



REVISTA DE INVESTIGACIÓN  
EN GESTIÓN CULTURAL

**Córima, Revista de Investigación en Gestión Cultural**

ISSN electrónico: 2448-7694  
Universidad de Guadalajara  
Sistema de Universidad Virtual  
México  
[corima@udgvirtual.udg.mx](mailto:corima@udgvirtual.udg.mx)

Año 10, número 18, enero-junio 2025

**En el encordado. Acercamiento cultural a la gastronomía a través de  
la lucha libre**  
**In the Stringing Ring. Cultural Approach to Gastronomy through  
Wrestling**

Andrés López Ojeda<sup>1</sup>

Universidad Autónoma del Estado de México

DOI: <https://doi.org/10.32870/cor.a10n18.7476>

[Recibido: 25/01/2024. Aceptado para su publicación: 28/05/2024]

---

<sup>1</sup> Doctor en ciencias antropológicas. Orcid: <https://orcid.org/0000-0003-4069-2219> Correo-e: [alopezoj@uaemex.mx](mailto:alopezoj@uaemex.mx)

**CÓMO CITAR ESTE ARTÍCULO**

López Ojeda, A. (2025). En el encordado. Acercamiento cultural a la gastronomía a través de la lucha libre. *Córima, Revista de Investigación en Gestión Cultural*, 10(18). DOI: <https://doi.org/10.32870/cor.a10n18.7476>

## **Resumen**

El propósito del trabajo es caracterizar la presencia de la gastronomía en el deporte-espectáculo de la lucha libre desde una dimensión cultural. Se utilizó una metodología de corte inductivo con enfoque cualitativo y un alcance exploratorio a partir del análisis de material documental en web (*vlogs*) etnográfico. Con base en lo anterior, se muestra la manera en que ambos patrimonios constituyen formas simbólicas que se complementan, comunican valores, fortalecen pertenencias y aportan a la construcción de identidades. Entre los resultados se destaca lo siguiente: más allá de los aspectos funcionales, la gastronomía en la lucha libre ocupa un lugar relevante, porque constituye un vector de distinción, de comunicación interpersonal lúdica, un artefacto de memoria y de reforzamiento de "lo nacional".

**Palabras clave:** Gastronomía, Lucha Libre, Formas Culturales, Identidad Cultural, Cultura Popular.

## **Summary**

The purpose of the work is to characterize the presence of gastronomy through the sport-spectacle of wrestling from a cultural scope. An inductive methodology with a qualitative and exploratory approach was used, based on the analysis of documentary, web (*vlogs*) and ethnographic material. Based on the above, it shows the way in which both heritages constitute symbolic forms that complement each other, communicate values, strengthen belongings and contribute to the construction of identities. These are the results that stand out: beyond the functional aspects, gastronomy in wrestling occupies a relevant place because it establishes a vector of distinction, an interpersonal playful

communication, an artifact of memory and reinforcement of “*lo nacional*” [local identity].

**Keywords:** Gastronomy, Wrestling, Cultural Practices, Cultural Identity and Popular Culture.

## **Introducción**

En una publicación reciente, la periodista María Nicolau comenta: “la cocina da para llenar millones de páginas con relativamente poco esfuerzo, pero despojada de lo que no es estrictamente ella misma, es una de las materias más aburridas que existe” (Nicolau, 2024), lo cual resulta un tanto enigmático porque muchas de sus columnas publicadas en *El País* no solo hablan de cocina y recetas, sino también de muchos otros aprendizajes que quizá puedan ser aburridos, pero resultan de interés a partir de la fórmula: la comida también sirve para hablar de otros asuntos como las costumbres, el papel de la mujer en la sociedad, de tecnología, ciencia, de la memoria, de la libertad personal y, en contra del aspecto meramente funcionalista, hasta del simple disfrute sin mayores pretensiones.

En este último marco es donde se ubica el presente texto, ya que constituye una aproximación a cómo la gastronomía se despliega en el contexto de la lucha libre más allá de su aportación nutricional o de sus componentes disciplinarios, sobre todo, a través de la forma en que las luchadoras y los luchadores la recuperan y utilizan.

Al respecto, durante el trabajo de campo realizado uno de los luchadores bastante reconocido comentó que concedía la entrevista solicitada solo porque era sobre una temática de la cual no le habían preguntado, lo cual además de anecdótico nos parece un dato revelador de la escasez de estudios sobre la articulación entre gastronomía y lucha libre.

Esta carencia de literatura sobre la relación mencionada se puede dimensionar aún más si consideramos que, desde hace algunos años, se ha multiplicado la literatura especializada y no especializada que habla, por separado, sobre gastronomía y lucha libre, tal vez porque no solo constituyen un codiciado recurso económico y mercadológico a nivel nacional e internacional (restaurantes, alimentos, turismo, por ejemplo), sino también porque se han trasladado de la gestión mayoritariamente privada al de la política cultural como se pueden entender los reconocimientos que poseen: la cocina mexicana de patrimonio cultural inmaterial de la humanidad (UNESCO, 2010), y el deporte de los “costalazos” de patrimonio cultural intangible de la Ciudad de México (GOCM, 2018).

También ahora se pueden considerar de interés público por su valor excepcional y de adscripción para distintos grupos sociales, o sea como *formas culturales* a través de las cuales podemos acceder a otras cuestiones quizá aburridas, pero no intrascendentes como se ha comentado. Así, con base en una investigación exploratoria se pretende contestar preguntas como las siguientes: ¿cuáles son algunos de los usos de la gastronomía en la lucha libre, particularmente, entre los luchadores profesionales? ¿De qué manera la gastronomía y la lucha libre conforman maneras culturales que contribuyen a la construcción y fortalecimiento de identidad cultural? ¿Qué recursos o elementos se ponen en juego en ese proceso de identificación comunitaria, sobre todo para el caso de los luchadores profesionales?

Para ello, se plantea a manera de hipótesis lo siguiente: la gastronomía a través de la lucha libre se constituye como un vector para la distinción cultural; se conforma como un medio de comunicación interpersonal lúdica; aparece como un artefacto de memoria y es un elemento que aporta a la construcción de la identidad cultural a través del énfasis de “lo nacional”.

Cabe señalar que de acuerdo con el tipo de investigación y los alcances metodológicos del trabajo se puede decir que el presente texto solo pretende acotar algunas “áreas o contenidos de interés, entornos y contextos de estudio [que ayuden a definir] investigaciones ulteriores con mayores niveles de extensión o profundidad” (Salinas y Cárdenas, 2009, p. 61).

### **Sustento teórico y metodología**

El concepto de forma cultural o simbólica refiere, de manera amplia, dos aspectos: i) a los elementos a través de los cuales se puede operacionalizar la cultura, por ejemplo, en la Declaración final de la Conferencia Mundial de la UNESCO sobre las Políticas Culturales y el Desarrollo Sostenible celebrada en México hace dos años, donde se menciona que forman parte de la cultura:

El conjunto de los rasgos distintivos, espirituales y materiales, intelectuales y afectivos que caracterizan a una sociedad o a un grupo social [tales como] las artes y las letras, los modos de vida, los derechos fundamentales al ser humano, los sistemas de valores, las tradiciones y las creencias (MONDIACULT, 2022).

ii) lo que distingue a las formas culturales -para no quedarse en una mera definición descriptiva- es su contenido significativo o simbólico que la antropología interpretativa propuso como dimensión definitoria del concepto de cultura (Geertz, 2003). Si bien, el acercamiento interpretativo representó, en su momento, un salto para los estudios culturales. La crítica principal es que sus análisis se quedaban en un subjetivismo aséptico y etnocéntrico (predominio de la *visión etic*), puesto que no aparecía por ningún lado el contexto, el conflicto y el poder (Thompson, 1998).

