

cinematográfica  
**2800**

**i dime**

**lo  
que  
comes....!**





retratos de  
13 representantes  
de nuestra cultura  
a partir  
de lo que comen...



...la leyenda dice que garcía márquez llegó a méxico cruzando la frontera norte por autobús y que al llegar, él y mercedes su mujer, entraron en una fondita donde les sirvieron una sopa de fideos tal que lo hicieron exclamar "si en este país son capaces de hacer una sopa así, aquí nos quedamos a vivir..."  
si la leyenda es real o no, es algo que nos gustaría preguntarle a mercedes.

fernando del paso ha escrito cientos o miles de páginas entre las mejor escritas y más documentadas de nuestra literatura. pero también escribió un libro de cocina con recetas de socorro, su mujer.

jaime lópez escribió y canta cómo "ella empacó su bisté", mientras miguel nieto celebra con una comilona el aniversario del "salon los angeles".  
laura esquivel aún cocina con "agua para chocolate"  
y rafael lópez castro come quesadillas y acumula fotos de mercados preparando un libro sobre el tema.

ellos, y otros, nos hablarán de lo que comen y hacen...



MERCEDES Y GABRIEL GARCÍA MÁRQUEZ  
FERNANDO DEL PASO Y SOCORRO  
EDUARDO LLERENAS Y MARY FARQUHARSON  
ERACLIO ZEPEDA Y ELVA MACÍAS



VICENTE LEÑERO

HÉCTOR INFANZÓN

LOS TAIBOS

LAURA ESQUIVEL

JAIME LÓPEZ

MIGUEL NIETO

OSCAR CHÁVEZ

RAFAEL LÓPEZ CASTRO

ELMER MENDOZA

1ª etapa :

13 programas de 24 min

costo por programa: 262 976.74 m/n

x 13

3 418 697.62

7% 239 308.83

# sinopsis y botanas

1

La leyenda dice que Gabriel García Márquez llegó a México, cruzando la frontera norte por autobús y que al llegar, él y Mercedes su mujer, entraron en una fondita donde les sirvieron una sopa de fideos tal, que lo hicieron exclamar :

"si en este país son capaces de hacer una sopa así,  
aquí nos quedamos a vivir..."

Si la leyenda es real o no, es algo que nos gustaría preguntarle a Mercedes.

Y de paso, a varios de los amigos de la célebre pareja, a su cocinera y, eventualmente, a otros miembros de su familia.

Y a partir de esa hipotética sopa de fideos y de algunas otras recetas, - mexicanas, colombianas y de otras nacionalidades - , reconstruir algunos de los episodios su vida y algunos aspectos de su gusto por la vida.

2

Fernando del Paso ha escrito cientos o miles de páginas, entre las mejor escritas y más documentadas de nuestra literatura. Pero también escribió un libro de cocina con recetas de Socorro, su mujer.

"Douceur et passion de la cuisine mexicaine" fue el título original de dicha obra, escrita en París cuando Fernando representaba oficialmente nuestra cultura en la Embajada Mexicana en Francia, "porque queríamos hacerles ver a los franceses que la cocina mexicana no es tan picante ni tan agresiva como suele creerse." refirió Del Paso en el Prólogo de dicho libro, donde por cierto, también dedica un espacio a "la humilde y prodigiosa, modesta y fabulosa sopa de fideo" entre muchos otros platillos nacionales.

3

En todo caso, mientras se ocupaba de "darle de comer al cenicero", Jaime López escribió cómo "ella empacó su bisté"...

Luego, "sudando y jadeando, llegó al comedor y por pura venganza, se comió un hotdog".....

(Quizá, porque "un hombre no puede pasarse la vida en un plato lavándolo todos los días...")

De esos temas... y de gastronomía tamaulipeca y chilanga, de fondas que parecían restaurantes y de por qué El Piporro "ya no quiere más botanas, pos le enferman las mañanas" ..Lo que pasa es que ha engordado, De tanto que se ha arrimado, Al cabrito y machacado, a los tacos de carnita, Trompa, mama y arepí.. (Ole ajúa y olé)

O de Tin Tán y sus tacos en "los agachados" ("Xoconostle y verdolaga, frijolitos calentitos, con chilito picadito, tortillitas calentitas, sacaditas del comal....")

