



Universidad Autónoma  
del Estado de México



# A DOS DE TRES MORDIDAS SIN LÍMITE DE TIEMPO

ESTUDIO CULTURAL DE LA GASTRONOMÍA EN LA LUCHA LIBRE

ANDRÉS LÓPEZ OJEDA  
CARMEN PÉREZ CAMACHO  
RICARDO HERNÁNDEZ LÓPEZ  
HÉCTOR JAVIER FAVILA CISNEROS



Doctor en Ciencias e Ingeniería Ambientales  
**Carlos Eduardo Barrera Díaz**  
*Rector*

Doctor en Ciencias Computacionales  
**José Raymundo Marcial Romero**  
*Secretario de Docencia*

Doctora en Ciencias Sociales  
**Martha Patricia Zarza Delgado**  
*Secretaria de Investigación y Estudios Avanzados*

Doctor en Ciencias de la Educación  
**Marco Aurelio Cienfuegos Terrón**  
*Secretario de Rectoría*

Doctora en Humanidades  
**María de las Mercedes Portilla Luján**  
*Secretaria de Difusión Cultural*

Doctor en Ciencias del Agua  
**Francisco Zepeda Mondragón**  
*Secretario de Extensión y Vinculación*

Doctor en Educación  
**Octavio Crisóforo Bernal Ramos**  
*Secretario de Finanzas*

Doctora en Ciencias Económico Administrativas  
**Eréndira Fierro Moreno**  
*Secretaria de Administración*

Doctora en Ciencias Administrativas  
**María Esther Aurora Contreras Lara Vega**  
*Secretaria de Planeación y Desarrollo Institucional*

Doctora en Derecho  
**Luz María Consuelo Jaimes Legorreta**  
*Abogada General*

Maestra en Salud Animal  
**Trinidad Beltrán León**  
*Secretaria Técnica de la Rectoría*

Licenciada en Comunicación  
**Ginarely Valencia Alcántara**  
*Directora General de Comunicación Universitaria*

Doctor en Ciencias Sociales  
**Luis Raúl Ortiz Ramírez**  
*Director de Centros Universitarios y  
Unidades Académicas Profesionales Región A  
y Encargado del Despacho Región B*

# **A DOS DE TRES MORDIDAS SIN LÍMITE DE TIEMPO**

Estudio cultural de la gastronomía en la lucha libre

DIRECCIÓN DE PUBLICACIONES UNIVERSITARIAS  
*Editorial de la Universidad Autónoma del Estado de México*

Doctor en Ciencias e Ingeniería Ambientales  
Carlos Eduardo Barrera Díaz  
*Rector*

Doctora en Humanidades  
María de las Mercedes Portilla Lujá  
*Secretaria de Difusión Cultural*

Doctor en Administración  
Jorge Eduardo Robles Alvarez  
*Director de Publicaciones Universitarias*

# **A DOS DE TRES MORDIDAS SIN LÍMITE DE TIEMPO**

Estudio cultural de la gastronomía en la lucha libre

ANDRÉS LÓPEZ OJEDA  
CARMEN PÉREZ CAMACHO  
RICARDO HERNÁNDEZ LÓPEZ  
HÉCTOR JAVIER FAVILA CISNEROS



Universidad Autónoma del Estado de México

*"2024, Conmemoración del 60 Aniversario de la Inauguración de Ciudad Universitaria"*

Este libro fue realizado con el apoyo del Sistema de Apoyos a la Creación y Proyectos Culturales, a través de la vertiente Fomento a Proyectos y Coinversiones Culturales, 2022.

Este libro fue positivamente dictaminado con el aval de dos revisores externos, conforme al Reglamento de la Función Editorial de la UAEMEX, y fue sometido a un proceso de identificación de duplicidad de la información mediante un *software* especializado.

Primera edición, noviembre 2024

## A DOS DE TRES MORDIDAS SIN LÍMITE DE TIEMPO

Estudio cultural de la gastronomía en la lucha libre

Andrés López Ojeda

Carmen Pérez Camacho

Ricardo Hernández López

Héctor Javier Favila Cisneros

Universidad Autónoma del Estado de México

Av. Instituto Literario 100 Ote., Col. Centro,

Toluca, Estado de México

C.P. 50000

Tel: (52) 722 481 18 00

<http://www.uaemex.mx>

Registro Nacional de Instituciones y Empresas Científicas y Tecnológicas (Reniecyt): 1800233



Esta obra está sujeta a una licencia Creative Commons Atribución-No Comercial-Sin Derivadas 4.0 Internacional. Los usuarios pueden descargar esta publicación y compartirla con otros, pero no están autorizados a modificar su contenido de ninguna manera ni a utilizarlo para fines comerciales. Disponible para su descarga en acceso abierto en: <http://ri.uaemex.mx>

ISBN: 978-607-633-948-0

Hecho en México

El contenido de esta publicación es responsabilidad de las personas autoras.

Director del equipo editorial: Jorge Eduardo Robles Alvarez

Coordinación editorial: Ixchel Edith Díaz Porras

Coordinación de diseño: Luis Maldonado Barraza

Corrección de estilo: Ma. del Socorro Zepeda Montes

Diseño y Formación: Antonia Aguilar Araujo

Diseño de portada: Martha Eugenia Díaz Cuenca



PARA IRAD Y ANDREA





## CONTENIDO



INTRODUCCIÓN	13
CAPÍTULO I. EL MARIDAJE DE LA GASTRONOMÍA Y LA LUCHA LIBRE	27
La gastronomía y la lucha libre a escena	33
La articulación de la gastronomía y la lucha libre desde la dimensión significativa y la lucha cultural	42
Gastronomía, lucha libre y formas culturales	45
CAPÍTULO II. EL ESPECTÁCULO EXCESIVO	53
Los recintos de lo infinito	61
Arenas de lógica funcional	61
Arenas de lógica emotiva	64
Las arenas del más allá	66
CAPÍTULO III. LA APROPIACIÓN Y USOS DE LA GASTRONOMÍA EN LA LUCHA LIBRE	75
Lucha extrema: el cuerpo <i>versus</i> la comida	76
La gastronomía de la distinción y la picaresca	83
El uso lúdico de la gastronomía y la expansión en la pantalla	97
La gastronomía de la tradición y la memoria	101
CAPÍTULO IV. LA TRANSNACIONALIZACIÓN DE LA GASTRONOMÍA Y LA LUCHA LIBRE COMO DIPLOMACIA BLANDA	117
El correlato turístico de la gastronomía y la lucha libre	117
Nómadas gastronómicos y gastrodiplomacia	131
CAPÍTULO V. EL SABOR DE LA LUCHA LIBRE DESDE LA VOZ DE LOS PROTAGONISTAS	143

CAPÍTULO VI. LA EXPERIENCIA DE COMER EN LAS ARENAS DE LUCHA LIBRE	<b>357</b>
Distintas formas de comer y saborear la lucha libre	<b>358</b>
Trasvasamiento identitario: afición, comida y lucha libre en Japón	<b>380</b>
CONCLUSIONES	<b>389</b>
BIBLIOGRAFÍA	<b>393</b>

*La lucha libre es el antojito mexicano más rico que van a poder probar y disfrutar*  
Danger King o El Pachuco

*La comida de la lucha libre es temperamento de lo que somos*  
Blue Demon Jr.

*La comida de la lucha libre somos los exóticos porque le ponemos sabor al caldo*  
La Diva de Chocolate







## INTRODUCCIÓN

En los últimos años, la gastronomía ha alcanzado una relevancia más allá del aprendizaje de los aspectos técnicos, incluso, existe un animado debate acerca de si podemos considerarla como un oficio o una profesión, una ciencia o un arte. Lo evidente es que para el ciclo escolar 2023-2024 existe una matrícula de 64.663 estudiantes de nivel licenciatura, principalmente de escuelas privadas (ANUIES, 2024), que prometen convertir a los jóvenes, más pronto que tarde, en chefs, algunos de los cuales, a través de sus restaurantes, se han convertido en verdaderas personalidades mediáticas, capaces de convocar a sibaritas de todas latitudes y colocar en el mapa a ciudades de las que pocas veces habíamos escuchado hablar. Si se hiciera un estudio bibliométrico de las temáticas que actualmente se abordan considerando a la gastronomía como objeto de estudio es muy probable llegar a la conclusión de que, la literatura existente ya no se reduce a los libros de recetas (aunque sigue siendo lo predominante), sino que, cada vez más, constituye una temática de investigación para un buen número de disciplinas (Antropología, Economía, Turismo, Sociología, Nutrición, Ciencias del Deporte, Medicina, Psicología), que nos permite obtener diversos aprendizajes a partir de la fórmula: la comida es un vector que sirve para hablar de muchos otros asuntos como las costumbres, el papel de la mujer en la sociedad, de tecnología, de ciencia, de la memoria, de la libertad personal y, en contra del aspecto meramente funcional-racionalista, hasta del simple disfrute sin mayores pretensiones.

En este último marco, relacionado con el ocio y el entretenimiento, 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, luchadores, aficionados y otros protagonistas del deporte-espectáculo, la recuperan, se la apropian y utilizan. En relación con esta temática y durante el desarrollo de la investigación, *Canek*, la leyenda viviente de la lucha libre, comentó que concedía la entrevista solicitada solo porque era sobre una temática de la que 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, pero también, la confirmación de que estudiar ese vínculo puede resultar novedoso.

La 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, debido a los reconocimientos que poseen: la cocina mexicana como 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), que ahora también se pueden considerar de interés público porque se les ha otorgado un valor excepcional y de adscripción para distintos grupos sociales, o sea, con la capacidad para construir identidad cultural.

Enfatizar la carencia de literatura que articula a la gastronomía con la lucha libre puede parecer una exageración porque, lo sabemos, siempre hay alguien que ya ha escrito algo, como lo demuestra un proyecto poco alejado en el tiempo y un libro reciente. El proyecto se tituló *Comida para luchadores*, el cual inició en 2013 con el propósito de realizar un recetario, un documental y otros productos de diseño por parte del fotógrafo venezolano Luis Cobelo y el chef Pocho Garcés, este último realizaría reinterpretaciones de técnicas y platillos tradicionales mexicanos, recuperando el preferido de los luchadores entrevistados (Cobelo, 2015).

Otro antecedente importante es el libro *Eat Like a Luchador. The Official Cookbook Legends of Lucha Libre* (Ochoa, 2021), el cual integra recetas de platillos que los propios luchadores le han compartido a la autora acompañadas de algunas anécdotas o recuerdos asociados a esas preparaciones; incluye una diversidad de fotografías que ilustran las recetas y momentos de su elaboración por parte de los luchadores, ataviados con sus máscaras o indumentaria en distintos momentos y espacios cotidianos como su cocina. En contraparte, y sin que esto sea negativo, los luchadores y luchadoras que aparecen compilados no son en su totalidad mexicanos sino también norteamericanos quienes muestran otras comidas y preferencias que pueden resultar ajenos a nuestra gastronomía, lo cual responde a que la autora parte de un contexto de *wrestling* globalizado; igualmente, el texto es una edición en inglés que limita su acceso al aficionado promedio y, si bien contiene información interesante sobre las preferencias y hábitos de los luchadores, el análisis es mayoritariamente descriptivo.

Lo que también se puede encontrar, pertenece al campo de las redes sociales en donde destaca el canal de *YouTube* del luchador profesional argentino *Hip Hop Man* (2024), quien desde hace cuatro años realiza entrevistas extensas a sus colegas mexicanos abordando su trayectoria de vida y profesional y, como algo tangencial, algunas preferencias sobre platillos mexicanos; sin embargo, lo hace a través de preguntas y opciones cerradas sin profundizar



más allá, o sea, a manera de una encuesta que permite acercarnos al qué y al cuánto, pero no a las razones que las personas tienen para sus decisiones, por ejemplo, les pregunta: ¿tequila o cerveza?, ¿pulque o tepache?, ¿tacos al pastor o suadero?, ¿salsa verde o roja?

El resto de lo que se puede encontrar está en el trabajo de los *youtubers* o *vlogueros* pero se reduce, cuando descubren el mundo de la lucha libre y la comida como temáticas, a realizar audiovisuales que no van más allá del registro de una parte de la oferta gastronómica —afuera y dentro de las arenas—, a puntos de vista sobre lo que les gusta y porqué, precios, tamaño de la porciones... eso sí, desde una narrativa cercana, dicharachera, informal y anecdótica sobre la degustación realizada durante sus reportajes (LDG, 2023; HEM, 2023a; HEM, 2023b).

Como se puede apreciar, el campo de estudio que relaciona a la gastronomía con la lucha libre es menos que incipiente, de manera que, un aporte, desde los estudios de la cultura, tal vez pueda resultar de interés. Esto quiere decir, un abordaje que considere el punto de vista de los principales protagonistas en términos de sus opiniones, gustos y preferencias, así como de lo que se puede proyectar a través de la comida, es decir, de los aspectos significativos. El campo de lo simbólico, si bien pertenece al campo de lo subjetivo, también constituye uno de los insumos principales de lo que se conoce como industrias culturales o más directamente aterrizado —en términos de beneficios concretos—, de la economía naranja o creativa. ¿Y qué más creativo que las máscaras e indumentaria de las luchadoras y luchadores, de los cánticos de los aficionados o de una *gomichela* en las arenas? En este terreno, son evidentes los aportes socioeconómicos que se derivan de la comercialización de productos y servicios que gestionan la tradición, el espectáculo, los conocimientos y herencia patrimonial en donde tiene cabida la lucha libre y la gastronomía mexicanas las cuales, en los últimos años, han adquirido una dimensión, emergencia e interés no solo en México, sino también en el extranjero.

La ruta seguida por cada una de esas manifestaciones, para alcanzar el reconocimiento que actualmente tienen —y esto se desarrolla en el primer capítulo titulado “El maridaje de la gastronomía y la lucha libre”—, ha sido disímbola aunque coincidente en dos aspectos: sus orígenes en el siglo XX, si consideramos que la fecha que se reconoce como el inicio formal de la lucha libre es cuando se crea la Empresa Mexicana de Lucha Libre en 1933 y porque es, a fines de la misma centuria, cuando la clase media e intelectual de la época, definen las características del constructo denominado cocina mexicana: su mestizaje derivado de su herencia española, sus orígenes prehispánicos e influencia indígena, incluso se consideró que había alcanzado un estadio superior por lo que comenzó a denominarse *gastronomía mexicana* incorporándose el componente de lo popular: “Las dos expresiones,



que se han señalado como parte de toda cocina, la profesional y la popular en México, se entrelazaron por medio de este término [gastronomía] con el resultado de que todo aquello que antes fue considerado de factura popular, como los platos a base de maíz y chile entró al terreno gastronómico” (Juárez, 2008: 278).

El segundo aspecto coincidente tiene que ver con el hecho de que la gastronomía y la lucha libre constituyen formas culturales, esto quiere decir que agrupan una serie de elementos o manifestaciones significativas que permiten reconocerlas con un valor excepcional porque, a través de ellas, se pueden apreciar rasgos distintivos de una sociedad o grupo social de manera que aportan a la construcción de identidad cultural. Este proceso es histórico en el sentido de que la apreciación de una manifestación cultural puede cambiar y lo que ahora es reconocido puede no serlo el día de mañana. El concepto mismo de patrimonio cultural es paradigmático puesto que, hasta antes del siglo XVIII, no tenía el valor que se le reconoce hoy, por el contrario, desde la lectura de una incipiente sociedad moderna que terminaría siendo hegemónica, formaba parte de épocas oscuras por lo que no valía la pena conservarlo. No se quiere decir que no había coleccionismo de objetos que se consideraban valiosos por su material o por su estética, sino que esta práctica era privada, solo después de la Revolución francesa se inicia el cambio hacia una nueva valorización del patrimonio en el sentido de bien público al que hay que salvaguardar (Paz, Cedeño y Macías, 2016).

Lo que aparece como un proceso aterciopelado, en realidad es resultado de una “lucha cultural” (Hall, 1984), en el sentido de que los bienes y manifestaciones culturales son apropiados, impuestos, reconocidos, desplazados y olvidados dependiendo del grupo que detenta el poder entendido como el control de los recursos significativos (Newbold, 1983). La gastronomía y la lucha libre mexicanas, como formas culturales se encuentran inmersas en esta trama al punto de que, en su trayectoria, han pasado de considerarse manifestaciones populares —o de “baja cultura” desde el punto de vista del grupo hegemónico que ostenta el control cultural—, a una posición en la que se han revalorizado como bienes patrimoniales e identitarios, lo cual ha incidido en beneficio de quienes practican ese deporte-espectáculo, el cual experimenta un resurgimiento demostrable en diferentes esferas, así como para el caso de la gastronomía mexicana porque se deriva de la familia, la tradición, la casa, la calle y otras ofertas populares que convergen en las arenas de lucha libre.

Aunque la oferta gastronómica es mexicana en los términos descritos y se encuentra en todos los lugares que incluyen comida cotidiana de casa, fondas, puestos instalados en las banquetas y, por supuesto, restaurantes de moda, en las arenas de lucha libre adquiere



nuevos sentidos porque, como también se plantea en la discusión sobre las formas culturales, el contexto influye, determina y explica lo que se ofrece, se degusta y en la significación que tiene para los aficionados que asisten a los pancracios. Por esta razón, en el segundo capítulo “El espectáculo excesivo”, se encontrará una aproximación a las distintas arenas de lucha libre existentes en México no solamente como contenedores físicos, sino también como lugares patrimoniales, es decir, con una dimensión simbólica.

En este sentido, se argumenta cómo las arenas se convierten en escenarios rituales en los cuales se refuerza la *communitas* o la pertenencia de grupo; en espacios teatralizados que dan cabida a la sátira, la comicidad, la ironía, al drama de la vida con personajes que encarnan virtudes y defectos (luchadores del bando rudo versus técnicos, los buenos contra los malos); en lugares que contribuyen al reequilibrio y ajuste social porque frente a un contexto social adverso (violencia, pobreza, discriminación, hacinamiento, desempleo, etcétera), solo se puede dar salida a la frustración mentando la madre a los luchadores, réferis y porras contrarias, así como un efecto terapéutico para la salud psíquica porque en las arenas, parafraseando a Freud (1981), ser bárbaro puede resultar sano.

Se incluye, además, una descripción general considerando una propuesta de tipología de las arenas de acuerdo con lo siguiente: i) a sus características funcionales, por ejemplo, si se encuentran construidas para la lucha libre con los requerimientos y normatividades para comodidad y respuesta a las necesidades de los fanáticos, lo cual puede parecer de sentido común, pero cuando se conocen otras arenas, se puede dar uno cuenta que existen muchas diferencias en términos de infraestructura, comodidad o seguridad y; ii) por su capacidad como generadoras de ambientes empáticos; por ejemplo, aunque en todas las arenas se desatan las pasiones y se construyen comunidades emotivas, la proximidad con los luchadores y luchadoras es diferente: mientras en algunas arenas es más distante físicamente, en otras resulta extremadamente cercana, al punto de presentarse situaciones donde el aficionado comparte una cerveza con el luchador —quien se toma un descanso—, mientras se está desarrollando la contienda.

Lo anterior como preámbulo para caracterizar las distintas maneras de apropiación de las arenas, pero también de los usos culturales de la comida y bebida que se ofrece en tales espacios, lo cual se expone en el tercer capítulo. Y es que la gastronomía como elemento de intermediación para las interrelaciones personales alcanza registros simbólicos de los más refinados. En palabras de Zumbi, la comida siempre ha estado presente en la lucha libre, inclusive hasta arriba del ring porque, en algún momento de la contienda, puede servir de proyectil que manifiesta el ánimo de los aficionados hacia los protagonistas del deporte



espectáculo, incluyendo a los réferis. Este registro es generalmente negativo porque para expresar que el luchador no es atlético desde el punto de vista de los aficionados, les dicen: “¡bájate pinche muerto de hambre!”, “¡cómprale unos tacos!” Expresiones contrastantes con el hecho de que, para manifestar que la lucha ha sido muy buena, se les recompensa lanzando monedas y billetes al ring.

Otro uso de la gastronomía se relaciona con la percepción del cuerpo, lo cual se plantea en términos del “deber ser” y “del ser”. Para el primer caso, se quiere decir que se aprecia la comida por sus aspectos nutricionales que benefician la salud y bienestar general de los pancraciastas, así como por su aporte a la construcción de un cuerpo orientado al paradigma hegemónico de lo atlético y estético que requiere disciplina y selectividad en la comida y ejercicio. En contraste, y ante lo difícil que resulta conseguir ese paradigma hegemónico —así como por otras razones como las económicas, los viajes constantes que les impiden seguir las pautas alimenticias—, la mayoría de los luchadores y luchadoras se relacionan con la comida en términos de solo visualizarla como algo que les proporciona energía para soportar las rutinas y esfuerzos que les exige la lucha libre. Ya no se habla, en esta segunda visión, de la comida para conseguir un cuerpo *aesthetic*, sino de la comida por necesidad y gusto.

Esta segunda relación con la gastronomía, si bien se encuentra en el registro del disfrute porque no está normativizada, por otra parte, se muestra cómo se articula y responde a relaciones profundas que las luchadoras y luchadores mantienen con distintas esferas: sus orígenes, la familia, la localidad y la clase, de tal forma que se puede caracterizar como popular y tradicional. Sin embargo, cada preferencia tiene sus momentos, ritmos y razones para su consumo; por ejemplo, algunas botanas (cacahuates, frituras, papas, entre otras) pueden resultar una buena opción previo a subirse a los encordados porque resultan mitigadores de hambre además de ligeros para la contienda, pero al terminar la función, generalmente no es la mejor opción para saciar el hambre por lo que se deciden por algo más sustancioso, disfrutable, gratificante y compensatorio a las hazañas realizadas: lo que se prefiere regularmente es cualquier alimento considerado garnacha (tacos, pambazos, quesadillas, tostadas, entre otros).

La gastronomía, igualmente, se convierte en un diferenciador de clase que, para el caso de las luchadoras y luchadores se relaciona con el mayor o menor prestigio adquirido lo cual se aprecia en los hábitos, consumos, lugares preferidos para comer y, nuevamente, en la dimensión simbólica; por ejemplo, para denostar a los luchadores que recién comienzan, a los que trabajan para pequeñas promotoras y en arenas locales, perciben garantías



de poca monta, se les califica de “moleros”, es decir, se utiliza de manera peyorativa un platillo considerado como tradicional y muy revalorizado desde el punto de vista patrimonialista. En lo general, de lo que se trata es de conocer, preferencias, gustos, percepciones, opiniones que las luchadoras y luchadores tiene sobre la gastronomía en su contexto de vida y trabajo, pero desde una lectura cultural que muestra cómo la comida constituye un vector de algo más.

Dentro de este algo más se encuentra la revisión de cómo la gastronomía y la lucha libre se han convertido en recursos codiciados para distintos grupos de interés, lo cual se presenta en el cuarto capítulo “La transnacionalización de la gastronomía y la lucha libre, diplomacia blanda”, destacando un proceso que las ha llevado a su transnacionalización, como lo atestigua el interés global por la comida mexicana y la lucha libre, motivadores del viaje turístico. En este caso, tales bienes culturales no solo son revalorizados por su aporte económico, sino también como promotores de la cultura mexicana, papel que se ha denominado de diplomacia blanda.

A estas alturas, lo que predomina es la *visión etic* integrada por el análisis cultural de tales manifestaciones desde el punto de vista del investigador, por lo que resulta pertinente integrar la *visión emic* consistente en mostrar lo que los principales protagonistas del panrancio opinan sobre la gastronomía en el contexto de la lucha libre, esto se aborda en el quinto capítulo “El sabor de la lucha libre desde la voz de sus protagonistas”. Este capítulo, además, intenta visibilizar a un conjunto de luchadoras y luchadores, la inmensa mayoría catalogados como independientes, que de otra manera resultaría difícil conocerlos por lo que, el presente documento, también tiene por objetivo dejar constancia de su paso por los encordados. Es sobre este conjunto de informaciones proporcionadas por quienes tienen la profesión de agarrarse a “pierrotazos”, que se finca el presente análisis, además, se podrá encontrar una serie de máximas e ideas originales sobre lo que piensan y creen importante de la gastronomía, mostrando con ello una creatividad y agilidad mental “sin límite de tiempo”.

Respecto a la oferta gastronómica y la experiencia de comer en las arenas, en el sexto capítulo se muestra la presencia de un ritmo y sentido que explican el disfrute experimentado por los aficionados dispuestos a probar la inconmensurable variedad de botanas, bebidas, antojitos, postres y alimentos diferenciados por derivarse del contexto barrial, local o regional. Este capítulo se puede definir como un ejercicio etnográfico que recupera la narrativa elaborada por parte de los aficionados respaldado por material fotográfico que muestra parte del paisaje gastronómico que se produce afuera y dentro de las arenas. Como parte del



análisis se caracterizan y argumentan cinco maneras en que se vinculan los aficionados con la oferta gastronómica: i) estableciendo una conexión anímica y emotiva; ii) una interacción con los luchadores creando esferas emocionantes, divertidas y trascendentales; iii) un gusto por el deleite y la abundancia; iv) una puesta en escena de los alimentos típicos y tradicionales donde las arenas se conforman como espacios de salvaguardia gastronómica y; v) estableciendo el modo de curiosidad por lo emergente gastronómico.

Entre las preguntas que nos propusimos contestar se encuentran las siguientes: ¿cuáles son algunos de los usos de la gastronomía en la lucha libre, considerando a sus principales protagonistas (luchadoras, luchadores, réferis) y aficionados?, ¿de qué manera la gastronomía y la lucha libre conforman formas culturales que contribuyen a la construcción y fortalecimiento de identidad cultural?, y ¿de qué modo la gastronomía y la lucha libre se conforman como artefactos de diplomacia cultural? Para ello, se planteó a manera de hipótesis, lo siguiente: la gastronomía, a través de la lucha libre, se constituye en un vector para la distinción cultural; se conforma como un medio de comunicación interpersonal lúdica; aparece como un artefacto de memoria y; un elemento que aporta a la construcción de la identidad cultural a través del énfasis de “lo nacional”.

