

DE CIENCIA Y FEMINISMO EN

# COMO AGUA PARA CHOCOLATE

PELÍCULA  
10 Premios Ariel

Por Beatriz Peralta

PERSONA ORIENTADORA COMUNITARIA (POC)

Año: 1992

Director: Alfonso Arau

“Como agua para chocolate” es la primera novela de la escritora mexicana Laura Esquivel. Publicada en 1989, ha sido traducida a más de 36 idiomas y se hizo acreedora al premio American Booksellers Association. En 1992 se llevó al cine con la dirección de Alfonso Arau y ganó diez premios Ariel. Además, se adaptó al teatro, y la compañía American Ballet Theatre la presentó como ballet en 2023. Recientemente la plataforma HBO Max la ha convertido en una serie de 16 capítulos de los cuales ya hay disponibles ocho, bajo la dirección de Juan de Tavira y Ana Lorena Pérez Ríos.

La historia se ubica geográficamente en Piedras Negras, Coahuila, en 1910, cuando en México estalla la revolución contra la dictadura de Porfirio Díaz, que transformó la realidad política, económica, social y cultural del país. Esta cinta es una metáfora a la revolución que encabeza Tita de la Garza (Lumi Cavazos) contra los órdenes dictatoriales del deber ser de una “madresposa” republicana en una familia norteña de la época.

Tanto en el libro como en la película y la serie, la historia está narrada en doce recetas de cocina, las cuales poseen una belleza que es posible apreciar a través de las fotografías de Emmanuel Lubezky, las cuales registran el proceso que va desde la elección de ingredientes, pasando por la preparación hasta convertirse en succulentos manjares, impregnados de sentimientos y estados de ánimo que transforman a los comensales, volviéndolos testigos vivenciales del amor y la pasión imposible entre Tita de la Garza y Pedro Muzquiz (Marco Leonardi).

Los platillos que prepara Tita son recetas heredadas de sociedades antiguas por el conducto de Nacha (Ada Carrasco) una mujer anciana que conoce los secretos más antiguos de una cocina primera que se convierte en mestiza, así como conocimientos de medicina tradicional que comparte con “Luz del amanecer” una mujer *kikaapoa*<sup>[1]</sup>, abuela del médico John Brown (Mario Iván Martínez).

Tita se comunica a través de la comida, por medio de los ingredientes de una receta fabrica “juegos de lenguaje” como los llamó Wittgstein, los cuales pueden entender los invitados a su mesa, la comida como símbolo de amor que penetra los cuerpos para revelarles añoranzas profundas, tristezas añejas, deseos eróticos reprimidos, que les hace revivir momentos de heridas o fantasmas incomprensibles, ayudados por la magia de los ingredientes y la guisandera. Tita cocinera es muy parecida a una curandera que conduce un viaje interior que cada comensal interpretará y resolverá según su propia historia, dándole un significante personal a cada significado, reviviendo el mito del “amor real” en cada cuerpo que ingiere sus alimentos.



[1] “Los que andan por la tierra”



La cocina de Tita es un gran ejemplo para reflexionar sobre lo que argumentó por un lado Claude Lévi Strauss, sobre la ciencia en su libro *El pensamiento salvaje*. La ciencia de lo concreto, donde cuestiona el paradigma hegemónico de ciencia, “la única”, blanca, occidental, positivista y objetiva de los siglos XVII y XVIII con Bacon, Descartes, Newton y otros. Si el propósito de la ciencia es ordenar aquello que se percibe caótico, entonces estamos de acuerdo en que el pensamiento llamado peyorativamente “primitivo” responde a los mismos fines, en “la ciencia de lo concreto” sostiene Strauss que las taxonomías que elaboran “los indios” son rigurosas para poder conocer los beneficios de los árboles o las plantas, el que no las nombren a cada una, no quiere decir que no las conozcan; asimismo en las taxonomías del discurso científico existe el valor estético, el cual no responde sólo a la organización absoluta y única, pues en la actualidad para categorizar animales todavía se ordenan por como lucen, de ahí que nos encontramos ante dos modos distintos de pensamiento científico. La forma de generar conocimiento es muy antigua, y funciona de manera distinta a la ciencia moderna que el discurso progresista ha instalado como verdadera. Por ende “la ciencia de lo concreto” no se trata de una pseudo, falsa o no ciencia, sino de una ciencia primera, en el sentido cronológico porque apareció primero en el tiempo, antes que la “moderna”, la cual se ha prolongado y convive con el pensa-

miento científico actual, además cada una va a buscar su efectividad de distinta forma mediante su propio discurso, pero ninguna prescinde de la magia o eficacia simbólica.

En la cocina de Tita se producen remedios para aliviar quemaduras de tercer grado, combatir alientos fétidos o calmar dolores estomacales, además de convertir lo sólido en líquido y viceversa, o “lo crudo en cocido”, todos estos preparativos acompañados de otros protagonistas en las cocinas, los olores y sabores, de los cuales nos dice Strauss “...se creía que era una cuestión completamente subjetiva y exterior al ámbito de la ciencia. Sin embargo, en la actualidad los químicos están capacitados para afirmar que cada olor y cada sabor tienen una determinada composición química, y para explicar por qué creemos, subjetivamente, que ciertos olores y ciertos sabores poseen algo en común, en tanto a otros los hallamos muy diferentes...” (Strauss 1987: 31)



Por otro lado, el feminismo descolonial nos hace una invitación a repensarnos desde los lugares que han sido desdeñados, devaluados como lo es la cocina, un lugar que fue exclusivo de las mujeres para realizar “las actividades propias de su sexo” según la división sexual del trabajo que coloca a los varones en la esfera pública y a las mujeres en la doméstica. Descubrir que la cocina es un lugar donde se produce ciencia,

nos convierte en sujetas productoras de conocimiento, volver los ojos a los saberes que no avala la institución por no ser “neutros ni objetivos”, es una manera de resignificar, revalorar, resistir y cuestionar las categorías hegemónicas de todos los deber ser. Además, de reconocernos como mujeres creadoras de conocimiento y ciencia con o sin título universitario, pues la ciencia no es sólo blanca, burguesa, positivista y occidental.



Feliz 11F a todas las mujeres y niñas.  
¿Y tú, desde dónde haces ciencia?

Febrero, 2025

## REFERENCIAS

Lévi-Strauss, Claude. (1964) *El pensamiento salvaje*. Fondo de Cultura Económica, México.

--(1987) *Mito y significado*. Alianza Editorial, Madrid.

Saussure, Ferdinand (1945) *Curso de lingüística general*. Editorial Losada, Buenos Aires.

---

**Diseño y formación : Nohemí Sánchez Sandoval**

**Corrección de estilo: Adriana Incháustegui López**

**Coordinación editorial: Ada Torres Maldonado**