Por ejemplo, se puede considerar a la gastronomía y a la lucha libre como bienes culturales con lo que conlleva en términos significativos, pero desde una perspectiva crítica se aprecia cómo se encuentran determinadas igualmente por una condición de género (continúa siendo una actividad “masculinizada”) y donde las condiciones de trabajo son, en muchos casos, desfavorables para quienes integran sus contingentes (por lo general, luchadores que se hacen llamar independientes y perciben bajos salarios y padecen inseguridad laboral y social).

Todavía más, de acuerdo con Hall (1984), lo que caracteriza a las formas culturales y, específicamente, a aquellas que se identifican con la cultura popular no son sus elementos fijados históricamente (este objeto es artesanal o tradicional), sino las relaciones que mantienen con la cultura dominante, las cuales se encuentran en tensión continua, en disputa, de tal manera que ocupan una posición inestable dentro del campo cultural:

El significado de una forma cultural y su lugar o posición en el campo cultural no se inscribe dentro de su forma. Ni su posición es siempre la misma. El símbolo o consigna radical de este año quedará neutralizado dentro de la moda del año próximo; al cabo de otro año, será objeto de una profunda nostalgia cultural [...] El significado de un símbolo cultural lo da en parte el campo social en el que se le incorpore, las prácticas con las que se articule y se le hace resonar (Hall, 1984, p. 8).

De esta manera, a aquello que se asiste es a una “lucha cultural”, donde las formas simbólicas se incorporan, se negocian, se recuperan, emergen o se vuelven residuales. Este proceso, parafraseando al sociólogo jamaicano, se debe “examinar dinámicamente”, debido al cambio y transformación constante

de una sociedad. Las instituciones públicas, privadas o ciudadanas desempeñan un papel importante, tanto positiva como negativamente, puesto que pueden apoyar “el sistema de valores y significados que domine mañana”, pero también “disciplinar” o definir lo que puede convertirse en tradición.

Lo que aparece, entonces, es un escenario mucho más complejo donde las formas culturales son utilizadas, definidas, recuperadas, disputadas, sancionadas, estigmatizadas o confinadas a ser residuales, lo cual ayuda a explicar la preferencia, competencia, predominio o coexistencia de una gama de alimentos (incluyen las bebidas) que se derivan de la tradición *fast food*, y las nuevas tendencias que se consumen en las arenas. Lo importante, en todo caso, es preguntar cómo aparece, se utiliza, apropia o valora esa gastronomía en relación con la clase o grupo social sin perder de vista el entorno o contexto sociohistórico.

En términos metodológicos, la información que sirvió de base para el presente trabajo se derivó principalmente de material documental que comprende: i) literatura especializada sobre la temática de la gastronomía y la lucha libre de la cual, como se ha comentado, hay una cantidad importante, pero muy poca que articule a las dos temáticas; ii) documentos videográficos (*vlogs*) producidos por varios luchadores, quienes han visto en las redes sociales un recurso para diversificar sus ingresos a través del número de suscriptores, la venta de sus productos, así como para promocionar su imagen y presentaciones en pasadas o futuras carteleras.

Igualmente, se consideró la producción de otros creadores de contenido dedicados a la lucha libre y que incluyen, esporádica o tangencialmente, el tema de la gastronomía en la lucha libre. Cabe señalar que también se realizó trabajo etnográfico en algunas de las principales arenas en distintas ciudades del país, lo cual permitió hacer un registro audiovisual de la presencia y oferta

gastronómica, sin embargo, este material no es el que predomina en este trabajo por ser, como se explicó, de naturaleza documental.

## **Resultados y discusión**

### *El tiempo de lo tradicional-popular*

La gastronomía y la lucha libre son un asunto serio en México por diversas razones. En el caso de la primera existen pocos eventos de vinculación colectiva, ya sean cotidianos o sacros, donde no haya comida y bebida. Así, se consumen alimentos por el motivo básico de mantener la salud física; se organizan banquetes con familiares y amigos; negocios y alianzas de trabajo son mediatizados por platillos en sofisticados o modestos restaurantes.

Aspectos tan complejos como la identidad cultural, incluso se confirman y revaloran a través de lo gastronómico: en el extranjero, el tequila y los tacos identifican a lo mexicano. Esta importancia de lo gastronómico es aquello que interesa mostrar para el caso de la lucha libre, toda vez que en la literatura consultada si bien existen textos que abordan dicho deporte-espectáculo desde diversos enfoques -como el antropológico, sociológico, periodístico, entre otros (Grobet, 2008; Soto, 2010; Mota, 2004; Juárez, 2017; Trapanese, 2017; Reyes y German, 2019; Cerón, 2019)-, pocos estudios han vinculado a semejantes formas culturales (Andrade, 2019).

A pesar de que resulta evidente su relación cuando uno acude a una función al interior, los asistentes consumen diferentes alimentos, los cuales muchas veces no son suficientes por lo cual hay que rematar, a la salida, con otra tanda derivada de la oferta de platillos, bebidas y antojitos que se venden en los puestos de la calle o en restaurantes y fondas que conforman verdaderos paisajes gastronómicos en los alrededores de las arenas.

Respecto de la lucha libre, su densidad histórica inicia en el siglo pasado cuando en septiembre de 1933, Salvador Lutteroth en alianza con Francisco Ahumada



y Mike Corona (Arreola, 2016), crean la Empresa Mexicana de Lucha Libre y llevan a cabo la primera función en la entonces Arena Morelos (antecedente de la actual Arena México).

A partir de ese momento, se inicia un camino que la ha llevado a estar presente en prácticamente cualquier lugar de México, según Lutteroth: “surgieron infinidad de arenas chicas” (Morales, 1983) e, igualmente, comenzó un periplo (no exento de rodeos, atascones y aceleres) que la ha llevado a incursionar en una multitud de esferas, destacando los *mass media* con la aparición de revistas especializadas en la década de los años cincuenta del siglo pasado; un género cinematográfico en la década de los años setenta (Arreola, 2016).

Actualmente, la lucha libre y sus protagonistas experimentan un buen momento, puesto que se continúa con su transmisión no solo en los canales de señal abierta (TUDN y Canal 9 de Televisa, Canal 34 de Mexiquense TV, Canal A Más y Lucha Azteca), sino también en canales de paga y plataformas de *streaming* de distintas empresas (Space, El Heraldo TV, MVS TV, Megacable, Claro Sports, Canal 6 Multimedios, Más Lucha, entre otros).

Igualmente, algunos de sus protagonistas participan en programas de televisión (*Master Chef*), cortometrajes, exposiciones y continúan apareciendo libros relacionados con la temática (Criollo, 2023, Sánchez y Orozco, 2023; Criollo, Návar y Aviña, 2016). En relación con el cine, la más reciente película de luchadores se titula *El Halcón: Sed de venganza* (Valenzuela, 2023). Todavía más desde hace algún tiempo se ha iniciado la transnacionalización de la lucha libre, puesto que ahora los protagonistas del pancraccio se presentan cada vez más frecuentemente en Estados Unidos de América, Inglaterra, España y en Japón, país aspiracional en la carrera profesional de los luchadores.

Una segunda razón de la importante articulación gastronomía-lucha libre consiste en que ambas poseen el reconocimiento de patrimonios culturales: la gastronomía mexicana está considerada Patrimonio Inmaterial de la

Humanidad por parte de la UNESCO desde el año 2010 y, la lucha libre fue reconocida como Patrimonio Cultural Intangible de la Ciudad de México en 2018.

Esto, *grosso modo*, a tales manifestaciones se les reconoce como poseedoras de significados, valor excepcional, trascendencia histórica. Son integradas por un conjunto de conocimientos, técnicas, sistemas de valor, cosmovisiones, comportamiento, creencias, rituales, objetos, artefactos y espacios que comunidades y grupos reconocen y a las cuales se adscriben, por lo que aportan a la construcción de identidades culturales y al fortalecimiento del vínculo social conformando tradiciones (GOCM, 2018; UNESCO, 2010).