4

Laura Esquivel sigue considerando que "la vida se puede resumir en un libro de recetas" y aún cocina con "agua para chocolate", porque piensa que "uno es lo que come, con quién lo come y cómo lo come.

Así que la idea es ver qué come, cómo lo prepara y por qué lo come, para saber cuáles son "los sabores y olores que la acompañan desde la infancia" y por qué piensa que "en la cocina no hay tiempo perdido, sino más bien el tiempo perdido se recupera"



5

Como "quién no conoce Los Angeles no conoce México", Miguel Nieto celebra con una comilona y un gran bailongo, el 76 aniversario del "Salón Los Angeles".

Algunas "distinguidas personalidades" lo acompañan en la comida y un indeterminado número de entusiastas bailarines lo festejan con danzones, cumbias y sones.

Entre todos nos explican la relación entre comer y bailar.

6

Aquel jueves a las doce y treinta de la noche, Ana y Michael Rowe planearon llevar a Kapuscinski a cenar tacos al pastor —que él añoraba tanto— y fue cuando Michael me telefoneó para ofrecerme el privilegio de conocerlo. Lo dudé unos instantes. Estaba adormilado y tendría que vestirme, sacar el auto, manejar hasta una taquería de Álvaro Obregón a zamparme cuatro o cinco tacos al pastor que ni siquiera me gustan.

—Me encantaría conocer a Capuchinski —le respondí al fin—, pero no, Michael, a estas horas no, me da una pereza infinita.

Me arrepentí después, por supuesto.

—¿Y le preguntaste si era cierto que había conocido en persona al Che Guevara? Ahora hay quien dice que eso fue periodismo ficción, que nunca habló con él.

—No, no le pregunté.

—¿Le preguntaste qué tanto se vale utilizar la ficción en el periodismo?

—¡Nada de eso le pregunté! —se exaltó Michael—. ¡Tú tienes la culpa por no haber ido a los tacos!

Vicente Leñero

Vicente Leñero cumplió 80 años, tras haber ingresado a la Academia de la Lengua y haber recibido la Medalla Bellas Artes.

Sus amigos lo celebran con gran comilona, en la que destacan los "frijoles charros" preparados por su yerno, el actor Jesús Ochoa.

7

Oscar Chávez prepara su tradicionalmente exitoso concierto en el Auditorio Nacional. Ensayo con el Trío "Los Morales" y el pianista R... con quienes, en algún momento recuerdan canciones que hablan de comida, recetas o ingredientes. (Desde "El Corrido del pescado" de Aguascalientes hasta "El limoncito" jalisciense, el tradicional "Quelite" o "El tamarindo" de Michoacán, "Granito de sal" yucateco o "El tragabalas" del Piporro, "Chiquita pero picosa" de Las Jilguerillas o "El restaurantito" de Chico Ché, "Almendra" el danzón de Acerina o "Besito de Coco" de Celio González, "Cascarita de limon" del Son CLave de Oro o "Piña madura" de Gutty Cárdenas...)

Y en otro momento, llevan el tema a la práctica y se preparan salsas y barbacoas...

8

De Eraclio Zepeda se dice y él mismo lo dice, "haber nacido en un ambiente donde el culto a la palabra presidía las reuniones, y en donde la palabra hablada tenía más importancia que la palabra escrita":

"El simple disfrute de una buena narración hacía más interesante acudir a la sobremesa familiar a escuchar, que ir a leer las historias escritas en los libros".

El y su mujer, la poeta Elva Macías, ambos chiapanecos y provenientes de esa "cultura narrativa de la sobremesa" se explayan sobre la gastronomía y el anecdotario de su tierra.

9

Sobre Rafael López Castro,  
escribe Alejandra Moreno Toscano, historiadora y  
Autoridad del centro histórico del DF:

"Como mayor de una familia de 150 nietos, primero en llegar a la ciudad, (desde Degollado, Jalisco) Rafael López Castro fue atreviéndose a recorrerla, poco a poco, viendo sus detalles. La ciudad fue como un libro: hallazgo de escaparates y luces...

Este muchacho, que habló por teléfono por primera vez a los 16 años y se subió a un avión a los 21, es ahora el más urbano de los chilangos, porque le ha dado, a la ciudad, su imagen contemporánea.

