

El Arte dual: Gastronomía y Literatura

*Rodolfo Téllez Cuevas**

** Maestro en Administración. Profesor Investigador del Centro Universitario Zumpango UAEM.
<napoleon414@hotmail.com>*

El Arte dual: Gastronomía y Literatura

The dual Art: Gastronomy and Literature

Resumen

La experiencia de la gastronomía nos transporta a los placeres del gusto, pero y si a ello le agregamos la fineza de la lectura de una novela aderezada con recursos culinarios, el placer se acrecienta. Haremos un periplo mezclando la gastronomía con la literatura y los escritores que se ha confeccionado sus obras con sal y pimienta, tinta y papel; entre libros, autores y elementos culinarios, demostrando que gastronomía y literatura son un arte, un arte dual.

Palabras clave

Gastronomía, Literatura, Escritores, Arte culinario, Cultura.

Abstract

The gastronomy experience takes us to the pleasures of taste, but what if we add to that the fineness of reading a novel spiced with culinary resources, the pleasure increases. We will journey by mixing the food with the literature and writers who have made their works with salt and pepper, ink and paper, including books, authors and culinary elements, showing that food and literature is an art, an art dual.

Keywords

Gastronomy, Literature, Writing, Culinary Arts, Culture.

Introducción

Basados en algunos tecnicismos propios de la culinaria, hemos estructurado el presente ensayo, cuyos temas de fondo serán la gastronomía y la literatura. Haremos un recorrido histórico donde algunos escritores –de diversas épocas- han expresados ya su gusto por el arte culinario o por dejar su conocimiento gastronómico, a través de la escritura. Desde las obras de filósofos griegos y romanos, pasando por autores con conocimientos de cocina, que fueron los que se ocuparon de publicar y editar sus experiencias. Esta idea la vemos plasmada en otros escritores cercanos, en el tiempo, a nosotros y tomamos las libaciones literarias de un Hemingway, para proyectar la riqueza de los nuestros, mujeres y hombres que han querido dejar su aporte. Finalizamos con algunas conclusiones de nuestra parte y con un *recetario* de las fuentes consultadas para este trabajo.

Para abrir boca: yantar y cocinar

Yantar... es a comer como la literatura es a *cocinar*. En la literatura, el escritor es el creador que va *cocinando* su obra, su cuento, su novela, su drama o su poesía. Va condimentándola con imaginación cuales ingredientes que harán del sabor un atractivo para el comensal-lector, mismo que ha de gozar y degustar en el paladar de sus sentidos las conjugaciones, los lugares y los personajes de cada entremés: es un chef que arma, prueba y experimenta con nuevas formas de hacer literatura, de cocinar un nuevo libro.

Es casi imposible imaginar que dos actividades tan disímbolas –la literatura y la gastronomía- estén disociadas; empero, si echamos un vistazo a los literatos que se han ocupado no sólo de degustar las viandas y bondades del paladar que en sendas mesas les fueron servidas, encontramos un número considerable de ellos. Es más, aquéllas damas anónimas que han dejado su *recetario* para las generaciones venideras y que habrán de saber de su existencia, lo debe al ingenio y dedicación que han tenido en dejar su *obra literaria* encerrada en las hojas de eso vademécums gastronómicos, que hacen el deleite de la hija, la nieta y varias generaciones más que disfrutarán de guisar –un@s- y/o de saborear las exquisiteces culinarias en la mesa –l@s más-.

Ya desde épocas lejanas ha quedado y precisado que algunos escritores han plasmado en sus obras no sólo las proezas de los hombres de su tiempo o sus guerras, o sus afanes de dominar al mundo antiguo. Ya tenemos al griego Platón con sus notas culinarias en el *Banquete*, donde deja que hable el poeta Agatón quien celebra tal convite en honras de una festividad y donde los oradores tras la comilona dejan plasmada su elocuencia (Platón, 1987). Este libro y el mismo filósofo nos dejan una práctica que aún se conserva, por ejemplo en los banquetes de nuestros políticos: los discursos después de probar las viandas. O el caso del historiador y escritor Suetonio, quien nos narra en algunos pasajes de su libro *La vida de los doce Césares*, las costumbres en la mesa a la hora de la comida, impuestas por algún emperador romano –Claudio- mismas que el *bon gout* no nos permite describirlos en estas líneas (Suetonio, 1986).

Así como vemos, en el campo de la literatura algunos escritores –los de oficio- no sólo han sido tenidos por selectos y exquisitos *gourmets* sino también han *salpicado* su obra con alusiones manducatorias, demostrando con ello sus vastos conocimientos en materia de cocina y comida. Pero no se trata de incluir recetas –los menos de las veces- o de hacer alusión a algún artículo venido de la tierra o de la crianza bovina, caprina o de animales de granja. También hay escritores que han dedicado algunas de sus obras expresamente a la gastronomía. Es muy fácil andar entre libros de librerías de toda índole y encontrar recetarios y/o formularios gastronómicos donde se localizan las explicaciones de cada una de las prescripciones alimentarias, que son muy variados los temas. Y por disponer de un ejemplo, si leemos ese opúsculo universal que escribiera *el Manco de Lepanto*, encontraremos que don Alonso de Quijada en varios pasajes de esa monumental obra, yanta a cada momento –que puede- solo o en compañía del fiel Sancho y narra las peripecias en las ventas donde su trajinar le va llevando por los llanos y caminos de Castilla-La Mancha (Plascencia, 2005). A lo largo de *El Quijote*, se puede apreciar *condimentadamente* los pasajes que redactó Cervantes (por cierto escritor y distinguido gourmet), donde el tema es la comida o los alimentos (Cervantes, 1977: 25, 54, 58, 83 y ss).

La gastronomía también ha sido tema literario y que no sólo se remite a *recetarios* cuales formularios simples y sencillos que plasman los haceres de tal o cual tipo de cocina; tal o cuales tipos de sopas, guisos o platos fuertes. El comer y cocinar –agregaríamos- son dos placeres que la humanidad ha disfrutado a lo largo de su evolución. Incluso algunos cocineros famosos del pasado dejaron obra escrita y que hoy podría ser parte de la escena literaria obligada a su consulta; y nos viene a la mente *Anselmo de Brillat Savarin*, o mejor conocido como Brillat Savarin, (nacido en 1755 y muerto en

1826) que fue un racionalista y revolucionario francés que debido a su cultura nos dejó su *Filosofía del gusto* (publicado en 1825) que es uno de los cimientos de la doctrina gastronómica y “analiza exhaustivamente los aspectos fisiológicos del cuerpo humano relacionados con la nutrición y el arte culinario, exalta la buena mesa y revela (...) la trascendencia del hecho gastronómico en las relaciones humanas” (Cepeda, 1986: 57; Reyes, 2000: 59, 60).