Se debe destacar que los espacios son elementos de interés para el tema puesto que es ahí donde se recrea, continúa y mantiene esa compleja herencia cultural. Los segmentos populares participan de manera particular e importante al mantener e imprimir su propio sello a ambas tradiciones, pues por ejemplo se sigue consumiendo lo que “contiene el patrimonio local y nacional más venerado” (UNESCO, 2010, p. 4) en medio de un acontecimiento comunitario contenido en la arena, donde el público, como dice Carlos Monsiváis, elabora sus “rituales del desorden” como algo característico del tipo de cultura que se manifiesta en tales lugares:

A tal punto se ha identificado la lucha libre con la cultura popular que, por así decirlo, la ha trepado al ring [...] No es, debo aclarar, lo popular como lo opuesto a lo aristocrático y lo burgués, sino como respuesta al plan de invisibilidad, a lo que no consta en actas o ceremonias solemnes. Lo popular es también [...] el vislumbramiento de un modesto o grandilocuente cambio de paradigmas en las consideraciones estéticas (Monsiváis, 2005, p. 6).

Y tiene mucho sentido si uno observa lo que, por ejemplo, se consume en las arenas. A pesar de la oferta industrializada, las personas piden alimentos derivados de la cotidianidad y la costumbre (chicharrón de cerdo con salsa de jitomate molcajeteadada, tortas de jamón, tostadas de tinga o pata, churros); comidas locales, es decir que solo se les encuentra ahí (como el cochi y los tacos a vapor); articulados a la tradición familiar y al territorio (las cemitas en la Arena Puebla); adscritos a los gustos y la estética *kitsch* del colectivo caracterizada a veces por una presentación barroca y deslumbrante (algodones de azúcar, micheladas con ajonjolí dulce, gomitas y tamarindo, dorilocos). Frecuentemente, por el "cromatismo enloquecido que impulsa la destrucción de quien lo contempla" (Monsiváis, *ídem*) y otras veces por la cruda sencillez, austeridad y funcionalidad extrema (salchichas con papas, huevo hervido, pepitas, cacahuates).

La tercera razón por la cual se considera que es necesario analizar la relación entre la gastronomía y la lucha libre consiste en que conforman maneras culturales que comunican a veces de manera estridente, otras tantas de forma sutil o directamente lo que las personas son, es decir, una identidad que permite distinguirse, anexarse a un contingente social y que puede ser duradera en el tiempo. En este sentido, el patriotismo que existe y se alienta conformaría otra forma cultural a la que aportan, de manera relevante, la gastronomía y la lucha libre.

## **Maridaje de patrimonios: mensajes y relaciones a través de las formas culturales**

### *La gastronomía de la distinción*

La gastronomía y la lucha libre, como se ha comentado, están reconocidas como patrimonios culturales... y siempre han estado unidas. En el libro *El Santo, El Enmascarado de Plata* (Olivares, 2009) es leyenda de los encordados y quizá

el máximo ídolo en la historia del pancracio mexicano, si bien ocupa un lugar modesto lo relativo a la vida cotidiana de un héroe de la imaginaria popular, se describen sus hábitos durante el desayuno de una manera específica. En las fotografías que ilustran ese momento se aprecia al enmascarado en pijama y bata elegantes (¿quién dice que los inmortales no comen o se involucran en actividades prosaicas?):

[Foto 1]. Ya son las diez de la mañana. Se puso el pijama, porque las camisas de lino corren peligro con el aceite para guisar. Es un cocinero de tipo italiano, y está preparando huevos al gusto. Sí, se trata de un omelette a la Nápoles. [Foto 2]. Ante un dilema\_ ¿Pan o Cocomat? Los gustos del campeón mundial welter son variados. Un día avena, al otro corn-flakes y hasta gusta del chocomilk. [Foto 3]. Leche y jamón serrano. ¡Cómo come! La báscula no le interesa mucho.



Foto 1. El Santo en su cocina

Fuente: Olivares (2009, p. 57).



Foto 2. El Santo y su alacena



Foto 3. El Santo en su refrigerador

Como se ha planteado en el apartado conceptual, lo peculiar no es comer o cocinar, sino lo que una forma cultural o simbólica significa, comunica o proyecta. Como héroe popular, los hábitos y gustos gastronómicos de *El Santo*

se describen un tanto excéntricos, refinados, *gourmetizados* y globalizados, quizá un tanto alejados de los del *populus* mexicano,<sup>2</sup> pues si bien la mayoría de la población consume maíz desde siempre, el ídolo lo hacía industrializado en los *corn-flakes*!

Así, el texto que acompaña la foto 4, en el libro mencionado, es paradigmática del refinamiento de la leyenda: “Un buen café para rematar. Aquí se sirve bastante azúcar, porque es un tipo goloso. Usa tazas chinas, como recuerdo de un regalo que le hizo la embajada. Creen que es chino. Y es que ni los padres de ‘El Santo’ lo reconocerían”.



Foto 4. El Santo tomando café

Fuente: Olivares, *ob. cit.*

Es interesante señalar que durante la época de El Santo no se cuenta con muchas referencias de aquello que consumían los luchadores y tampoco los aficionados quienes asistían a las arenas, por lo cual las películas que encumbraron a varios luchadores si bien constituyen una fuente de información lo hacen desde una posición en la que se pretende mostrarlos como una versión

---

<sup>2</sup> Según la encuesta que definió la política alimentaria gubernamental para esa época (años 80 del siglo pasado), si bien la dieta mexicana incluía productos como el huevo, el maíz, el trigo, el café y la leche, por otra parte la cantidad de personas que tenían dificultades para cubrir los mínimos normativos nutricionales (tenían que ver con un tema de acceso económico) eran 35 millones de una población de 70 millones (Pedroza, 2018; Aguilar, 2008).

de superhéroe al estilo del *Agente 007*, lo cual se puede apreciar no solo en los modales refinados y vestimenta elegante, sino también en las prácticas y lugares donde comían los personajes que tenían que mostrar distinción: restaurantes, donde predominaban bebidas hegemónicas como whiskey o coñac.

Conforme transcurre el tiempo es evidente que hay un esfuerzo por acercarse al fenómeno popular como representativo de “lo nacional”, como en el caso de la comentada película *El Halcón: Sed de venganza*, donde el protagonista vive en una zona popular y es taquero:



Foto 5. El Santo y Mil Máscaras en un restaurante, escena de la película *Frontera sin ley* (1993).  
Fuente: Criollo, Nívar y Aviña (2013).

### **El uso lúdico de la gastronomía y los luchadores en las redes sociales**

Hacia la primera década del siglo XXI, y cuando *YouTube* comenzaba a desplegar su potencial, la luchadora *Ludark Shaitan* creó un *vlog* llamado *El Rincón de las Obesidades* (posteriormente *El Rincón de las Ebriosidades*), donde se aprecia otra relación entre los protagonistas de la lucha libre y la gastronomía.

En este caso la campeona de la *Xtreme Pro Wrestling* (XPW) aparece cocinando, pero a diferencia de *El Santo* sin protocolo, donde se aprecia una idea de la

gastronomía del antojo, del disfrute antes que de lo saludable como medio para interactuar con sus seguidores de manera juguetona y para el caso de la creación culinaria como cuando muestra cómo inyectar un pavo para que resulte jugoso hasta isin receta!:

Supongo que mis primas no verán esto así que... no creo que les importe que no esté limpio [el pavo], o tan limpio por dentro... yo solo comeré lo de afuera... si quieren escribir la receta, apunten sobre la marcha porque ini yo sé que fregados hice! (Ludark Shaitan, 2012).

Foto 6. *Ludark Shaitan*



Fuente: *El Rincón de las Obesidades* (2015).

