

Capítulo 7

Comida de película. Identidades culturales

Las películas reflejan el valor cultural de la comida en relación al género y a la identidad personal

❖ Primero soy mexicano

<https://www.youtube.com/watch?v=LiVhE0zLcC0&t=3932s>

❖ Bendito entre las mujeres

<https://www.youtube.com/watch?v=4PLd-uqAx40>

❖ México de mis recuerdos

<https://www.youtube.com/watch?v=i0iXNfYWUi4>

❖ Los chiflados del rock and roll

<https://www.youtube.com/watch?v=w2CUDTcvtJg>

❖ Yo no me caso compadre

<https://www.youtube.com/watch?v=3qL4rianiog>

❖ Acá las tortas

https://www.youtube.com/watch?v=7G-p_VKQXoE&t=1s

❖ La tienda de la esquina

https://www.youtube.com/watch?v=6URzsCpK_8M

❖ Tarahumara, cada vez más lejos

<https://www.youtube.com/watch?v=O8nzADjoi5U>

❖ El hambre nuestra de cada día

<https://www.youtube.com/watch?v=oLWnu3qYNNe>



Dime con quién andas...y te diré lo que comes

Bebida y género



¿Cómo te parece que se comercializa esta cerveza desde el punto de vista del género?

¿Cuáles son las asociaciones entre bebidas específicas y género en tu cultura?

Las bebidas destiladas como el tequila, el ron o el brandy de Jerez a menudo aparecen unidas a **imágenes de masculinidad**

El brandy de Jerez aparece en estas botellas representado por la imagen del toro, también asociado con la masculinidad

Busca etiquetas y anuncios televisivos de bebidas y comidas y analiza las relaciones que intentan establecer entre comida, bebida y género.

Puedes empezar con estos ejemplos:

<https://www.youtube.com/watch?v=aZSSiYvgxsU>

<https://www.youtube.com/watch?v=Ac4jNuWoOPg>



Tequila

- ❖ Bebida destilada hecha del agave azul en la ciudad de Tequila (México) y alrededores
- ❖ Si se hace de otro tipo de agave, la bebida destilada se llama **mezcal**
- ❖ La **destilación** fue introducida por los españoles
- ❖ Los nativos americanos consumían bebidas fermentadas con bajo contenido alcohólico (como por ejemplo, **pulque**, **chicha**)
- ❖ Antes de la destilación las piñas del agave son lentamente tostadas y trituradas y su jugo fermentado
- ❖ El jugo fermentado es destilado dos veces, lo que resulta en una más alta graduación alcohólica
- ❖ Dependiendo del proceso y del tiempo de envejecimiento el tequila se puede clasificar en: blanco, joven, reposado, añejo y extra añejo

Puedes aprender más sobre el tequila en:

<http://livewellnetwork.com/Mexico:-One-Plate-At-A-Time/episodes/Welcome-to-Tequila/7580837>



En parejas: ¿te parece que el uso de los bares, cafés, restaurantes y otros establecimientos está influido por cuestiones de género?



Dulces y política de género: apoyo al Orgullo LGBT en una pastelería de Madrid



Mensajes en apoyo de la voz de las mujeres en las calles y cafeterías de San Sebastián



Los bares también pueden ser lugares de expresión política



En este bar de Bilbao puede leerse un cartel de apoyo a los refugiados sirios

El cartel dice:
"Bienvenidos,
refugiados"



Este otro bar está asociado con el partido político PNV (Partido Nacionalista Vasco)

Los **paquetes y envases** pueden contener mensajes sociales, políticos, dietéticos o personales



convierta
la sed
en placer

con
cervezas

ESPECIAL
El León

EL LEON

CATEGORIA INTERNACIONAL

1ª MARCA ESPAÑOLA EN LAS OLIMPIADAS EUROPEAS DE LA CERVEZA

Three small bottles of El León beer are shown at the bottom of the advertisement.



Muchos platos usan vocabulario relativo a las **relaciones familiares** para expresar la armonía entre sus componentes



Dos tipos de **casado** en un restaurante de Costa Rica



En parejas: ¿por qué te parece que hay un trasvase del vocabulario de la familia al de la comida? ¿Puedes pensar en otros ejemplos?

La comida como referente urbano: restaurantes emblemáticos



El Ateneo en
Buenos Aires



Lhardy en
Madrid



La Casa de los azulejos en
Ciudad de México

La comida como referente urbano: mercados emblemáticos



Mercado San Lázaro y San Nicolás, La Habana

Mercado San Miguel, Madrid



Mercado de La Ribera, Bilbao



La bebida como referente urbano



La Floridita en La Habana



El Café Tortoni en Buenos Aires

Comida e identidad nacional:
el **ceviche** puede considerarse el plato
emblemático de Perú



La base del ceviche
es un excelente
pescado



La **leche de tigre** es el líquido resultante del macerado del pescado en un zumo ácido al hacer el ceviche. Muchas veces se sirve por sí mismo acompañado de **maíz tostado**, también llamado **cancha o canguil**



Comida e identidades nacionales: **Tex-Mex**



Este restaurante de Bilbao presenta la comida Tex-Mex en el contexto de la fraternidad entre el País Vasco, México y Chile



Los emigrantes vascos en Cuba abrieron bares y construyeron edificios que reproducían lugares emblemáticos de la identidad vasca



Reproducción de la Tribuna juradera de Guernica en La Habana



Tribuna juradera de la Casa de Juntas de Guernica, con el Árbol de Guernica, que simboliza las libertades y fueros vascos

¿Qué **identidad cultural, nacional y gastronómica** está intentando expresar este menú de un restaurante de La Habana?