De igual forma otro cocinero galo, *Careme Antonin* (nacido en 1784 y muerto el año de 1833), que lo fue de grandes hombres de su época como el príncipe de Talleyrand y monarcas como Jorge IV de Inglaterra y Alejandro I de Rusia; le dio por dejar su aportación en ocho sendos libros “que se consideran fundamentales en la cocina clásica”. Y qué decir del que ha sido considerado como el “Príncipe de los gastrónomos” *Mauricio Edmundo Saillant*, mejor conocido como *Curnonsky*, francés para no variar y que vio la luz en 1872, falleciendo en 1956 y que fue el padre de libros tan egregios dedicados a la gastronomía como *El Tesoro Gastronómico de Francia*, *La Francia Gastronómica*, *La Mesa y el Amor*, *Cocina y Vinos de Francia*, entre otras. También habría que mencionar a *Baltasar de Grimond de la Reyenièrre*, que aunque no escritor o cocinero de fama, fue un hombre que dedicó su riqueza a los placeres de la mesa y dejó un *Manual de los anfitriones* y su *Almanaque de los gourmands* (Cepeda, 1986: 58, 60).

Pero si ya estamos haciendo un recuento de la literatura realizada exclusivamente por cocineros de fama en Europa, debemos irnos más atrás y hacen su entrada en estas líneas *Ruperto de Nola*, italiano y cocinero de reyes (de Nápoles como del de Aragón) y padre de un libro que denominó *Libro de Guisados* y que se publicara allá por el año de 1529 (Plascencia, 2005: 258; Reyes, 2000: 10). Así la gastronomía y sus ejecutores han persistido en hacer de esta un arte, no sólo por lo variado y rico de la misma, sino también algunos han incursionado en la escritura, creando así un género *sui generis*. En España, uno de los libros de más *postín* lo es el que escribió Diego Granado –cocinero del rey Felipe II- en 1599, denominado *Libro del arte de cocina*, y donde abunda la influencia francesa (Plascencia, 2005: 259). En fin, se podrían citar algunos otros cocineros que han tenido la sagacidad de plasmar sus conocimientos culinarios por escrito *ad perpetuam*. En este caso, resulta agradable leer la obra de Pedro Plascencia, quien nos interpreta toda la mesa y con-sabores del *Quijote* a través de las páginas de su *A la mesa con don Quijote y Sancho* (2005) y así daremos una ojeada a las suculencias de toda la materia prima española para cocinar; además de que encontraremos mucha información que nos remonta al origen del consomé, no sólo en su elaboración culinaria, sino como la deformación de la lengua de Balzac castellanizado como

ahora lo conocemos y que en México existe una amplia demanda de esta vianda (Plasencia, 2005: 58), entre otr@s guisos.

De igual forma nos llegó a nuestras manos un delicado y bello manual de cocina italiana, que incluye mil recetas de un fraile, el padre Indovino, lo cual nos indicaría que en los conventos y monasterios también la cocina es un centro de poder culinario (ya hablaremos de ello con Sor Juana, citaremos a fray Luis de León, entre otros). Esta obra literaria gastronómica se denomina *La buona cucina casalinga* (Indovino, 1971): no sólo Italia es pasta y pizzas.

Un aperitivo. Entre escritores y gourmets: el caso Hemingway

Es interesante ingresar al mundo literario –sin menospreciar las obras escritas de cocineros y oficientes de la buena mesa con sus recetarios y vademécums- y encontrar que algunos escritores de fama nacional e internacional han incursionado en la gastronomía o la incluyen en las tramas de sus novelas o ensayos críticos, demostrándonos su calidad de *excelsos gourmets*.

Se sabe a la perfección que Ernest Hemingway fue un amante de la aventura, la caza mayor, los *sanfermines*, las corridas de toros, el boxeo y de la buena mesa. A lo largo de varios de sus libros muestra su conocimiento respecto de los buenos guisos y otros placeres consumibles, como la excelsitud de degustar un café de alta nota en la Plaza San Miguel y por ende hablar de los cafetines donde se ofertaba la delicia líquida; he incluso consideró al hambre como una buena disciplina y más cuando se inicia el escritor –o el artista plástico- en ese mundo de bohemia y arte; es decir, que el hambre impulsan al autor a sobresalir, como lo podemos leer cuando nos narra sus experiencias en París hacia los años 20 del siglo XX (Hemingway, 2003: Caps. 1, 8).

Si queremos conocer los años locos de la bohemia de los barrios de artistas, el surgimiento de los movimientos pictóricos como el *cubismo* , el *surrealismo* y todas las peripecias que vieron los protagonistas de la llamada *Generación Perdida* de los años veinte, ligados a temas de cocina y gastronómicos, en Hemingway encontraremos un beta próspera. Y por cierto, leer la vida del escritor estadounidense, nos lleva a pasajes selváticos de África hasta las *pantagruélicas* comidas españolas antes de un corrida de toros; o la práctica de la pesca a bordo de su yate el *Pilar* en alta mar, y la degustación de las piezas obtenidas, combinadas con los desayunos a la *Hemingway* :

muy temprano imbuirse huevos con jamón con un sendo vaso con whisky (Burgess, 1984: 91, 102-108, 136, 176-180, 182). También son memorables sus visitas a la cantina-bar el *Floridita* – hoy se puede apreciar el banco y lugar donde se sentaba el escritor resguardado por un cordón de terciopelo y una foto en la pared de *Papá*¹; así como un busto en dicho lugar- de La Habana, donde va a inventar un coctel muy famoso: el *daiquirí*; o el *mojito* que degustaba en el otro bar de su agrado, la Bodeguita (Páporov, 1993: 71, 318; Sandison, 1998: 147, 151; Pustienne, 2005: 59, 60, 64, 70, 76; Lluriá, 2003: 203, 204).

De forma similar, en otras obras de Hemingway también combina gastronomía y degustación vitivinícola –también como parte de aquella- en su cátedra sobre los *sanfermines de Fiesta* (Hemingway, 1985) y todo un *tour* por las regiones y zonas vinateras, salchichoneras y de suculentas magras españolas (Hemingway, 1977). De hecho en su obra *Muerte en la tarde* es una exquisitez que empezó como una serie de reportajes taurinos y terminó con un libro donde el tema de los toros está asociado con la comida y es una amenidad leer que en Toledo –verbigracia- se puede “comer en tabernas, donde sirven carne a la plancha o pollo asado sobre fuego de leña, y beber todo el vino de Valdepeñas que se pueda resistir por cinco pesetas” (Hemingway, 1977: 41).