La ciudad de México es un buen tema y López Castro la conoce muy bien: Azcapotzalco, La Villa (él le dice la Villita, como todos los que son de por ahí), Peralvillo, Mixcoac, la colonia Roma, la Ermita en Iztapalapa, el sur, por Ciudad Universitaria y el Fondo. Siempre llega comentando que ha descubierto una nueva cantina, regresado a un viejo café de chinos o probado algo nuevo en alguna fonda increíble. Siempre anda descubriendo algo, a pie, con su cámara al hombro...."

Mientras, Rafael López Castro come quesadillas que "nos presume" y acumula fotos de mercados preparando un libro sobre el tema.

Desde el desordenado orden de su estudio organiza una comida con colegas diseñadores y fotógrafos que no sabemos si efectivamente tendrá lugar.

10

Desayunar en "Superleche", comer en "Rosalia" y cenar churros con chocolate en "El Morro".. y en la adolescencia comer con los amigos en "La Blanca" o el "Café Tacuba"...llevaron a Héctor Infanzón a "homenajear al Centro de la Ciudad de México en su disco "Citadino".

Haber nacido en Regina 7 y crecido en San Juan de Letrán 41, lo lleva a rendir tributo a sus "colegas" (cilindreros, concheros y músicos ambulantes) y a "traducir las sonoridades que dejaron su huella ("¡A diez baros, a diez baros! ) hasta llegar a ser , como se dice de él, "sofisticado, serio y divertido, rejuvenecedor, funky y ultra-hip ("¡Azúcar!")

11

### Los Taibo's...

"El único requisito era aportar una conversación interesante a la mesa. No hacía falta nada más. En la casa de Paco Ignacio Taibo I había un plato de fabada y un vino siempre listo." "Si llegabas a la hora de la comida siempre había un hueco en la mesa. Diez, quince y hasta veinte personas cada día -a la cual más dispar- se reunían alrededor de Paco Ignacio Taibo I y sus hijos Paco Ignacio II, Benito y Carlos, bajo la inolvidable presencia y cariño de Mary Taibo. "Allí conocí a personajes como Luis Buñuel, Víctor Manuel y Ana Belén, Pili y Mili, Chabuca Grande y tantos más que se fueron vertebrando alrededor de esa familia." "Diariamente pasaban poetas, escritores o directores como Pedro Garfias, Max Aub, Alcoriza o Joan Manuel Serrat.

"La historia del mundo es la historia de la comida", explica Benito Taibo y recuerda que su padre siempre sintió una "inmensa curiosidad y asombro" hacia la comida mexicana. "Él mantuvo la teoría de cómo el encuentro de dos fogones creó una cultura nueva : esta maravilla que es hoy la cocina tradicional mexicana".

12

Desde ya más de 40 años Eduardo Llerenas ha recorrido México, el Caribe, algunos lugares de Africa y de Europa, investigando, localizando y grabando músicos de 1er nivel que navegan a contracorriente y desde 1992, - junto con Mary Farquharson -, fundó Discos Corasón que ya ha editado desde la multipremiada Antología del Son Mexicano hasta el último disco de Chavela Vargas., entre muchísimas otras destacadas joyas.

Ocasionalmente, para celebrar algún acontecimiento profesional o privado reúnen amigos y músicos en el jardín de su casa de Tlayacapan a saborear espléndida comida morelense y a oír y conversar sobre música "que tenga sabor" como diría la Orquesta Aragón... para "romper el coco" como habría dicho Beny Moré.

13

"Nicolás Pureco, «Nick», es dueño de tres exitosos restaurantes de comida mexicana en Chicago. Una noche, mientras divaga sobre la pérdida de sus recuerdos, tiene una visión espectral en la que..."

"..El diablo Urquidez y el Chóper Tarriba entraron al restaurante caminando como vaqueros..."

"..No es casualidad que luego de un cóctel de pulpo, camarón y harto chiltepín, El Zurdo Mendieta piense: "Cuando las novedades son las mismas, no hay novedad..."

Tres momentos de tres diferentes libros de Elmer Mendoza que sugieren desacuerdos con Alfonso Reyes cuando este afirmó que en el norte del país "se termina la cultura y empieza la carne asada"...

Oiremos sus argumentos a ver si nos demuestra su propia norteaña verdad.