Contrástalo con la expresión de la identidad cubana en música según la canción de Jacob Forever, “Hasta que se seque el Malecón.” Al principio del video se sustituye una cinta de música norteamericana por otra de música cubana:

<https://www.youtube.com/watch?v=UpbfrdYCSXo>



Expresión nacional-gastronómica de Paraguay en una pared de la Universidad de Washington en Seattle



¿Qué otras expresiones de identidad nacional relacionadas con la comida puedes encontrar en tu entorno?

En parejas: analiza este anuncio de un restaurante de una ciudad española y las relaciones que busca establecer entre comida, deporte, identidad nacional y género

del 12 de Junio al 13 de Julio

LA HAMBURGUESA DE LA SELECCIÓN

Ven a ver el mundial conmigo!!!

TOMATE →
QUESO →
100% TERNERA →

4.95€*
CON FRIES + BEBIDA

encuentra tu local favorito en
www.peggysues.es

A CORUÑA - ALBACETE - ALCOBENDAS - ALCORCÓN - BADALONA - BARCELONA - BENIDORM - GETAFE
GLÓN - LAS ROZAS - LEÓN - MADRID - MAJADAHONDA - MÁLAGA - MARBELLA - MÓSTOLES - MURCIA
OVEDO - PAMPLONA - VITORIA

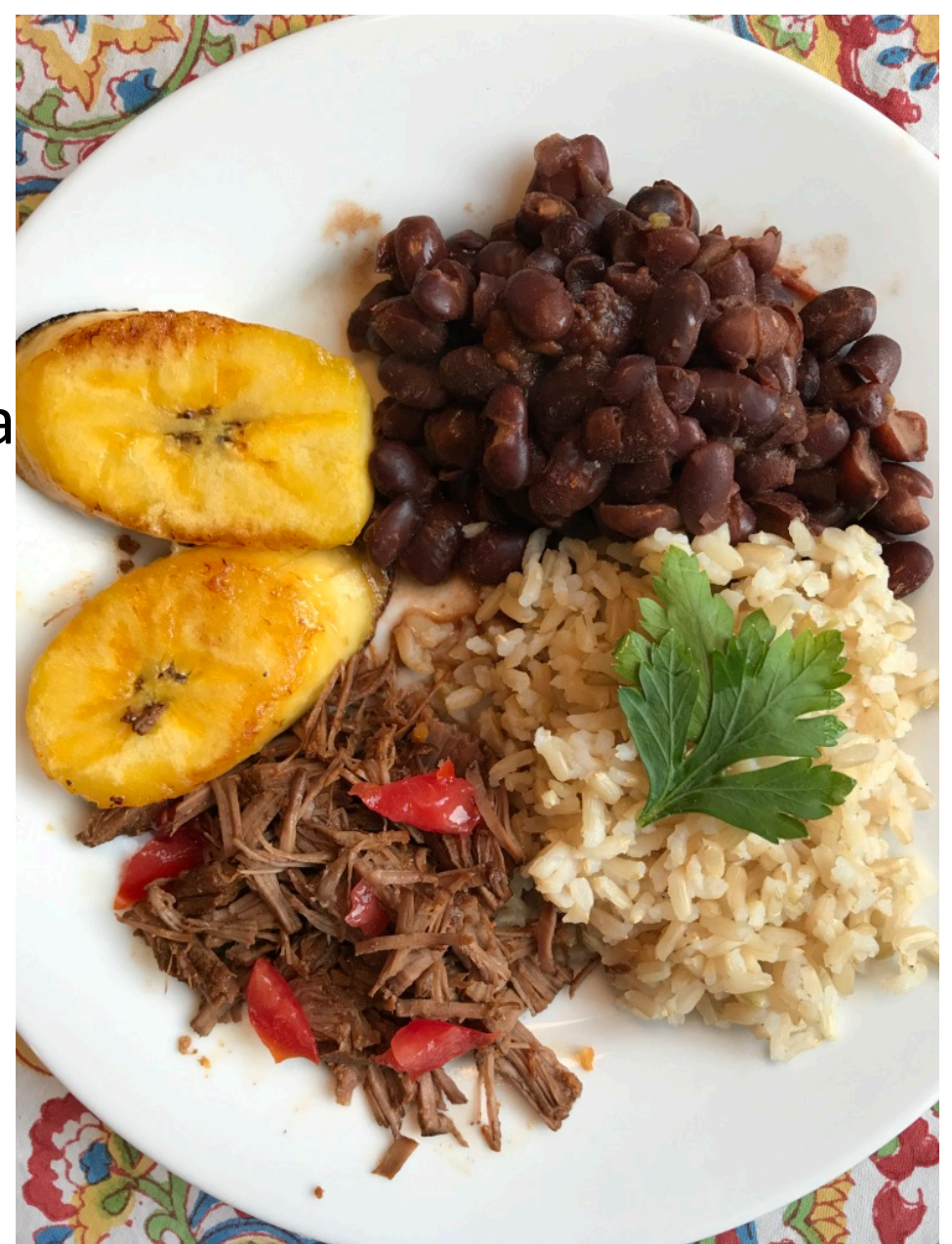
Tras la **Revolución cubana**, bebidas como la Coca-Cola, identificadas con el capitalismo estadounidense, se sustituyeron por bebidas de producción nacional como **TuKola**