En gran parte de la literatura de Hemingway se muestra la vida de trotamundos del autor, sus experiencias en la cocina y la comida tanto de Francia, España y Cuba como su paladar de *sommeiller*, al grado que serán –la comida y el alcohol- factores en su dieta que a la postre le llevarán al suicidio por el exceso de consumo, entre otras consecuencias. Podría decirse que la inspiración de Ernest Hemingway le venía del vino y la buena mesa, signos distintivos del escritor gourmet, que fue durante toda su vida.

Pero no sólo Hemingway fue excesivo en la bebida. A la lista hay que agregar a escritores como Francis Scott Fitzgerald, Malcolm Lowry, Edgar Allan Poe, Charles Bukowsky por citar algunos. Aquí el *quid* ya sale del ámbito de la gastronomía e ingresa al del alcoholismo, como una antinomia del genio de estos literatos y que tal vez a algunos los inspiró pero es más visto como un problema de salud pública, es un tema muy humanista al decir de Fernando Braudel (Braudel, 2000: 27). Ello nos recuerda el *vicio* cafetalero de algunos escritores, que era su excitante literario y más aún cuando se encontraba su origen en los países adoradores del islam (Braudel, 2000: 50-52; cf. Pendergrast, 2002).

Primer servicio

En nuestro país, la gastronomía y la literatura también han ido de la mano y lo mismo podemos encontrar a escritores cronistas de la talla de un Salvador Novo (Novo, 2002). *Cocina Mexicana. Historia Gastronómica de la Ciudad de México* es el título del libro que el cronista de la Ciudad de México escribió en 1967. Hombre de teatro y péndola, ensayista, cuentista y narrador de mundo, razones por las cuales no dejó pasar la ocasión para ilustrarnos sobre su buen paladar y conocimientos manducatorios. Desde el inicio de esta bella obra recopila un argumento que define bien a la gastronomía en los antiguos mexicanos: *Estos nahuas eran experimentados comedores, tenían provisiones, dueños de bebidas, dueños de cosas comestibles* (Novo, 2002: 3). Los aztecas eran sobrios y disponían del maíz como base de la dieta misma que nos ha llegado hasta hoy en las tortillas y otras viandas. Nos recuerda la importancia del maguey y a su protectora Mayahuel –diosa del pulque–, los nopales y sus apetitosos frutos: las tunas. Pasa también a la época colonial. Que por cierto en esa época, nos dice otro escritor, historiador, cronista y *anticuario* Luis González Obregón, en el año de 1525 se autorizaron los primeros *mesones* o *ventas* de alimentos y las más famosas fueron las que se llamaron *El Lencero* (creada por un soldado de ese nombre y que aún hoy existe en la hacienda de ese nombre²) y la establecida por Pero o Pedro Ansués (sic) y que por su elevada talla era conocido por *Perote* (González Obregón, 1992: 46, 47). Estas se ubicaban en la ruta Puebla-Veracruz y de una forma u otra persisten en la geografía e historia de Veracruzana.

Pero volviendo a Novo, su libro está escrito sin ser un recetario, las recetas brillan por su ausencia, más sin embargo nos narra época tras época las condiciones y desarrollo de la gastronomía de la ciudad de México. Se suman al trabajo bellas ilustraciones, las más en blanco y negro, de diferentes años; así como *Cartas* de los comederos de dicha metrópoli; o bien, con carteles de confiterías, marcas comerciales de brandis, dulcerías y pastelerías o dibujos con representaciones gastronómicas³, pregones del pasado hasta escenas donde las calaveras *posadistas* no podían faltar.

Este basto trabajo, de igual forma incluye a las tradicionales cantinas y salones donde los amigos y bohemios se dieron cita para contarse sus cuitas (Novo, 2002). Hay un capítulo que dedica a ese guiso tan mestizo que es el mole de guajolote⁴ (Novo, 2002: 237-239); los postres son parte misma de la obra y la influencia francesa –que lejana ha quedado la *Guerra de los Pasteles*– y en la última parte, hay una ecléctica composición de textos gastronómicos y sobremesa (Novo, 2002).

Tanto González Obregón y Novo compartieron el gusto de la comida y la sensualidad de la mesa, y fueron en épocas diferentes *cronistas* oficiales de la llamada Ciudad de los Palacios.

Otro gran escritor y gourmet, fue don Alfonso Reyes. Hombre de letras más importantes de la primera mitad del siglo XX; erudito, trotamundos, sibarita, diplomático y amante de la buena mesa siempre demostró interés sobre los asuntos gastronómicos, así como uno de los intelectuales de alto nivel. Entre sus escritos uno es el que merece nuestra atención. *Memorias de Cocina y Bodega. Minuta*, es el nombre del libro que fue publicado por vez primera en 1953 (Reyes, 2000: 6) y que se divide en dos partes. La primera responde a una parte del título –Memorias de cocina y bodega- y es la narración donde paga tributo “al arte de cocina y bodega: ya un poema sobre la confitería de Toledo, o una rápida alusión a las sevillanas y murillescas yemas de San Leandro; ya unas páginas sueltas sobre tierras castellanas, andaluzas, vascongadas y bordelesas (...)” (Reyes, 2000: 9). Como nos damos cuenta son los periplos de Alfonso Reyes durante su estancia en tierras europeas como exiliado de su patria, que él llamó *Descansos* (Reyes, 2000: 202).

El caso de la *Minuta* –la segunda parte de la obra- que abarca varios años de escritos que van desde 1917 hasta 1931. Son un total de treinta y nueve juegos poéticos dedicados a un grupo variado de cosas gastronómicas. Algunas de ellas son dedicadas a la cocinera, a los entremeses, a la sopa, al café los licores y el tabaco, por citar algunas de ellas (Reyes, 2000: 150, 153, 165, 166). Consideramos exponer una de esas poesías en homenaje a los licores, parte degustativa y de *maridaje* de la gastronomía por excelencia.