## ASPECTOS METODOLÓGICOS

Ya que nuestro reto giraba en torno a entender, profundizar y explicar la gastronomía y la lucha libre como formas culturales, la metodología utilizada fue de corte inductivo con enfoque cualitativo, lo que permitió adentrarnos en los comportamientos, las opiniones, expectativas, así como generar información a partir de la observación in situ de los acontecimientos que se desarrollan en los espacios que comprenden las funciones de lucha libre (arenas, plazas comerciales, plazas públicas, auditorios, entre otros). Igualmente, se realizó un análisis documental (literatura especializada y no especializada, literatura web) para tener una panorámica en torno a la temática de la gastronomía y la lucha libre.

Otro eje de análisis transversal lo constituyó la idea de que, a lo que asistimos, es a una lucha cultural en la cual se encuentran inmersas estas dos formas culturales (gastronomía mexicana y lucha libre), por ello, era necesario tener una mirada más amplia, que abarcara no solo las arenas más reconocidas. Así, lo que se obtuvo fue información básicamente descriptiva con base en la aplicación de entrevistas semiestructuradas a 233 luchadores y luchadoras de distintas organizaciones como el Consejo Mundial de la Lucha Libre



(CMLL), de la empresa Triple A y, en su gran mayoría, luchadores independientes que dejan ver con mayor claridad los conflictos culturales a los que se enfrentan cotidianamente cuando se trata de hablar, definir y otorgar un lugar a la gastronomía y su profesión en su mundo de vida.

El análisis y resultados está derivado de un grupo de pancraciastas que se denominan independientes y que constituyen la mayoría en el terreno de la lucha libre, algunos con experiencia en empresas poderosas o reconocidas, pero todos con el antecedente de haber sido “moleros”, una expresión polisémica porque, como se ha mencionado, para algunos es una manifestación despectiva, mientras que para otros es una forma de reconocimiento de su trabajo por parte de las comunidades o promotores, quienes además de ofrecer mole, pollo, arroz y frijoles, también pueden darles, para el camino de regreso a casa, tortas u otros alimentos para los luchadores y sus acompañantes. Por otra parte, su perfil socioeconómico corresponde a niveles sociales de menores recursos al punto de que, muchos de los luchadores y luchadoras, tienen otros trabajos lo cual, como se explica en el apartado conceptual, implica la pertenencia a una determinada clase con hábitos, formas de ver el mundo, prácticas, gustos, estéticas y otras características distintivas que se engloban en lo que se conoce como cultura popular. En estos momentos y desde la perspectiva de lo cultural, ello no significa necesariamente una posición subordinada, sino por el contrario, como la gastronomía mexicana y la lucha libre se han investido del aura que otorga su reconocimiento como patrimonios culturales, la calidad de popular se ha revalorizado. Por otra parte, que la mayoría de las luchadoras y luchadores que aparecen en el libro sean independientes —como se ha mencionado líneas arriba—, nos parece una buena forma de visibilizarlos, de hacerles promoción y dejar testimonio de la presencia de su personaje.

En este mismo sentido, también se entrevistaron a siete réferis y 12 promotores quienes organizan funciones o son dueños de los recintos donde se ofrece lucha libre. Igualmente, se realizaron entrevistas itinerantes a más de 50 aficionados, seguidores y turistas presentes en las distintas arenas, actividad que nos permitió delinear y circunscribir una temática poco estudiada. De manera sintética, el siguiente cuadro muestra el trabajo etnográfico desarrollado del cual cabe destacar la visita a 18 arenas o espacios donde se llevaron a cabo funciones de lucha ubicadas en diversos municipios y ciudades del Estado de México, Jalisco, Ciudad de México, Baja California, Puebla y Japón.



Metodología			
Inductivo con enfoque cualitativo		Unidad de análisis	Información recopilada
Método	Técnica		
Etnografías	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Observación in situ</li> <li>2. Registro audiovisual</li> <li>3. Entrevistas abiertas a público y vendedores</li> <li>4. Entrevistas abiertas a luchadores y réferis</li> <li>5. Entrevistas semiestructuradas a luchadores y empresarios</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. <i>Gym Azteca Budokan</i>, Ciudad Nezahualcóyotl, Estado de México</li> <li>2. <i>Gimnasio y Arena 2 de Junio</i>, Ciudad Nezahualcóyotl, Estado de México</li> <li>3. <i>Arena México</i>, Ciudad de México</li> <li>4. <i>Arena Coliseo</i>, Ciudad de México</li> <li>5. <i>Arena Coliseo Guadalajara</i>, Guadalajara, Jalisco</li> <li>6. <i>Arena Jalisco</i>, Guadalajara, Jalisco</li> <li>7. <i>Arena Vikingos</i>, Chimalhuacán, Estado de México</li> <li>8. <i>Auditorio Municipal "Fausto Gutiérrez Moreno"</i>, Tijuana, Baja California</li> <li>9. <i>Gym Zeus</i>, Iztapalapa, Ciudad de México</li> <li>10. <i>Arena Guerrero</i>, Chimalhuacán, Estado de México</li> <li>11. <i>Multiforo Cultural del Fuerza</i>, Ciudad Nezahualcóyotl, Estado de México</li> <li>12. <i>Arena Shaolin</i>, Xonacatlán, Estado de México</li> <li>13. <i>Arena Puebla</i>, Puebla, Puebla</li> <li>14. <i>Salón Trópico</i>, Puebla, Puebla</li> <li>15. <i>Arena Neza</i>, Ciudad Nezahualcóyotl, Estado de México</li> <li>16. <i>Club Wrestling</i> Chimalhuacán, Chimalhuacán, Estado de México</li> <li>17. <i>Gym Starman</i>, Iztapalapa, Ciudad de México</li> <li>18. <i>Gimnasio Olímpico "Juan de la Barrera"</i>, Ciudad de México</li> <li>19. <i>Plaza "Manuel Ávila Camacho"</i>, Jilotepec, Estado de México</li> <li>20. <i>Plaza Soyaniquilpan</i>, Estado de México</li> <li>21. <i>Mercado 16 de Septiembre</i>, Toluca, Estado de México</li> <li>22. <i>Salón Los Ángeles</i>, Ciudad de México</li> <li>23. <i>Makuhari Messe International Conference Hall</i>, Chiba, Japón.</li> <li>24. <i>Towa Pharmaceutical Ractab Dome Sub Arena</i>, Osaka, Japón</li> <li>25. <i>Korakuen Hall</i>, Tokyo, Japón</li> </ol>	Oferta gastronómica, consumos, comportamiento de los asistentes a las funciones, opiniones de los principales protagonistas (luchadores y visitantes).
Investigación documental	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Literatura especializada</li> <li>2. Literatura no especializada (artículos periodísticos, artículos de difusión)</li> <li>3. Literatura web (<i>vlogs</i>, redes sociales)</li> </ol>		Antecedentes sobre gastronomía, lucha libre; problemáticas, utilización de recursos <i>web</i> por parte de luchadores para la promoción y comunicación de su imagen, así como uso y apropiación de la gastronomía.



Agradecemos infinitamente a Alda Moreno de Gym Azteca Budokan; a Lázaro Cruz Meza, José Lázaro Cruz Medina, Claudia Galicia Campos y a Tonina Jackson Jr., de Promociones Cruz; a Víctor León y Roberto Vega de Promociones Revelación de Lucha Libre Iztapalapa; a Iliana Urbietta Ramírez de Gym Zeus; a Gustavo Dorantes Ramírez; a Bucanero Jr., de la Arena Jalisco; a Gustavo Adolfo Juárez Saavedra y su canal El (H)exadrilátero; a Víctor Aguilar Castillo de Promociones VIKMASK; al equipo del Gimnasio y Arena 2 de Junio, Guerrerox Gym, Arena Vikingos y Arena Shaolín; a Fuerza Guerrera Jr., y Fuerza Jack, por facilitarnos el acercamiento con los principales protagonistas de la lucha libre. Quedaremos siempre en deuda con los luchadores, réferis y aficionados que nos dedicaron unos minutos de su valioso tiempo para conversar sobre algunos aspectos de lo que les gusta comer y beber, así como del lugar que ocupan y lo que significa en su vida profesional y cotidiana esas actividades terrenas. El quinto capítulo, “El sabor de la lucha libre desde la voz de los protagonistas”, queremos reiterar, sirve para nombrar a cada uno de ellos, conocer sus opiniones al respecto, pero también como un homenaje y manera de manifestar nuestra admiración por dedicarse a un deporte-espectáculo tan extraordinario.

Damos las gracias a las instituciones que apoyaron este trabajo, en primer lugar, a la Comisión de Selección (Convocatoria 2022), de la Vertiente Fomento a Proyectos y Coinversiones Culturales, de la Secretaría de Cultura, por decidir que la temática era interesante de investigar, en especial a la Mtra. Ivonne Pérez Esquivel y a su equipo de trabajo por el seguimiento, recomendaciones y apoyo permanente durante todo el proyecto.

Al Centro Universitario del Sur, de la Universidad de Guadalajara, particularmente a la Dra. Claudia Llanes Cañedo y a la Mtra. Arely Ruiz Eufrazio por las facilidades otorgadas para la difusión de la investigación a través de la conferencia “La transnacionalización turística de lo popular: Gastronomía y lucha libre mexicanas”, realizada en su sede de Ciudad Guzmán, Jalisco. Igualmente, a la Facultad de Turismo y Gastronomía de la Universidad Autónoma del Estado de México, especialmente a Angélica Rangel García por su invaluable trabajo logístico para la realización de la Conferencia “Gastronomía y lucha libre: la emergencia de un nuevo maridaje turístico”, y del Seminario “Sin límite de tiempo: La gastronomía en la lucha libre”. A Irad Andrés López Pérez y a Carmen Andrea López Pérez, quienes nos ayudaron a realizar etnografías y muchas de las entrevistas que soportan el presente texto. Asimismo, al Dr. Jorge Eduardo Robles Alvarez, director de Publicaciones Universitarias de la UAEMEX por apoyar el proyecto desde su inicio, así como a la Mtra. Ixchel Edith Díaz Porras y al equipo editorial por convertir las palabras y contenidos en un libro cuidadosamente diseñado.





CAPÍTULO I  
EL MARIDAJE DE LA  
GASTRONOMÍA Y LA  
★ LUCHA LIBRE ★







## CAPÍTULO I. EL MARIDAJE DE LA GASTRONOMÍA Y LA LUCHA LIBRE.

*Todo es mejor con sazón*  
Bandido

La gastronomía y la lucha libre han conformado una dupla desde siempre, no tenemos claro si pertenecen al bando técnico o de los rudos, y menos ahora que existen otras categorías como la de los “exóticos”, luchadores fantasía, mini estrellas o luchadores micro. Tampoco sabemos cuál es la “llave” favorita del dúo y, menos aún, en qué consiste su carisma, encanto, atractivo, fascinación o embrujo que hace que los aficionados que asisten al pancracio —sobre todo a las arenas pequeñas—, estén dispuestos a regresar, a revivir esa bacanal de los sentidos que incluye indumentaria y máscaras seductoras, coloridas; música ecléctica, gritos a todo volumen y contagiosos —incluyendo o predominando las frases y palabras apolíticamente incorrectas—; apariciones vistosas y coreografiadas de los luchadores; presentaciones apoteósicas de los animadores, luces estrobóticas y, por supuesto, toda una gama de alimentos y bebidas que, muchas veces, solo se encuentran ahí, coexistiendo con los que se derivan de la “razón” industrial globalizante, lo cual resulta en viñetas gastronómicas que muestran sencillas ofertas funcional-populares (una torta, unas palomitas, unas papas fritas), hasta aquellas que desbordan un barroquismo visual y de sabores (cemitas poblanas, gomichelas).

Lo mismo aplica para los puestos callejeros alrededor de las arenas, dispuestos a fin de saciar cualquier gusto de los aficionados al no ser suficiente lo consumido durante las contiendas, o apenas sirvió para abrir el apetito: ¿Cuántos le damos?, ¿de qué va a llevar?, ¿con todo?, “¡pásele, pásele!”, constituyen algunas de las frases y recursos que tales establecimientos utilizan y que el gurú de la mercadotecnia, Michael Porter (2020), en su elegante lenguaje disciplinario, no dudaría en definir como parte de la logística de salida y ventas del producto, dos eslabones primarios de su famosa *value chain*. Pero eso no es todo, otras estructuras de valor que contribuyen a crear la imagen, reputación del negocio y fortalecen la posibilidad del intercambio de modo repetido y exitoso, en esa gastronomía de banqueta, seguramente provocarían el rechinido de los asépticos principios para crear diferenciación del profesor de Harvard: música guapachosa, toldos intervenidos por la gráfica popular, luces fluorescentes para resaltar los colores de los alimentos, comales



desbordantes de grasa, carne y cebollas, tecnología autóctona —máquina para hacer tortillas, molcajetes—, salseras de plástico de colores, asombrosas y vistosas habilidades para preparar los alimentos, etcétera.

Así, se puede perfilar que los alimentos no son meros complementos, por el contrario, juegan distintos papeles para estar a tono con lo que sucede en el encordado. Por ejemplo, pueden ser proyectiles como cuando un luchador le quita el vaso de cerveza al aficionado y lo lanza —todavía con el contenido—, a su contrincante. Y si esto pareciera ser lo más burdo, debemos agregar que los alimentos también pueden alcanzar los más amplios registros de lo metafórico y el dicitario, como lo cuenta el famoso luchador *Zumbi* quien, en una entrevista y ante la pregunta de cuál ha sido el peor insulto que le han dicho en una arena, él contesta: “¡Aviéntale un bolillo!”, para después preguntarse, acompañado de una espontánea expresión de indignación, ¿por qué? Inmediatamente, y ya todo bajo control, señala sus abdominales bien definidos y agrega: “esto parece de hambre, pero no es de hambre, yo sí entreno, yo sí me preparo día a día... Pero eso sí me quedó muy grabado, nunca lo voy a olvidar” (MLC, 2020).

Lo mismo sucede con la expresión de luchador “molero” que se utiliza para referirse a los luchadores que van empezando, al amateur, a los que tienen poca experiencia y, por lo mismo, se les acusa de ser improvisados y percibir míseras garantías (pago); de manera que son poco conocidos, generalmente trabajan en una sola arena o en las más pequeñas ubicadas en colonias, barrios o pueblos marginales. La explicación originaria de la expresión, de acuerdo con varios luchadores se debe a que, cuando termina la función, en muchos de esos lugares alejados del *mainstream* luchístico, los invitan a comer ese platillo que, en otros registros, está considerado uno de los más icónicos del país: el mole. Esto, aprovechando la ocasión, nos muestra que en los encordados se presentan, igualmente, formas de convivencia y relación mediadas por la comida que van más allá de las simplemente contractuales: formas solidarias, empáticas, que conforman *gemeinschaften* (Tönnies, 1947), es decir, una comunidad donde predominan los valores emocionales. Lo que no quiere decir que nos quedemos en la romántica visión del colorido de la lucha libre, por el contrario, no se debe obviar, por ejemplo, el gran problema de las precarias condiciones de trabajo de la inmensa mayoría de quienes practican dicho deporte.

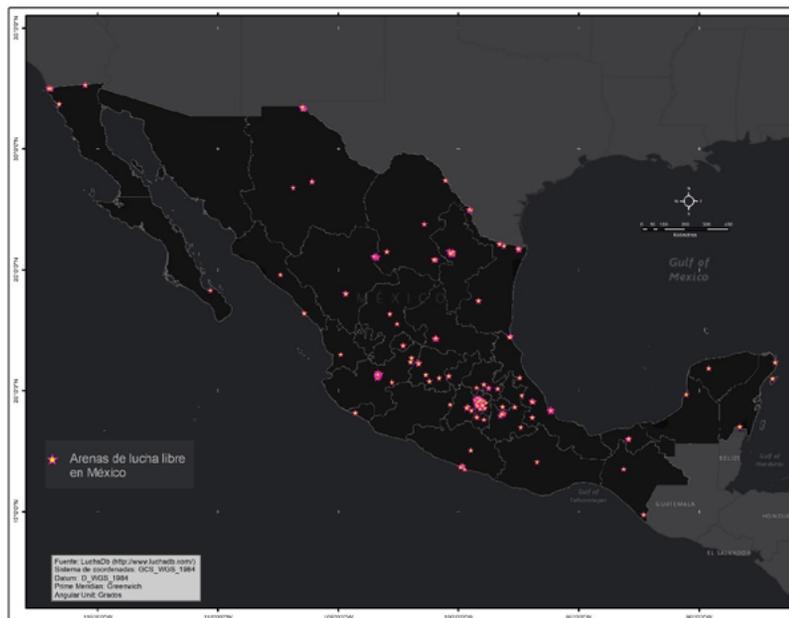
Cabe señalar, que toda esa parafernalia se encuentra multiplicada y se reitera cientos o miles de veces a lo largo del año en todo el país, por lo que la lucha libre quizá sea el deporte-espectáculo, física y emotivamente, más cercano a las personas. Tan es así, que algún gladiador de más de 80 kilos, puede caer literalmente encima de las personas sentadas en las



primeras filas cuando decide efectuar un vuelo acrobático desde las cuerdas. De acuerdo al listado que se encuentra en la página *luchadb.com*, se puede contabilizar la existencia de 255 arenas o espacios donde se celebran o se han realizado funciones de lucha libre en México, así como un registro de carteleras que se remontan a 1943 (Arena Coliseo de la Ciudad de México). Si uno considera que cuatro de los principales escenarios de lucha libre presentan funciones todas las semanas, específicamente los lunes (Arena Puebla); los martes (Arena Coliseo de Occidente); los martes, viernes y domingos (Arena México); y los sábados (Arena Coliseo), tal vez se tenga una idea del impacto cuantitativo que representa también el deporte de los “costalazos”, a lo que hay que agregar su incursión en la televisión y redes sociales que confirman a la lucha libre como una importante industria cultural.

En la imagen 1 se presenta la geolocalización de las arenas, distribuidas por todo México; sin embargo, la mayoría se concentra en la parte central del país (Ciudad de México, Estado de México, Hidalgo, Querétaro) y en algunas otras ciudades (Guadalajara, Monterrey, Tijuana).

Imagen 1. Geolocalización de las arenas de lucha libre en México.

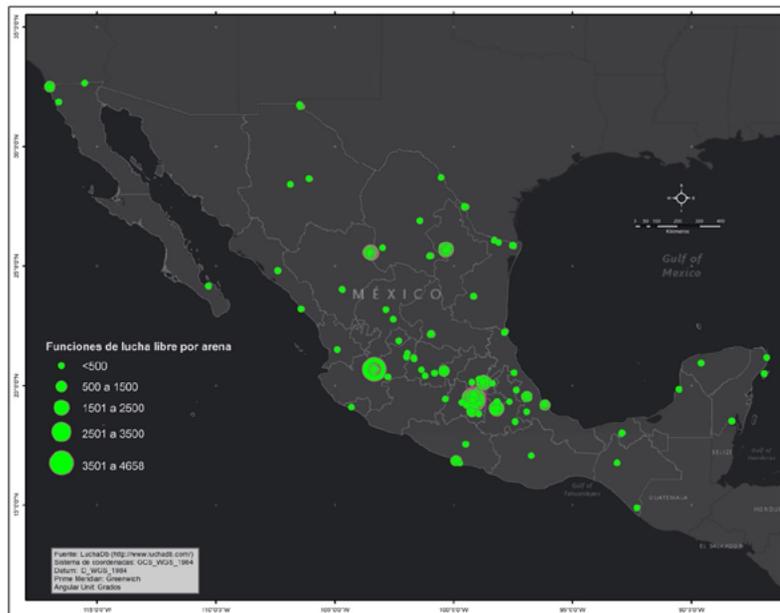


Elaborado por: Luis Guadarrama García en exclusiva para esta investigación, mayo de 2024.



En la imagen 2 se muestra el mapeo de las arenas de lucha libre de acuerdo al número de funciones que han realizado e independientemente de repetirse el patrón de la geolocalización, lo interesante es que se puede comenzar a pensar en cómo fortalecer a esta industria cultural en varios sentidos; por ejemplo, de acuerdo a la densidad de arenas se puede generar mayor oferta de servicios, lo que incide en un considerable gasto para la zona, incluyendo el consumo de gastronomía. Igualmente, si hay más arenas pueden planificarse mayores servicios turísticos debido a que cada vez hay más interés por este deporte-espectáculo, así como el mejoramiento de la oferta de transporte. Sin embargo, hacen falta más datos que señalen las condiciones y entornos de las arenas que permitan dimensionar su importancia.

Imagen 2. Mapeo de arenas de lucha libre de acuerdo al número de funciones realizadas.



Elaborado por: Luis Guadarrama García en exclusiva para esta investigación, mayo de 2024.

Regresando al tema de las carteleras, que podrían servir para practicar la microhistoria, un breve acercamiento nos permite mostrar cómo la comida y la lucha libre, en algún momento, hacen pública su relación. Sin embargo, no es cualquier clase de *affaire*: a través de los carteles que anuncian funciones de lucha libre y que Kerlow (2010) considera



representativos de la “gráfica popular funcional” —porque un tipógrafo especializado los creó y tiene principios básicos del diseño gráfico—, se puede apreciar que son productos industrializados los primeros en declararse *partners* del negocio: Pepsi, Coca Cola, cerveza Corona, cerveza Tecate, tequila Tapatío, tequila Serena. Sin embargo, conforme pasa el tiempo y a la par de los avances tecnológicos en el sector de la impresión se aprecia cómo se transita de un diseño funcional que se caracteriza por la combinación de dos o tres colores, limitada utilización de tipo de letras (lo que sin embargo y quizá sin proponerse, crea un estilo característico de los carteles de lucha libre), a una elaboración más compleja, colorida, de exuberantes recursos tipográficos, de incorporación y manejo de fotografías de los luchadores, de logotipos de promotores y patrocinadores que hace que nos preguntemos cómo es que se realiza ese prodigio de aglomeración comunicativa en unos pocos centímetros cuadrados. Para el caso de la gastronomía se puede observar, igualmente, la aparición gradual de otras informaciones que muestran, si bien negocios de la restauración, por otra parte, que son emprendimientos y productos del contexto inmediato,

local, que se han cobijado —mercadológicamente hablando—, en ese medio de comunicación más artesanal que es el cartel.

Imagen 3. Cartel Arena Xalapa, Veracruz, 1975.



Fuente: luchab.com

Imagen 4. Cartel Arena México, Ciudad de México, 1990



Fuente: luchab.com



Por otra parte, estas narrativas visuales aluden más a las bebidas que a la comida, lo cual contrasta con el hecho de que los aficionados realizan una conexión más directa con los platillos y resto de la oferta gastronómica. Es decir, si bien las bebidas tienen una presencia explícita en la comunicación —y la cerveza sea la bebida omnipresente en las arenas—, no es fácil que los entrevistados visualicen o conecten tan fácilmente cuáles serían las bebidas “emblemáticas” de la lucha libre.

Otro nivel de conexión entre la gastronomía y la lucha libre tiene que ver con el hecho de que, en 2018, el deporte de las llaves y contra llaves fue elevado a la categoría de patrimonio intangible de la Ciudad de México (SC, 2018), empatando con ello a la comida tradicional mexicana que ostenta el reconocimiento de Patrimonio Inmaterial de la Humanidad desde hace 14 años (UNESCO, 2010). Esto significa un esfuerzo de revalorización de manifestaciones culturales que merecen ser promovidas y preservadas debido a que se considera que aportan a la construcción y mantenimiento de identidades colectivas. Tal vez valga la pena describir, con más detalle, la trayectoria e importancia de tales manifestaciones que ahora coinciden en un nivel de reconocimiento patrimonial, pero que tienen muchas otras derivaciones (económicas, jurídicas, sociológicas, antropológicas, turísticas, políticas, entre otras), que las convierten en verdaderas industrias creativas.

Imagen 5. Cartel Arena México y Pista Arena Revolución, Ciudad de México, 1994.



Fuente: luchab.com

Imagen 6. Cartel Arena Coliseo, Ciudad de México, 2001.



Fuente: luchab.com



Imagen 7. Cartel Arena Coliseo, Guadalajara, Jalisco, 2011.



Fuente: luchab.com

Imagen 8. Cartel Arena Roberto Paz, Guadalajara, Jalisco, 2024.



Fuente: luchab.com

## LA GASTRONOMÍA Y LA LUCHA LIBRE A ESCENA

*Cómete al mundo, pero sin dejar de luchar por tus sueños*  
Caníbal Jr.

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. En los extremos emocionales, como en algún momento de profunda tristeza, estamos dispuestos a superarlo recurriendo a un alimento emblemático como se aprecia en el famoso refrán de “los duelos, con pan son menos”. Así, la gastronomía se ha constituido en un elemento que, además de ser importante en términos de salud alimentaria, para lo cual se generan políticas públicas orientadas a combatir el hambre e impulsar la alimentación sana y nutritiva para algunos segmentos de la población con “patrones de consumo poco saludables” (PISAM, 2020: 14), involucra otros ámbitos igualmente importantes. Por ejemplo, se puede identificar una dimensión económica constituida por todos aquellos negocios e industrias dedicadas



a la elaboración o venta de alimentos ya sean tradicionales o industrializados. Según datos estadísticos consignados en el documento *Conociendo la industria restaurantera* (INEGI, 2021: 9-10):

- Los restaurantes representan 12.2 % de todos los negocios del país y generan más de dos millones de empleos.
- De cada 100 emprendimientos de comida 96 son micronegocios y ofrecen trabajo a 70 de cada 100 personas ocupadas.
- Los negocios con servicio de preparación de comida corrida aportan a la producción 33.2 % y proporcionan empleo a 24.7 % de las personas ocupadas.
- Del total de la industria restaurantera, 21.5 % de las unidades económicas se dedican a la venta de antojitos y 21 % a tacos y tortas.