Más recientemente las luchadoras *Pasión Kristal* y *Jessy Ventura* crearon un vlog llamado *La casa de las Shotas*,<sup>3</sup> donde además de mostrar muchas escenas de su vida cotidiana, frecuentemente incluyen una sección de cocina donde preparan los más diversos platillos: lentejas, tortas de camarón, pozole, arroz con leche, picadillo, bisteces a la mexicana, flautas de pollo, etcétera.

Muestran muchos de los comportamientos y hábitos gastronómicos de la mayor parte de los hogares mexicanos, si bien determinados por una cuestión

---

<sup>3</sup> *Shoto* es una palabra peyorativa utilizada en Tabasco para designar a una persona transgénero, pero en una entrevista realizada a *Pasión Kristal*, ella explica que se utiliza para decirle a una persona cuando comenta algo que no tiene sentido: "estás tonto". *Pasión Kristal* falleció en junio de 2021 en Acapulco, Guerrero.

económica, también partícipes de la estrategia epistemológica que Levi-Strauss (1997) llamaba *bricolage*, o sea la reutilización de objetos (recipientes de veladoras que después se convierten en vasos); el mantenimiento de objetos desgastados y viejos (sartenes abollados y ya sin teflón); conmemoraciones tradicionales, festejos y reuniones con amigos (Día de Muertos, cumpleaños). Hay visitas a mercados y tiendas de barrio para comprar alimentos; noticias sobre sus orígenes y herencia familiar (“este platillo me lo enseñó mi mamá”, “este platillo es de mi tierra”, “esto es lo que comíamos cuando vivíamos en Tabasco”).



Foto 7. Jessy Ventura y Pasi3n Kristal previo a su participaci3n en una funci3n de lucha libre.  
Fuente: L3pez (2021).



Foto 8. Jessy Ventura, Lady Maravilla y Pasi3n Kristal mostrando el platillo de cochinita pibil elaborado.  
Fuente: *La casa de las Shotas* (2021).



Foto 9. Ofrenda de D3a de Muertos instalada por Jessy Ventura dedicada a Pasi3n Kristal.  
Fuente: *La casa de las Shotas* (2023).

Si bien los luchadores usan la gastronom3a como un recurso para mantener su imagen vigente y estrechar los v3nculos con sus seguidores, se puede apreciar que introducen otros temas que hacen que los platillos que preparan extiendan su alcance a aspectos de su biograf3a donde vinculan lugares y personas significativas en su vida.

La comida que preparan, por otra parte, es popular y tradicional en el sentido que es consumida de manera cotidiana en la mayor3a de los hogares mexicanos, de banqueta, local, del barrio, sin mayores pretensiones y



cotidiana, es decir, comunitaria porque contribuye fundamentalmente a una vinculación emotiva más que protocolaria o normativa (Tönnies, 1949).

Lo anterior no quiere decir que no tengan presente la importante articulación entre su profesión y la alimentación. Involucrados en un deporte que también es espectáculo hay que cuidar el cuerpo, el cual para muchos luchadores y luchadoras tiene que ser atlético, estético y la fórmula que varios de ellos mencionan se encuentra en seguir una dieta saludable: ingesta de proteína animal (pollo, pescado, carne de res, leche, huevo), arroz, verduras, avena, frutas, consumo de agua, etcétera. Al respecto, *Canek* es una de las leyendas vivas de la lucha libre, quien comenta:

Quando tienes hambre comes de todo, un buen marisco, un pescado, salmón, lo que sea. Yo creo que una alimentación sana para mantenernos. [Mi bebida preferida es] un agua mineral o agua natural [...] La comida es lo más primordial y con la lucha libre se van de la mano (Canek, 2023).

Por su parte, *Último Legendario* describe su rutina que le ha permitido tener un físico envidiable, donde la alimentación, junto con el entrenamiento, es fundamental:

En las mañanas me levanto a las siete de la mañana. Me voy a hacer una hora de cardio. Regreso, me tomo mi avena con plátano, con manzana, mi licuado de proteína, me voy a entrenar pesas, regreso, hago otra hora de cardio [...] Siempre me he preparado yo mis alimentos (*Último Legendario*, 2023).



Foto 10. *Canek* en el Salón Los Ángeles durante el festejo del Día Nacional de la Lucha Libre.

Fuente: trabajo de campo. Ciudad de México, 23 de septiembre de 2023.



Foto 11. *Último Legendario* afuera de la Arena Guerrerox.

Fuente: trabajo de campo. Chimalhuacán, México, 17 de septiembre de 2023.

### **La pantalla y la profesión como complemento de la alianza**

El producto televisivo más importante de cocina en los últimos años en México, y en el mundo es derivado de la franquicia británica *MasterChef*, la cual tiene versiones “en más de 40 países y se ha transmitido en más de 200 alrededor del mundo” (Ramos, 2023). Si bien, como plantea Couxeiro (2020) hay muchos aspectos discutibles en este producto de la industria cultural televisiva como el de promover los valores y medir las creaciones de los participantes con estándares de la llamada alta cocina, fomentar la cultura de emprendimientos que solo buscan la rentabilidad privada -para el caso de muchos de quienes han participado en el programa y luego deciden poner su restaurante aprovechando la fama adquirida- para destacar valores del individualismo, la competitividad al extremo y la “dependencia servil entre aspirantes y maestros”.

Por otra parte, ha conseguido visibilizar un trabajo que, aunque todavía se debate entre la discusión liberal de considerarse un oficio, profesión o arte, ha alcanzado la fama de ser un empleo “de moda” y popular hasta en los

protagonistas de la lucha libre. En este marco, la última edición de *MasterChef Celebridades México* incluyó al *Cibernético*, quien consiguió permanecer diez semanas en el programa, lo cual agrega a la relación gastronomía-lucha libre, pero también a la dimensión individual de su autoestima como él mismo lo señaló en una entrevista:

Quando entré a *MasterChef* no sabía ni cocinar un huevo, bueno, lo esencial, pero la verdad nunca me había metido a una cocina, tal vez conocía lo más básico, pero nunca más allá. Entonces pienso que, conforme iban pasando los capítulos, como que me iba entrando más ese gusanito por la cocina, eran retos sobre retos, y la verdad pues sí le vas agarrando cariño, porque vas viendo que es un arte, te puedo decir que ya tengo totalmente un enfoque muy diferente a como empecé, a como llegué” (Mojica, 2023).



Foto 12. *Cibernético* en el video promocional de *MasterChef Celebridades*.

Fuente: MCCa (2023a)



Foto 13. *Cibernético* con máscara

Fuente: Facebook, Página oficial de *Cibernético*

Respecto de su participación, *Cibernético* fue prolífico en desplegar expresiones y preferencias que quizá influyeron en que se convirtiera en uno de los consentidos del auditorio, porque son parte de la cotidianidad de un gran sector de la población. Por ejemplo para resumir que no le había ido bien con la elaboración de un pastel -al final le costaría su salida del programa- expresó:

“la presentación está del nabo” (MCC, 2023b). Además, se supo que le gustaban los chilaquiles, la barbacoa, las quesadillas, los sopes, los tacos de suadero, el pozole, el agua de horchata y comer en las fondas en lugar de los restaurantes, es decir, comida tradicional en lugares populares (MCC, 2023a). Cuando abandonó el programa fue uno de los participantes más añorados, según las crónicas periodísticas dedicadas al concurso de cocina (Salazar, 2023). Con todo y las críticas a semejante programa, lo que se quiere enfatizar es cómo una franquicia global de *reality* gastronómico considera que un personaje de lucha libre puede aportar al interés del programa y cómo, a través de este, la comida y hábitos populares tienen presencia en coherencia con la extracción social de la mayor parte de los luchadores, quienes de acuerdo con las entrevistas realizadas provienen mayoritariamente de segmentos de nivel sociocultural D.

La confluencia entre gastronomía y lucha libre, por otra parte se aprecia en los mismos nombres que algunos han elegido portar. El nombre es un bien simbólico, confiere singularidad, es decir, identidad; pueden marcar posición jerárquica y desempeñan un papel relevante en la estructuración de una sociedad (Medinaceli, 2015).