“XXXIII

Licores

ALEGORÍA de blasones

y de banderas nacionales

En barquitos de pabellones

de sus armamentos iguales

la Sociedad de las Naciones

Quinta-esencia de sensaciones

ronda de aromas espectrales

mentas, cacao y limones
Deshechos en inhalaciones
los apetitos vegetales

El sumiller tasa el licor
El engaño de los espejos
hace de multiplicador
y Marconi enciende de lejos
los cien globitos de color" (Reyes, 2000: 166)

Hay que aclarar que el libro está bellamente editado y también se incluyen en él sendos dibujos, cartas de restaurantes, fotos y alegorías gastronómicas que se homologan al diseño del texto de salvador Novo. Resulta interesante leer que el creador de *La capilla Alfonsina*, pueda mezclar esa prosa eminentemente de la filosofía de la vida, de la vida del *bon vivant*, del sibarita con el arte culinario.

Es precisamente la gran talla literaria de Alfonso Reyes con respecto de la comida, con la culinaria que en 1986 un grupo de gourmets iberos naturalizados mexicanos, que o lo conocieron en España –estando exiliado- o supieron de él al compartir la tragedia del exilio, pero éstos en su nueva patria de refugio: México. Estos personajes han escrito libros científicos, novelas y algunos fueron también periodistas –donde expusieron sus conocimientos gastronómicos en varias revistas especializadas o diarios de circulación nacional en la sección cultural-. En este caso hay tres puntos como vasos comunicantes entre ellos: la culinaria, la literatura y su conocimiento de Alfonso Reyes. El título del libro colectivo es *Comiendo con Reyes. Homenaje a Alfonso Reyes*, y está confeccionado por la participación de Luis Cepeda “gourmet y periodista”, así como autor de los libros *Agenda gastronómica*, *Los cien platos universales de la concina vasca* y es editorialista. Su participación (Gusto de Reyes) nos muestra a un perfecto epicúreo, lleno de anécdotas en torno a la comida, los buenos vinos y las anécdotas que nos transportan también al mundo del toro en España y donde Alfonso Reyes, hace su aparición en sendas pláticas con Cepeda, cuando coincidieron en aquella tierra (Cepeda, 1986: 13-56); e incluso en la última parte de su ensayo, nos proporciona un *exquisito* glosario, mismo que ilustra al lego en artes culinarios inimaginables, pero igual de deliciosos (Cepeda, 1986: 57-64).

El antropólogo Santiago Genovés, marino y navegante rupestre en su *Alfonso Reyes y la cocina*, degusta la literatura con los clérigos renacentistas y toma de uno -fray Luis de León- la frase cual ley de oro, debe estar presente para ubicar a don Alfonso y la gastronomía: *No hay que vivir para comer, sino comer para vivir* (Genovés, 1986: 73). Genovés pretende explicar la necesidad de comer como un fenómeno antropológico, descubriendo los hábitos alimentarios del ser humano –esto mismo se encuentra en *Memorias de cocina...*, de Reyes-. Para Genovés la cocina está estrechamente ligada a la antropología, pues con ella se explica el devenir evolutivo de las diferentes civilizaciones humanas. Y eso es evidente –al menos- en nuestra mesa mexicana; ya lo habíamos comentado cuando dijimos que el mole de guajolote es un platillo mestizo: de la cultura azteca se aportó el animal, el guajolote, totol, güilo o pavo –si se quiere de forma castiza- y de la hispana algunas especias que trajeron los peninsulares.

En los *Breviarios de Reyes*, Paco Ignacio Taibo I –del que aquí sólo citaremos su ensayo a Reyes- nos habla del mundo culinario y bibliófilo de Alfonso Reyes, y nos lleva a la “Capilla Alfonsina”..., la describe y se asombra por lo reducido del comedor de don Alfonso un gourmet *per excellence* y va más allá al describir el centro del placer del paladar del sabio: la cocina. Pero dejemos que sea el mismo Taibo I, que dicho sea de paso fue un escritor muy prolijo, periodista afamado y gran cocinero; autor de varios libros donde deja huella de su paso por las mejores cocinas del mundo y del que más adelante hablaremos: “La cocina. El espacio paseable (sic) de este lugar es mínimo: dos metros por dos metros. El cocinero o la cocinera tiene que mover el cucharón con cautela para no romper un cristal, manchar la pared o sacar un ojo al visitante. El fogón tiene cuatro hornillos de gas y un horno. Hay algunos cacharros de talavera poblana y un reloj para poner a punto el huevo cocido. La ensaladera es de madera y se exhibe un barrilito de tequila. La mesita para cortar carnes, pescados o verduras mide cincuenta centímetros. Hay dos muebles de madera de cuarenta centímetros de ancho. Y no hay nada más” (Taibo I, 1986: 125, 126).

El restaurantero, periodista –aun nos viene a la memoria su célebre columna periodística gastronómica de *Gastrófilus*- y gourmet Luis Marcet –del que más adelante comentaremos uno de sus libros- en pocas palabras nos narra la *Búsqueda de los placeres perdidos* de Alfonso Reyes y resume los vínculos entre Reyes, la cocina y la literatura con la vida: “Lo que justifica la vida (...), es la búsqueda constante de los pequeños y grandes placeres perdidos, que rellenan tantos minutos vacíos de la existencia” (Marcet, 1986: 233).

Segundo servicio. Plato fuerte

De Sor Juana Inés de la Cruz se ha escrito mucho y ella misma fue muy excelsa escritora y en las *Letras de San Bernardo* en la Letra XXVI, hace referencia al vino (De la Cruz, 2004: 309):

“Coplas
-En la botillería
de sus fragantes vinos
me introduce mi Esposo,
por dar deleite a mis sentidos, (...)”

Pero Sor Juana es más conocida como poetisa, letrista e incluso algo dramaturga. Empero varios son los mitos que encierran a esta bella mujer de su tiempo. Empero la joven escritora Mónica Zagal nos demuestra una historia sino diferente, al menos un tanto aleccionadora –a fin novela histórica con un realismo fantástico- en su obra titulada *La venganza de Sor Juana*. Nos muestra una Sor Juana irreverente, rebelde y atrevida, quien a partir de ciertas recetas manda al otro mundo a sus enemigos y malquerientes, a lo que la autora denominó como “la muerte dulce” ya que se da a través de la degustación de exquisiteces como el *Mixiote de guachinango en salsa de xoconocle al pulque* (Zagal, 2007: 197) o un *guisado prieto* propio del *mecenas* barroco de la monja, y el cual consistía en un platón de carne de res bañado con una salsa muy condimentada y cuyo exotismo “consistía en los tomates rojos (...)”, mezclados con “clavo, pimienta una pizca de azafrán, vinagre, canela y jitomate”; estaba excluido el chile (Zagal, 2007: 78).