Los últimos datos, además, son relevantes porque se puede decir que, casi 50 % de los negocios que conforman el sector de la restauración, elaboran alimentos populares al punto de que, por ejemplo y según el geógrafo Baruch Sanginés (Méndez, 2021), 95 % de las personas en la Ciudad de México pueden encontrar un puesto de tacos a escasos 400 metros de su casa, de tal forma que la geolocalización de 1.6 millones de taqueros en el territorio se puede ver como en la imagen 9.

Imagen. 9 Universo del taco



Fuente: @datavizero



Todavía más: la gastronomía en estos momentos ya no es solo una cuestión disciplinaria y técnica. Incluso, las recetas como la forma elemental de la gastronomía y mecanismo para estandarizar y preservar platillos, se han convertido en un medio de acción política como en el caso de las madres y esposas buscadoras quienes a través del libro *Recetario para la memoria* (Gómez, et al., 2023), recopilan y recrean las comidas favoritas de sus seres queridos, quienes han sido víctimas de la desaparición forzada derivada del clima de violencia que experimenta México. El texto, entonces, se convierte en un memorial, una forma de recordarlos positivamente, un mecanismo para no olvidarlos, de manera que el simple acto de cocinar y la comida se convierten en algo muy simbólico y de mantenimiento de los vínculos entrañables con quienes se encuentran ausentes.

En otro extremo se puede mencionar el caso de los migrantes mexicanos quienes, por decisión propia u obligados por condiciones socioeconómicas, se ven en la situación de vivir en otro país. Estas personas experimentan otro nivel de pérdida de elementos que tienen que ver con lo que son y los distingue (identidad cultural), entre los que se encuentran el territorio y el idioma. Con todo, muchos realizan esfuerzos por mantener los vínculos afectivos y sociales con el lugar y personas que dejaron atrás. En este contexto, la gastronomía se convierte en un vector que posibilita que los migrantes mantengan un yo que, en la situación que experimentan, tiende a la fragmentación por el hecho de dividirse entre dos culturas y dos idiomas. Frente a la imposibilidad física de llevar consigo al territorio, los conocimientos y saberes gastronómicos se pueden practicar en cualquier otro contexto que no sea el propio. De hecho, en esa situación, es frecuente el intento de replicar los platillos o bebidas; se pretende recuperar los sabores, los olores, las texturas, la consistencia, las formas y colores de las comidas dejadas atrás; se busca también mantener las prácticas y costumbres de mesa. O sea, asistimos a la situación en que la gastronomía se convierte en un vector o forma de mantener los orígenes, la pertenencia a un lugar que, para el caso de los desterrados, ya no existe y que se complica por el hecho de que también enfrentan la maraña de un idioma distinto, donde no se hallan las palabras cotidianas de las comidas, productos o ingredientes de origen. De otra forma: estamos en presencia de la puesta en escena de la gastronomía como una forma simbólica que puede contribuir a la reconstrucción y pervivencia de la identidad cultural.

Respecto a la lucha libre, sus antecedentes se remontan al siglo XIX, cuando en diferentes momentos se realizaron eventos de lucha grecorromana, judo, jiu jitsu o de lucha libre al estilo norteamericano en teatros, plazas de toros y arenas de boxeo. Será a principios del siglo XX, cuando algunos empresarios comenzaron, de manera más frecuente,



a organizar combates de exhibición, por ejemplo, en 1910, hubo dos temporadas de luchas en la Ciudad de México y, en 1931, se programó una temporada en la Arena Nacional: “No obstante, la temporada ni siquiera llegó a los tres meses” (Muñoz y Reducindo, 2017).

El 21 de septiembre de 1933, está considerado como el día en que se institucionalizó la lucha libre derivada de la sociedad creada entre Salvador Lutteroth, Francisco Ahumada y Mike Corona (Arreola, 2016), quienes 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. Y no es solo una frase hiperbólica, según Lutteroth, “surgieron infinidad de arenas chicas” (Morales, 1983) e, igualmente, comenzó un periplo (no exento de rodeos, atascos y aceleres) que ha llevado al deporte de los costalazos a incursionar en una multitud de esferas, destacando los *mass media* con la aparición de revistas especializadas a partir de la década de los años cincuenta del siglo pasado (*Revistas Box y Lucha; Lucha Libre, Halcón, Súper Luchas*, entre otras), así como el surgimiento de un género cinematográfico en la década de los años sesenta y setenta que encumbraría a *Huracán Ramírez, El Santo, Blue Demon, Tinieblas, Rayo de Jalisco, Mil Máscaras*, entre otros (Arreola, 2016; Criollo, Nívar y Aviña, 2016).

Actualmente, la lucha libre y sus protagonistas experimentan un buen momento puesto que continúa 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. Igualmente, algunos de sus protagonistas participan en programas de televisión (*Master Chef*), cortometrajes, exposiciones, siguen apareciendo libros relacionados con la temática (Criollo, 2023; Orozco y Sánchez, 2023; Criollo, et. al, 2023). En relación con el cine, la más reciente película de luchadores se titula *El halcón: Sed de venganza* (Valenzuela, 2023), en la que un luchador retirado —y que por cierto, se dedica a vender tacos—, decide volver a usar la máscara para salvar a su hijo que ha sido secuestrado.

El auge actual de la lucha libre, también es palpable en distintos lugares de México donde se pueden encontrar murales en mercados, estaciones del metro, terminales aéreas, carreteras y docenas de restaurantes y cafeterías con la temática de los encordados y sus protagonistas, lo que muestra la cercanía de tal deporte con los habitantes de pie y de los barrios o localidades populares.



Imagen 10. Mural en escuela pública de Ciudad Nezahualcóyotl.



Fuente: Trabajo de campo, 25 enero de 2024.

Imagen 11. Mural en edificio frente a la Arena México, Ciudad de México.



Fuente: Trabajo de campo, 20 de agosto de 2023.

Imagen 12. Mural de *Blue Demon* sobre autopista Toluca-México.



Fuente: Trabajo de campo, 28 de mayo de 2024.



Imagen 13. Mural Estación Emblemática Leyendas de la Lucha Libre, Metro Guerrero Línea B Ciudad de México.



Fuente: STCM (2024).

Imagen 14. Mural de *Black Shadow*, Mercado República. León, Guanajuato.



Fuente: Ortiz (2024).

Imagen 15. Cartel promocional de apertura del Túnel Arena México.



Fuente: @AlcCuauhtemocMx



Incluso, las universidades e instituciones consagradas a lo académico, están teniendo una apertura a su estudio, como en el caso del Seminario de Historia de la Lucha Libre respaldado por la Universidad Autónoma Metropolitana y promotores del 1er. Congreso Nacional de Investigaciones en torno a la Lucha Libre; el Coloquio de Lucha Libre Mexicana apoyado por la UNAM, del cual se han realizado varias ediciones; hasta el primer evento que se dirige específicamente a la relación entre gastronomía y lucha libre, titulado Seminario Sin límite de tiempo: La gastronomía en la lucha libre realizado en la Universidad Autónoma del Estado de México.

Imagen 16. Túnel Arena México.<sup>1</sup>



Fuente: García (2023).

<sup>1</sup> El Túnel Arena México, construido con motivo del 90 aniversario de la instauración de la lucha libre en México, fue finalmente demolido el 11 de junio de 2024 debido a una denuncia porque vulneraba “el derecho a la vía pública y el libre tránsito” (Navarro, 2024).



Imagen 17. Cartel 1er. Congreso Nacional de Investigaciones en torno a la lucha libre



Fuente: Facebook del Seminario de Historia de la lucha Libre

Imagen 18. Cartel 3er. Coloquio de investigadores de lucha libre.



Fuente: superluchas.com

Imagen 19. Cartel Seminario “Sin Límite de tiempo: la gastronomía en la lucha libre”, Sesión 1, Campus “El Rosedal”, Facultad de Turismo y Gastronomía, UAEMEX.



Fuente: Facebook de la Facultad de Turismo y Gastronomía UAEMEX.

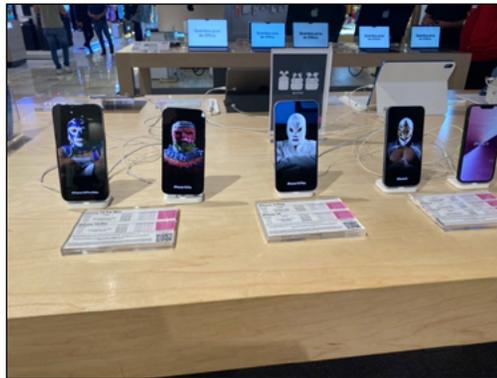
Imagen 20. Cartel Seminario “Sin límite de tiempo: la gastronomía en la lucha libre”. Sesión 2, Campus “El Rosedal”, Facultad de Turismo y Gastronomía, UAEMEX.



Fuente: Facebook de la Facultad de Turismo y Gastronomía UAEMEX.

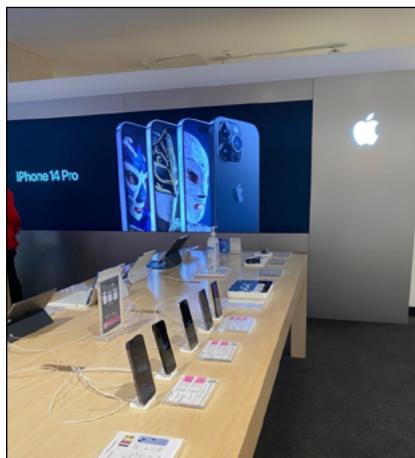
Por si no fuera suficiente, la lucha libre ha tomado por asalto a las plataformas de *streaming* (Space, El Heraldo TV, MVS TV, Megacable, Claro Sports, Canal 6 Multimedia, Más Lucha, entre otros), y ha embelesado al campo más innovador de las tecnologías de la comunicación, por ejemplo, la marca global *Apple* ha utilizado la imagen de luchadores para promocionar sus productos en México.

Imagen 21. Teléfonos iPhone con imágenes de luchadores. Tienda Liverpool, Galerías Metepec, Estado de México.



Fuente: Trabajo de campo.

Imagen 22. Cartel de teléfono iPhone, Tienda Liverpool, Galerías Metepec, Estado de México.



Fuente: Trabajo de campo.



Se debe mencionar, en esta trayectoria ascendente de la lucha libre, que cada noche que se presentan funciones no solo asisten los fanáticos de siempre y turistas nacionales, sino también y de manera más frecuente, visitantes extranjeros, tanto en las arenas principales de las grandes ciudades (Arena México, Arena Coliseo, Arena Coliseo de Guadalajara, Arena Puebla o el Auditorio Municipal “Fausto Gutiérrez Moreno” de Tijuana), como en las más pequeñas, pero no por eso, legendarias como el caso de la Arena Jalisco o la Arena Gym Azteca Budokan de Ciudad Nezahualcóyotl, de tal manera que se ha convertido en un valioso recurso turístico, lo cual se detallará más adelante. Relacionado con el interés que genera a la mirada extranjera, así como a su fortaleza como empresa cultural, podemos afirmar que la lucha libre ha comenzado un proceso de transnacionalización debido a que los protagonistas del panracio se presentan, cada vez más frecuentemente, en Estados Unidos, Canadá, Inglaterra, España, Colombia, Perú, Bolivia, Argentina, Guatemala, Chile, Portugal, Japón (país aspiracional en su carrera profesional), y hasta en países donde se piensa que no cuentan con una incipiente tradición luchística como Costa de Marfil.

### LA ARTICULACIÓN DE LA GASTRONOMÍA Y LA LUCHA LIBRE DESDE LA DIMENSIÓN SIGNIFICATIVA Y LA LUCHA CULTURAL

*La salsa es tan picante y ruda que ningún técnico la aguanta*  
Kaled, *El Inmortal*

La gastronomía y la lucha libre no solo se articulan a través de la historia, también han seguido un camino en que ambas son reconocidas por su aporte a distintas esferas productivas y sociales, pero es en el terreno de lo simbólico, donde han conseguido reconocimiento como elementos capaces de contribuir a la construcción de identidades culturales. En este sentido, como se ha mencionado, ambas poseen el reconocimiento de patrimonios culturales: la gastronomía mexicana es considerada Patrimonio Inmaterial de la Humanidad por parte de la UNESCO desde 2010 y, la lucha libre fue reconocida como Patrimonio Cultural Intangible de la Ciudad de México en 2018, gracias a la iniciativa de *El Fantasma*, uno de los luchadores icónicos y actual presidente de la Comisión de Lucha Libre Profesional de la Ciudad de México. Además de la capital del país, dos estados más reconocen a la lucha libre como patrimonio cultural: por una parte, el estado de Morelos a través del Decreto Mil



Doscientos Ochenta y Seis publicado en su *Periódico* en septiembre de 2023 y, por la otra, el estado de Quintana Roo cuya declaratoria apareció publicada el 3 de abril de 2024 en su *Periódico Oficial* (POEQR, 2024), lo que augura futuros reconocimientos estatales, toda vez que, según la consultoría Mitofsky, dicho deporte es el quinto más popular en México.

Que tales manifestaciones sean reconocidas como patrimonio cultural, quiere decir *grosso modo*, que son poseedoras de significados, valor excepcional y trascendencia histórica; que se encuentran integradas por un conjunto de conocimientos, técnicas, sistemas de valor, cosmovisiones, comportamientos, creencias, rituales, objetos, artefactos y espacios que comunidades y grupos reconocen y a las cuales se adscriben, es decir, inciden en la construcción de identidades culturales y en el fortalecimiento de los vínculos sociales de comunidades y grupos sociales (GOCM, 2018; UNESCO, 2010). En relación con la lucha libre, el decreto de reconocimiento plantea que:

Es un producto cultural que se expresa y recrea en la Ciudad de México, en la que se articulan elementos tangibles, tales como el gimnasio, el ring, la arena, el cuerpo humano, los personajes y su indumentaria; y los elementos intangibles, como es la técnica, sus símbolos, sus signos y significados, sus costumbres, sus usos y, no menos importante, el elemento ritual en el que se constituye la arena una vez que sus actores sociales se ponen en movimiento (GOCM, 2018: 4).

Por su parte, el expediente por el cual la cocina tradicional mexicana pudo ser inscrita en la *Lista Representativa del Patrimonio Cultural de la Humanidad*, enfatiza que:

Se ha preservado desde la antigüedad a través de la transmisión oral de talentos y conocimientos entre generaciones; por la simbiosis entre cocina, cosmogonía y medio ambiente, pero también por su papel esencial en el complejo sistema cultural del que forman parte rituales, ceremonias y celebraciones, lo que constituye un poderoso factor de cohesión social e identidad nacional (UNESCO, 2010: 3).

La cocina tradicional mexicana comprende conocimientos heredados, determinados productos como el frijol, los jitomates, la vainilla, el chile, el maíz (de donde se derivan un sinnúmero de platillos); técnicas centenarias, utensilios singulares, así como los espacios de consumo y la degustación 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, las personas siguen



consumiendo lo que “contiene el patrimonio local y nacional más venerado” (UNESCO, 2010: 4). Para el caso que nos ocupa, un sinnúmero de alimentos derivados de la tradición se consume 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: 6).

Y tiene mucho sentido si uno observa lo que, por ejemplo, se consume en las arenas: alimentos derivados de la costumbre; comidas locales y, muchas veces, que solo se les encuentra ahí; articulados a la tradición familiar y al territorio; adscritos a los gustos y la estética *kitsch* del colectivo; caracterizada, a veces, por una presentación barroca y deslumbrante, frecuentemente por el “cromatismo enloquecido que impulsa la destrucción de quien lo contempla” (Monsiváis, *idem*), y otras veces por la cruda sencillez, austeridad y funcionalidad extrema.

Además de lo anterior, la comida se encuentra muy presente en la vida de los luchadores y los aficionados porque, recuperando la teoría de la motivación de Maslow (1991), constituye una necesidad relacionada con el bienestar fisiológico, pero además, porque también se asocia con la necesidad de pertenencia a un colectivo, lo cual explicaría, por ejemplo, la preferencia de muchos luchadores por la comida sana y que les permita construir cuerpos estéticos o, para el caso de los asistentes al pancracio, de la satisfacción y disposición por consumir alimentos y bebidas por el mero gusto, como una manera de participar y crear esa comunidad empática y emotiva que se produce en las arenas. En síntesis, a lo que asistimos es a la existencia de diferentes usos de la gastronomía —entre los que destacan los de naturaleza cultural— en el contexto de la lucha libre.



## GASTRONOMÍA, LUCHA LIBRE Y FORMAS CULTURALES

*Todos los aficionados son nuestra sangre, nuestra bebida del día a día*  
Kundra

Una manera de acercarse al concepto de forma cultural consiste en poner atención a aquellos elementos a través de los cuales se manifiesta la cultura (una pregunta para operacionalizarla sería: ¿en dónde se puede observar la cultura?). Tales elementos se pueden apreciar en la Declaración final de la Conferencia Mundial de la UNESCO sobre las Políticas Culturales y el Desarrollo Sostenible celebrada en la Ciudad de México hace dos años, en la cual no solo se reconoce a la cultura como un “bien público global” con un valor intrínseco, sino que se detalla 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: 1).

Además de lo que se menciona, también podemos considerar como formas culturales, para el caso de la gastronomía, a los platillos y bebidas; a las costumbres, rituales y prácticas de mesa; a los objetos, conocimientos, cosmovisiones y técnicas culinarios; a los lugares de comensalidad y preparación de los alimentos, a las creencias asociadas a los alimentos. Para el caso de la lucha libre, como se anotó líneas arriba, algunas de las formas culturales serían: las máscaras, el gimnasio, el ring, la arena, el cuerpo humano, los nombres e indumentaria de los personajes; la técnica (de la cual se dice que hay un estilo “mexicano”), las costumbres, los rituales, el argot y expresiones que se manifiestan en el pancrancio, los carteles que promueven las funciones, entre otras expresiones.

Hasta aquí, lo que se tiene es una definición descriptiva de las formas culturales; sin embargo, se puede decir que lo que las distingue desde la perspectiva interpretativa, es su contenido simbólico (Geertz, 2003). Es decir, esa dimensión que nos ayuda a entender qué significa o representa para las personas comer y beber en la arena; el lugar que ocupan los



alimentos en la vida personal y profesional de los luchadores; qué importancia tiene para los protagonistas del cuadrilátero sus máscaras, sus nombres de combate, presentarse en alguna arena en México o en el extranjero y de manera relevante, para nuestro caso, sus gustos o preferencias gastronómicas.

Ahora bien, la crítica principal del acercamiento interpretativo es que los análisis se pueden quedar en un subjetivismo aséptico con el predominio de la visión *étic* sobre la visión *émic*, o sea, que la explicación que prevalezca sea la del investigador por encima de lo que tienen que decir los protagonistas de la lucha libre (luchadores y aficionados principalmente). En síntesis, se corre el riesgo de instalarse en un subjetivismo aséptico y etnocéntrico, donde no aparece el contexto y no hay lugar para el conflicto (Thompson, 1998). Así, como patrimonio cultural, la gastronomía y la lucha libre tienen una gran importancia por el significado que le pueden atribuir grupos sociales o comunidades (algunos platillos y utensilios actuales tienen antecedentes en la época prehispánica por lo que nos hablan de nuestros orígenes lejanos; el enfrentamiento entre luchadores técnicos contra rudos es una metáfora del bien contra el mal, de los buenos contra los malos), pero a la par de estos aspectos, también existen otros que no se pueden soslayar como, por ejemplo, el hecho de que ambas manifestaciones se encuentran determinadas por una condición de género (en la gastronomía los chefs más famosos son hombres y la lucha libre es una actividad mayoritariamente “masculinizada”). Igualmente, tanto en la gastronomía como en la lucha libre, existen muchos problemas derivados de las condiciones de trabajo, puesto que la mayoría de quienes realizan esas actividades no tienen buenos salarios, el trabajo de cocina implica extensas jornadas y las de los luchadores son irregulares lo que involucra una dislocación permanente de su vida familiar, además de carecer de seguridad social.

Desde el punto de vista de Hall (1984), las formas culturales que identifican a la cultura popular se pueden caracterizar porque sus elementos no se encuentran fijados históricamente, por lo que resulta infructuoso considerar que ciertas manifestaciones han sido tradicionales o artesanales desde siempre. Según el sociólogo jamaicano, lo más importante es revisar la manera en que se relacionan con la cultura dominante y esta manera generalmente se encuentra en tensión permanente, en disputa, de manera que esos elementos que nos informan de la “tangibilidad” de la cultura, ocupan una posición inestable:

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: 8).

Esa inestabilidad se puede ver como una “lucha cultural” que hace que las formas simbólicas puedan ser: i) incorporadas por las clases hegemónicas, como sería el caso del gusto actual y su puesta en moda del mezcal; ii) recuperadas como sucede con diversas recetas de épocas pasadas; iii) emergentes como ciertos lenguajes, expresiones o modismos que se crean en las arenas; iv) confinadas a lo residual como algunas prácticas de socialidad, por ejemplo, reglas de etiqueta. Como se encuentran inmersas en un proceso inestable, las formas culturales se deben analizar dinámicamente, debido a que la sociedad se transforma constantemente.

Este acercamiento nos parece pertinente para caracterizar la manera en que la gastronomía se muestra, se utiliza, apropia o valora en relación con una clase o grupo social en el ámbito de los encordados. Por ejemplo, nos ayuda a explicar las preferencias, la competencia, el predominio o coexistencia de las distintas ofertas existentes en las arenas del país: la mayoría de las veces derivada de lo que se conoce como *fast food* (alitas de pollo, pizza), comida industrializada (papas fritas, palomitas, algodones de azúcar, cerveza, refrescos), tendencias novedosas (*dorilocos*, *miceladas*), así como de lo que entendemos ahora como tradicional (caracterizado como aquellos alimentos del contexto local o regional, cotidianos, familiares, como serían las tortas del Gym Zeus en Iztapalapa, las cemitas de la Arena Puebla o las papas con salchicha de la Arena Jalisco). Este apartado conceptual es lo que subyace al acercamiento realizado con el propósito de caracterizar la manera en que aparece, se utiliza, apropia o valora esa gastronomía que se disfruta en las arenas de lucha libre y sus principales protagonistas en relación con la clase o grupo social, es decir, sin perder de vista el entorno o contexto socio-histórico.

En relación con lo último, es importante mencionar que, como la gastronomía mexicana y la lucha libre son consideradas patrimonio cultural, las instituciones públicas, privadas o ciudadanas desempeñan un papel importante, tanto positiva como negativamente, ya sea:

- i. apoyando “el sistema de valores y significados que domine mañana”. Por ejemplo, desde el ámbito gubernamental se pueden generar políticas de fomento o apoyo para la práctica de la lucha libre como ya lo ha hecho el Instituto de la Juventud de la capital del país en alianza con la empresa Lucha AAA Worldwide; además, con el objetivo social de alejarlos de prácticas y conductas de riesgo, de la violencia y de



la delincuencia (INJUVE, 2023). Acompañado de un programa alimenticio para quienes inician en el deporte de las llaves y contra llaves, no sería mala idea; incluso, para aquellos que se encuentran en una situación complicada, acercándoles a otro programa relacionado con comedores comunitarios (DIF-CDMX, 2023).

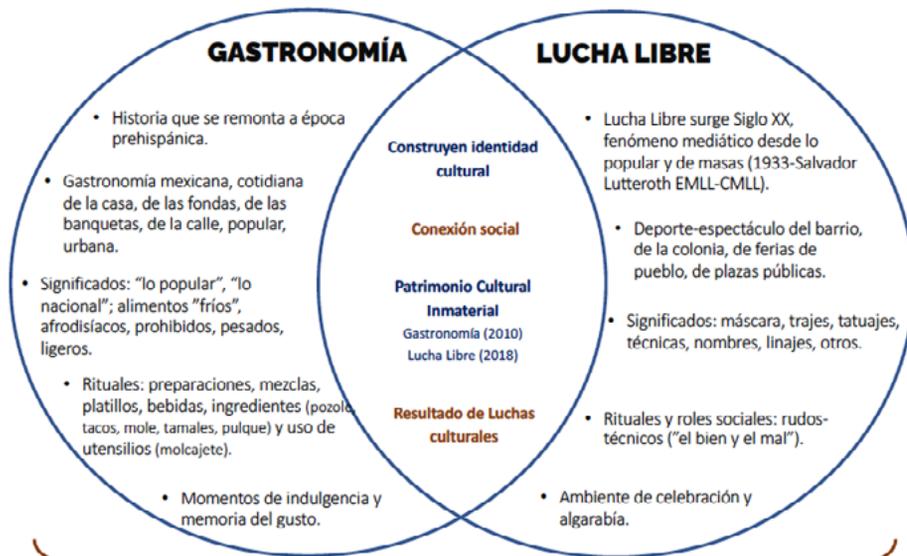
- ii. disciplinando o definiendo lo que se puede convertir en tradición. Por ejemplo, según Campos (2023), el reconocimiento de las cocineras indígenas de Michoacán se fundamenta en la “invención de una tradición”, construida por diversos actores económicos, sociales y políticos a través de la revalorización de un discurso sobre el pasado, conocimientos, técnicas, utensilios y objetos de una cocina cotidiana que después se convertiría en el “paradigma” de la gastronomía nacional, adquiriendo un indiscutible consenso valorativo entre las clases, estratos y fuerzas sociales “populares” (incluyendo a las propias cocineras tradicionales), así como entre las que constituyen la “cultura del bloque de poder” (con el beneplácito del turismo, las escuelas gastronómicas y la restauración en general).

En resumen, este capítulo busca delinear dos ejes transversales a lo largo de todo el libro: el primero, la gastronomía mexicana y la lucha libre como *dos formas culturales* que se cruzan y se fortalecen entre sí, como se puede observar en la imagen 23, constituyen dos vectores de algo más que solo comida o deporte-espectáculo, son claras manifestaciones de la cultura popular mexicana donde se reproducen diferenciadores de clase y, a su vez, son constructores de identidad en distintos niveles (individual, gremial, comunitario; local, regional, nacional, entre otros). Un segundo eje transversal es la *lucha cultural* entendida como contraste entre visiones hegemónicas y subalternas. Tanto en la lucha libre como en la gastronomía mexicana los significados se han ido negociando; narrativas o visiones dominantes frente a lo emergente han transformado el sentido de estas dos esferas culturales a lo largo de su historia.