Para la mayoría de los luchadores y luchadoras elegir su nombre constituye un momento sumamente importante, significa concluir su ritual de paso (Van Gennep, 1960), que incluye tiempo para aprender la técnica y obtener la licencia que les permita ocupar un lugar en la *gemeinschaften* (Tönnies, 1947) luchística.

Los nombres se orientan a continuar con la dinastía: *El hijo de El Santo*, *Blue Demon Jr.*, *Blue Panther Jr.*, *Hijo de Dos Caras*, *Juventud Guerrera*, *Lizmark Jr.* etcétera. Igualmente, y de manera similar a cómo muchos de los apellidos se derivan de algún atributo de pertenencia ya sea una familia, lugar u oficio, algunos luchadores han decidido llamarse *Mini Oficial*, *Comando Salazar*, *Mimo*,

*Galeno del Mal, Dr. Wagner, Médico Asesino, Bombero Infernal* y, por supuesto, existen los luchadores *Chef Benito* y *Master Chef*.

Este último, además de subirse a los encordados es un profesional de la cocina, trabajando en un comedor de atención social. En la Foto 15 aparece con filipina, una pala de madera, en los pantalones se aprecia fuego (elemento con el que lidian diariamente las cocineras y cocineros) y el diseño de su máscara presenta cuchara, tenedor y cuchillos elementos característicos de tal ocupación.



Foto 14. Luchador *Chef Benito* con filipina y "toque".  
Fuente: Estrellas del Ring (2018).



Foto 15. Luchador *Master Chef* en la Arena Guerrerox.  
Fuente: Trabajo de campo, Chimalhuacán, México, 17 de septiembre de 2023.

Otra relación importante tiene que ver con la manera en que la gastronomía y la lucha libre se conjugan para comunicar y reforzar la identidad cultural, lo cual se realiza mediante un primer acercamiento a los luchadores que han ido a Japón y enfrentan la situación en que los referentes del idioma y el territorio como elementos "duros" para la definición del "nosotros" se difuminan. Por otra parte, sirve para mostrar cómo la lucha libre mexicana y la gastronomía han iniciado, de la mano, un proceso de transnacionalización.

## **Los luchadores como migrantes cíclicos y representación de lo nacional en el extranjero**

Resulta cada vez más común que las luchadoras y los luchadores mexicanos se presenten en el extranjero, incluso en lugares donde no existe una comunidad importante de connacionales como en Costa de Marfil o Portugal. Entre los países importantes para los profesionales de la disciplina se encuentra Japón, que constituye un lugar de referencia y consagración, porque en el país oriental la lucha libre también tiene una larga historia y es muy mediática.

Los viajes de luchadoras y luchadores mexicanos al país oriental se inician a mediados del siglo XX, y a partir de entonces se ha ido incrementando su presencia e influencia (ejemplo, desde hace 12 años, luchadores del Consejo Mundial de Lucha Libre realizan una gira a ese país a la que denominan *Fantástica Manía*).

Entre otros luchadores mexicanos legendarios que han realizado la travesía se encuentran: *Mil Máscaras*, *Huracán Ramírez*, *Tinieblas* y *El Solitario*. Su participación no solo tiene connotaciones de beneficio económico para las empresas involucradas en el negocio y de prestigio para los luchadores, sino también tanto para el caso japonés como mexicano, porque en el enfrentamiento de dos luchadores de diferente país aparecen y se exaltan valores nacionalistas e identitarios a través de distintas formas simbólicas, por ejemplo, en la indumentaria estilizada de *Máscara Dorada* en una de sus visitas a Japón (Foto 16).



Tal es el éxito del luchador mexicano *Máscara Dorada* en la tierra del Sol Naciente que ha sido convocado nuevamente para realizar una gira con la *New Japan Pro Wrestling*. En días pasados la poderosa empresa de lucha libre japonesa hizo el anuncio, e informó que el enmascarado técnico participará en la función especial "BACK TO THE YOKOHAMA ARENA" el próximo domingo 25 de mayo en Yokohama Arena de la ciudad de Yokohama, estado de Kanagawa. Además, el representante del Consejo Mundial de Lucha Libre® tendrá acción en la gira denominada "BEST OF THE SUPER JR. XXI" que tendrá lugar del viernes 30 de mayo al domingo 8 de junio.

"Pues me siento feliz de estar de regreso. Acabo de llegar a México luego de hacer una pequeña temporada con la *New Japan* y me dan la noticia de que regreso este mismo mes; ahora saldré hacia Japón el jueves 22 de mayo a dar, como en cada una de mis presentaciones, el cien por ciento" dijo emocionado *Máscara Dorada*.

Foto 16. *Máscara Dorada* en traje de charro estilizado. Imagen promocional de su visita a Japón en 2023

Fuente: CMLL Gaceta on WordPress.com

### **Transferencia, intercambio, adquisición de nuevos patrimonios**

Las luchadoras y los luchadores profesionales que han hecho el viaje a Japón son considerados migrantes deportivos calificados, pero su desplazamiento es, generalmente, cíclico y temporal, no obstante este movimiento supone también una transferencia, intercambio o adquisición de conocimientos, valores y, para el caso que nos interesa, de gustos y nuevos patrimonios gastronómicos.



Foto 17. Titán en evento de promoción de su gira por Japón.  
Fuente: @Titan\_cml.

En este sentido, el luchador profesional *Titán* (quien asiduamente viaja a Japón para mostrar sus habilidades) comenta que su comida japonesa preferida es soba (fideos), y de su gira por el país asiático, en 2023, sin que sea la información mayoritaria subió algunas fotos donde aparece comiendo algunos platillos japoneses (Fotos 18 y 19); significativamente, enfatiza en la última fotografía que a su regreso a México lo primero que comió fueron tacos (Foto 20).



Foto 18. Titán en Japón degustando Yakitori (pájaro asado a la parrilla).



Foto 19. Titán comiendo un sándwich de salmón con una bebida.



Foto 20. Titán a su regreso de Japón con la leyenda: "Ya en México y comiendo tacos con mi familia".



Fuente: fotografías de la 18 a la 21: @Titan\_cmll.

El intercambio cultural también es inverso como en el caso del luchador Mizuki Chihiro, mejor conocido como *Andy Wu*, quien decidió venir a México para aprender la técnica de lucha libre mexicana. Y no solo se llevó el idioma, sino también otros elementos culturales, incluyendo el gusto por las quesadillas y las margaritas (Fotos 21 y 22). Es decir, pareciera que asistimos a lo que dice Soto (2008, p. 3) a un nivel más allá de la búsqueda de lo propio y lo ajeno, o sea del “reconocimiento de lo ajeno como propio y de lo propio como ajeno”, es decir, un aculturamiento.



Foto 21. Andy Wu en evento “The Caribbean Latin America Carnival”.

Fuente: @andywu0812, Instagram; Sayokase Square, Sumida Park, Sumida-ku, 27 y 28 de mayo de 2023.



Foto 22. Andy Wu con una copa de margarita y cerveza mexicana.

Fuente: “Japonés que ama México! Estudié lucha libre con mexicanos y ahora la muestro en Japón”. Japón con Sandyael, <https://www.youtube.com/watch?v=aYObxR3iw08>

## Aculturamiento y apropiaciones gastronómicas

El aculturamiento o mestizaje cultural que se puede identificar entre los luchadores mexicanos y los japoneses, simultáneo al aspecto técnico de la lucha, no siempre es completo u homogéneo para las distintas formas culturales que integran su identidad. Un ejemplo es la luchadora Esther Moreno, quien vivió 15 años en Japón donde fue protagonista de cartelera importantes. Regresó a México con el aprendizaje del idioma asiático y con la apropiación de la vestimenta tradicional de ese país que lucía en sus apariciones en el pancracio (Fotos 23 y 24). No obstante, declara que cocinar es su *hobby*, no aparece de manera clara qué ha incorporado de la gastronomía nipona a su vida cotidiana actual. Lo que sí es que uno de sus descendiente *Hijo de Dr. Wagner Jr.* en una breve entrevista declaró que su platillo favorito es el *sushi*.