Pero no hay que pensar mal de la monja jerónima, ella no asesina a sus enemigos, son ellos quienes repudian su escritura, pero se vencen ante el sazón monjil que le impone a los condimentados platillos que ella –sor Juana- aprende a cocinar. Por eso se le conoce el exceso de condimentos y con suficientes ingredientes que alteran *ipso facto* la salud de los comensales: por eso, la *venganza* se da a través de la explotación de la gula de los malquerientes. Al final del libro, la autora proporciona las recetas de esa culinaria que forma parte de la línea de la *muerte dulce* (Zagal, 2007: 197-209) que valdría degustar..., sin tantos condimentos.

Pero el glotón de la buena mesa normalmente es irreverente, al desafiar las dietas y estándares de la belleza cifrados en la delgadez de las personas. Y en este sentido el escritor y diplomático José Fuentes Mares, inventa un apelativo para los amantes de la gastronomía, la culinaria y la buena

comida: *Descarriados*. Efectivamente, en su libro *Nueva Guía de Descarriados* podremos encontrar a través de la gastronomía –su uso, gozo y disfrute– la salvación del alma; es decir, que la cultura culinaria aporta felicidad al que la practica felizmente y con ello consigue alimentar su alma (Fuentes Mares, 1991: 9). Este historiador norteño en su libro divide la primera parte en lo que él llamó “Del arte del bien comer y del mejor beber”, donde propone conocer el arte de comer, las vías que se pueden encontrar en la gastronomía y hasta la asociación del vino con las féminas (Fuentes Mares, 1991: 27, 28, 36, 70-77). Pero antes de describir fugazmente la segunda parte de esta obra, daremos que la original “Guía de Descarriados”, no fue escrita por él, sino que una de sus lecturas fue la de este último libro que tuvo como autor a *Maimónides*, que lo escribió allá por el siglo XII, y cuyo centro era el rescate de las almas humanas a través de una guía como el Talmud judío; por lo que Fuentes propone una “carta” o Guía para los deseosos de conocer las vías que los lleven a salvar sus almas, a través de la comida y todo lo que de ella se derive. Por eso, en la segunda parte, propone una nueva guía para que los descarriados de la cocina y que se encuentren en España, *vuelvan al redil...*, o la buena mesa a través de las delicias cocineras de Galicia, Asturias, el País Vasco, Castilla, Cataluña, Valencia, Andalucía, Extremadura, Madrid y La Mancha (Fuentes Mares, 1991: Segunda parte). Incluso José Fuentes Mares cita en un momento dado a quien fuera propietario del famoso *Mesón del Cid* (Fuentes Mares, 1991: 50).

Sí. Luis Marcet, quien fuera el amo y señor de aquél comedero –donde se llegaron a realizar cenas medievales, con jabalí como centro de tamañas comilonas– del que nos habló Fuentes Mares y que también dejó, además de una amplia participación como *Gastrófilus* en sus participaciones periodísticas culinarias, un libro cuyo se denominó *La penúltima copa de Champagne*, publicado en 1983 y donde recopila varios materiales que publicó en diarios, revistas y periódicos especializados y/o ligados con la cultura culinaria; además es precisamente su amigo José Fuentes Mares –el escritor que citamos arriba– quien escribe el prólogo, alabando la actividad de Marcet en México por difundir esta cultura *sui géneris* (Marcet, 1983: XIV, XV). Pero además de llevarnos de la mano por las peripecias y periplos de tan destacado *ventero*, sino que también ilustra su obra con recetas y las debidas fotos de los platillos que abren el apetito y la imaginación. Resalta las instituciones y organizaciones derivadas de este arte culinario, como las cofradías y clubes ya del *Arroz*, o de los *Cinco Tenedores*, entre otras con similares fines: impulsar la gastronomía, e incluso en el tema *gastronomía y política* hace elogio del libro de Fuentes Mares (Marcet, 1991: 256, 257); y no sólo habla de sus periplos gastronómicos sino también de temas tan comunes a los mexicanos, como el tequila, los grandes chefs, etcétera. Un libro muy completo, pues ¡hasta da consejos para viajar al extranjero!

Sin indigestarnos, ahora hablaremos de cuatro autores que han aportado también lo suyo: Laura Esquivel, Adela Fernández, Jesús Flores y Escalante y José N. Iturriaga. En 1989, Laura Esquivel escribió los amores de Tita en *Como agua para chocolate*, una trama que se desenvuelve entre el amor, la cursilería, las tradiciones arcaicas de una mujer viuda y apergaminada, y la rica gastronomía, pues en cada capítulo nos describe la autora las recetas de un recetario (dispénsense la cacofonía) de su abuela y que llegó a la autora por herencia. Los galardones de esta novela se incrementaron cuando se llevó a la pantalla grande del celuloide, y era muy común ver lectores (esto sorprendía, pues en México casi nadie lee) de la citada novela culinaria (Esquivel, 1989). Esta novela dio a conocer a su autora en su doble faceta: escritora y excelente cocinera, y de ahí ha vuelto a escribir algo más (*Íntimas succulencias*, 1998) donde los condimentos culinarios son parte de la trama.

Adela Fernández, hija del *Indio* Fernández, nos narra en su obra más tipo recetario, las raíces de la comida mexicana. Nos da muchos datos importantes como el origen indígena del *mulli*: el mole “era una salsa propia de los nahuas en la que se combinaban varios chiles. Una monja del Convento de Santa Rosa de Puebla, María del Perpetuo Socorro, para recibir a un nuevo arzobispo, Manuel Fernández de Santa Cruz, decide hacer el *mulli* agregándole otros condimentos como el chocolate, cacahuete, ajonjolí, canela, con el fin de aminorar su picante” (Fernández, 2005: 22). Es un libro muy completo: va del nixtamal, la masa y tortillas; las salsas y picantes; las aguas frescas, los pulques y debidas fuertes; los infaltables antojitos, caldos, sopas, nopales, hongos; la manufactura variopinta de los huevos, hasta los mariscos y la tradicional de los tamales, atoles, chocolates; y los postres con el café, como parte del cierre de toda cena que se preste honorable (Fernández, 2005: 5-9). Hay una evidente preferencia de Adela sobre la cocina netamente mexicana, algo que suponemos heredado de su famoso padre; incluso describe su fabulosa cocina y cantina del *Indio*, así como su Casa-Fortaleza de *Dulce Oliva*, allá en el colonial Coyoacán (Fernández, 2005: 10, 11), y misma que en tiempos de *día de muertos* se podía visitar públicamente, hasta hace algunos años que cerró sus puertas.