En este último sentido, la gastronomía mexicana y la lucha libre son patrimonios culturales que, actualmente, experimentan un resurgimiento, se están re-valorizando desde su halo de lo popular que merece reconocimiento, recuperación y reapropiación porque son resultado de expresiones culturales donde predomina la tradición y los rituales que dan sentido de identidad y orgullo. Por ello, como lo veremos en los siguientes capítulos, se han convertido en recursos codiciados para distintos grupos de interés (turismo, medios de comunicación, marcas, servicios, otros) por su carácter dinamizador, creativo y de resistencia social e histórica.



Imagen 23. Manifestaciones de la cultura popular mexicana



Patrimonios que se están re-valorizando.  
Expresiones culturales donde predomina la tradición, generan identidad y orgullo.  
Son recursos codiciados para distintos grupos de interés.











## CAPÍTULO II. EL ESPECTÁCULO EXCESIVO

*Me gusta aplicar la llave del diente:  
las mordidas en la frente siempre saben buenisimas  
El Pistolero Negro*



53



De acuerdo con Barthes (1999), la virtud del catch —o sea, la lucha libre—, “consiste en ser un espectáculo excesivo” y agrega que al público no le importa si a lo que asiste es falseado, sino que le interesa más lo que mira. En su lectura, el *catch* se parece mucho al teatro donde el espectador sabe bien que se encuentra ante una representación y porque se lleva al extremo la significación de los gestos, los accesorios, los sentimientos y hasta el tipo físico, como en el caso de Thau-vin, luchador cincuentón y obeso a quien los asistentes le adjudicaban, por su voluminosa carnosidad, caracteres de lo innoble o repugnante, condensando simbólicamente ese prejuicio en el apodo de “bofe” como símil de carne muerta.

Demostrar que la lucha libre tiene naturaleza barroca es muy fácil puesto que, para empezar, basta acercarse a una arena para comprobar el abarrotamiento del paisaje: puestos y locales de toda clase de mercancías en donde destacan las máscaras multicolores, los muñecos de luchadores, las bolsas y mochilas, las gorras, las calcomanías, los pines, los cubrebocas, los llaveros, los imanes, los carteles, los porta credenciales y, desde luego, las playeras con frases exaltantes, que aluden al estoicismo, al ser para siempre, al carácter indomable, a la cofradía de los protagonistas, en fin, a la épica y teatralidad de la lucha libre (“Ya lo único que me hace falta vencer es a mi ego”; “Los rebeldes no se crean ni se destruyen, solo se transforman”; “Porque lo de hoy es ser *viper*”, “Este no es mi sueño, es mi realidad”, “Si luchas puedes perder, si no luchas estás perdido”, “Te caigo payaso”, “Con todo menos con miedo”).

Imagen 24. *Black Angel* en la Arena Gym Zeus, Iztapalapa, Ciudad de México.



Fuente: Trabajo de campo, 13 de agosto de 2023.

Imagen 25. Luchador *Delirium* hincado con leyenda en su playera. Coliseo Ecatepec, Estado de México.



Fuente: Trabajo de campo, 3 de septiembre de 2023.

Imagen 26. Muñecos de luchadores fuera de la Arena Coliseo, Ciudad de México.



Fuente: Trabajo de campo, 1 de junio de 2024.

Imagen 27. *Histeria Jr.*, con leyenda en su playera. Gym Zeus, Iztapalapa, Ciudad de México.



Fuente: trabajo de campo, 13 de agosto de 2023.



Imagen 28. Aficionado con leyenda en su playera, en las afueras de la Arena México, Ciudad de México.



Fuente: Trabajo de campo, 20 de agosto de 2023.

Imagen 29. Venta de muñecos de luchador fuera de la Arena Neza, Estado de México.



Fuente: trabajo de campo, 22 de julio de 2023.

Imagen 30. Venta de productos de lucha libre fuera del Auditorio Municipal “Fausto Jiménez Moreno”. Tijuana, Baja California.



Fuente: Trabajo de campo, 3 de noviembre de 2023.

Lo mismo sucede al interior de las arenas donde las presentaciones son, muchas veces, apoteósicas para que no sorprenda que nos adentramos a un espacio donde se corre el riesgo de atrofiar la vista, el oído y hasta el entendimiento, debido a escenas donde aparecen luchadores de más de cien kilos de peso caracterizados con máscaras de rinocerontes (*Rino Extreme*, *Rino Big*, *Rino Ciborg* y *Rino Killer*, los *Rinox*), quienes al dirigirse al encordado cimbran la pasarela pero, además, enceguecen a los asistentes con las bengalas que llevan en las manos emitiendo humo y luces, y por si eso no fuera suficiente, bailan a todo volumen música tropical. Y qué decir de cuando a la mitad de la lucha, en la Arena Gym Azteca Budokan, aparecen extraterrestres caminando lentamente alrededor del ring con música apocalíptica de los expedientes X y letreros que dicen: “ya estamos entre ustedes”, o sea, todo un *dramatis personae*



sin aparente justificación. A ello hay que sumar, como si no fuera suficiente, que varias arenas cuentan con pantallas gigantes y espectaculares donde la presentación de luchadores se coreografía y se repiten, en ráfagas, sus lances o las muecas producto de un castigo. Y si el momento es propicio, para redoblar la celebración y agregar otro elemento vistoso, ¿por qué no invitar al ejército y hacer honores a la bandera?

Imagen 31. Espectacularización de la lucha libre.  
Función especial del Día de la Mujer. Arena Coliseo Guadalajara, Jalisco.



Como a lo que se asiste está más allá de lo lógico-racional, entonces quiere decir que nos adentramos en otro terreno, en un momento que podemos denominar antiestructural (Turner, 1988), consistente en una propiedad de los rituales donde los individuos se desprenden de sus señas de ubicación social y tienden a desarrollar una *communitas*, es decir, un fuerte sentido de grupo. En términos de Van Gennep (2013), es un tiempo liminal y sagrado del ritual donde las personas están envueltas en una atmósfera simbólica transitoria en la que son “separados” de su vida cotidiana y, al mismo tiempo, se establece un sentimiento de igualdad o unión entre los individuos. El estado antiestructural implica instantes transgresores durante los cuales se reamolda lo social y da paso a un cambio o reequilibrio en los individuos o grupos que ayuda a la superación de una crisis:

En el espectáculo de Lucha Libre Mexicana la ilusión deviene un momento de verdad; se trata de “un ritual” a través del cual se rinde culto a la lucha eterna entre las fuerzas que componen el universo [...] La Lucha es un acontecimiento que se da en un “contra-mundo”, en un mundo que no necesariamente por ilusorio resulta falso, un mundo digerido en la arena, que representa, mediante elementos simbólicos, las dificultades del mundo real, del mundo que exige integración económica y social en el marco de condiciones socioeconómicas inestables. La atrofia en la experiencia vital de los sujetos desfavorecidos que habitan la Ciudad encuentra en la Lucha Libre el elemento para su sublimación, para su descanso momentáneo del yugo de la coerción social (Sánchez, 2019).

En este sentido, durante el desarrollo de la función de lucha libre se manifiestan toda clase de emociones entre el público, sobre todo, aquellas que responden a las latencias y pasiones inconscientes, las cuales se verbalizan con toda la clase de violencias que también actúan como formas de liberación: insultos, groserías, maldiciones, obscenidades, humillaciones, discriminación, burlas, etcétera. Entre los aficionados:

Hay quienes de manera espontánea gritan lo que le sale de adentro, sin inhibición alguna [...], y lo que en la calle sería intolerable como insulto ofensivo (puto, culero, hijo de puta, etc.), ahí se toma con total normalidad sin que se motive conflicto alguno. La arena constituye así un espacio catártico, funcionando como una especie de válvula hidráulica que libera la presión acumulada en la cotidianidad, y cada dos o tres días (cuando hay función) se abre para que quien lo desee tenga ocasión de escapar, de hacer salir su tensión sin producir molestias o incomodar a otros (Acuña, 2016: 152).



Imagen 32. Aficionado con leyenda en su playera a la salida de la funcion de lucha libre.  
Arena Coliseo Guadalajara, Jalisco.



Fuente. Trabajo de campo, 31 de octubre de 2023.

Imagen 33. *Glenn Calavera* haciendo seña obscena.  
Gimnasio y Arena 2 de Junio, Ciudad Nezahualcóyotl,  
Estado de México.



Fuente: Trabajo de campo, 19 de agosto de 2023.

Imagen 34. Aficionados haciendo señas obscenas dirigidas a quienes ocupan las butacas de la parte de abajo en la Arena Coliseo Guadalajara, Jalisco.



Fuente: Trabajo de campo,  
31 de octubre de 2023.

Imagen 35. *Poison Jr.*, interpellando a los aficionados.  
Gimnasio y Arena 2 de Junio,  
Ciudad Nezahualcóyotl,  
Estado de México.



Fuente: Trabajo de campo,  
12 de agosto de 2023.



El conflicto y la violencia tienen también una vertiente relacionada con la lucha cultural que se presenta entre lo popular y lo hegemónico. Para el caso de la lucha libre se evidencia en la travesía que va de considerarse un deporte del pueblo a convertirse en un espectáculo de moda. Las palabras que resumen este tránsito son más que elocuentes porque condensan esa violencia simbólica que solo es descifrable para la idiosincrasia nacional: pasó de considerarse un gusto de los “nacos” a uno muy “chido”, hasta llegar a ser cada vez más “in” (Cruz, 2013).

El primer término alude a los orígenes barriales de la práctica de manera que no resulta sorprendente que las primeras arenas se establecieran, si bien en algunas zonas céntricas de las ciudades (porque todavía no se desbordaban), definitivamente no en las mejores sino, más bien, en los márgenes del asiento del poder, como en el caso de la Arena México o la Arena Coliseo las cuales nacieron en la Colonia Obrera y en La Lagunilla, respectivamente. Otro dato: la inmensa mayoría de los luchadores provienen del nivel socioeconómico y cultural D o D+, lo que significa en términos mercadológicos un segmento popular al que se ha estereotipado con un componente étnico-discriminatorio puesto que, según Monsiváis (2010), la palabra “naco” es una aféresis de totonaco, “la sangre y la apariencia indígena sin posibilidades de ocultamiento”, cuyo gusto estético se operacionaliza en los ritmos tropicales, las estampitas religiosas, los melodramas y la lucha libre. Respecto a la transición hacia lo “chido” y lo “in”, a partir de la década de los años cuarenta:

La lucha libre dejó de ser un evento extraordinario para convertirse en un deporte establecido. Para este entonces ya merecía ser llamado “chido”, sobre todo porque esa palabra se atribuye a los jóvenes que vivían en la zona de Tepito y la Lagunilla, que utilizan dicho término como parte de su caló para indicar que algo les agrada [...] Para el año 2000, aproximadamente, surgió el nuevo “boom” generacional, donde se incluyó el término “VIP (*Very Important Person*)” dentro del pancracio; lo anterior para designar un costo adicional y lugares reservados para quienes pudieran pagar un boleto que denota su demasía económica. Desde estas generaciones ya se podía concebir parte de lo “chido” con lo “in”, es decir, que acudir a la lucha libre era parte de una actividad “en onda” o que es “chido” compartir con los amigos y vestir una playera alusiva a algún luchador es “in” [sobre todo desde la lectura de las clases medias] (Cruz, 2013: s/p).

El conflicto cultural, no solo se presenta en el terreno del consumo, sino también en las mismas tribunas, particularmente en la Arena Coliseo de Guadalajara, donde cada martes por la noche, se brinda una batalla entre la tribuna de arriba en contra de los que se



encuentran en la zona de abajo a través de la violencia lingüística con claras connotaciones homofóbicas y clasistas: “putos los de abajo, putos los de abajo” entona la masa ubicada en los asientos superiores, mientras que quienes ocupan los asientos más caros y parte baja de la arena, contestan: “se les va el camión, se les va el camión”.

Imagen 36. Guerra de insultos entre aficionados. Arena Coliseo Guadalajara, Jalisco



Fuente: Trabajo de campo, 31 de octubre de 2023.

Las arenas, entonces, tienen muchas lecturas de las cuales nos resulta importante el contenido simbólico que integra, por lo menos, tres aspectos: i) una trayectoria histórica en la cual, muchas de ellas, podrían ser consideradas patrimonios culturales por su antigüedad, como en el caso de la Arena Coliseo que fue abierta en 1943 o la Arena México, inaugurada en 1956; igualmente, la Arena Coliseo de Guadalajara que abrió sus puertas en 1959 o la Arena Jalisco en 1974; ii) su poder para crear *communitas*, es decir, una identidad de grupo enlazada por factores emotivos más que racionalistas, lo que explica mucho de esa pasión o exaltación que se palpa en el ambiente durante el desarrollo de la función y; iii) su capacidad para convertirse en lugar icónico del barrio, de la localidad, de la ciudad y no solo del deporte de la lucha libre.



## LOS RECINTOS DE LO INFINITO

Decir que hay una infinidad de arenas en México no es exagerado (a pesar de un primer mapeo mostrado en el capítulo 1), puesto que implica no saber exactamente el número de ellas debido a que la lucha libre se presenta en los más distintos recintos y lugares: desde aquellos construidos específicamente para ese fin, como en otros muchos de naturaleza multipropósito (salones de baile, gimnasios, plazas comerciales, mercados, entre otros). Tampoco se tiene una idea exacta del número de funciones que se llevan a cabo porque la lucha libre es acompañante de cualquier tipo de celebración: fiestas de pueblo, ferias o convenciones, inauguración de negocios, exposiciones y hasta fiestas privadas, todo lo cual se puede realizar en cualquier día de la semana. Muchas de las funciones de lucha libre se presentan solo en una ocasión y otras se vuelven tradicionales en los contextos en que se realizan, como en el caso de las que se presentan cada año durante la celebración de las fundaciones municipales o de los santos patronos. No obstante, se puede aventurar una breve caracterización de las arenas.

## ARENAS DE LÓGICA FUNCIONAL

Estos lugares son, por lo general, las más conocidas, las que cuentan con un recorrido histórico amplio y las que fueron construidas primordialmente para que ahí se lleven a cabo funciones de lucha libre. Estas arenas cuentan con gran capacidad destacando, por ejemplo, la Arena Coliseo de la Ciudad de México que puede recibir 6 863 aficionados, la Arena Coliseo de Guadalajara a 6 000 visitantes y la Arena México hasta 16 500 personas. Aunque el ambiente que se desarrolla en su interior y la relación con los aficionados es intensa, existe un fuerte dispositivo de control que implica revisión de las personas para que no introduzcan algún arma, equipo profesional de grabación o cualquier otro objeto que pueda resultar peligroso.

**Cuadro 1. Inicio de actividades de algunas arenas de lucha libre.**

Arena	Inicio de actividades	Aforo
Arena Coliseo	2 de abril de 1943	6 863
Arena Afición de Pachuca*	31 de enero de 1952	2 700

*Continúa...*



**Cuadro 1. Inicio de actividades de algunas arenas de lucha libre.**

Arena Puebla	18 de julio de 1953	2 400
Arena México	27 de abril de 1956	16 500
Arena San Juan Pantitlán, Neza, México	1956	3 000
Arena Coliseo Guadalajara	21 de junio de 1959	6 000
Auditorio Municipal “Fausto Guitérrez Moreno”, Tijuana, Baja California**	9 de agosto de 1960	4 888
Arena Gym Azteca Budokan, Neza, México	1961	1 200
Arena Adolfo López Mateos, Tlalnepantla, México	14 de mayo de 1967	2 100
Arena Neza	9 de diciembre de 1977	1 000
Arena Querétaro	6 de enero de 1982	3 500
Arena Naucalpan, Naucalpan, México	21 de diciembre de 1977	2 400
Gimnasio y Arena 2 de Junio, Ciudad Nezahualcóyotl, Estado de México***	5 de mayo de 1984	300
Arena Jalisco, Guadalajara	12 de febrero de 1974	970
<b>Fuentes:</b> * <a href="https://www.milenio.com/deportes/arena-aficion-71-anos-lucha-libre-pachuca">https://www.milenio.com/deportes/arena-aficion-71-anos-lucha-libre-pachuca</a> ** SIC Mexico *** <a href="https://x.com/TKD_117/status/653299628306268161">https://x.com/TKD_117/status/653299628306268161</a> Para el resto de las arenas que no tiene asterisco, la fuente es: <a href="http://www.luchawiki.org/index.php?title=Category:Arenas">http://www.luchawiki.org/index.php?title=Category:Arenas</a>		

En estas arenas, no se permite acercarse al ring, el cual se encuentra rodeado de una barrera para evitar igualmente que los aficionados puedan tocar a los luchadores. Cuentan con la infraestructura necesaria, tanto para los luchadores (vestidores, servicios médicos), como para quienes acuden a las funciones (sanitarios), así como personal para la venta de toda clase de alimentos; acomodadores que ayudan, por una módica propina, a ubicar los asientos correspondientes. Estas arenas buscan que la experiencia sea placentera; tienen grandes pantallas que introducen visualmente a los luchadores, edecanes que bailan y caminan anunciando cada una de las caídas, así como presentadores que introducen de manera grandilocuente a cada uno de los luchadores contando sus hazañas. El réferi es un protagonista igual de importante que los gladiadores, a veces, tan popular como estos últimos y un puente con los aficionados quienes, si no hace bien su trabajo, le reclaman con expresiones características de violencia simbólica.



Los precios de los boletos son variables, por ejemplo, en la Arena México, para la función de Domingo Familiar el costo va de 90 a 600 pesos; los llamados Martes populares van de 80 a 400 pesos y los Viernes espectacular de 200 a 800 pesos, los cuales se pueden incrementar dependiendo del cartel o evento (por ejemplo, homenaje a algún luchador, pelea de campeonato o de máscara contra máscara). A esto hay que agregar los gastos que implica el desplazamiento y, sobre todo, la compra de recuerdos y alimentos (una cerveza puede costar desde 100 hasta 150 pesos, una bolsa pequeña de palomitas o papas fritas 50 pesos o más). De tal forma que un consumo promedio por persona, considerando el precio más caro del boleto, puede ser tan oneroso como 1 200 o 1 500 pesos. Es cierto que la lucha libre conforma una *communitas* emocional, pero igualmente, una división por clase muy evidente.

Para los luchadores, ser parte del cartel en estas arenas es alcanzar el máximo logro profesional, adquirir fama y buenos ingresos. En los últimos tiempos, estas arenas se han constituido no solo en los monumentos de la lucha libre, sino también, en un atractivo de turismo cultural para toda clase de visitantes, de manera destacada los extranjeros

Imagen 37. Cuadrilátero de la Arena Coliseo, Ciudad de México.



Fuente: Trabajo de campo, 1 de junio de 2024.

Imagen 38. Tribunas de la Arena Coliseo, Ciudad de México.



Fuente: Trabajo de campo, 1 de junio de 2024.

Imagen 39. Arena México durante festejo de su 89 Aniversario, Ciudad de México.



Fuente: Trabajo de campo, 30 de junio de 2023.



Imagen 40. Zona lateral de butacas de la Arena México, Ciudad de México.



Fuente: Trabajo de campo, 30 de junio de 2023.

### ARENAS DE LÓGICA EMOTIVA

Estos coliseos son también muy conocidos y reconocidos para un subgrupo de luchadores que ya alcanzaron fama regional, esto se debe a que, si bien no cuentan con infraestructuras muy grandes, si tienen una historia que se remonta a por lo menos 50 años de existencia como sería el caso de la Arena Afición de Pachuca (1952), Arena Puebla (1953), Arena San Juan Pantitlán (1956), Arena Gym Azteca Budokan (1961), Arena Adolfo López Mateos (1967), Arena Jalisco (1974), Arena Neza (1977) y Arena Naucalpan (1977), por mencionar algunas. Aunque en varias de ellas, el acceso es muy controlado como en la Arena Puebla o en la Arena Adolfo

López Mateos, en otras se puede interactuar con los luchadores porque las sillas que colocan para las primeras filas, se encuentran muy cerca del cuadrilátero, inclusive, es frecuente que la pelea se traslade a la zona de espectadores.

En relación con el aforo, son arenas que podemos definir como modestas, por ejemplo: la Arena San Juan Pantitlán puede recibir 3 000 aficionados; la Arena Afición de Pachuca 2 700; la Arena Puebla 2 400; la Arena Naucalpan 2 400; la Arena Gym Azteca Budokan 1 200; la Arena Adolfo López Mateos 2 100; la Arena Neza 1 000 y la Arena Jalisco 970 personas. El precio para acudir a una función es relativamente barato. Los boletos van de 100 a 500 pesos como en la Arena Puebla, pero también, existen algunos boletos más económicos que van de 50 a 150 pesos, como en el Gimnasio y Arena 2 de Junio de Ciudad Nezahualcóyotl. Igualmente, el consumo es más barato predominando las botanas, la cerveza, los refrescos. En las arenas con mayor aforo, aunque los edificios son viejos, tienen cierta planeación y consideran los elementos básicos de seguridad. En la mayoría de los casos, las butacas son una combinación de tribunas de cemento, que corresponden a los



boletos más baratos y alejados del cuadrilátero ubicados en un segundo y hasta tercer piso. La zona de abajo se caracteriza por tener butacas fijas de madera y muchas de ellas desvencijadas. Hay casos, también, en que la zona cercana al ring cuenta con sillas plegables de plástico lo que constituye una tentación para los luchadores porque en plena batalla, las utilizan para arremeter contra su contrincante.

Aquí, lo que resalta es la interacción entre aficionados y luchadores. Como en la mayoría de los espacios, las groserías, injurias y maldiciones son frecuentes, compiten con música de todo tipo y estridente. En este marco, lo cotidiano son las escenas en que un luchador se sienta al lado del fanático o incluso en sus piernas generando momentos divertidos. Aún en las arenas con mayores controles, como en la Arena Neza, se pueden ver niños que se suben al ring o tomándose la foto con algún luchador al lado del cuadrilátero, por lo que ese espacio sagrado es compartido con la afición, fortaleciendo ese vínculo emotivo de la *communitas*, rasgo sobresaliente de la dinámica relacional en estas arenas.

Imagen 41. *Sismo Jr.* con aficionada mientras los demás luchadores se encuentran peleando en el ring. Gimnasio y Arena 2 de Junio, Ciudad Nezahualcóyotl, Estado de México.



Fuente: Trabajo de campo, 19 de agosto de 2023.

Imagen 42. Aficionadas apoyando a su luchador favorito, Gimnasio y Arena 2 de Junio, Ciudad Nezahualcóyotl, Estado de México.



Fuente: Trabajo de campo, 19 de agosto de 2023.



Imagen 43. Niños jugando en el cuadrilátero de la Arena Neza, México.



Fuente: Trabajo de campo, 10 de octubre de 2023.

Imagen 44. *Lobito* con aficionados, Arena Neza, México.



Fuente: Trabajo de campo, 10 de octubre de 2023.

Imagen 45. Niño en el ring en Gimnasio y Arena 2 de Junio, Ciudad Nezahualcóyotl, Estado de México.



Fuente: Trabajo de campo, 19 de agosto de 2023.

## LAS ARENAS DEL MÁS ALLÁ

Se puede afirmar, sin que parezca una exageración, que la atmósfera de la lucha libre (ritual, exceso de la escenificación, construcción de *communitas*, liminalidad, catarsis, reequilibrio, ajuste de lo social y psíquico, lucha de clases, entre otras cuestiones) se encuentra en todos lados y lugares del país. Si las personas no pueden ir a las arenas, la lucha libre va a ellas. Esto quiere decir que este deporte-espectáculo puede presentarse en una diversidad de espacios como gimnasios, salones de baile o auditorios multipropósito. Estos lugares, en general, son acondicionados para efecto de la función. Puede haber grandes y funcionales como el caso de la Arena Ciudad de México, cuya capacidad es de 22 000 espectadores; estadios de diferentes deportes como el de beisbol de los Toros de Tijuana con capacidad para 17 000 personas; el Gimnasio Olímpico Juan de la Barrera en la capital del país para 5 200 visitantes o el Auditorio Municipal “Fausto Gutiérrez Moreno” de Tijuana con 4 488 butacas. Como en el caso de las arenas de lógica funcional, cuentan con una infraestructura diseñada para realizar grandes eventos con



los requerimientos necesarios. La diferencia es que no se realizan funciones de lucha libre de manera regular sino esporádicamente porque también sirven para la presentación de otros espectáculos.

Otra característica es que el cuadrilátero se instala y desarma una vez terminado el evento. En algunos casos, estas *pop-up* arenas, no son lo suficientemente aptas para “vivir” el ambiente luchístico porque las personas quedan muy alejadas del encordado o solo se tiene vista parcial y esquiva, como en los estadios a cielo abierto que tampoco fomentan la *communitas*, o sea, el entusiasmo, la emotividad, la cercanía con los luchadores.

Algo muy diferente sucede en los gimnasios pequeños donde, para desarrollar la función, también se deben reorganizar los espacios (los aparatos para realizar ejercicio se mueven, se arrinconan) para dar paso a las sillas alineadas en filas para los asistentes. Como su nombre lo indica, son lugares para el culto al cuerpo atlético, escuelas para la enseñanza de la lucha libre y pancracio para la realización de funciones de manera regular (generalmente de forma semanal).

Imagen 46. Exterior del Coliseo Ecatepec, México.



Fuente: Trabajo de campo, 3 de septiembre de 2023.

Imagen 47. *Mimo* en el interior del Coliseo Ecatepec, México.



Fuente: Trabajo de campo, 3 de septiembre de 2023.