Foto 23. Cinthia y Esther Moreno en un cartel de lucha libre en Japón.



Foto 24. Cinthia y Alda Moreno con kimonos y su hermano El Oriental.

Fuente: Archivo de la familia Moreno.

En contraste, otros luchadores como *Babe Face*, viajero frecuente a los países asiáticos, no solo se trajo el gusto por el arroz, sino que tomó clases de cocina japonesa para instalar un negocio donde ofrece platillos con este estilo. Pero eso no es todo, si bien la comida puede ser japonesa, también es mexicana en cuanto a que como comenta a diferencia de un restaurante japonés donde sirven muy poco, "yo doy algo bien servido", es decir, lo abundante como algo característico de "lo mexicano".

Por si eso no bastara los platillos tienen nombre de luchadores, porque los adapta según sus gustos y personalidad por lo que se ocasiona, en el plano de lo simbólico, la convergencia en lo gastronómico de otras entidades (el nombre personalidad). Lo relevante sería ese proceso de intercambio, préstamo, adaptación y manera en que “lo nacional” se encuentra presente en la relación entre dos tradiciones gastronómicas.

### **Gastronomía como recurso para la unicidad**

De acuerdo con Maguire (1996, p. 336), quien analiza el caso de jugadores canadienses de jockey sobre hielo que migran a Inglaterra. Es importante explorar esta experiencia, puesto que nos permite atestiguar cómo una persona “interpreta la reubicación, la dislocación y la sensación de ser un forastero en una cultura establecida”. Desde nuestro punto de vista, el repertorio de las formas culturales originarias contribuye a que los individuos eviten esas situaciones que sintetizamos en el concepto de fragmentación.

En este caso, y parafraseando a Barthes (2003), los migrantes ya no tienen, por ejemplo, un territorio (lo real físico que constituye una primera capa interpretativa), pero conservan los recuerdos, las imágenes, las costumbre, los valores (una segunda capa interpretativa) y una narrativa de los aspectos significativos de su vida en el país de origen (una tercera capa interpretativa). La gastronomía, en este sentido, permite adentrarnos en tales niveles predominando, sobre todo para quienes se encuentran en el extranjero los recursos culturales de la segunda y tercera capa, es decir, y ante la falta del “terruño” se recurre a los recuerdos, las imágenes, los conocimientos, a los que se procura recuperar en su nuevo contexto de vida (ir a restaurantes mexicanos) o replicar a través de la recreación de comidas con ingredientes lo más parecidos o fieles, todo ello acompañado de una narrativa (esta comida es la que se preparaba en ocasiones especiales o compartía con los amigos).

Para el caso de los luchadores y las luchadoras mexicanos que viven por momentos en Japón hace falta documentar su situación con mayor profundidad para conocer, un poco más, cómo utilizan los elementos gastronómicos que les permiten mantener, como diría Maffesoli (2004), la unicidad en tales situaciones.

De entrada, algunos hallazgos apuntan a que lo hacen de distinta manera: i) extrañan durante la mayor parte del tiempo la propia comida, por lo que quienes permanecen más tiempo procuran acercarse a restaurantes de comida mexicana; ii) adaptándose a nuevos hábitos y gustos, aunque se comenta que después de cierto tiempo, como en el caso de la luchadora Satania, quien visitó Costa de Marfil, “a los tres días ya se extraña la comida mexicana”; y iii) realizando, en mayor medida, una mudanza gastronómica durante el tiempo que permanecen en el extranjero, sin el sentimiento de nostalgia que algunas investigaciones han considerado como un elemento explicativo para la condición de migrante (Vázquez, 2012).

### **Gastronomía como diplomacia y “mexicanización” de lo ajeno**

Los luchadores y las luchadoras en sus viajes al extranjero se pueden ubicar como parte de una “diplomacia blanda”, es decir, como promotores y promotoras de la cultura mexicana. En primera instancia llevan a los lugares donde se presentan el “estilo mexicano” de lucha libre reconocido a nivel mundial; cargan consigo la bandera y otros elementos significativos (trajes y sombreros de charro), así como también prácticas, hábitos y gustos gastronómicos entre los que destacan algunos productos mexicanos para aderezar su comida o para regalar.

La gastronomía mexicana, de igual manera, se encuentra presente en muchos de los eventos que promueven las instancias oficiales, no gubernamentales y ciudadanas por todo el mundo. Es posible que no haya ninguna ciudad mediana

o grande en el extranjero donde la comunidad mexicana no celebre con gastronomía tradicional, los distintos eventos patrióticos que se acostumbra: Día de Muertos, Día de la Independencia, 5 de mayo (sorprendentemente importante para la comunidad mexicana en Estados Unidos), etcétera.

Los restaurantes mexicanos también se encuentran en muchos lugares del mundo, sean sus dueños de nacionalidad mexicana o no. En este último caso, “mexicanizando lo propio” como Furuya Yamato, un japonés que tiene un *food truck* que vende tacos en las calles de Tokio lo más apegado a la tradición al elaborarlos con ingredientes importados de México (Mellin, 2023).

Es relevante mencionar que aun cuando en los auditorios japoneses la atmósfera que se vive no es igual de colorida y emotiva que en las arenas en México, hay un intento por poner en escena lo “mexicano” consistente, además de lo comentado (banderas, souvenirs, playeras) en una escenificación que recurre a alimentos y bebidas típicos (tacos, tequila, cerveza mexicana), por lo cual se puede apreciar de manera directa cómo la gastronomía contribuye a la promoción del país, motivando un viaje imaginario donde se “encuentra” (quienes no han visitado el país) o se “reencuentra” (quienes ya lo han visitado y desean revivir la experiencia) a México.



Foto 25. Venta de tequila, tacos y cerveza mexicana como alimentos icónicos de la comida mexicana. *Fantástica Manía 2024*, Chiba, Japón.

Foto 26. Lluvia con sombrero de charro y bandera como íconos de "lo mexicano". *Fantástica Manía 2024*, Chiba, Japón.

Fuente: trabajo de campo, Makuhari Messe International Conference Hall, 17 de febrero de 2024.

## Conclusiones

La gastronomía y la lucha libre se han constituido en interesantes campos de investigación más allá del abordaje especializado y técnico como lo demuestra la amplia bibliografía existente, donde se puede identificar predominantemente literatura periodística y de divulgación.

En contraste, los estudios que vinculan a la gastronomía y a la lucha libre son casi inexistente, por lo cual se considera se pueden generar líneas de investigación que den respuesta a múltiples preguntas y temáticas de interés para profundizar y caracterizar esa relación pero, también para discutir aspectos de mayor trascendencia y seguir aportando a los distintos campos disciplinarios, por ejemplo ¿cómo los platillos y la lucha libre tienen distintos usos socioculturales, de tal manera que se constituyen como elementos de intermediación y construcción de identidades culturales? ¿Cómo a través del análisis de esos patrimonios se pueden observar las luchas simbólicas que se presentan entre las distintas clases sociales, las cuales buscan imponer sus valores, sus perspectivas y maneras de apropiación?

La gastronomía en la vida de las luchadoras y luchadores mexicanos, de manera mayoritaria, tiene una presencia importante, pero se divide en dos "usos": i) para quienes pretenden forjar una imagen estética les proporciona lo básico -nutricionalmente hablando-; ii) para otros gladiadores, la comida se encuentra en alta estima, porque les proporciona energía, fuerza para levantar a sus oponentes y hacerlos resistentes, de manera que prefieren crear cuerpos voluminosos antes que atléticos.