Por otro lado, el poblano Jesús Flores y Escalante, nos deja un *sabor de boca excelso* a través de la lectura de su libro *Breve historia de la comida mexicana*. Guionista televisivo y radiofónico ha publicado varios libros, casi todos ellos de corte costumbrista, donde rescata lo mismo las cuitas que se vivieron en el Salón México, el danzón y su historia; o la historia del mariachi (Flores, 2003). Él a diferencia de Adela Fernández –que su libro es más tendiente al indigenismo–, su libro exalta y reconoce el aporte de los conquistadores y lo que traían consigo, como lo vemos en la dedicatoria

al soldado-cronista: Bernal Díaz del Castillo (Flores, 2003: 7, 9). Divide su libro en los comienzos de la historia, arrancando con el maíz y una de las leguminosas tradicionales de México: el frijol. También la vainilla, el jitomate, el chile y otras especias e insumos alimentarios de la cultura azteca (Flores, 2003: 17, 19, 25-34). El mestizaje, la colonia y el virreinato, también les son extraídos sus secretos culinarios; y hay una parte donde el autor nos remonta a guisos y comidas más del pueblo: la torta y el taco, para finalizar con elogios a la cocina poblana, como un homenaje a su tierra (Flores, 2003: 327).

Y ya que se tocó el tema de lo que el pueblo ha catalogado como la *vitamina T*, veamos lo que al respecto nos dice el escritor costumbrista José N. Iturriaga, en su *La cultura del antojito*. Seis son los capítulos que engalanan esta obra: los derivados del maíz hacen su aparición en la palestra literaria; seguidos son de los tacos, que son muy variados y cada vez que se va leyendo en qué consisten, cómo se preparan y dónde se les puede ubicar las apetencias van adquiriendo el gusto por saborear algunos que nos son poco comunes a los ciudadanos; los tamales también son harto complejos, ya que los hay muy a la mexicana, que no es otra copia de la mezcla mestiza y los excéntricos son los elaborados con charales y que se encuentran en zonas del estado de México (Jaltocán), y nos dejan impávidos ante lo salado de su contenido; lo mismo podríamos decir que incluso –fuera del contexto del libro- los hay de alpiste (Lerma, estado de México), y para completar el recetario –que en el libro no lo es- de la dieta de muchos mexicanos, la *vitamina T* deja paso a las tortas: el autor nos habla de sus variantes y en el estado de México, nos vienen a la mente las de *La vaquita* o las *ahogadas*. El chile, cual condimento que no puede faltar en la mesa del mexicano, aunque éste se ubique en el extranjero (Iturriaga, 1993). Y en su última parte, deja que los extranjeros hablen respecto de la comida mexicana y –en especial- de los antojitos nacionales.

El aperitivo

Carlos Fuentes, el ilustre escritor de ensayos, novelas, análisis, dramaturgia y universalmente reconocido con un sinfín de premios literarios también hace su aportación en su exquisita obra llamada *El Espejo enterrado* donde describe las bondades del nuevo mundo al viejo: el chocolate, el chile, el jitomate y la bonanza del azúcar que en estas tierras vino a abastecer a la Europa de los siglos subsecuentes al XVI, que en muchos de los casos hicieron las suculencias de los europeos,

como el caso del *xocolatl* que a las damas hispanas “enloquecieron con el brebaje y finalmente Luis XIV –siglos después-, casado con una española, lo introdujo a la corte de Versalles” (Fuentes, 1994: 216, 217): he aquí la internacionalización de la materia prima mexicana al mundo y que hoy es lamentable que el mejor chocolate sea el suizo y no el nuestro. En este libro de Fuentes, la comida mexicana y sus condimentos son parte de esa mixtificación del mestizaje de dos culturas y que aún hoy seguimos reflejando, y sobretodo engullendo.

Hombre de letras lo es Fernando del Paso que a pesar de contar con poca producción literaria, en mucha de ella plasma sus experiencias no sólo gastronómicas (Del Paso, 2003), sino también en materia de relojería, perfumería, modas, música (Del Paso, 1996) y la pintura, lo cual hace de sus obras toda una rotundez exitosa. En su *thriller* “Linda 67. Historia de un crimen” hace del protagonista David Sorensen un auténtico sibarita que “un día se cenaba una paella valenciana o una fabada asturiana de primera, al siguiente los esperaba un pato a *la poire* –a la pera-, o venado como lo servían *au petit Montmorency*: en salsa de vino de Borgoña con una bola de helado de jengibre (...)” y así sucesivamente pues su padre había sido un diplomático ambientado en la Alta Cocina -*Haute Cousine*- clase mundial (Del Paso, 1986: 58). Aunque el fondo del asunto en Linda 67... es un crimen, un *autoviudazo* no deja el autor de ilustrarnos con sus conocimientos gastronómicos, de relojería y del mundo *chic* europeo, al grado de darnos un cátedra de selección del caviar y perfectas erudiciones sobre autos deportivos cuyas marcas van de *Maseratti*, *Alfa Romeo*, *Ferrari*, *Bugatti*, entre otras (Del Paso, 1986: 93, 94).

En otra obra, Fernando del Paso comparte créditos con su esposa Socorro del Paso, la que aporta recetas de familia –mismas que le heredara su madre Guadalupe Castillo Meré-. Fernando además de dar los datos más importantes a manera de ensayo sobre el origen e historia de nuestra cocina, no sin dejar de citar a varios personajes, algunos ya los hemos citado, como Braudel o Grimond (Del Paso, 2003: 9, 18, 23). O aquella anécdota de cómo se inventó el término –y por consiguiente el aderezo que conocemos como- *mayonesa*: “el Duque de Richelieu bautizó con el nombre de ‘mahonesa’ a una salsa espléndida que le dieron en la ciudad de Mahón cuando esta cayó en sus manos en 1756 durante la Guerra de Siete Años (...)”, recordando que este era un sobrino nieto del famoso cardenal (Del Paso, 2003: 61). El libro contiene –en su segunda parte- las recetas de salsa, elogios al aguacate y lo que se considera como entradas (crepas, vinagreta y otros derivados del aguacate, como el guacamole); el maíz, las sopas que divide en calientes, secas y frías; las bondades del jitomate y todo tipo de ensaladas; no pueden faltar los guisos de huevo, pescados

y mariscos; las carnes rojas y lo que ellos llaman los “Grandes platillos de la cocina mexicana”, como los mixiotes de conejo y los clásicos septembrinos chiles en nogada. Las últimas recetas y comentarios –a lo largo de casi todas las recetas se hacen- son dedicadas a los postres, el chocolate, las bebidas calientes y los cocteles (Del Paso, 2003: 231-237. Hay que agregar que los dibujos de los manjares fueron realizados por el mismo Fernando del Paso, que en los últimos quince años se ha destacado como dibujante y pintor de relieve. En otra de sus obras Del Paso nos deja constancia de los placeres de la mesa durante la intervención francesa e incursiona en las letanías y argumentaciones del imperio de Maximiliano y su asombro por la cultura mexicana, la cual trató por todos los medios de absorber y dejarse absorberse por ella; nos referimos a *Noticias del Imperio* (Del Paso, 1992).