El cuadrilátero y las instalaciones (algunas con sanitarios muy precarios, vestidores improvisados, puestos de artículos de lucha libre y comida hechos de madera o que utilizan mesas del mismo



material, etcétera) muchas veces no están en la mejor forma. Los aforos no son mayores a 400 personas y muchos, se encuentran en las zonas periféricas y marginales que los mismos luchadores, en interacción con el público, se encargan de remarcar y sumir el dedo en la llaga, como *Yorvak*, quien al finalizar la lucha estelar donde fue el ganador, toma el micrófono y suelta lo siguiente:

*Yorvak:*

Quiero darle las gracias a este público porque son muy valientes.

Aplausos y gritos de alegría...

*Yorvak*, enfatizando sus palabras:

Son muy valientes porque viven en este lugar... ¡que está de la chingada!

Abucheos y mentadas de madre.

Imagen 48. Interior Guerrerox Gym, Chimalhuacán, Estado de México.



Fuente: Trabajo de campo, 17 de septiembre de 2023.

Imagen 49. Exterior Guerrerox Gym, Chimalhuacán, Estado de México.



Fuente: Trabajo de campo, 17 de septiembre de 2023.

Imagen 50. Mr. Ángel y como trasfondo el techo de lámina de Guerrerox Gym, Chimalhuacán, Estado de México.



Fuente: Trabajo de campo, 17 de septiembre de 2023.



Otros escenarios más: las plazas públicas, los mercados y la calle en donde hay que improvisar todo. El ring aparece de pronto y hay que desmantelarlo antes de que el espacio se convierta en una pista de baile o los vecinos comiencen a protestar porque se han cerrado los accesos. En algunos lugares, presentar lucha libre ya es una tradición, de manera que ese día es esperado por los aficionados que permanecen todo el tiempo de pie, alrededor del cuadrilátero protegido del sol o de la lluvia por un gran toldo. La función no pasa desapercibida porque con días de anticipación se anuncia, pero se puede diluir entre los muchos puestos de comida, artesanías y ritmo de la ciudad. En estos casos, las funciones son gratuitas porque, como parte de la festividad, ya toda la comunidad ha realizado su aportación conforme a la política de los ayuntamientos locales, hay que ofrecer a los gobernados actividades de entretenimiento, un momento de ocio, pero también simbólico que contribuya a conciliar la *Gemeinschaft* (comunidad) con la *Gesellschaft* (sociedad).

Imagen 51. *Black Espectro* en el marco de la Feria de la Nuez, Soyaniquilpan, Estado de México.



Fuente: Trabajo de campo, 9 de octubre de 2023.

Imagen 52. *Jaque Mate Jr.*, entre el público de Soyaniquilpan, México.



Fuente: Trabajo de campo, 9 de octubre de 2023.



Imagen 53. *Fuerza Guerrera Jr.*, presenciando una función de lucha libre afuera del Multiforo Cultural del Fuerza, Ciudad Nezahualcóyotl, Estado de México.



Fuente: Trabajo de campo, 27 de octubre de 2023.

Imagen 54. *Gallo Rubio* en la Plaza Municipal “Manuel Ávila Camacho”, Jilotepec, México.



Fuente: Trabajo de campo, 15 de septiembre de 2023.

La ubicuidad de la lucha libre es tal que también se presentan funciones en deshuesaderos de coches. Ahí, las rivalidades se dirimen entre el suelo de tierra, los cofres, los parabrisas y toldos de los vehículos. Se golpean con las puertas desvincijadas y la violencia va escalando hasta los azotones en medio de vidrios y clavos, los golpes con maderas, sillas, cubetas o cualquier otro objeto que se encuentre. Estas luchas son consideradas extremas y sangrientas como elemento definitorio, de manera que, como dice (Guzmán, 2018: 11), ya no hay mensaje, desarrollo o historia, esas contiendas tienen “menos de lucha libre y más de coliseo romano barato”.

Por último, pero solo hasta que la imaginación lo diga, la lucha libre entra, y no es metáfora, hasta la cocina de la casa para formar parte de los festejos privados, pero también, porque en algunos casos, las funciones se desarrollan literalmente en los patios de las viviendas, de tal forma que se comienzan a borrar las fronteras de esas dos esferas: el hogar y la arena. Entrar hasta la cocina es por demás significativo porque la expresión hace referencia a un nivel de confianza que borda el atrevimiento, pero también, a un



lazo de amistad intenso puesto que decirle a alguien “métete hasta la cocina”, es hacerlo sentir como si estuviera en su propia casa para disponer de lo que requiera. Si bien, en este caso, no se habla de los alimentos, sí se utiliza una expresión que los involucra directamente. Además, como parte de la costumbre en estas arenas pequeñas, es conocida la historia de ofrecer a los luchadores, al término de la función, un plato de mole para mitigar el hambre antes de iniciar el retorno a casa. De manera que pocos luchadores, sobre todo al inicio de su carrera, pueden decir que no han sido alguna vez moleros. El vínculo con la comida entre los luchadores, entonces, se puede abordar de manera interesante por la vía de lo que representa para ellos, puesto que, como se comentó, se encuentra en la base de las necesidades, pero también, en los escalones de la socialidad y lo cultural de manera importante.

Imagen 55. Ring en el jardín de la casa que ocupa la Arena Shaolín, Xonacatlán, Estado de México.



Fuente: Trabajo de campo, 5 de agosto de 2023.



Imagen 56. *Truenito Jr.* y *Sayuri* en la parte interior de la casa que funciona como vestidores. Arena Shaolín, Xonacatlán, Estado de México.



Fuente: Trabajo de campo, 5 de agosto de 2023.

Imagen 57. *Barba Azul II* cruzando la cocina que sirve de antesala rumbo al ring. Arena Shaolín, Xonacatlán, Estado de México.



Fuente: Trabajo de campo, 5 de agosto de 2023.

En resumen, si bien las arenas de lucha libre son escenarios rituales en donde se refuerza la pertenencia de grupo, también son reflejo del conflicto cultural que se vive dentro del ecosistema de recintos. Como se observó, algunos son más cotizados por su reputación en medios masivos, más visitados por turistas y aficionados de diversos niveles socioeconómicos *versus* otras arenas que, si bien son accesibles económicamente, son menos famosas a nivel ciudad o región, pero más valoradas porque representan convivencia familiar, sentido comunitario y mayor cercanía con los luchadores de “carne y hueso”, de sudor, de su misma cultura u origen. Aun en estas diferencias, la gastronomía popular mexicana es un común denominador presente, como lo veremos en los dos siguientes capítulos, fortaleciendo ese vínculo emotivo de la *communitas*, como rasgo sobresaliente de la dinámica relacional en las distintas arenas.



CAPÍTULO III  
LA APROPIACIÓN Y USOS  
DE LA GASTRONOMÍA  
★ EN LA LUCHA LIBRE ★







### CAPÍTULO III. LA APROPIACIÓN Y USOS DE LA GASTRONOMÍA EN LA LUCHA LIBRE

*No seas molero*  
Jacob

*La comida es un alimento del alma, somos lo que comemos,  
hoy comí muchos huevos, entonces,  
esperen lo mejor de mí arriba del ring*  
Nativo



75



No existe arena por más humilde y precaria que sea, donde no se consuma algún tipo de alimento o bebida. Todavía más: según el luchador *Fresero Jr.*, cada arena o lugar tiene un olor específico: “hasta las palomitas que venden tienen un sabor y un olor del ambiente” (LPS, 2024). La comida y bebida, en el caso de los luchadores, forman parte de una necesidad básica relacionada con la búsqueda del bienestar físico y se bifurca por caminos que pueden llevar a la consecución de cuerpos atléticos y estéticos, pero sobre todo, por autopistas donde al final solo resta crear resistencia y fuerza, simplemente, cuerpos que soporten los costalazos. Eso no es todo, la gastronomía entre los luchadores también se usa para otros propósitos que podemos enmarcar en las necesidades culturales y de pertenencia que permiten fortalecer comunidades emocionales como, por ejemplo, abrir una red social para hacer públicos, gustos o preferencias gastronómicas y comunicarse con sus *followers*.

Pero la relación más íntima con la gastronomía, desde el punto de vista significativo, es la que se despliega en la propia biografía pues, como afirma McAdams (2008 y 2019), las narrativas identitarias son un recurso que muestra cómo lo que contamos sobre nosotros y nuestra historia de vida puede ayudar a sanar viejas heridas, reconciliarnos y comprendernos mejor. Si bien esta perspectiva intenta incidir en la salud mental debido a que se deriva de la psicología social, es importante señalar que plantea que los relatos están influidos por factores culturales y sociales, y que las personas cuentan con el margen para hacer sus “elecciones narrativas”. De manera que, si se eligen acontecimientos traumáticos o que implican lo que se hizo bien y son positivos, derivarán en experiencias

identitarias distintas, lo cual resulta importante para los luchadores porque, cuando hablan de gastronomía, la relacionan directamente con lo que fueron y son actualmente, es decir, les permite dar cuenta de aspectos importantes de su identidad cultural.

Igualmente, y para no colocarnos en un plan demasiado serio, los usos de la gastronomía en la lucha libre también son ociosos, es decir, no necesariamente deben tener una explicación lógico-racionalista, los luchadores —y las personas que consumen la oferta gastronómica cuando acuden a las arenas—, muchas veces no requieren de mayores argumentos para explicar sus preferencias, simplemente se hace por gusto, porque el canto de sirena de una cerveza, unas palomitas, unos tacos a la salida de la arena, un “azulito”, una Coca Cola, unos Doritos, un pozole, unas quesadillas o una agua de horchata puede hacer, inevitablemente, que su embarcación se desvíe de rumbo o naufrague frente al puerto de la indulgencia.

#### LUCHA EXTREMA: EL CUERPO *VERSUS* LA COMIDA

*“No comas chatarra, consume lucha libre  
Réferi “Chipiturco”*

*Come todo con exceso y nada con medida  
Jerry Calavera*

Podemos esquematizar, de manera muy general, la relación que los pancraciastas tienen con la comida y la percepción de su cuerpo. Por una parte, con un “deber ser” donde los alimentos ayudan a estar en mejor forma; se procura cuidar lo que se ingiere; se es disciplinado con la dieta; se busca información sobre las propiedades nutricionales, aportes, cantidades y horarios de consumo. Lo que hace bien no necesariamente está alineado con lo que más les gusta, de manera que se cultiva una conducta más normativa y consciente que les permita estar en la mejor forma física, apoyándose en el ejercicio regular a través de la rutina del gimnasio. Lo normativo también en el sentido de fuerza de voluntad para evitar comidas prohibidas que rompan con la disciplina en el comer: “No puedo deleitarme a veces de los tamales porque hay que mantener una dieta más balanceada, comer nutritivo, hacer mucho ejercicio, beber mucha agua, solo como tamales en ocasiones especiales como cumpleaños y comidas familiares” (*Brisa Mortal*, 2023).



Imagen 58. *Brisa Mortal* en la Arena Shaolín, Xonacatlán, Estado de México.



Fuente: Trabajo de campo, 5 de agosto de 2023.

Desde esta percepción, lo que se pretende es la construcción de un cuerpo estético, ligero, ágil, presumible, lo cual es muy apreciado por los fanáticos porque se encuentra alineado al modelo hegemónico de masculinidad (Toro et al., 2012), que tiene por base los valores de la fortaleza, la fuerza, el dominio, el control de la emotividad que derive en un privilegio socio-estético, el “culto al cuerpo”. En la búsqueda de este modelo, la comida es un beneficio porque es base para desarrollar las habilidades, destrezas y gastos energéticos propias del deporte-espectáculo, pero también, puede ser un elemento de riesgo—si no está bajo la supervisión de un profesional—, que los lleve a alterar su percepción de la imagen corporal, lo que incluye

desórdenes en la conducta alimentaria, “el énfasis en la consecución de un cuerpo libre de grasa y la aceptación de la necesidad de realizar un ejercicio físico excesivo en el mundo del deporte de alta competición, pueden hacer que un desorden de la alimentación ya presente sea más difícil de diagnosticar y consecuentemente de tratar” (Gómez et al., 2004). Lo que, al final, puede ser contraproducente y actuar en perjuicio del rendimiento deportivo.

Los luchadores y luchadoras tienen muy presente esa articulación entre su cuerpo y la alimentación. Involucrados en un deporte-espectáculo, hay que cuidar el cuerpo porque es el contenedor de valores, normas e ideologías, de manera que, si se pretende ser atlético y estético, la fórmula 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*, una de las leyendas vivas de la lucha libre, comenta:

Cuando 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).



Imagen 59. *Canek* durante el festejo del Día Nacional de la Lucha Libre en el Salón Los Ángeles, Ciudad de México.



Fuente: Trabajo de campo, 23 de septiembre de 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).

De manera parecida, *Brazo Cibernético* enfatiza la importancia de la comida para el rendimiento profesional en general y las actividades de entrenamiento en lo particular. Comenta que para muchos de sus compañeros no pueden faltar “las

pechugas, el arroz al vapor, la verdura” porque los nutre y les permite “hacer las actividades de la lucha libre”: “La verdad es que necesitas mucha proteína, carbohidratos y grasas lo que es el arroz, verduras, pechugas, el espagueti y las papas es lo que nosotros debemos comer porque eso nos hace rendir durante el entrenamiento, y después y antes de la lucha libre” (*Brazo Cibernético*, 2023).

Es evidente que todos los luchadores y luchadoras reconocen las ventajas que proporciona la comida procurando llegar a ese ideal hegemónico del cuerpo, pero por diferentes razones no siempre se consigue: cuestiones económicas, practicidad, porque prefieren continuar con sus hábitos, porque sencillamente desean darse un “gusto” no tan sano o porque deciden privilegiar la indulgencia. En estos terrenos, la relación entre la comida y el cuerpo tiene que ver con el predominio del “ser”. Es decir, frente a las complicaciones que implica seguir una dieta sana y balanceada —porque a veces la garantía es tan poca que apenas alcanza para los pasajes—, los luchadores se ven en la necesidad de acotar o generar nuevos hábitos sobre su alimentación. Igualmente, los viajes y funciones continuas, no les permiten



tener tiempo para comer de manera sana, o sea, lo hacen donde se puede y lo que haya. Esto sucede, debido a que, cuando las funciones terminan muy noche, la única oferta que se encuentra son los tacos o garnachas, únicos puestos de comida que están abiertos a esa hora: “cuando tenemos función, cuando salimos de las arenas regularmente ya es en la noche, a medianoche, una o dos de la mañana y lo único que encontramos abierto a esa hora son los tacos. Los tacos son la comida que une a todos los de la lucha libre” (Sagitarius, 2023).

Imagen 60. *Ultimo Legendario* en Guerrerox GYM, Chimalhuacán, Estado de México.



Fuente: Trabajo de campo, 17 de septiembre de 2023.



Imagen 61. *Brazo Cibernético* y asistente a la función de lucha, Guerrerox GYM, Chimalhuacán, Estado de México.



Fuente: Trabajo de campo, 17 de septiembre de 2023.

Imagen 62. *Sagittarius* fuera del ring, Arena Gym Zeus, Iztapalapa, Ciudad de México.



Fuente: Trabajo de campo, 13 de agosto de 2023.

De manera semejante, *Tonina Jackson Jr.*, dice que, si bien “cada región tiene una comida en especial, la comida del luchador es del Oxxo y los *hot dogs*” (*Tonina Jackson Jr.*, 2023). A estas alturas, la relación comida-cuerpo sano y *aesthetic* comienza a relativizarse, de tal forma que:

En la lucha libre los buenos atletas, no son necesariamente los musculosos. Y los musculosos no siempre siguen la dieta, por lo que no es raro encontrarse a los luchadores fuera de las arenas sentados en los puestos de comida echándose una gordita o una quesadilla, un buen consomé de birria o borrego. Aun cuando se supone que no deben ingerir alimentos antes de una pelea, generalmente esto no ocurre así, pues la agenda de algunos de los atletas a veces es tan apretada que los tiempos para comer son muy reducidos (Gutiérrez, 2014: 91).

Frente a tales retos (que a veces los luchadores intentan superar cuando llevan consigo su comida elaborada en casa), lo que queda es una relación en la que se concibe a los alimentos como simple “combustible” con la función básica de proporcionar energía para construir un cuerpo robusto, fuerte,



voluminoso, denso, capaz de resistir los “pierrotazos”, levantar el peso de los contrincantes o aplastarlos con la mole de su “humanidad”. No se habla aquí necesariamente de ser muy alto (que por supuesto ayuda, impone e intimida), mucho menos de un cuerpo estético, ni tener demasiada agilidad como para lanzarse de la tercera cuerda con un “tornillo” o un triple mortal, sino conseguir el equipamiento corporal para el combate en tierra, mejor dicho en lona “porque la lucha libre es un deporte noble que da espacio para todos, así seas alto, chaparro, gordo, flaco, no importa [por lo que] métele fuerte a la comida porque es la que nos ayuda a cargar, a tener fuerza” (Trueno, 2023).

Imagen 63. Trueno en la Arena Shaolín, Xonacatlán, Estado de México.



Fuente: Trabajo de campo, 5 de agosto de 2023.

La comida, entonces, aparece como más disfrutable que funcional debido a que no se encuentra normativizada, esto es, aparece el reinado de la indulgencia, se busca por su sabor, tiene que ser abundante, grasosa, picante y en lugar de un cuerpo atlético emerge el cuerpo goloso y cachondo producto de alimentarse de vitamina “T” (tacos, tortas y tamales), cuyos resultados corporales constituyen el elogio “de lo que es” al punto de que merecen una rima, como la hace *Caballero Dragón*: “*Caballero Dragón y trágón, mi panza es la prueba*”; o una sentencia como la que hace *Tonina Jackson Jr.*: “Un gordito nunca pasa de moda”.

Imagen 64. *Caballero Dragón*. Gimnasio y Arena 2 de Junio, Ciudad Nezahualcóyotl, Estado de México.



Fuente: Trabajo de campo, 12 de agosto de 2023.



Imagen 65. *Tonina Jackson Jr.*, inmovilizando con su cuerpo a un contrincante. Arena Club Wrestling, Chimalhuacán, México.



Fuente: Trabajo de campo, 20 de agosto de 2023.

En un contexto social de inseguridad (en los entornos locales y más amplios, en las arenas mismas donde la infraestructura deja mucho que desear), esquemas de trabajo desestructurados, con garantías que muchas veces no son suficientes —por lo que se tiene que tener dos empleos—, con los problemas que les plantea su vida cotidiana —individual y familiar—, y los retos propios de la lucha libre —como son el desgaste físico, la disciplina en los hábitos alimenticios, la necesidad de obtener energía para los entrenamientos y rutinas en el gimnasio, entre otros aspectos y demandas que involucra el deporte-espectáculo—, los dos vínculos o rutas entre la comida y la percepción del cuerpo solo se acercan en términos de cualidades, valores e imagen de lo

que debe representar un luchador o luchadora mexicanos: tiene que ser resiliente, fuerte, aguerrido, creativo, no deben verse como cuerpos débiles, hambrientos o frágiles como si se fueran a romper. Y para ello, simple y sencillamente se necesita “comer para sobrevivir a la lucha libre” (*Princesita del Guaguancó*, 2023). De otra forma y en palabras de los “cuerpos gorditos de la lucha libre”, cuando comentan que los lugares preferidos para ir a comer es “donde haya grasa y colesterol [...] nos pasamos más horas en las taquerías que en el gimnasio, pero como lo pueden ver, también nos preparamos y resultados están arriba del ring [...] hasta para ser gordo hay que tener mucho estilo” (*Venganza India Jr.*, y *Soria*, 2023).

Imagen 66. Edecán Gisell González, *Venganza India Jr.*, y *Soria*. En la esquina, al fondo, réferi “*Papichango*”. Arena Club Wrestling, Chimalhuacán, México.



Fuente: Trabajo de campo, 20 de agosto de 2023.



## LA GASTRONOMÍA DE LA DISTINCIÓN Y LA PICARESCA

*Yo soy de Vips, siempre voy a desayunar al Vips,  
un café al Vips, a cenar al Vips*  
Black Shadow

*Lo picoso es lo sabroso*  
Réferi “El Pollo”

*Aviéntale unos nachos*  
Zumbi

En el libro *El Santo, El Enmascarado de Plata* (Olivares, 2009), lo relativo a la vida cotidiana de un héroe de la imaginaria popular ocupa un lugar modesto puesto que, ¿a quién le interesan esos momentos en los que no está salvando al mundo luchando contra mujeres vampiro, zombis, hombres lobo, cíclopes, momias, marcianos y científicos locos que amenazan con apoderarse de la humanidad? Sin embargo, la leyenda de los encordados y quizá el máximo ídolo en la historia del pancracio mexicano, en algún momento tenía que alimentarse... y lo hacía con clase, como cuando se describen sus hábitos durante el desayuno (¿quién dice que los inmortales no comen o se involucran en actividades prosaicas?). La secuencia de fotografías que ilustran ese momento, presentan al héroe enmascarado en una rutina doméstica que da cuenta de su almuerzo ataviado con pijama y bata elegantes:

[Imagen 67] Ya son las diez de la mañana. Se puso la 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. [Imagen 68] 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. [Imagen 69] Leche y jamón serrano. ¡Cómo come! La báscula no le interesa mucho.



Imagen 67. *El Santo* en su cocina.



Fuente: Olivares (2009: 57).

Imagen 68. *El Santo* y su alacena.



Fuente: Olivares (2009: 57).

Imagen 69. *El Santo* en su refrigerador.



Fuente: Olivares (2009: 57).

Como para recordar 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 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*. El texto que acompaña otra de las imágenes es bastante paradigmático del refinamiento de la leyenda: “Un buen café para rematar. Aquí se sirve bastante azúcar, porque es un tipo goloso” (Imagen 70).

<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 (que tenían que ver con un tema de acceso económico), eran 35 millones de una población de 70 millones (Pedroza, 2018; Aguilar, 2008).



Imagen 70. *El Santo* tomando café.



Fuente: Olivares, op. cit.

Imagen 71. *El Santo y Mil Máscaras* en un restaurante, escena de la película *Frontera sin ley* (1993).



Fuente: Criollo, Navar y Aviña (2013).

En el caso de *Blue Demon*, quien le disputa a *El Santo* la consideración de ser el héroe preferido de la lucha libre, efectivamente, si algo lo distinguía era vestir siempre elegantemente. Esta imagen fue la que proyectó en la vida pública a lo largo de toda su carrera, como se muestra repetidamente en

el rosario de fotos que aparecen en su biografía donde las informaciones gastronómicas, si bien no abundan, si contribuyen a fortalecer al personaje en su ambiente sobrio y de *socialité* que abarcaba la vida hogareña, como se aprecia en la imagen 73 que sirvió para ilustrar un reportaje sobre los “matrimonios luchísticos” y donde paradigmáticamente *Blue Demon* y su familia se encuentran en la sala considerada desde el siglo XIX, como el espacio culturalmente definido para la conexión con lo público.

Imagen 72. *Blue Demon* al lado de la actriz Ana Luisa Peluffo durante el evento realizado en honor al periodista Agustín Barrios Gómez.



Fuente: Orozco y Sánchez (2023).



Imagen 73. *Blue Demon* con su familia en la sala de su casa.



Fuente: Orozco y Sánchez (2023).

De acuerdo con los recuerdos del heredero de su legado, *Blue Demon* era una persona sencilla que regresaba a su casa en metro después de entrenar en la Arena México como parte de su rutina diaria. Lo que más le gustaba era convivir con su familia, hacer sus propios alimentos y la comida japonesa, en específico el sashimi (*Blue Demon Jr.*, 2023).

Es interesante señalar que, durante la época de *El Santo* y *Blue Demon*, no se cuenta con muchas referencias de lo que gastronómicamente consumían los luchadores —y tampoco los aficionados que asistían a las arenas—, por lo que las películas que encumbraron a varios de ellos, si bien constituyen una fuente de información, lo hacen desde una posición en la que se pretende mostrarlos como una versión de superhéroe al estilo del Agente 007. Esto se puede apreciar no solo en que, en sus historias, están rodeados de mujeres bellas, tienen modales refinados, coches deportivos y vestimenta elegante, sino también, preferencias gastronómicas sofisticadas resultado

de la imaginación de los productores o artistas como parte de esa aura inalcanzable para la mayor parte de la población que frecuentaba las arenas.

Imagen 74. Portada de la historieta semanal *La leyenda de Blue Demon* donde se aprecia al ídolo vestido de *smoking* y una bebida en la mano.



Fuente: Orozco y Sánchez (2023).

Cabe señalar que, hacia la década de los años ochenta del siglo pasado, el cine de luchadores inicia el declive (Cornejo, 2023) que lo lleva a su casi desaparición; es apenas recientemente, que hay un esfuerzo por reanimarlo integrando temáticas



actuales mostrándolo como un fenómeno popular representativo de “lo nacional”, caso de la película *El Halcón: sed de venganza* (Valenzuela, 2023) , donde el protagonista ya no vive en la burbuja de la fama sino es una persona con defectos y virtudes que enfrenta una realidad cotidiana donde los enemigos no son seres fantásticos y hay que padecer, por ejemplo, el secuestro de un hijo, el gusto por la bebida, la violencia del narcotráfico, mantener un negocio de tacos con todos los problemas que implica —como pelear con los clientes—, no obstante, siempre hay tiempo para disfrutar unos de surtida y maciza.

Imagen 75. Escena de *El Halcón*, ya retirado de la lucha libre, en su negocio de Tacos El Gordo y una “caguama” en la mano.



Fuente: tomado del tráiler de la película (Valenzuela, 2023)

Imagen 76. Cartel promocional de la película *El Halcón*.



Fuente: Portal de cine IMDb.com

Desde el punto de vista de los principales protagonistas, se puede identificar una relación entre frecuentar espacios gastronómicos de mayor prestigio, el mejoramiento económico y la proyección de la imagen de los luchadores, como lo comenta *Jerry Calavera* (2023): “Los restaurantes son cuando ya vas mejorando por la imagen”. Incluso, para algunos luchadores, en tales lugares no se sienten cómodos: “A veces te ponen muchas trabas al querer entrar a esos lugares, pero sí he estado en buenos lugares” (*Astro Negro*, 2023).