La gastronomía también es utilizada como una forma de distinción a través de ciertos hábitos y prácticas, donde se prefieren los restaurantes a la comida de banquetas; la comida saludable a la de tipo *fast food*; preparaciones bajo la supervisión de un nutriólogo -en lugar de comida ocasional- como forma de proyectar ascenso social, éxito profesional, autocuidado y buenos hábitos.

La comida igualmente es un medio para fortalecer y mantener la vinculación con los aficionados a través de las redes. Aunque algunos luchadores han tenido mayor éxito que otros en dicha incursión, la manera en que se produce esa comunicación se puede denominar lúdica y empática, es decir, no interesa dar clases de cocina o consejos de sana alimentación, lo que se pretende es mientras se cocina de manera desenfadada interpelar a quienes los miran, informar próximas funciones, contar anécdotas para fortalecer la confianza, comentar chismes, es decir, pasar un buen rato con los invitados y videoaudiencia esperando, de manera colateral, monetarizar el tiempo invertido.

Respecto de los símbolos de la gastronomía “popular”, “tradicional” y “nacional” a diferencia de otras formas culturales más claras y directas para mostrar esas conexiones identitarias (banderas, sombreros de charro, etcétera), tales marcas se encuentran en un plano distinto, por ejemplo en la referencia al origen (pueblo, ciudad, país), a los lazos familiares, al colorido, a la abundancia, así como a platillos estereotipados que se encuentran mayoritariamente en la calle, en fondas, el hogar (tacos, pozole, agua de jamaica, albóndigas, chilaquiles, enchiladas) o en la comida de conmemoraciones (mole, chiles en nogada, tequila). Esto es así, porque la comida popular es la que se deriva de “las relaciones que mantienen con la cultura dominante” (Hall, 1984), es decir, la que se encuentra al margen de lo normativo, del deber ser.

En términos prácticos, la gastronomía en colaboración con la lucha libre, o viceversa, conforman industrias culturales o economías creativas que se

expanden con rapidez para su aprovechamiento en el campo del diseño (playeras, carteles, máscaras, escenografía de restaurantes algunos temáticos de la lucha libre); del cine (películas, cortometrajes, actores reconocidos que fusionan su imagen y elaboran sus propios tequilas o mezcales); de la literatura y contenido web (libros sobre la lucha libre o libros de cocineros reconocidos, vlogs) o en el turismo (*tours*, experiencias donde se combinan las visitas a las arenas con la degustación de platillos populares).

Pero hace falta información sobre estos impactos, de su aprovechamiento, de sus beneficios y principales usufructuarios, del perfil de los consumidores o estudios de mercado con el propósito de conocer qué más se puede hacer para fortalecer y seguir promoviendo tales patrimonios. Esto último es muy importante, porque como se argumentó, tanto la gastronomía como la lucha libre están consideradas patrimonios culturales, es decir, bienes de carácter público, por lo cual la presencia de las instituciones gubernamentales es necesaria para delinear políticas de fomento y aprovechamiento en beneficio de los propios bienes culturales, sus protagonistas y las colectividades que los consideran valiosos.

Y aunque se pueden ubicar algunas acciones como la alianza entre el Instituto de la Juventud de la Ciudad de México y la empresa Lucha Libre AAA, la cual según se declara, busca captar a jóvenes para que puedan convertirse en futuros luchadores y contribuir a través de la práctica de ese deporte a disminuir conductas de riesgo. Es preciso ir más allá, por ejemplo, creando políticas públicas relacionadas al mejoramiento de las condiciones de trabajo y de vida de luchadores y luchadoras, y lo mismo para el caso de las cocineras tradicionales (o los representantes de la oferta popular).

Como se aprecia, la gastronomía y la lucha libre se complementan y es posible generar discusiones acerca de su importancia como formas simbólicas, porque permiten dar respuestas acerca de quiénes son, como estamos constituidos, de



qué modos actuamos y qué mensajes deseamos comunicar; todos aquellos que concurren a esos lugares llamados arenas de lucha libre mexicana.

### **Referencias bibliográficas**

Aguilar, S. (2008). "Alimentando a la nación: género y nutrición en México (1940-1960)", en *Revista de Estudios Sociales*, 29, 28-40. <https://journals.openedition.org/revestudsoc/18461>

Andrade, A. (2019). "¡Comerán a dos de tres caídas! Los restaurantes de luchadores en la ciudad". *Revista Chilango*, 5 de julio. Disponible en <https://www.chilango.com/comida/restaurantes/restaurantes-de-luchadores/@andywu0812>, Instagram.

Arreola, F. (2016). *Uso de medios digitales desde la perspectiva de la comunicación estratégica para la difusión de la historia de la lucha libre en Puebla* (Tesis de Maestría en Comunicación Estratégica). Puebla, México: Benemérita Universidad Autónoma de Puebla.

Barthes, R. (2003). *El sistema de la moda y otros escritos*. Barcelona: Paidós.

Cerón, E. M. (2019). *De dos a tres caídas: la lucha libre como símbolo de resistencia cultural en México*. México: Universidad Autónoma del Estado de México (Tesis de Licenciatura en Comunicación).

CMLL Gaceta on WordPress.com

Couceiro, A. (2020). ¿Son los 'realities' de cocina propaganda política? *El País*, Sección Gastro. Disponible en [https://elpais.com/gastronomia/el-comidista/2020/07/21/articulo/1595340566\\_317964.html](https://elpais.com/gastronomia/el-comidista/2020/07/21/articulo/1595340566_317964.html)

Criollo, R. Tinieblas (2023). *El gigante sabio*. México: Instituto Literario de Veracruz-Lucha Kings.

Criollo R., Navar, J. X. y Aviña, R (2016). 2a. Ed. *Historia ilustrada del cine de luchadores ¡Quiero ver Sangre!* México: UNAM.

Estrellas del Ring (2018). "El personaje me ha sentado de maravilla, pero el nombre es esporádico", 22 de febrero. Disponible en [https://www.youtube.com/watch?v=q\\_b-i95Iojs](https://www.youtube.com/watch?v=q_b-i95Iojs)

GOCM – *Gaceta Oficial de la Ciudad de México* (2018). "Decreto por el que se declara Patrimonio Cultural Intangible a la Lucha Libre en la Ciudad de México". México: GOCM, 23 de julio, 370, 3-7.

Geertz, C. (2003). *La interpretación de las culturas*. Barcelona: Gedisa.

Grobet, L. (2008). *Lucha libre mexicana*. México: Trilce.

Gutiérrez, L. (2014). *El culto al cuerpo en la lucha libre. Un año de andar por algunos gimnasios y arenas de la Ciudad de México y El Estado de México* (Tesis de Licenciatura en Antropología). México. UAM-Iztapalapa.

Hall, S. (1984). "Notas sobre la desconstrucción de <<lo popular>>", en Samuel, R. (ed.). *Historia popular y teoría socialista*. Barcelona: Crítica.

Japón con SandyaL (2023). Disponible en <https://www.youtube.com/watch?v=aYObxR3iw08>

Juárez, M. A. (2017). "Luchadores mexicanos en Japón. Apuntes sobre la migración deportiva", en *Pacarina del Sur*, 33. Disponible en <http://pacarinadelsur.com/nuestra-america/abordajes-y-contiendas/1511-luchadores-mexicanos-en-japon-apuntes-sobre-la-migracion-deportiva>.

La Casa de las Shotas (2023). "Pasión Kristal nos visita". 3 de noviembre. Disponible en <https://www.youtube.com/watch?v=OFyaaazplqSI>

La Casa de las Shotas (2021). "Las Shotas nos preparan cochinita pibil", 25 de abril. Disponible en <https://www.youtube.com/watch?v=reRXKHGN9Cw>

Levi-Strauss, C. (1997). *El pensamiento salvaje*. México: Fondo de Cultura Económica.