Imágenes de José Martí, Che Guevara y Raúl Castro en la fábrica de ron Guayabita Casa Garay situada en Pinar del Río, Cuba

La nación en el plato

- En algunos países, el plato que combina alimentos básicos servidos para la comida o almuerzo se conoce por un término que denomina la bandera del país.
- La idea es que el plato, como la bandera, es representativo del país, quizá compartiendo de alguna forma los colores de la bandera u otra característica.



Pabellón criollo venezolano

La nación en el plato



Bandera, Ecuador



Bandera dominicana

La nación en el plato.

Comida y celebraciones nacionales:
chiles en nogada

Los chiles en nogada suelen comerse en celebración de la independencia mexicana por tener los colores de la bandera



El **mole** se considera una de las más brillantes expresiones de la **mexicanidad** y del mestizaje que da a México características propias



Mole poblano



El mole es de muy compleja elaboración y puede estar compuesto por más de veinte ingredientes

Comida, celebraciones y ritos religiosos: Semana Santa

La **fanesca** se come en Ecuador en Semana Santa. Los doce tipos de grano que típicamente componen el plato representan a los doce apóstoles, así como las doce tribus de Israel, mientras que el bacalao que también es parte integrante del plato representa a Jesucristo



Comida, celebraciones y ritos religiosos: Semana Santa



T'antawawa boliviana



Almíbar

La Semana Santa es muy dulce en Nicaragua, ya que se comen los famosos almíbares (frutas cocinadas con azúcar y especias)

En Paraguay durante la Semana Santa se elabora el típico chipá, un denso pan redondo de origen guaraní hecho de harina de yuca y maíz, además de queso y otros ingredientes.



Chipá

Mona de Pascua



Mona de Pascua y cocina tradicional con objetos para elaborar chocolate en el Museo del chocolate de Barcelona



La mona de Pascua celebra la fiesta religiosa, pero también la llegada de la primavera y el renacer de la naturaleza, simbolizados por los huevos

Comida, celebraciones y ritos religiosos: Navidad

En muchos países hispánicos los Reyes Magos son quienes se encargan de traer los regalos a los niños la noche del 5 de enero



Tawa-tawas bolivianas con miel y almíbar



Para un Año Nuevo próspero, hay que comer doce uvas con las doce campanadas de media noche



Por Navidad pueden encontrarse muchos tipos diferentes de turrón a la venta

Comida, celebraciones y ritos religiosos: Día de Todos los Santos y Día de los Difuntos



Los **huesos de santo** que se comen en España el Día de Todos los Santos están compuestos de una pasta de mazapán que en su forma más tradicional envuelve un relleno de dulce de yema. Estos huesos a veces se presentan como si fueran reliquias



En Semana Santa también se comen huesos de santo o **huesos de San Expedito**, que se hacen con una masa de trigo azucarada



Los **panellets** se hacen de almendra molida y se comen en Cataluña, Valencia, Aragón y Baleares el Día de Todos los Santos

El **Día de los Muertos** en México se preparan las comidas y bebidas favoritas de los familiares muertos y en las casas se ponen elaborados altares con comida, flores (cempasúchil), velas blancas y fotografías de la persona muerta y del santo o santa de su devoción



Canta la canción "Calaverita de dulce" del libro a la música de "Calaverita de azúcar" de este video:

<https://www.youtube.com/watch?v=jRS972AJHdM>

Imágenes

- T'antawawa boliviana: Rafael Climent-Espino
- Huesos de santo: By Tamorlan (Own work) [Public domain], via Wikimedia Commons
- Huesos de San Expedito: By Tamorlan (Own work) [CC BY 3.0 (<http://creativecommons.org/licenses/by/3.0>)], via Wikimedia Commons
- Panellets: By Mutari 15:57, 30 October 2007 (UTC) (Own work) [Public domain], via Wikimedia Commons
- Otras fotos: Ana M. Gómez-Bravo