Imagen 77. *Jerry Calavera* en el Gimnasio y Arena 2 de Junio, Ciudad Nezahualcóyotl, Estado de México.



Fuente: Trabajo de campo, 12 de agosto de 2023.

Imagen 78. *Astro Negro* en la Arena Gym Zeus, Iztapalapa, Ciudad de México.



Fuente: Trabajo de campo, 30 de julio de 2023.

Hasta que no llega ese momento en que ir a un restaurante significa crear una diferenciación, la comida de una buena parte de los luchadores y luchadoras es de disponibilidad inmediata, de emergencia, improvisada, porque en los inicios se debe comer de todo y el mismo lenguaje traduce e ironiza esa situación: “Somos todo terreno, te aceptamos desde tacos de suaperro, todo tipo de comida, el refresco en bolsa, nosotros no comemos cheque” (*Abbadón*, 2023).

Imagen 79. *Abrahamel*, a la derecha de *Abbadón* de la facción de los *Demon Brothers* en Guerrerox GYM, Chimalhuacán, Estado de México.



Fuente: Trabajo de campo, 17 de septiembre de 2023.



En un escenario que teatraliza los principios originarios de lo opuesto —la noche contra el día, la luz contra la oscuridad, el adentro contra el afuera, el peso contra lo liviano, y que se traslada al pancracio como los técnicos contra los rudos, los buenos contra los malos, los que respetan las reglas contra los que las quiebran, los que se encuentran en el piso de arriba contra los que se encuentran en el primer piso—, resulta explicable que guste esa gastronomía vinculada con lo divertido, el atrevimiento, la exageración pero, también, del acto de compartir, caracterizada por la intensidad de los sabores, los colores, las texturas, el volumen, las formas, la mezcla, la chispa, lo grotesco, es decir, de la botana y el antojo donde sobresale, como una característica relevante lo picante, de manera que la astucia o el disimulo (la picardía) de la lucha libre como teatro y ese sabor intenso de la comida contribuye a delinear una “identidad picaresca” en las arenas: “Lo picosito por la picardía que tiene la lucha libre, van de la mano sobre todo en la botana, todo lo que encontramos en una arena, como chicharrones preparados, habas, patitas o mollejas de pollo; todo lo que pica y ofrece identidad picaresca” (*Inferno, El Demonio Morelense*, 2023).

Imagen 80. *Mandibula Jr., Inferno* (hincado) y *Radical* en la Arena Gym Zeus, Iztapalapa, Ciudad de México.



Fuente: Trabajo de campo, 13 de agosto de 2023.

De acuerdo a Soria y otros (2016), el 97 % de las familias en México consume botanas, se caracterizan por ser un producto que se compra de manera impulsiva porque no se considera en el gasto familiar, además, agregan que cubre necesidades prácticas y emotivas debido a su:

Precio, accesibilidad, buen sabor, amplia variedad de productos y porciones, enfocadas a todas las clases sociales y edades. Además de que está demostrado que su consumo está relacionado con la alegría y el bienestar, pues se ingieren en momentos de relajación, distracción y diversión tanto dentro como fuera de casa, además de ser consumidos cuando es necesario aplazar el tiempo de ingesta de algún tiempo de alimentación (desayuno, comida o cena) (Soria et al., 2016: 619).



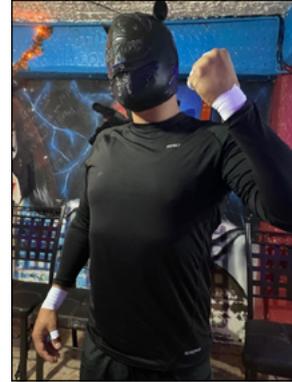
La evidencia prolifera, por ejemplo, al legendario *Villano IV*, le gustan unas “papas con limón y sal, salsa, papitas, esquites, elotes”; a *Cat Boy Jr.*, una “Maruchan con birria, no conocía ese platillo, pero sabe muy bueno, afuera del metro Tepito”. *León Galáctico*, por su parte, afirma decididamente que “ahora sí que las tortas ¿no? [...] Las tortas, chicharrones preparados quizá por el sabor, la emoción, porque es lo que le llama la atención a la gente”.

Imagen 81. *Villano IV* en la Expo Máscaras, Gimnasio Olímpico Juan de la Barrera, Ciudad de México.



Fuente: trabajo de campo, 16 de diciembre de 2023.

Imagen 82. *Cat Boy Jr.* Multiforo Cultural del Fuerza, Ciudad Nezahualcóyotl, México.



Fuente: Trabajo de campo, 27 de octubre de 2023.

Imagen 83. *León Galáctico* aplicando llave a *Golden Power* y referi “El Rolas”, Coliseo Ecatepec, México.



Fuente: Trabajo de campo, 2 de septiembrede 2023



Imagen 84. *Príncipe Nocturno* a su llegada al Gym Zeus con una bebida energética en su mano, Iztapalapa, Ciudad de México.



Fuente: Trabajo de campo,  
30 de julio de 2023.

Imagen 85. Réferi “*Mr. Justicia*” rodeado de luchadores en la función de homenaje a *Jack Evans*, Arena Coliseo Ecatepec, Estado de México.



Fuente: Trabajo de campo,  
3 de septiembre de 2023.

De la misma manera, para *Histeria Jr.* (2023), “el sabor de una arena” lo proporcionan las botanas, por ejemplo, puntualiza que en la Arena Coliseo “regularmente se consumen muchos snacks como hamburguesas, *hot dogs*, papitas, tortas, Maruchan y no podía faltar la cerveza, algo emblemático”. Si bien, como dice *Ikal Azteca* (2023), en México existe una gastronomía muy diversa y “maravillosa”, “a las luchas siempre se viene a botanear, están los chicharrones preparados, las papas, las Maruchan, las cervezas”.

Imagen 86. *Histeria Jr.* Arena Gym Zeus, Iztapalapa, Ciudad de México.



Fuente: Trabajo de campo, 30 de julio de 2023.

Imagen 87. *Ikal Azteca*, Arena Vikingos, Chimalhuacán, Estado de México.



Fuente: Trabajo de campo, 22 de octubre de 2024.



Imagen 88. *Aguila Guerrera II* con un “azulito” en la mano (ginebra, refresco de limón, escarchado de azúcar color azul y una gomita), Arena Coliseo Ecatepec. México.



Fuente: Trabajo de campo, 16 de julio de 2023.

Imagen 89. *Kaneki* y *Zeldris* con una bebida energizante. Multiforo Cultural del Fuerza, Ciudad Nezahualcóyotl, Estado de México.



Fuente: Trabajo de campo, 27 de octubre de 2023.

Aunque existen clasificaciones que permiten

organizar tales antojitos en botanas saladas (papas, nueces, palomitas, cacahuates), botanas dulces (galletas, frutas deshidratadas, obleas), botanas saludables (vegetales, barras de proteína) y botanas gourmet (quesos, tapas); la dinámica de consumo, consecuencia de las necesidades y ritmos de los luchadores, tiene algunas particularidades. Incluso, la separación existente entre una garnacha y una botana en términos de “uso alimenticio y gusto” se vuelve un tanto difusa, sobre todo, al final de la función cuando los luchadores, una vez despojados de su aura y después de haber realizado sus hazañas en el encordado, abandonan las arenas y se dirigen a realizar el acto demasiado humano de comer. Para clarificarlo, el consumo de las botanas por parte de las luchadoras y luchadores tiene tres momentos diferenciales:

**La botana como mitigante del hambre.** Debido a la exigencia de la profesión, la mayoría de las luchadoras y luchadores comentan que no pueden tener una comida sustanciosa antes de subirse al ring porque corren el riesgo de sentirse mal durante el combate —hasta pueden vomitar lo ingerido—, por lo que recurren a las botanas o bocadillos en el caso de *Sangre Fía Jr.*, dice que antes



de la lucha solo come algún lonche y *Princesa Star* solo una cemita. En este caso, lo que se necesita es posponer el hambre y tener algo de energía para rendir en el encordado. Algunos otros luchadores, lo que prefieren es todavía algo más ligero como frituras, papitas, cacahuates, pepitas, chicharrones de harina y chicharrones preparados. En este marco, y aun cuando existen otro tipo de botanas más saludables, no se recurre a ellas sino a aquellas con exceso de aditivos; lo que se valora demasiado en ese caso es el sabor y si contiene chile, limón y sal, mucho mejor.

Imagen 90. *Hijo de Sepulcro* y *Black Lupus* con su bolsa de frituras (al fondo puesto de tostadas y tortas), Arena Gym Zeus, Iztapalapa, Ciudad de México.



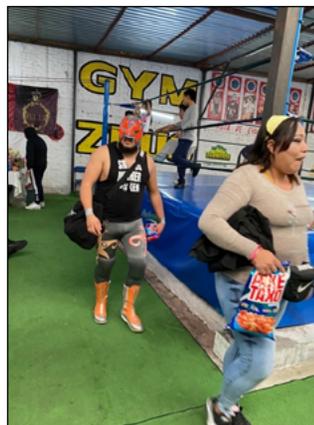
Fuente: trabajo de campo, 30 de julio de 2023.

Imagen 91. *Thunder Storm* con una Maruchan en su mano, Arena Coliseo Ecatepec, México.



Fuente: trabajo de campo, 16 de julio de 2023.

Imagen 92. *Mandala* con una bolsa de botanas a su llegada al Gym Zeus, Iztapalapa, Ciudad de México.



Fuente: trabajo de campo, 30 de julio de 2023.



Imagen 93. *Sangre Fría Jr.*, *Jacob* (en el aire), *Dengue Asesino* (en la lona), Referee “*Zamorita*” y *Dorado Jr.*, Arena Jalisco, Guadalajara, Jalisco



Fuente: Trabajo de campo, 29 de octubre de 2023.

### La botana como evaluador del trabajo realizado.

Durante el desarrollo de la función, lo que nunca falta, dice *Coquito Rojo* son las “tortas, palomitas, papas, refrescos, cerveza”, pero, además de resultar un disfrute para los asistentes, las botanas aparecen como un termómetro del rendimiento en el ring. En este momento, se alcanza un nivel refinado de simbolismo porque la botana se convierte en un evaluador. La comida en la lucha libre, dice *Zumbi*, “está en todo momento, hasta arriba de un cuadrilátero cuando te avientan unas palomitas, cuando te avientan una cerveza”, y esto sucede cuando los aficionados no están conformes con el desempeño de los luchadores o de manifestar que no son sus favoritos. Los antojitos se convierten, entonces, en un termómetro de lo bien o mal que los luchadores están haciendo su trabajo.

Imagen 94. *Coquito Azul* en la Explanada de Soyaniquilpan, Estado de México.



Fuente: Trabajo de campo, 9 de octubre de 2023.

Por el contrario, cuando el público considera que ha sido una muy buena lucha, los recompensa arrojando monedas y billetes al ring. Eso no es todo, las botanas y antojitos también funcionan como proyectiles para atacarse entre luchadores de manera que no falta un momento en que uno de ellos toma la bolsa de papas o una cerveza para arrojársela a su contrincante pero, también, de manera muy frecuente, para reforzar el vínculo emotivo, como *Pura Santa*, cuando se toma una cerveza con un fanático.



Imagen 95. *Pura Santa*, Gimnasio y Arena 2 de Junio, Ciudad Nezahualcóyotl, Estado de México.



Fuente: trabajo de campo, 8 de octubre de 2023.

**La botana como gratificación.** Una vez concluida la función es frecuente que las luchadoras y luchadores se dirijan a comer algo después del desgaste del combate y de tener varias horas sin ingerir alimentos o si acaso —como se explicó—, apenas un bocadillo que apenas sirve para mitigar el hambre. Lo que se busca entonces es algo más sustancioso y si deciden comer una botana, tiene que ser lo suficientemente abundante y sabrosa, en este momento es cuando la línea entre bocadillo y garnacha se desdibuja, es decir, la botana puede convertirse en una comida de la calle (unas alitas, unas tostadas, unas patitas de pollo, unos esquites

o definitivamente unos tacos). Tiene que ser una comida proporcional al esfuerzo realizado y gratificante porque ya lucharon, compensatorio a la energía gastada que les permita recuperarse, de manera que se puede ver como un premio.

De todo esto, el ingrediente o aderezo que le da sentido a esa oferta es el chile, el picante, al que los luchadores y luchadoras consideran un elemento definitorio de la comida mexicana puesto que intensifica el sabor de cualquier alimento, especialmente de la botana pero, no solo eso, sino también el sabor de las bebidas (como en el caso de muchas de las micheladas que utilizan el chile para aderezarlas), proporcionando un halo de alegría y bienestar a la persona misma como la que experimenta *Mandíbula Jr.* (2023), porque come “todo lo que tenga que ver con picante, con sazón [ya que], genera un estado bueno de ánimo y del cuerpo”. Incluso, y como dice el réferi *Frodo* (2023), “con lo picante, todos reviven, despiertan”.

Imagen 96. *Yoruba*, *Inferno* y *Mandíbula Jr.*, Arena Gym Zeus.



Fuente: Trabajo de campo, 13 de agosto de 2024.



Imagen 97. *Avisman*, réferi “*Frodo*” y *Mimo*, Arena Coliseo Ecatepec, México



Fuente: Trabajo de campo,  
3 de septiembre de 2023.

Para seguir comprobando el poder de las metáforas, el resultado del picante influye también en la exacerbación del carácter de los luchadores, durante y después del combate porque, si se reconoce la relación entre lo picoso y lo ardiente, se puede estar de acuerdo con lo que dice *Soldado Nocturno* (2023) cuando explica que, al finalizar de la refriega, uno queda como enchiladas verdes bien picosas, o sea, “con la sangre bien caliente, terminas más enchilado que nada”.

Tal vez las frases que sintetizan esta compatibilidad entre el deporte de los costalazos, las botanas, la bebida y el chile, la proporciona *Inferno* (2023), quien por propia experiencia puede afirmar que “lo que hay mucho en la lucha y la comida es lo picante, lo picante es un vino abundante”; porque dice *Jinxi* (2023), “a los mexicanos nos encanta la comida chatarra”. Y es que, simple y sencillamente, toda esa oferta

gastronómica de la picaresca es, como sentencia *León Galáctico*, “algo divertido”.

Imagen 98. *Jinxi* en la Arena Shaolín, Xonacatlán, Estado de México.



Fuente: Trabajo de campo,  
5 de agosto de 2023.

Imagen 99. *Soldado Nocturno*, Explanada Soyaniquilpan, Estado de México.



Fuente: Trabajo de campo,  
9 de octubre de 2023.



## EL USO LÚDICO DE LA GASTRONOMÍA Y LA EXPANSIÓN EN LA PANTALLA

*Hay que comernos el mundo*  
X Devil

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* (y 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 ¡sin 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 ¡ni yo sé qué fregados hice!” (*Ludark Shaitan*, 2012).

Imagen 100. *Ludark Shaitan* presentando una receta en su blog.



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



Imagen 101. Ludark Shaitan en el Centro Cultural Los Pinos, Ciudad de México.



Fuente: Trabajo de campo, 15 de octubre de 2023.

En un tiempo más reciente, 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. Además, muestran muchos de los comportamientos y hábitos gastronómicos de la mayor parte de los hogares mexicanos, si bien determinados por una cuestión 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). Así como también, durante la transmisión, narran la visita a mercados y tiendas de barrio para comprar alimentos, con 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”), para crear ambientes íntimos con sus seguidores.

Imagen 102. *Jessy Ventura* y *Pasión Kristal* previo a su participación en una función de lucha libre.



Fuente: López (2021).

<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.



Foto 103. *Jessy Ventura, Lady Maravilla y Pasión Kristal* mostrando el platillo de cochinita pibil elaborado.



Fuente: *La casa de las Shotas* (2021).

Foto 104. Ofrenda de Día de Muertos instalada por *Jessy Ventura* dedicada a *Pasión Kristal*.



Fuente: *La casa de las Shotas* (2023).

Actualmente, otros luchadores y luchadoras incursionan en las redes sociales e integran contenido relacionado con la comida sin que sea el material que predomina; sin embargo, se aprecia que resulta un buen pretexto y parte de las intenciones de mostrar los aspectos informales de la cotidianidad de los protagonistas. A diferencia del

acercamiento a la comida como parte del “deber ser”, que implica hacer grandes sacrificios y ser disciplinados en diversos aspectos de la vida como soportar y seguir una dieta saludable o conseguir un entrenamiento que les ayude a aguantar los mandarrazos, realizar las piruetas aéreas que alcanzan varios metros de altura y levantarse del suelo sin sufrir fracturas (en la mayoría de las veces), estos vlogueros muestran, a través de sus canales de Internet, que son capaces de desprenderse de su aura mística enviando el mensaje de que, cuando se trata de comer, también son humanos y pueden permitir alimentarse no necesariamente sano.

Imagen 105. *Lady Flamer, Lady Maravilla, Mamba y Hiedra* preparando un sándwich.



Fuente: *Mamba San* (2021).

De hecho, no se proponen recomendar casi nada que fomente la comida saludable, por el contrario, lo que preparan son platillos de ocurrencia que, la mayoría de las veces, solo constituyen un medio para bromear, para realizar chistes de doble sentido y lúdicamente hablando, para ridiculizar a los invitados: vamos a ver si saben cocinar, les dice



*Mamba a Hiedra*, *Lady Flamer* y a *Lady Maravilla*, las luchadoras invitadas de su canal de *YouTube*, porque “ahí donde las ven, muy bonitas y muy todo, algunas no saben cocinar”, a lo que *Hiedra* le contesta: “Y ¿por qué chingados me ves a mí?”. Esta fórmula es la que permite comulgar con los fieles que los idolatran.

A pesar de la importancia actual de la Internet, uno de los productos más importantes de cocina en los últimos años en México —y el mundo—, se difundió a través de la televisión de señal abierta. Este programa de cocina formó parte 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). 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 sólo buscan la rentabilidad privada —para el caso de muchos de los que han participado en el programa y luego deciden poner su restaurante aprovechando la fama adquirida—, 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 la última edición de *MasterChef Celebridades México*, participó el luchador *Cibernético*

quien consiguió permanecer diez semanas en el programa, lo cual agregó a la expansión de su imagen pero, también, a la dimensión 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 de como empecé a como llegué (Cibernético, 2023a).

Imagen 106. *Cibernético* en el video promocional de *MasterChef Celebridades*.



Fuente: MCC (2023a).

Imagen 107. *Cibernético* con máscara.



Fuente: *Cibernético # Apocalipsis Ahora*.

Respecto a 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 —que 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 del mismo, la comida y hábitos populares tienen presencia en coherencia con la extracción social de la mayor parte de los luchadores quienes, de acuerdo a las entrevistas realizadas, provienen mayoritariamente del segmento socioeconómico y cultural D y D+.

## LA GASTRONOMÍA DE LA TRADICIÓN Y LA MEMORIA

*Denme tacos o los madreos*  
Barba Azul II

Si bien los luchadores usan la gastronomía como un recurso para mantener su imagen vigente y estrechar los vínculos con sus seguidores en las pantallas, se puede apreciar que introducen otros temas que hacen que los platillos que preparan y gustan extiendan su alcance a aspectos de su biografía donde vinculan lugares y personas significativos en su vida. La relación es tan estrecha que involucra hasta al nombre que 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, 2013), es decir, aprender la técnica y obtener la licencia que les permita ocupar un lugar en la *gemeinschaften* (Tönnies, 1947) luchística.

Los nombres que se asignan tienen, en numerosos casos, el propósito de continuar con la dinastía, por ejemplo: *El hijo de El Santo*, *Blue Demon Jr.*, *Blue Panther Jr.*, *Hijo de Dos Caras*, *Juventud Guerrera*, *Lizmark Jr.*, etcétera, pero también, y de manera parecida a como 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 en un comedor de atención social, por lo cual sus dos dimensiones identitarias, con base en el trabajo, convergen directamente. En la imagen 108, se muestran algunas formas culturales que identifican sus mundos laborales: filipina, fuego en los pantalones (elemento con el que lidian diariamente las cocineras y cocineros), pala de madera y, como parte del diseño de su máscara, se aprecia un cuchillo en cada lado.

Imagen 108. *Master Chef* con pala de madera en su mano. Y sentado al lado de un aficionado. Guerrerox GYM, Chimalhuacán, Estado de México.



Fuente: Trabajo de campo,  
17 de septiembre de 2023.



Una segunda evidencia de la manera en que la gastronomía se encuentra incrustada en la vida de los luchadores es que, en la mayoría de ellos, la comida preferida y que preparan se vincula con los propios orígenes, la vida familiar y el contexto local, por lo que se puede decir que es una gastronomía cotidiana, comunitaria, a través de la cual se desarrolla y fortalece una vinculación emotiva más que protocolaria o normativa. Por lo mismo, es popular y tradicional en el sentido de que es la que se consume en la mayoría de los hogares mexicanos, porque a través de ella se recrea un territorio, la localidad, el barrio.

Esta gastronomía se conforma como un acto de *religión* en los términos de Maffesoli (2004), es decir, de un re-ligar que significa unir por lo afectivo. Así, para *Escarlata Negro*, la comida que prepara su mamá “le queda de maravilla” y enfatiza que “lo que tienen en común, comida y lucha libre, es que ambas unen a la familia”. De manera similar, *Histeria Jr.*, declara que la comida que más le gusta es la de casa, incluso elaboran un platillo propio que se llama “tropezones”, el cual lleva pollo, sopa, cebollitas cambrey, crema, chile morrón molido y salchicha de pavo:

“¡Son muy ricos! Es una receta familiar, de casa, de mi esposa y de su mamá”. Igualmente, *Miss Coral* puntualiza que lo que ella prepara es comida de casa, “frijoles de base, sopa y guisado que pueden ser albóndigas o bistec a la mexicana. Somos una familia tradicional como la mayor parte de México”, además, le gusta comer en la calle, “en todos los puestecitos. Amo más donde se come rico, en La Merced, en el Centro de la Ciudad de México. Me encanta comer por allá un caldito de gallina. Por el Mercado de Sonora venden unos tacos rellenos de huazontle con mole, eso es lo que me gusta”.

Imagen 109. *Escarlata Negro*, Gimnasio Arena Azteca Budokan, Ciudad Nezahualcóyotl, Estado de México.



Fuente: Trabajo de campo, 22 de octubre 2023.



Imagen 110. *Miss Coral* al fondo del ring, *Marishka* tendida en la lona y *Catalaya* durante una batalla, Gym Starman, Iztapalapa, Ciudad de México.



Fuente: Trabajo de campo, 24 de septiembre de 2023.

En relación con el origen, es frecuente escuchar que la comida que se prefiere es la que se ubica en una temporalidad idealizada, porque dice *Ikal Azteca*, en el acto de cocinar se “expresan muchos recuerdos, simplemente, un olor te lleva a un recuerdo o a algún lugar” que conecta con los padres, los hermanos, los amigos y los vecinos que se dejaron atrás. Incluyendo enseñanzas que son valoradas en su momento actual, como expresa *Golden Power*, “mi mamá desde chiquillos nos enseñó [a cocinar], tal vez no te sé hacer lo mejor del mundo, pero un huevito con jamón sí me sale”. Por lo tanto, cuando se puede, es importante regresar al lugar añorado, por ejemplo, *Jefe del Norte*, no duda en decir que su lugar favorito para comer es “Alcoyoqui, Sinaloa, donde mi mamá hace las tortillas a

mano, aunque sea con sal o con salsita, pero saben muy ricas”.

Imagen 111. *Jefe del Norte* con sombrero, Gimnasio Arena Azteca Budokan, Ciudad Nezahualcóyotl, Estado de México.



Fuente: Trabajo de campo, 21 de octubre de 2023.

Y lo mismo sucede con *Bandido*, quien confiesa no saber cuál es la comida que identifica a la lucha libre mexicana, pero “*El Más Buscado* son las enchiladas potosinas. Mi abuelita hace unas en la Comarca Lagunera que están deliciosas, la verdad”, al igual que un platillo de “carnita con chile” que “mi abuelita y mis tías me han pasado la receta y todavía la sigo haciendo”.



Imagen 112. *Bandido* en el Auditorio Municipal “Fausto Gutiérrez Moreno”, Tijuana, Baja California.



Fuente: Trabajo de campo, 3 de noviembre de 2023.

La referencia a la comida, contribuye a la construcción de una identidad cultural, en este caso, recuperando uno de los principios básicos referido a la idea de permanencia del *yo* en el tiempo, lo cual se produce a través de narrativas que vinculan el presente con el pasado, engarzando lugares, personas y recuerdos (cfr. Capítulo 3). Estas narrativas identitarias, conforman un recurso que muestra cómo lo que contamos sobre

nosotros y nuestra historia de vida contribuye a mantener la “unicidad” del *ego*. En este caso, se puede hablar de una memoria gastronómica en la cual resaltan y se recuperan elementos que provienen de las costumbres, alimentos de los contextos biográficos que aluden y remiten a los orígenes, a ciertos lugares de naturaleza popular como la fonda, la comida de banqueta o la casa; espacios donde se considera que reside lo mexicano porque lo que predomina en el discurso son platillos y bebidas tradicionales derivados, de manera amplia, del maíz y el chile (raíces prehispánicas, indígenas), pero también, de la herencia culinaria española.

A esta cocina mestiza —producto de las distintas configuraciones resultantes de la lucha, los conflictos, las aceptaciones, las conquista o las concesiones de lo culinario entre la cultura popular y dominante—, es a la que se le ha agregado el adjetivo de lo nacional. Este concepto se operacionaliza generalmente en un sabor (lo picante), el colorido de los ingredientes (especialmente los que empatan con los de la bandera), y en alimentos o bebidas hegemónicos en el universo culinario del país que han conseguido conformar una “comunidad imaginada”, consistente en un artefacto cultural identitario de naturaleza significativa que ha llegado a tener “una legitimidad emocional” profunda (Benedict, 1993: 21).