López, O. (2021). "Muere ahogado el luchador Pasión Krystal", en *diariopresente.mx*, 2 de junio. Disponible en <https://www.diariopresente.mx/deportes/muere-ahogado-el-luchador-pasion-kristal/290247>

Ludark, Shaitan (2021). *El Rincón de las obesidades*, cap. 1, Disponible en [https://www.youtube.com/watch?v=DtELVa\\_ZB3I](https://www.youtube.com/watch?v=DtELVa_ZB3I) min 3:35

Ludark, Shaitan (2015). *El Rincón de las obesidades, Tercera temporada*. "Huevitos de pastel", Disponible en <https://www.youtube.com/watch?app=desktop&v=0VfsvQxgMqY>

MCC - Master Chef Celebrity (2023a). "El Cibernético. Master Chef Celebrity 2023". 5 de mayo. Disponible en <https://www.youtube.com/watch?v=F1ML23j4Snc>

Maffesoli, M. (2004). *El tiempo de las tribus. El ocaso del individualismo en las sociedades posmodernas*. México: Siglo XXI.

Maguire, J. (1996). "Blade Runners: Canadian migrants, ice hockey, and the global sports process", in *Journal of Sport and Social Issues*, 20 (3), 335-360

Master Chef Celebrity (2023b). "Alerta spoiler. Cositas, Cibernético o Ivonne, ¿quién fue eliminado?". 10 de julio. Disponible en <https://www.youtube.com/watch?v=EawW7-zMdFs>

Medinaceli, X. (2003). *¿Nombres o apellidos? El sistema nominativo aymara. Sacaca. Siglo XVII*. Lima: Institut français d'études andines. Se puede consultar los primeros capítulos en <https://tw5.immateriel.fr/wiki/7switch/book/aHR0cHM6Ly9jYXRhbG9ndWUua>

W1tYXRlcmllbC5mci9yZXNvdXJjZXMvODEvOGQvNTk1ZmUxNTVhZWRjMTliNDQwNWQwMmI0ZmVIZS5lcHVi

Mellin, J. (2023). "Dejó Japón y aprendió a hacer tacos en México. Ahora es dueño del camión de tacos más popular de Tokio", en CNN on line, 11 de julio. Disponible en <https://cnnespanol.cnn.com/2023/07/11/dejo-japon-y-aprendio-a-hacer-tacos-en-mexico-ahora-es-dueno-del-camion-de-tacos-mas-popular-de-tokio/>

Mojica, R. (2023). "Cibernético seguirá cocinando: 'compraré mi batería completa y pondré un restaurante". *Mediotiempo*, 14 de julio. Disponible en <https://www.mediotiempo.com/otros-mundos/television/cibernetico-seguira-cocinando-comprare-bateria-completa-pondre-restaurant>

MONDIACULT (2022). *Conferencia Mundial sobre las Políticas Culturales y el Desarrollo Sostenible*. UNESCO: México. Disponible en [https://www.unesco.org/sites/default/files/medias/fichiers/2022/10/6.MONDIACULT\\_EN\\_DRAFT%20FINAL%20DECLARATION\\_FINAL\\_1.pdf](https://www.unesco.org/sites/default/files/medias/fichiers/2022/10/6.MONDIACULT_EN_DRAFT%20FINAL%20DECLARATION_FINAL_1.pdf)

Monsiváis, C. (2005). "De la lucha libre como olimpo enmascarado", en *Espectacular de Lucha Libre*. México: Trilce Ediciones.

Morales, R (2008). "Los Lutteroth", en *Espectacular de Lucha libre*. México: Trilce.

Mota, A. (2014). *El arte bullicioso de los catorrazos, la música en la lucha libre*. México: Facultad de Estudios Superiores Acatlán, UNAM.

Nicolau, M. (2024). "El acontecimiento gastronómico de mi última década", en *El País*, Sección Gastro, 15 de marzo. Disponible en [https://elpais.com/gastronomia/2024-03-15/el-acontecimiento-gastronomico-de-mi-ultima-decada.html#?prm=copy\\_link](https://elpais.com/gastronomia/2024-03-15/el-acontecimiento-gastronomico-de-mi-ultima-decada.html#?prm=copy_link)

Olivares, L.G. (2009). *Santo. El Enmascarado de Plata*. Imágenes. México: Consejo Nacional para la Cultura y las Artes.

Pedroza, L. (2018). "El sistema alimentario mexicano: su acción en el campo y en la alimentación 1980-1982", en *Revista de Historia y Geografía*, 39, 21-48.

Ramos, M. A. (2023). "Cuál es el origen de Master Chef Celebrity, de los reality shows más vistos en Colombia". *El Tiempo*, 11 de julio. Disponible en <https://www.eltiempo.com/cultura/entretenimiento/masterchef-celebrity-cual-es-el-origen-del-reality-show-785365>

Reyes, J. C. y German, J. (2020). "La fotografía de lucha libre mexicana: simulacro e intersticio", en *El Ornitorrinco Tachado*, 10, 83-94.

Salazar, E. (2023). "La chef Zahie Tellez rompe en llanto por la salida de Cibernético, 'me rompiste el corazón, no puede decir a qué sabía tu platillo'", en *El Heraldo de México*, 11 de julio. Disponible en <https://heraldodemexico.com.mx/espectaculos/2023/7/11/la-chef-zahie-tellez-rompe-en-llanto-por-salida-de-cibernetico-me-rompiste-el-corazon-no-pude-decirte-que-sabia-tu-platillo-video-521272.html>

Sánchez A. y Orozco, H. (2023). *Blue Demon: Ídolo mexicano sin límite de tiempo*. México: Secretaría de Cultura-Museo del Estanquillo.

Secretaría de Cultura (2018). "Declaran a la lucha libre mexicana como Patrimonio Cultural Intangible de la Ciudad de México". Disponible en <https://www.cultura.cdmx.gob.mx/comunicacion/nota/0667-18>

Salinas, P., y Cárdenas, M. (2009). *Métodos de investigación social*. Quito: Editorial Quipus.

Soto, J. (2008). "¿De la lucha social a la lucha libre?", en *Revista Bitácora del Faro de Oriente*, 6, 1-3.

Soto, J. J. (2010). *Análisis cultural de la lucha libre: una mirada a la lucha de los símbolos y los sentidos en los cuadriláteros de México*. México: INAH (Tesis de Doctorado en Antropología Social).

Thompson, J. B. (1998). *Ideología y cultura moderna. Teoría crítica social en la era de la comunicación de masas*. México: Universidad Autónoma Metropolitana.

Torres, L. (2009). "La lucha libre en la arena de los medios", en *Etcétera*, enero. <https://etcetera.com.mx/revista/la-lucha-libre-en-la-arena-de-los-medios/>

Trapanese, E. (2017). "¿(Des)enmascarando identidades? Una aproximación a la lucha libre mexicana", en *Bajo Palabra. Revista de Filosofía*, II (16), 103-111. @Titan\_cml, Twitter

Tönnies, F. (1947). *Comunidad y Sociedad*. Buenos Aires: Losada.

UNESCO (2010). "La cuisine traditionnelle mexicaine - culture communautaire, vivante et ancestrale, le paradigme de Michoacán". Dossier de Candidature n° 00400 Pour l'inscription sur la Liste Representative du Patrimoine Culturel Immatériel en 2010. Nairobi, Kenia: UNESCO. Disponible en <https://ich.unesco.org/doc/src/07530-FR.pdf>

Valenzuela, E. (2023). *El Halcón: Sed de venganza*. México. United Content.

Van Gennep, A. (1960). *The rites of passage*. Chicago: The University of Chicago Press.

Vázquez, J. A. (2012). "Nostalgia culinaria. Apuntes sobre los aspectos socioculturales de la preparación de alimentos en migrantes mexicanos retornados. El caso potosino", en *Revista Alter, Enfoques Críticos*, 3 (6), 105-121.