Por último, cierra esta degustación literaria y de cocina el periodista y escritor Paco Ignacio Taibo I, del que ya mencionamos algo someramente en lo relativo a un libro colectivo en homenaje a Alfonso Reyes que se hizo allá en 1986. Su libro se llama *El libro de todos los moles*⁵ y fue editado en 2003. Este escritor contaba con una columna en la sección cultural, denominada *El gato culto* que adornaba con un dibujo hecho por sí mismo. Se sabe que Taibo se encerró durante una semana, en un hotel de la ciudad de Puebla y de ese enclaustramiento salió el libro que se cita con antelación. Esta labor ve enriquecida la gastronomía en torno al mole, en torno al barroco mismo que asentaron sus reales en la ciudad de Puebla. El mole se despliega a lo largo de la época colonial, pero de una colonia barroca donde los actores, el escenario y los insumos que dieron y han dado origen al mole como degustación, como alimento, en una gran variante de moles; pero, en realidad *el mole de todos los moles* lo es el poblano, ya lo refería Adela Fernández, en la cita respectiva sobre el *mulli*, y ahora en este texto lo confirma Taibo I. Es una referencia obligada en el libro hablar de la vida conventual poblana –recordemos que Fernández no dice que fue una religiosa la que inventó dicho platillo- (Taibo, 2003: 13-15, 17-18). Por cierto, Taibo nos da su versión del nacimiento del mole y lo considera como un barroquismo (Taibo, 2003:41-45; 50-52). También, nos ilustra con recetas vinculadas al mole y/o sus ingredientes, propios de esa época, la del barroco poblano. Por eso, quien desee transportarse a la Puebla del siglo XVIII y a todos sus acontecimientos de la vida social, debe leer este libro e ir de la mano con las delicias de la comida, la cocina y las materias primas que han dado origen a tan delicioso alimento, propio y común en las fiestas de nuestro pueblo.

Digestivo

Como hemos visto a lo largo de estas líneas, la gastronomía, la culinaria son una sola cuando se plasma en novelas o libros especializados, pero si a ello le agregamos un poco de historia y anécdotas, nuestro ojo se alimentará con más éxito –Sartre, *dixit*- y nuestra cultura culinaria se acrecentará con el arte culinario. Por eso hay que sumar a los diferentes libros recetarios que han escrito grandes chefs nacionales como extranjeros, y no sólo sobre comida mexicana, dejando así un aporte escrito de capital importancia (Kennedy, Gironella D'Angelli, Peralta, Ortiz Chapa, entre otros).

La gastronomía no sólo es también literatura, sino que incluso hay organizaciones que se han preocupado por hacer uso de las herramientas electrónicas y tecnológicas, creando programas para educar al público receptor de las maravillas que se esconden en la gastronomía electrónica (como el programa de televisión argentino *El Gourmet*). Por eso, debemos de rendir pleitesía a la gastronomía, ya sea como actores directos de la vida culinaria o como lectores de obras con altos condimentos gastronómicos.

Conclusiones

- 1.- La gastronomía es anterior a la escritura, ya que el hombre desde que pisó la tierra necesitó alimentarse; posteriormente quiso manifestar sus ideas y sentires a través de los primeros rasgos –la escritura cuneiforme- y esta situación le fue útil a posteriori, ya que con ello nacería la escritura y la literatura.
- 2.- La herencia oral siempre ha sido inicial y ante la imperfección de la memoria de los hombres, se ha tenido que recurrir a la escritura para dejar plasmados los talentos de esos hombres que querían decir algo, aun después de muertos. Así la literatura será capital para la cultura y desarrollo intelectual del ser humano.
- 3.- Los primeros escritores sobre los alimentos y la cocina fueron hombres y los primeros escritos parece ser que se dieron desde los griegos (*El banquete*), para ir evolucionando a estadios literarios y se sabe de manuales y recetarios familiares en la Europa de los siglos XVI, XVI y XVII. Será la siguiente centuria la que conocerá de los grandes gourmets que con su amplia experiencia nos legaron su obra literaria: así la praxis se plasmó en la doctrina. Nació la doctrina y el arte culinario.

4.- En el *salón de la fama* de la gastronomía, debiera tener su propio premio nobel, al igual que la literatura, o hacer al menos una versión denominada *literatura gastronómica*, misma que debiera asignársele un nobel. Con esto queremos manifestar que gastronomía y literatura están asociadas y sus nexos son inquebrantables. De hecho la literatura está obligada a narrar los acontecimientos donde el hombre suele manifestar parte de su cultura y así nace la poesía, la dramaturgia, el ensayo y las narraciones en prosa sobre temas más disímbolos: por lo tanto, hay que establecer que existe un género literario donde el tema toral es la gastronomía y/o el arte culinario.

5.- Este género existe *per se*, empero muchas de las plumas que lo han estructurado y enriquecido son miembr@s del gremio: cocineras o cocineros, que han destacado en esta actividad, misma que ha acrecentado sus polendas y en algunas universidades ya les dan el rango –muy digno y merecido- de ser una profesión que se estudia e investiga.

6.- La literatura universal está vinculada a través de las preferencias de algunos autores –que en algunos casos lo hacen en demasía- y que en cada novela que escriben nos dejan algo nuevo que aprender de la cocina y/o gastronomía de los lugares mágicos que crean o que reproducen en la lontananza de su trama, como el caso de Ernest Hemingway. También es lamentable saber que muchos de ellos se exceden en el consumo de algún alimento o delicia propia de la degustación y no de la libación inmoderada (Lowry, Poe, Bukowsky, *et., al*).