De esta manera es como los chiles en nogada se consideran de “todos”, representativos de la lucha libre y se encuentran en la preferencia de *Ecology*, *Tyron*, *Danger King* y *Piel Roja* quien



agrega que le gustan “por su olor, color, sabor”; la identificación colectiva se refuerza porque, como es de conocimiento público, se emplantan teniendo en mente los colores de la bandera mexicana, lo que hace que, por ejemplo, para el referi “*El Pollo*” sea “un platillo muy nacional”.

Otra comida que también se considera de representación nacional es el mole. Según *Jitsu, El Dragón de Odaibu*, “es algo muy mexicano”. *Lady Wind* comenta que ella cocina “mucho pollo con mole y arroz” y *Legendario*: “prefiero estar en casa porque ahí me siento como más a gusto, disfrutando de la comida sin que haya distracciones, nada, la comida en la casa la disfrutas más, que sea de rancho, una gallinita, una guajolota de pueblo cocinada en caldito, en mole, rico”.

Cabe señalar que en México hay una gran cantidad de moles. De acuerdo a la Secretaría de Agricultura existen más de 50 variedades pero, los más conocidos, se elaboran en el centro y sur del país, destacando los del Estado de Oaxaca y Puebla. Que el mole se mencione de manera relevante se debe a que cumple con esas características de tradicionalidad fincadas en su origen prehispánico, además de caracterizarse por ser quizá el platillo representativo del barroquismo culinario que también nos caracteriza, o sea, un extremo del mestizaje por la cantidad de ingredientes que se combinan para su elaboración, incluyendo los de naturaleza cultural:

Un plato como el mole lleva a cuevas conocimientos, recuerdos, tradiciones, sentimientos y emociones que hacen que sea algo más que un bocado que se lleva a la boca y se ingiera para alimentar y engordar cuerpos. Los moles son fiesta, alegría, dicha, celebración y luto. Los moles son pastas de afecto (Castillo, 2021: 172).

Imagen 113. *Danger King* Arena en Gym Zeus, Iztapalapa, Ciudad de México.



Fuente: Trabajo de campo. Ciudad de México, 13 de agosto de 2023.



Imagen 114. *Ecology* en el Salón Los Ángeles durante el baile de los luchadores, Ciudad de México.



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

Imagen 115. *Legendario* frente a la cazuela de mole en la Arena Shaolín, Xonacatlán, Estado de México.



Fuente: Trabajo de campo, 5 de agosto de 2023.

En la misma sintonía, *Electro Ser* habla de que le gusta la calabaza en postre porque representa “mexicanidad, colorido, magia”. *Kaneki* dice que “a mí me gusta mucho el pozole, las quesadillas, la variedad porque tiene mucho sazón y es algo tradicional”, agrega además, que “en todas partes es bonito ir a comer pero, más que nada, a mí me gustan los lugares que son cocinas económicas”.

Imagen 116. *Electro Ser* en el Multiforo Cultural del Fuerza, Ciudad Nezahualcóyotl, Estado de México.



Fuente: Trabajo de campo, 27 de octubre de 2023.



Imagen 117. *Kaneki* en el Multiforo Cultural del Fuerza, Ciudad Nezahualcóyotl, Estado de México



Fuente: Trabajo de campo, 27 de octubre de 2023.

Otros platillos que se mencionan como tradicionales mexicanos son: frijoles, arroz, sopa, chicharrón en salsa (*Poder Negro*), bisteces a la mexicana (*Hijo del Rey Pantera*), el pozole, tostadas (*Rey Hababil*), todo lo cual refiere al lugar por excelencia de la creación de *habitus* (Bourdieu, 2007): casa y familia donde, en este caso, se interiorizan experiencias, prácticas, disposiciones y socializaciones sobre la comida (preferencias, formas de mesa, conocimientos, aprendizajes), con la capacidad de preformar las prácticas futuras de manera aterciopelada o directamente como cuando *La Magic* dice que a ella si le gusta cocinar en su casa y “cocino para mi hijo, verduras, carnes y fritangas”. Todo

ello permite explicar por qué; por una parte, muchos luchadores y luchadoras enfatizan su preferencia por la comida casera dentro un determinado entorno local tradicional, barrial y popular (*Jefe del Norte*, *Jitsu*, *Legendario*, *Mandibula Jr.*, *Ludark Shaitan*) y; por otra, ese vínculo estrecho entre los gustos adquiridos en el hogar con la oferta gastronómica de la calle.

Imagen 118. *Hijo del Rey Pantera*, Gym Guerrerox, Chimalhuacán, Estado de México.



Fuente: Trabajo de campo, 17 de septiembre de 2023.



Imagen 119. *Rey Hababil* explicando el diseño de su máscara en las afueras de la Arena Gym Starman, Iztapalapa, Ciudad de México.



Fuente: Trabajo de campo,  
24 de septiembre de 2023.

Imagen 121. *Dark Magic, Columbia, Referee "Chostin", Tanari, Gitana y La Brava* en Gimnasio y Arena 2 de Junio, Ciudad Nezahualcóyotl, Estado de México.



Fuente: Trabajo de campo, 12 de agosto de 2023.

Imagen 120. *Jitsu "El Dragón de Odaibu"*, Arena Gym Zeus, Iztapalapa, Ciudad de México.



Fuente: Trabajo de campo,  
13 de agosto de 2023.

Por lo anterior, la comida de la calle ocupa un lugar especial entre las luchadoras y luchadores, ya que constituye otro ejemplo de ese componente de tradición que hunde sus raíces hasta tiempos prehispánicos. Esta comida de la intemperie (Peralta, 2021), se caracteriza porque constituye una extensión de las cocinas hogareñas; por el barroquismo de sus presentaciones que aglomeran colores, ingredientes, formas y tamaños diversos en las porciones (lo que se encuentra en sintonía con lo que se puede consumir en las arenas realizando otra asombrosa extensión de semejante ADN hacia otros territorios); y porque —como cualquier manifestación de lo popular—, ha resentido las persecuciones, el acoso, la estigmatización y minimización por parte de las clases hegemónicas acaparadoras del sabor, la estética gastronómica y el buen comer.



Sin embargo, en esta “lucha cultural”, la comida callejera, de banqueta, de zaguanes, de mercados, de cajuelas y de diversos changarros itinerantes, ha conseguido no solo el acuerdo de los gustos, sino que ahora, ha operado una subversión de valores al punto de que, en el actual contexto globalizado de las redes sociales, su preferencia resulta un diferenciador (al igual que asistir a una función de lucha libre, ahora es *in* realizar una ruta del taco o de la garnacha), al mismo tiempo que un referente de la identidad local.

A la mayoría de luchadoras y luchadores no les extraña esto porque, como beligeros de lo popular, más bien se vive y se disfruta ir a esos lugares porque son una cornucopia de delicias comunitarias, característicos de la mexicanidad e igualitarios, como dice *Astro Negro*: “Para mí, lo mejor son los puestos de garnachas o donde tenga hambre, yo me paro [...] Las garnachas son lo mejor ¿no? Es la élite de la comida, también es una forma de ser pueblo ¿no?”. Para reafirmar este elogio a la garnacha, como denominación genérica de las quesadillas, los pambazos, sopes, gorditas, huaraches, tlacoyos y toda la gama de variantes de antojitos fritos (por eso también conocidos como fritangas), la mayoría provenientes de la masa de maíz, *Príncipe de Seda* es directo:

Aunque se escuche un poquito mal, pero yo creo que, para los luchadores, casi la mayoría, son las garnachas [lo que más les gusta] porque es lo que nos da fuerza, energía, eso es lo que necesitamos

para sacarla arriba del ring. Hay muchos que sí se van más a lo *light*, se cuidan un poquito más pero, casi la mayoría, te puedo asegurar que son garnacheros.

Y, al parecer, no le falta razón porque, entre los protagonistas de la lucha libre que comentan que les gustan las garnachas o la mencionan como tradicionales del deporte-espectáculo se encuentra *Zumbi* quien expresa que es lo que “prevalece y se mantiene dentro de la lucha libre”. Otros protagonistas asiduos a las fritangas son: el réferi “*Chipiturko*”, *Thunder Storm*, *Alma Negra*, *Diabal*, *Astro Negro*, *Capo Jr.*, quien dice que su comida favorita es “una buena garnacha, una buena gordita como buen mexicano, nada de chicken”. *Poder Negro* puntualiza que el lugar preferido para ir a comer quesadillas es por la Glorietta de Vaqueritos en Tlalpan y *Cat Boy Jr.*, agrega que la comida representativa, afuera de una arena, es “una garnacha, la gordita, la quesadilla, el huarache y la cerveza (medio litro o litro completo)”.



Imagen 122. *Príncipe de Seda*, lanzando un reto a sus contrincantes, Arena Gym Zeus, Iztapalapa, Ciudad de México.



Fuente: Trabajo de campo,  
13 de agosto de 2023.

Imagen 123. Réferi “*Chipiturko*” en la Arena Gym Zeus, Iztapalapa, Ciudad de México.



Fuente: Trabajo de campo,  
13 de agosto de 2023.

Imagen 124. *Zumbi* en la Plaza Manuel Ávila Camacho, Jilotepec, Estado de México.



Fuente: Trabajo de campo, 15 de septiembre de 2023.

Imagen 125. *Alma Negra* sometiendo a un rival, Arena Club Wrestling, Chimalhuacán, Estado de México.



Fuente: Trabajo de campo, 20 de agosto de 2023.



Imagen 126. *Poder Negro* en el Multiforo Cultural del Fuerza, Ciudad Nezahuacóyotl, Estado de México.



Fuente: Trabajo de campo, 27 de octubre de 2023

Además, esta oferta es ubicua y un ejemplo lo proporciona *Black Shadow*, cuando habla del que quizá es el antojo más democratizado en el país (cfr. Imagen 9. Universo del taco), o sea, los tacos “porque los encuentras donde quiera [...], son especiales, nutritivos, clásicos y muy mexicanos”. Y de la variedad, ¿qué se puede decir si se ha escrito hasta una *Tacopedia*? (Holtz y Mena, 2022). Entre los tacos preferidos por algunos luchadores se encuentran: los tacos al pastor, suadero, cabeza (*Espantapájaros*), barbacoa (*Destino*), campechanos (*Diabal*), de frijol (*Dinastik*), tacos dorados (*Furia Nocturna* y *Golden Dragon*), de carnitas (*Golden Power*), de sal y tripa (*Ikal Azteca*), o simple y sencillamente, “de cualquier cosa” (*King Terry*).

Imagen 127. *Dinastik* en la Arena Jalisco, Guadalajara, Jalisco.



Fuente: Trabajo de campo, 29 de octubre de 2023.

Imagen 128. *Black Shadow* en el Salón Los Ángeles durante el baile de los luchadores, Ciudad de México.



Trabajo de campo, 23 de septiembre de 2023.



La oferta no acaba ahí porque, como parte de esa comida que se encuentra a disposición en *la mesa de todos* (Peralta, 2021), metonimia de los puestos de comida callejeros, los pancraciastas son adeptos a la mayoría de los antojitos, producto de una fantasía de la síntesis: “yo soy fan de la garnacha mexicana, me fascina. He viajado a diferentes estados pero, la verdad, no hay como aquí en la Ciudad de México, desde que uno se despierta, ya tiene uno su guajolocombo” (Nativo, 2023). Si la georreferenciación tiene que ser más precisa, *Rey Caballero* ilustra el punto al decir que todo lo que le gusta está en “cualquier esquina donde vendan caldos de gallina, tacos de canasta, enchiladas, chilaquiles, huaraches, quesadillas, pambazos y tortas”.

Imagen 129. *Nativo y Mr. Win* (de pie) en la Arena Coliseo Ecatepec, Estado de México.



Fuente: Trabajo de campo, 3 de septiembre de 2023.

Imagen 130. *Rey Caballero* mirando hacia el encordado, Arena Gym Azteca Budokan, Nezahualcóyotl, Estado de México.



Fuente: Trabajo de campo, 22 de octubre de 2023.

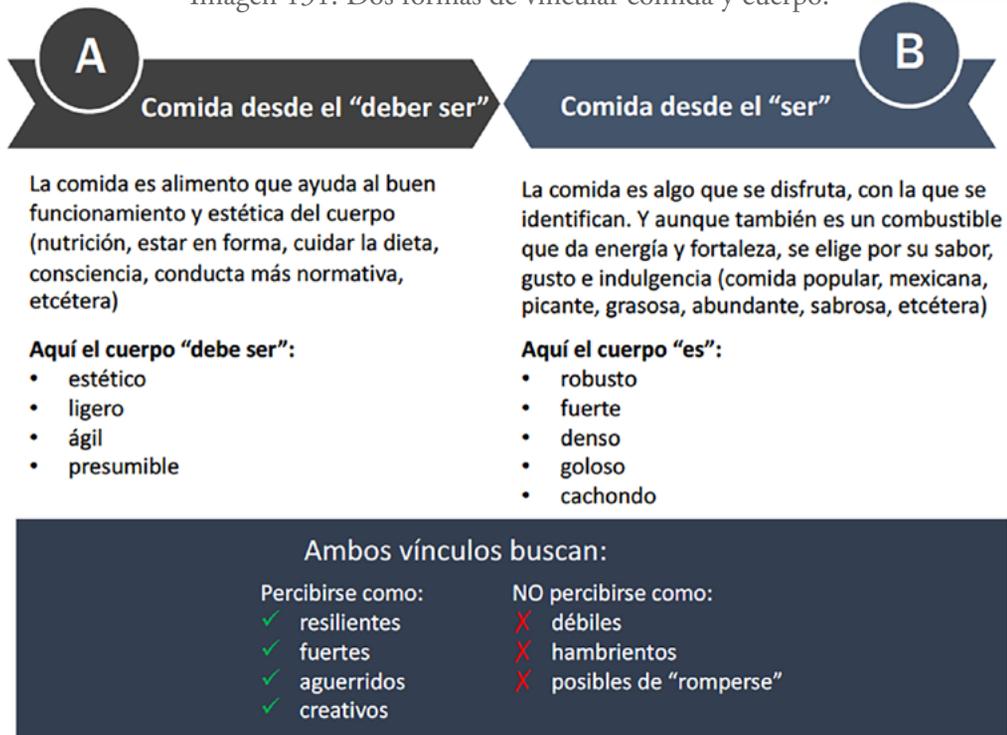
En resumen, hay una estrecha relación de la comida con la percepción que tienen luchadores y luchadoras de su cuerpo cuando se trata de la lucha libre. Como se argumenta a lo largo de este capítulo, prevalecen dos vínculos (Imagen 131) principales entre la comida y la alimentación.

Al estar involucrados en un deporte-espectáculo, tienen que cuidar su cuerpo porque es el contenedor de valores, normas e ideologías. Así que, en su mayoría, pretenden ser atléticos y estéticos (buscan seguir dietas saludables), es el modelo hegemónico de rendir culto al cuerpo. No obstante, este segmento no siempre está dispuesto a desprenderse de lo que representa la comida: indulgencia, gusto, origen, familia, memoria, identidad, entre otras. Y más que pensar en un balance entre el “deber ser” y el “ser”; luchadores y luchadoras se ven envueltos en dinámicas donde ambas aparecen para responder a su ritmo de vida: entre semana cuidarse un poco más; para



que los fines de semana, se permitan consumir algunas botanas como tentempié o forma de obtener energía (antes de la lucha), pero también, como una recompensa o un antojo (después de la lucha).

Imagen 131. Dos formas de vincular comida y cuerpo.









## CAPÍTULO IV. LA TRANSNACIONALIZACIÓN DE LA GASTRONOMÍA Y LA LUCHA LIBRE COMO DIPLOMACIA BLANDA

### EL CORRELATO TURÍSTICO DE LA GASTRONOMÍA Y LA LUCHA LIBRE

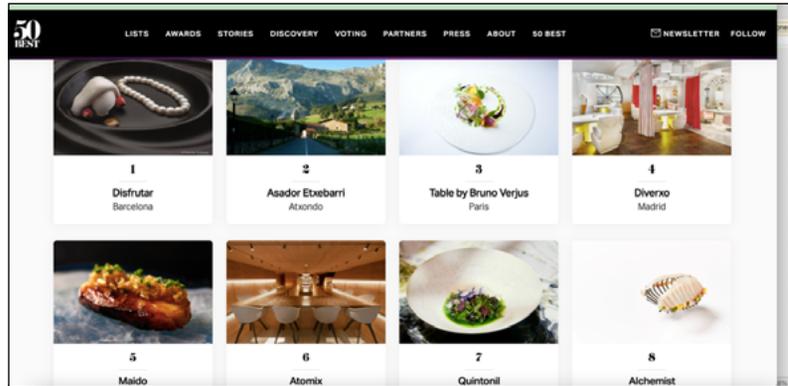
*Tienen que conocer un poco de nuestra cultura  
lucha libre más comida mexicana encanta a cualquiera*  
Loxus

*Conozcan mucha cultura mexicana*  
Truenito

La gastronomía, como se ha visto, no es solo una necesidad básica para el bienestar de las personas, sino que tiene otras dimensiones que la convierten en un campo promisorio para su estudio y aprovechamiento, destacando aquella faceta que se refiere a los aspectos simbólicos. Esto no quiere decir que su importancia se quede en los terrenos especulativos o subjetivos porque a partir de los significados se ha creado toda una industria cultural y una economía creativa que, para el caso de México, aporta 7% al producto interno bruto (Piedras, 2004). El sector de la restauración puede proporcionar una idea de los logros de la gastronomía mexicana en este terreno: de acuerdo a la lista reciente de *The World's 50 Best Restaurants*, el restaurante Quintonil ocupa el quinto lugar con una propuesta “vanguardista” de cocina mexicana centrada en “ingredientes locales frescos y sabores y técnicas tradicionales” (W50Best, 2024); su nombre mismo es interesante porque refiere a un tipo de quelite, de consumo popular, que se realiza desde la época prehispánica. En 2023, Elena Reygadas fue reconocida como la mejor Chef del Mundo porque su cocina “es un despliegue de sabores que conecta con la tierra y los ingredientes mexicanos” (WBFC, 2023). Por otra parte, la cocina mexicana es considerada como la séptima mejor del mundo de acuerdo a *Taste Atlas* (TAA, 2024).



Imagen 132. The World's 50 Best Restaurants 2024.



Fuente: <https://www.theworlds50best.com/list/1-50>

Resulta cuestionable la metodología utilizada para otorgar esos reconocimientos, por una parte, conforman la evidencia de cómo un grupo de “expertos gastronómicos” ha resultado triunfante en la lucha cultural global por la hegemonía del sabor y gusto culinario (restringido a lo gourmet y al gozo sibarita). Por otra debido a su capacidad para conformar un grupo de interés donde convergen especialistas, chefs, empresas relacionadas con bebidas o editoriales transnacionales, han conseguido crear expectativas y argumentos que incitan el viaje para conocer y probar platillos, lugares y tradiciones que, si bien continúan rondando el terreno del “exotismo” (para el caso de las cocinas latinoamericanas), también las convierten en objetos de deseo. El turismo gastronómico, se puede decir, es la síntesis de esta manera “extractivista” y de aprovechamiento de la cocina tradicional y popular, al mismo tiempo, de la emergencia de una gastrodiplomacia que promueve e invita a quienes pueden costear un viaje, a encontrarse o reencontrarse con los “otros” culturalmente distintos.

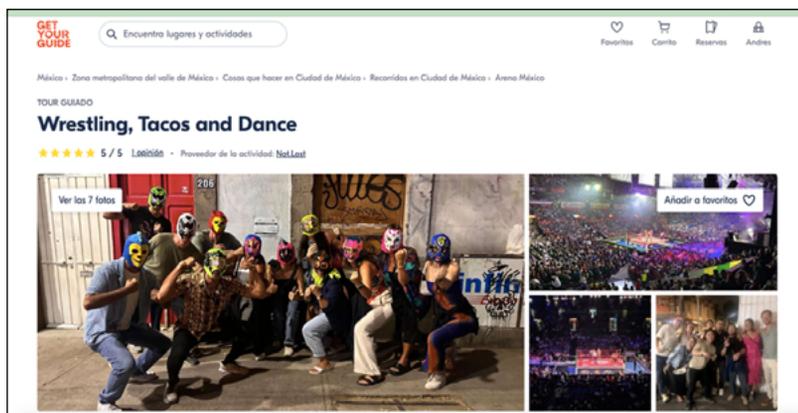
La gastrodiplomacia es un tema emergente (Rockower, 2020; Parasecoli, 2022) que se encuentra relacionada no solo con la temática del posicionamiento e imagen de un destino desde el campo de lo turístico o de marca país, sino como un *soft power* desde los terrenos de las relaciones internacionales, más específicamente, de la diplomacia cultural. En este sentido, es frecuente ver cómo los platillos nacionales son utilizados para promover la imagen y cultura nacional; sin embargo, desde un nivel micro se puede apreciar un uso del patrimonio que permite una conexión con lo diverso, propicia el intercambio cultural,



la conexión o extensión con la comunidad de origen, inclusive, puede generar influencia y prestigio hacia el exterior (*soft power*) porque se promueve un gusto, un imaginario, un deseo por esa otredad. Así, los luchadores que viajan al extranjero se convierten en promotores no institucionales sino “de voluntad” al llevar algunos productos gastronómicos como parte del ritual de encuentro con el “otro”.

Por su parte, la lucha libre mexicana ha comenzado un proceso de transnacionalización como lo demuestra el hecho de que, con mayor frecuencia, se realizan funciones en países como Estados Unidos, Colombia, Ecuador, Chile, Inglaterra o Japón. Debido al interés generado por el deporte-espectáculo, empiezan a proliferar plataformas como *Get Your Guide* que ofrecen a la lucha libre como un producto turístico en colaboración con la gastronomía.

Imagen 133. Página de Get Your Guide promocionando un tour de lucha libre, comida y baile.



Fuente: Pagina web de *Get Your Guide*.

En la Riviera Maya y Cancún, destinos que constituyen las joyas del turismo mexicano al captar poco más de 5 millones de visitantes en 2023 (SEDETUR, 2024), se ha estado ofreciendo, quizá el producto más acabado ya que el deporte de los “costalazos” se ha presentado en el globalizado *Hard Rock* sucursal Riviera Maya. La empresa llamada Luchatlán, creó toda una experiencia consistente en “una asombrosa fusión de tecnología, imágenes y una auténtica batalla de lucha libre en vivo acompañado de una experiencia culinaria como nunca antes lo habías vivido”. Más específicamente, ofrecía una inmersión singular y única anclada en la comida tradicional, popular y de barrio; esta



estrategia recupera y se enlaza al discurso del programa gubernamental de turismo cultural emblemático de los últimos años: “vive una auténtica muestra gastronómica mexicana en el Pueblo Mágico de Luchatitlán” (Luchachitlán, 2024).

Imagen 134. Cartel de lucha libre en Hotel Hard Rock, Riviera Maya.



Fuente: Caribe Empresarial (2022).

Imagen 135. Promoción del evento de lucha libre en Luchatitlán



Fuente: Luchatitlán (2024).



Se puede decir, entonces, que estas dos manifestaciones culturales se han convertido en actividades relevantes para atraer al turismo porque le dan sentido y direccionalidad a una modalidad importante la cual ocupa el cuarto lugar en cuanto a motivación del turismo internacional; por otra parte, el gasto es mayor debido al aumento del consumo diario en función de las actividades realizadas alrededor del patrimonio cultural y la mayor estadía respecto a otros segmentos (SECTUR, s/f). En los últimos años, igualmente, se debe considerar que:

- i) Son dos productos culturales que atraen la atención de los medios de comunicación, los cuales han influido favorablemente en los niveles de apropiación del turismo nacional y extranjero. Como se revisó anteriormente, se puede apreciar un resurgimiento de la popularidad y demanda por la lucha libre y la gastronomía como manifestaciones de lo popular, incluyendo aquella que se encuentra disponible en lugares turísticos no tradicionales como lo demuestra la proliferación de *vlogueros* realizando sus rutas de la garnacha o sus visitas a la lucha libre; la aparición de canales de *YouTube* especializados en la lucha libre que transmiten las funciones vía *streaming*, lo que se puede ver como el último asalto a patadas de tales manifestaciones en los medios de última generación.

Imagen 136. Lalo Villar, conductor del canal La ruta de la garnacha



Fuente: Canal de YouTube La Ruta de la Garnacha (2024).



- ii) La transnacionalidad de lo popular, donde la lucha libre y la gastronomía se proyectan como productos singulares, novedosos y representativos de “lo mexicano” para el mundo. El desarrollo de procesos socioculturales que atraviesan las fronteras nacionales, en el caso de la lucha libre, está relacionado con los sistemas culturales que se desenvuelven en otras naciones. En el caso de la población norteamericana, por ejemplo, la lucha libre mexicana es conocida porque a pesar de las diferencias se encuentran vinculaciones a través del reconocimiento de valores, técnicas luchísticas, prácticas, formas de convivencia que acercan culturas de lucha libre muy diferentes. En síntesis, se aprecia una conducta de respeto y admiración para aquellos luchadores que se suben al ring a defender su cultura, su arte, su destreza y su honorabilidad. Así, los extranjeros que vienen a México son conocedores de muchos luchadores por diversos eventos, por ejemplo, Fantástica Manía, gira que inició en el año 2011 por distintas ciudades en Japón con la participación de luchadores mexicanos y locales, pero que se ha extendido a otros países como Inglaterra y más recientemente a Estados Unidos, lo que motiva a los visitantes, cuando están en México, a buscar alguna de las arenas para vivir esa experiencia desde la particularidad de la cultura mexicana expresada en el ring.

Imagen 137. Cartel de la función de lucha libre Fantástica Manía 2024 realizado en San José California, Estados Unidos.



Fuente: Puroresu System Wiki (2024).

Imagen 138. Cartel de la función de lucha libre Fantástica Manía 2024 realizado en Londres, Inglaterra.



Fuente: Rev Pro (2024).

- iii) Surgimiento de negocios que generan economías a partir de la oferta de experiencias únicas, ya sea con tours o recorridos que entrelazan cadenas de valor que se complementan, por ejemplo, asistir a una función de lucha libre y después comer antojitos mexicanos visitando lugares emblemáticos y tradicionales de gastronomía tradicional o popular.