7.- Por lo que respecta a la literatura, resulta agradable encontrar una gran variedad de escritores que han producido obra donde el tema central sea la comida, los vinos, las exquisiteces de la mesa; o bien que parte de su obra profana –no culinaria- se vea intercalada por los conocimientos de gourmet de sus autores.

8.- México cuenta con sendos escritores(as) que nos han brindado suculentos libros que nos transportan a la degustación de los placeres de la mesa; y más aún: nos remiten a la historia del México gourmet, del México y sus cocinas de talavera construidas, y a las anécdotas del uso, goce y disfrute de la elaboración de platillos tradicionales; así como la importancia e influencia de la cocina mexicana para el mundo.

9.- Hoy por hoy, hay un binomio, un *maridaje* (hasta en esto se haya el nexo *culinario-literario*) entre la gastronomía y la literatura, que va más allá de los convencionalismo científicos o de los talleres de A y B; se hace necesaria la urgencia necesidad de conocer las obras literarias y los autores que hacen alarde de sus conocimientos culinarios y que además enriquecerán nuestra cultura literaria: la historia de la gastronomía en general y la mexicana –concretamente- es la mejor prueba de esta afirmación.

Bibliografía

Burgess, Anthony (1984), *Hemingway*, Biblioteca Salvat, Barcelona.

Braudel, Fernand (2000), *Civilización Material, Económica y Capitalismo, siglos XV-XVIII*, Alianza Editorial, Madrid.

Cepeda, Luis (1986), "Gusto de Reyes", en *Comiendo con Reyes. Homenaje a Alfonso Reyes*, Editorial Posada, México.

Cervantes, Miguel de (1977), *El ingenioso Hidalgo Don Quijote de la Mancha*, Editorial Porrúa, México.

Cruz, Sor Juana Inés de la (2004), *Obras completas*, Editorial Porrúa, México.

Esquivel, Laura (1989), *Como agua para chocolate*, Grijalbo, México.

Fernández, Adela (2005), *La Tradicional Cocina Mexicana y sus Mejores Recetas*, Editorial Panorama, México.

Flores y Escalante, Jesús (2003), *Breve Historia de la Comida Mexicana*, Editorial Grijalbo, México.

Fuentes, Carlos (1994), *El espejo enterrado*, Fondo de Cultura Económica, México.

Fuentes Mares, José (1991), *Nueva Guía de Descarriados*, Grijalbo, México.

Genovés, Santiago (1986), "Alfonso Reyes y la cocina", en *Comiendo con Reyes. Homenaje a Alfonso Reyes*, Editorial Posada, México.

González Obregón, Luis (1992), *México Viejo*, Alianza Editorial, México.

Indovino, Frate (1971), *La buona cucina casalinga*, Edizioni Perugia, Torino.

Iturriaga, José N (1993), *La Cultura del Antojito*, Editorial Diana, México.

Hemingway, Ernest (1977), *Muerte en la Tarde*, Editorial Planeta, Barcelona.

Hemingway, Ernest (1985), *Fiesta*, Editorial Planeta, Barcelona.

Hemingway, Ernest (2003), *París era una Fiesta*, Seix Barral, Barcelona.

Lluriá, María Josefa (2003), *El Sabor de la Vieja Cuba. Más de 150 Recetas de Auténticos y Deliciosos Platos Tradicionales*, Editorial Planeta, México.

Marcet, Luis (1983), *La Penúltima Copa de Champagne*, Editorial Océano, México.

Marcet, Luis (1986), "A la búsqueda de los placeres perdidos", en *Comiendo con Reyes. Homenaje a Alfonso Reyes*, Editorial Posada, México.

Novo, Salvador (2002), *Cocina Mexicana. Historia Gastronómica de la Ciudad de Mexico*, Editorial Porrúa, México.

Páporov, Yuri (1993), *Hemingway en Cuba*, Siglo XXI Editores, México.

Paso, Fernando del (1992), *Noticias del Imperio*, Editorial Diana, México.

Paso, Fernando del (1996), *Linda 67*, Editorial Plaza y Janés, México.

Paso, Fernando del y Socorro del Paso (2003), *La Cocina Mexicana*, Editorial Diana, México.

Pendergrast, Mark (200), *El café. Historia de la semilla que cambió el mundo*, Javier Vergara Editor, Argentina.

Platón (1987), *Diálogos. "El banquete"*, Editorial Porrúa, México.

Pustienne, Jean Pierre (2005), *Ernest Hemingway*, Fitway Publishing, Francia.

Sandison, David (1998), Ernest Hemingway, Ediciones B, Barcelona.

Plascencia, Pedro (2005), *A la mesa con don Quijote y Sancho*, Punto de Lectura, Madrid.

Reyes, Alfonso (2000), *Memorias de Cocina y Bodega. Minuta*, Fondo de Cultura Económica, México.

Suetonio (1986), *La vida de los doce Césares*, Editorial Porrúa, México.

Taibo I, Paco Ignacio (1986), "Breviarios de Reyes", en *Comiendo con Reyes. Homenaje a Alfonso Reyes*, Editorial Posada, México.

Taibo I, Paco Ignacio (2003), *El libro de todos los Moles*, Ediciones B, México.

Zagal, Mónica (2007), *La venganza de Sor Juana*, Editorial Planeta, México.

Notas

- ¹ *Mote que sus amigos le atribuyeron a Hemingway por su machismo y demostración de virilidad.*
- ² *En tiempos idos, la hacienda de El Lencero fue propiedad de Antonio López de Santa Anna con Manga de Clavo.*
- ³ *Se pueden apreciar imágenes de portadas de libros de cocineros como Brillat Savarin (Filosofía del gusto) publicado en México en 1852 y un dibujo del citado gastrónomo (Novo, 2002: 115, 116).*
- ⁴ *Otros escritores mexicanos también han alabado al mole y explorado su origen, como se verá más adelante.*
- ⁵ *Supimos de este libro gracias a un programa televisivo denominado Los alimentos terrenales, cuyo conductor es el escritor poblano Pedro Ángel Palao y el tema era precisamente la afición de Paco Ignacio por la cocina.*



FICHA BIBLIOGRÁFICA:

Téllez-Cuevas, R.
El Arte dual: Gastronomía y Literatura.
Culinaria. Revista virtual especializada en Gastronomía.
México: Universidad Autónoma del Estado de México,
julio/diciembre de 2011, núm. 02 <Nueva Época>
<http://www.uaemex.mx/Culinaria/dos_ne/art_01.pdf>.