En el caso de la Ciudad de México, por ejemplo, desde hace algún tiempo se ofrece un recorrido llamado Turiluchas, consistente en la convivencia con algún luchador profesional mientras se realiza un recorrido en autobús por algunos puntos de la ciudad para terminar asistiendo a una función en la Arena México (en algunos casos, puede incluir la comida en el restaurante bar que existe dentro y que ofrece básicamente un buffete de botanas como nachos, ensaladas, espagueti, alitas a la BBQ, frutas y palomitas). La presencia de turistas internacionales ha ido en aumento, por ejemplo, en la Arena México, para 2024, los aficionados provenientes de otros países representan 18% del público asistente (Lutteroth, 2024).

Imagen 139. Cartel promocional del Turibus y turistas en la Ciudad de México en el Turibus.



Fuente: Chilango (2023).



Fuente: El Universal (2022).



En Guadalajara, otra de las ciudades importantes para lucha libre, también se pueden encontrar recorridos, tours y excursiones dirigidos a quienes gustan asistir a dicho evento, destacando que las funciones se llevan a cabo los martes en la Arena Coliseo, quizá la más conocida en la ciudad. También existe la Arena GDL y la Arena Jalisco, esta última con 50 años de existencia y considerado el recinto más importante de la lucha libre tapatía e independiente y donde, si bien predominan los aficionados locales, también llegan turistas no solo nacionales sino extranjeros.

Imagen 140. Rey Tritón ofreciendo una flor a una turista internacional en la Arena Jalisco



Fuente: Trabajo de campo, Guadalajara, 29 de octubre del 2023.



- Lo mismo sucede en Puebla, donde plataformas como Civitatis (2024) ofrecen recorridos, excursiones y guías que se pueden comunicar en inglés además del transporte hotel-Arena, Puebla-hotel, lugares en las mejores filas, así como una degustación de antojitos mexicanos donde sobresalen las chalupas y el pulque curado.
- iv) Lo urbano como imán de experiencias diferentes. Tanto la lucha libre y, por supuesto, la comida de la calle o del barrio son referentes que se quieren conocer. Adentrarse en la experiencia de lo urbano se ha convertido en un motivo turístico que los viajeros desean vivir. Salir y conocer lo que ofrece la ciudad también se puede experimentar desde la oferta gastronómica y qué mejor que en un restaurante temático de lucha libre mexicana. Muchos turistas nacionales o extranjeros quieren vivir los rituales a través de la comida, del ambiente, de la sensación de una celebración por la cantidad de gente gritando, comiendo, bebiendo y disfrutando el momento de la *communitas*.

Imagen 141. Bar Ring Palace frente a la Arena Coliseo de Guadalajara, Jalisco.



Fuente: Trabajo de campo, 29 de octubre de 2023.



Imagen 142. Puestos de comida a las afueras de la Arena México, Ciudad de México.



Fuente: Trabajo de campo, 20 de agosto de 2023.

En ese sentido, varios luchadores han invertido en negocios que brindan esta experiencia, colocándose como los anfitriones y manteniéndose en el centro de atención. La comida es el negocio más noble y conecta muy bien con la lucha libre. Algunos ejemplos: la tortería de Súper Astro cuyos nombres evocan a los luchadores contemporáneos y los famosos arroces de Baby Face. Otro ejemplo, es el icónico luchador El Fantasma, quien además de tener su restaurante Teppan Tacos, forma parte de un tour que incluye convivencia con los turistas en su local y visita a un espectáculo de lucha libre.

Imagen 143. *El Fantasma* en su negocio de comida Teppan Tacos en el centro de la Ciudad de México.



Fuente: Trabajo de campo, 29 de septiembre de 2023.



- v) La idea de misticismo se ha constituido en otro motivador del turismo local e internacional. Las máscaras, más allá que un *souvenir*, representan un artefacto cultural que invita a los turistas a convertirse en entusiastas de lo fantástico, lo misterioso y exploradores de lo mexicano. Aunque no es la única diferencia existente entre los distintos estilos de lucha libre, en la mexicana el uso de la máscara constituye un rasgo notable. Desde el interés del turista, no se elige cualquier máscara, hay todo un proceso de selección del personaje que quieren llevarse o con el que quieren mimetizarse. Debe ser un luchador que se define por su carisma, por sus habilidades en el ring, por ser admirado o querido por el público, porque pertenece a un clan de distintas generaciones, entre otras argumentaciones que dan los compradores y visitantes.

La máscara de su luchador favorito envuelve cierto misticismo, no solo porque oculta su identidad sino porque se mira como un culto, una fascinación por el personaje. Es un enigma por descubrir y hasta cierto punto un elemento de admiración. Así, comprar una máscara de luchador, para los extranjeros es llevarse un poco de la cultura mexicana que les resulta fascinante, atractiva y curiosa.

Imagen 144. Puesto de máscaras en las afueras de la Arena México, Ciudad de México.



Fuente: Trabajo de campo, 20 de agosto de 2023.



Imagen 145. Turistas extranjeros en la entrada de la Arena Coliseo, Guadalajara, Jalisco.



Fuente: Trabajo de campo, 28 de mayo de 2024.

Imagen 146. *Hijo del Palenque*, Guerrerox Gym, Chimalhuacán, Estado de México.



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

Imagen 147. *Titán* y aficionado en el evento Fantástica Manía.



Fuente: Trabajo de campo. Makuhari Messe International Conference Hall. Chiba, Japón, 17 de febrero de 2024.

Imagen 148. *Mr. Águila*, en el marco de la Feria de la Nuez, Soyaniquilpan, Estado de México.



Fuente: Trabajo de campo, 9 de octubre de 2023.



Imagen 149. *Rey Garfio, Guerrerox Gym, Chimalhuacán, Estado de México.*



Fuente: Trabajo de campo, Chimalhuacán, Estado de México, 17 de septiembre de 2023.

Como se ha argumentado, la gastronomía y la lucha libre constituyen un prometedor campo de intervención para el turismo, específicamente para el llamado turismo cultural y turismo deportivo. Sin embargo, es importante trabajar algunos aspectos que permitan fortalecer esta sinergia en la cual están involucrados (y para su beneficio) distintos grupos de interés: **Seguimiento.** Existe un nicho turístico conformado por la gastronomía y la lucha libre mexicana, pero es necesario producir informaciones, indicadores y estadísticas que permi-

tan dimensionar, fortalecer e incrementar estos mercados. A la fecha, no se encontró ninguna cifra sobre el número de visitantes internacionales y nacionales que acuden a la lucha libre en las principales arenas y lugares donde se presentan estas funciones; tampoco se sabe el gasto que realizan en comida y bebida, tanto al interior como al exterior de tales recintos; se desconoce el número de empresas que participan ofreciendo tours o souvenirs; no se sabe cuántas personas y familias generan ingresos a través de servicios o fabricación de productos; entre otras informaciones clave para generar estrategias que fortalezcan, promuevan y aprovechen turísticamente tales patrimonios.

**Generar redes transversales.** Hasta el momento, la iniciativa privada es quien se ha beneficiado económicamente de la lucha libre, como lo demuestra el hecho de que las principales empresas y promotores se manejan bajo ese régimen. Si se considera que tanto la gastronomía como la lucha libre ostentan el reconocimiento de patrimonios culturales, es importante que se puedan ampliar las redes de colaboración con otros actores, tanto públicos como ciudadanos, de tal manera que se puedan generar beneficios diversos, sobre todo para los luchadores como principales protagonistas de la lucha libre, así como para los pequeños negocios gastronómicos orientados a la comida tradicional y popular.

Por ejemplo, la denominación de origen que ostentan algunos productos gastronómicos en México parece resultar benéfico en la medida en que otorga valores culturales agregados que recaen en el interés y deseo de consumo para el mercado



turístico. Ya existe la propuesta de que la lucha libre pueda seguir este camino con el propósito de fortalecer a esta industria cultural reconocida en el plano internacional.

**Innovar y conectar.** Es importante trabajar en el diseño de nuevos e innovadores productos turísticos que articulen a la gastronomía y la lucha libre. Un ejemplo es la iniciativa Chinampaluchas, la cual organiza un paseo en trajinera con funciones de lucha libre, música, bebida y botanas en Xochimilco, lugar patrimonial emblemático de la Ciudad de México. No obstante, se necesita trabajar en dispositivos tecnológicos que sirvan para conectar, orientar, dotar de contenidos, que sean amigables, entretenidos y que articulen a la gastronomía y la lucha libre.

Imagen 150. Cartel promocional de Chinampaluchas para conmemorar el Día de Muertos.



Fuente: *Chinampaluchas*, página de Facebook (2022).

**Ampliar la visión.** El acercamiento de los turistas a la gastronomía de la lucha libre, sobre todo internacionales, se reduce básicamente a la oferta globalizada o, como en el caso de la propuesta de Luchatitlán, a consumos de comida tradicional nacional o regionalizada (tacos, enchiladas, quesadillas), en lugares formales, normatizados y performáticos (higiene de alimentos, restaurantes decorados a “lo mexicano”, cocineras tradicionales, incorporación de técnicas de cocina prehispánicas). Debido a ello, se restringe el acceso a otras ofertas derivadas de la diversidad y riqueza gastronómica existente en México.

**Ampliar la estrategia.** Puede resultar de interés visibilizar las gastronomías locales de las arenas y sus entornos implementado estrategias que permitan satisfacer las expectativas de los turistas, sobre todo los internacionales y, al mismo tiempo, destacando sus atributos patrimoniales que los convierten en excepcionales.

**Ampliar la participación pública y ciudadana.** Es importante señalar que existen otras modalidades turísticas que pueden coadyuvar a generar esa sinergia de aprovechamiento de la gastronomía y la lucha libre,

por ejemplo, el turismo cultural, el turismo gastronómico, el turismo deportivo, el turismo de convenciones, entre otras, a través de la organización de eventos transversales. La discusión de cómo se puede llevar a cabo es cada vez más frecuente puesto que comienzan a promoverse eventos dirigidos a estos nichos como el próximo congreso a realizarse en Monterrey, Nuevo León, titulado paradigmáticamente *Gastronomía y Turismo en el Mundo Deportivo. “Los ingredientes que potencian el éxito”*. No obstante, hace falta fortalecer la presencia gubernamental en este aprovechamiento de recursos patrimoniales y de manera transversal, porque el turismo en general no solo es una actividad multidimensional que involucra aspectos económicos, jurídicos, sociales, políticos, psicológicos, de salud y culturales, entre otros, sino también porque la gastronomía y la lucha libre están reconocidas como bienes significativos públicos, es decir, una clase de *commodities* excepcionales por contener valores simbólicos y de adscripción social para numerosos grupos y comunidades.

## NÓMADAS GASTRONÓMICOS Y GASTRODIPLOMACIA

*Qué bueno que soy luchador porque pude probar la comida de todos los lugares a los que he ido.*

*En Europa, Japón y Sonora*

Rambo

Muy recientemente el luchador *Rasputín*, originario de Oaxaca, se presentó en Lisboa, Portugal, para impartir un seminario sobre lucha libre y participar en la función denominada *Strike Force Kasai 3*; la cual se llevó a cabo en el estacionamiento del Mercado da Ajuda, lo que podría generar una actitud un tanto escéptica habida cuenta que, si bien la historia de la lucha libre en el país lusitano se remonta a inicios del siglo XX, es poco conocida por lo que uno puede pensar que solo quienes son muy fanáticos del *wrestling* tuvieron conocimiento del evento. *Rasputín* se presentó con mucho éxito y en su papel de “embajador mundial de la lucha libre mexicana” (reconocimiento otorgado por medios de comunicación del estado de Oaxaca y México) comentó que “definitivamente la lucha libre combina con todo, combina con la tradición, la gastronomía, con la cultura, con el folclore”. Sobre la gastronomía comentó lo siguiente, considerando que ha realizado múltiples viajes en los últimos tiempos:

Cada uno de los lugares que he visitado, Guatemala, Costa Rica, Panamá, Perú, Bolivia, Estados Unidos, Ecuador, Colombia, ahora España y



Lisboa, Portugal, yo estoy enamorado de su sabor, tienen un sazón delicioso y a donde quiera que vaya nos tratan muy bien. Estoy enamorado de la comida, tanto de España como de Lisboa, quiero regresar (Rasputín, 2024).

Agregó que la comida que le fascinó fue el bacalao “porque es delicioso aquí en Lisboa”. A pesar de esa apertura y el enriquecimiento cultural que ha experimentado al visitar otros países, enfatizó que en esta gira “extraño todo” de la comida mexicana.

Imagen 151. Platillo de bacalao, *Rasputín* en la Torre de Belem y con sus compañeros luchadores en el Centro de Treinos de Wrestling, Lisboa, Portugal.



Fuente: cortesía de *Rasputín*, 30 de junio de 2024.

Otro luchador que también ha tenido la oportunidad de luchar en el extranjero es *Barba Azul II* quien, además de comentar que es fan de los tacos y haber estado en Colombia, Guatemala y Panamá, afirma que “en todos lados nos reconocen por los benditos y exquisitos tacos”. Los viajes al extranjero, por parte de las luchadoras y luchadores mexicanos que parecieran algo anecdótico hace algunos años, comienzan a realizarse cada vez con más frecuencia. No obstante, pareciera que muchos de ellos no terminan de desprenderse del síndrome del “jamaicón” Villegas; célebre jugador del equipo de futbol Guadalajara quien, en la década de los años cincuenta del siglo pasado, fue convocado a una gira por Europa, en donde su rendimiento no fue lo que se esperaba, atribuyendo este comportamiento a que extrañaba a su mamá y la birria. Otra versión dice que Nacho Trelles le preguntó una de esas noches si ya había cenado a lo que el “jamaicón” respondió: “Cómo voy a cenar si tienen preparada una cena de rotos. Yo lo que quiero son mis chalupas, unos buenos sopes y no esas porquerías que ni de México son” (Alatríste, 2006: 92).

Más allá de la anécdota, lo que se puede apreciar es la existencia de

un nostálgico chovinismo mediado por la comida, es decir, una relación identitaria en donde el territorio, la familia y la gastronomía se entrelazan como elementos que aportan a la definición de lo que las personas son. La situación extraordinaria en la que alguno de esos elementos que aportan a la identidad cultural desaparece puede ser problemático, lo que hace interesante el caso de los luchadores que, cada vez con más frecuencia, viajan fuera del país como parte de lo que hemos denominado la transnacionalización de la lucha libre.

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

Cada vez es más común que las luchadoras y luchadores mexicanos se presenten en el extranjero incluso, como se ha comentado, en lugares donde no existe una comunidad importante de connacionales o una tradición de lucha libre, como en Portugal o Costa de Marfil. 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 (por 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*, *Kendo*, *Pirata Morgan*, *Huracán Ramírez*, *Tinieblas*, *El Solitario*, *Kendo* (uno de los luchadores que más veces ha ido a Japón), *El Oriental y sus hermanas Esther Moreno* (quien vivió 15 años en el país asiático), *Rossy*, *Cinthia y Alda Moreno*, *El Fantasma*, *Coco Rojo*, *Villano IV*, *Rambo*, *Tonina Jackson Jr.*, *Rambo y, más recientemente, Titán*, *Volador Jr.* *Atlantis Jr.*, *Difunto*, *Hechicero*, *Stuka Jr.*, *Jarochita*, *Lluvia*, *Soberano y Máscara Dorada*.

Imagen 152. Cartel de la función Fantástica Manía en el Towa Pharmaceutical Ractab Dome Sub Arena



Fuente: Trabajo de campo, 13 de febrero de 2024, Osaka, Japón.

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 sus atuendos y máscaras que incluye al presentador, como en la más reciente edición de Fantástica Manía, realizada entre el 12 y 18 de febrero de 2024.

Imagen 153. *Lluvia* saliendo del vestidor ataviada con bandera.



Fuente: Trabajo de campo. Makuhari Messe International Conference Hall. Chiba, Japón, 17 de febrero de 2024.

Imagen 154. *Místico* con máscara tricolor.



Fuente: Trabajo de campo. Towa

Pharmaceutical Ractab Dome Sub Arena.

Osaka, 13 de febrero de 2024.

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

Las luchadoras y 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. En este sentido, el luchador profesional *Titán* (quién 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; no obstante, a su regreso a México lo primero que comió, según se lee en su publicación, fueron tacos.

Imagen 155. *Titán* a su regreso de Japón con la leyenda en su publicación: “Ya en México y comiendo tacos con mi familia”.



Fuente: @Titan\_cmll

Imagen 156. *Titán* dirigiéndose a los aficionados.



Fuente: Trabajo de campo. Makuhari Messe International Conference Hall. Chiba, Japón, 17 de febrero de 2024.

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. Es decir, pareciera que asistimos a lo que dice Soto (2008: 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.

Imagen 157. *Andy Wu* en evento “The Caribbean Latin America Carnival” Sayokase Square, Sumida Park, Sumida-ku.



Fuente: @andywu0812, Instagram

Imagen 158. *Andy Wu* con una copa de margarita y cerveza mexicana.



Fuente: Japón con Sandyael (2023)

### **Aculturamiento y apropiaciones gastronómicas.**

El aculturamiento o mestizaje cultural que se puede identificar entre los luchadores mexicanos y 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 carteleras 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. No obstante declara que cocinar es su *hobby*, pero 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 la breve entrevista realizada, declaró que su platillo favorito es el *sushi*.

Imagen 159. Cinthia y Esther Moreno en un cartel de lucha libre en Japón (a la izquierda). Y Cinthia y Alda Moreno con kimonos, en medio de ellas su hermano *El Oriental* (a la derecha).



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 ocasiona, en el plano de lo simbólico, la convergencia en lo gastronómico de otras entidades (el nombre y 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: 336), quien analiza el caso de jugadores de jockey sobre hielo canadienses 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 costumbres, 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, nos 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, ante la falta del “terruño”, se recurre a los recuerdos, las imágenes y 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 luchadoras mexicanos que viven por momentos en Japón, se aprecia que utilizan los elementos gastronómicos de distinta manera: i) extrañando, 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 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, llegan a los lugares donde se presenta 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* y que vende tacos en las calles de Tokio, lo más apegado a la tradición al elaborarlos con ingredientes importados de México (Mellin, 2023).

En resumen, 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); lo que se puede apreciar de manera directa es cómo la gastronomía contribuye a la promoción del país motivando un viaje imaginario en el que se “encuentra” (quienes no han visitado el país) o se “reencuentra” (quienes ya lo han visitado y desean revivir la experiencia) a México.



Imagen 160. Aficionados japoneses encontrando o reencontrando a México a través de la gastronomía y otras formas culturales.



Fuente: Trabajo de campo. Makuhari Messe International Conference Hall. Chiba, Japón, 7 de febrero de 2024.





CAPÍTULO V  
EL SABOR DE LA  
LUCHA LIBRE DESDE  
LA VOZ DE LOS  
★ PROTAGONISTAS ★







## ABBADÓN, ABRAHEL Y AZAEL

Los Demon Brothers de exquisita cultura.

### Comida favorita:

**Abrahel:** “Enchiladas verdes y todos los tacos”.

**Azael:** “Toda la gastronomía de México es lo mejor del mundo”.

Abbadón: “Somos todo terreno, aceptamos desde tacos de suaperro hasta el refresco en bolsa. Todo tipo de comida, nosotros no comemos cheque”.

### Bebida favorita:

**Abbadón:** “Como buen aficionado nunca falta la chela. Eso ayuda a la gente para desenvolverse; llegar y disfrutar la función en su totalidad”.

**Azael:** “De vez en cuando, una coquita para pasar bien un rico plato de pozole”.

### Cocinan:

“Sí, a veces. No es por gusto, por necesidad”.

### Sabor de la lucha libre:

“Toda la comida mexicana. Dos cosas caracterizan a México, son parte de su cultura, la lucha libre y nuestros antojos. No hay extranjero que venga al país y no vaya a una función de lucha libre o no pruebe los antojitos que tenemos”.

**NO HAY COMIDA MÁS DELICIOSA QUE LA MEXICANA. EN CUANTO A LUCHA LIBRE, NO HAY COSA MÁS EXQUISITA QUE LOS *DEMON BROTHERS*.**



GYM Guerrero. Chimalhuacán,  
Estado de México, 17 de septiembre de 2023.



143



## ÁGUILA DE ACERO

Tengo muchas llaves preferidas, especialmente la “Suplex”.

### Comida favorita:

“Me encanta el mole, me encanta su sabor. Estuve viviendo bastante tiempo en Puebla, trabajando ahí, y había distintos tipos de mole. Me volví experto en Mole”.

### Lugar favorito para comer:

“Como en mi casa, no me gusta mucho comer en la calle”.

### Cocina:

“No. Cocina mi mujer”.

### Sabor de la lucha libre:

“Muchos alimentos definen a la lucha libre. Estoy fuera de condición. Cuando empecé este deporte eran muchos vegetales y verduras, dan otro tipo de físico”.



Arena GYM Starman. Iztapalapa, Ciudad de México, 24 de septiembre de 2023.

**EL MOLE TIENE EL PODER  
DE UNIRSE CON LA LUCHA LIBRE.**



## AHIJADO DEL DIABLO

Hay que comer mucho para estar llenito.

**Comida favorita:**

“Las enchiladas y el mole”.

**Bebida favorita:**

“Un jugo de naranja”.

**Lugar favorito para comer:**

“La Casa de Toño”.

**Sabor de la lucha libre:**

“La comida es muy importante, porque todo lo que comes se vuelve condición en los entrenamientos; quienes no comen se cansan muy rápido”.

**LA COMIDA ES LA FUERZA  
DE LA LUCHA LIBRE.**



Arena Club Wrestling, Chimalhuacán,  
Estado de México, 20 de agosto de 2023.



## AKELA

Arriba México señores y como México no hay dos.

### Comida favorita:

“El pozole es algo muy sabroso, higiénico y de mucha calidad”.

### Bebida preferida:

“Pulque y tequila de México”.

### Lugar preferido para comer:

“*La cocina de Mamá Diana*, sobre Amanecer Ranchero y Gaviota. Ahí tienen toda la gastronomía mexicana: pancita, pozole, quesadillas, gorditas, pambazos, tostadas”.

### Sabor de la lucha libre:

“El pozole porque mientras más maíz, más puerco; entre más puerco, más sabroso”.



Arena Club Wrestling, Chimalhuacán,  
Estado de México, 20 de agosto de 2023.

**LA GASTRONOMÍA MEXICANA ES UN ORGULLO  
COMO LA LUCHA LIBRE.**



## ÁLIMUS “EL ÁNGEL DE LA JERARQUÍA SUPREMA”

Hemos ganado grandes contiendas con diferentes llaves de grandes maestros.

### Comida favorita:

“Pozole”.

### Bebida favorita:

“El agua de piña”.

### Cocina:

“Aprendí a cocinar gracias a mi mamá. Hay ocasiones en las que estoy en casa y cocino para todos, sí me gusta hacerlo”.

### Negocio de comida:

“Tenemos un negocio de barbacoa desde mi abuelo. Mi papá, a nosotros nos compartió el gusto por hacer barbacoa de horno 100% artesanal. Nos encontramos en San Miguel Tenochtitlán que es perteneciente al municipio de Cocotitlán”.

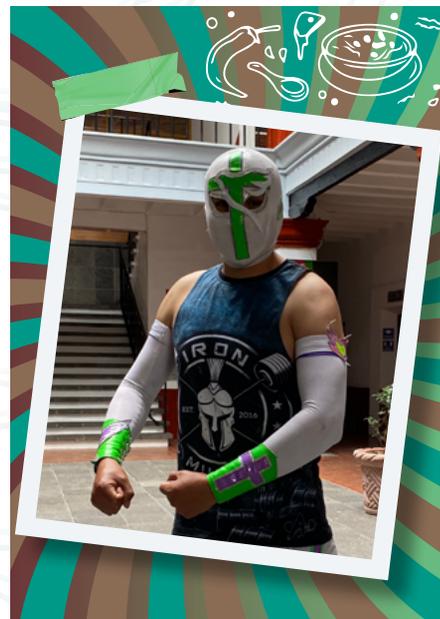
### Lugar preferido para comer:

“Es la casa, siempre será la casa”.

### Sabor de la lucha libre:

“El pozole lleva muchos ingredientes, como la lucha libre”.

**LA COMIDA MEXICANA TIENE MUCHAS FASES DE PREPARACIÓN. COMO LOS LUCHADORES, DEBEMOS PASAR POR VARIAS FORMACIONES.**



Arena Plaza Manuel Ávila Camacho. Jilotepec, Estado de México, 15 septiembre de 2023.



## ALMA NEGRA

La lucha libre es magia en todo el mundo. Pero la lucha libre mexicana es muy especial.

### Comida preferida:

“Los tacos al pastor. Identifican a Nezahualcóyotl por los tacos y las garnachas que pueden encontrarse en sus calles”.

### Bebida preferida:

“La Coca Cola”.

### Lugar preferido para comer:

“Hay un local de tacos en calle Escondida en La Perla. Muy recomendados”.

**LOS TACOS SON LA BASE DE LA LUCHA LIBRE.**



Arena Club Wrestling, Chimalhuacán,  
Estado de México, 20 de agosto de 2023.



## AMENAZA NEGRA JR.

Hecho en la Arena Jalisco.

### Comida favorita:

“Tenemos una gastronomía infinita, difícil elegir. Me quedo con enchiladas y tacos”.

### Bebida favorita:

“Agüita de limón”.

### Lugar preferido para comer:

“Los mexicanos tenemos buen sazón. Donde quiera que vas, comes delicioso”.

### Sabor de la lucha libre:

“Una torta ahogada, un tejuino, una cerveza y a degustar una buena función de lucha libre en mi casa, la Arena Jalisco”.



Arena Jalisco. Guadalajara, Jalisco,  
9 de octubre de 2023.

**LOS TAPATÍOS SOMOS MEJORES EN TODO. COMO  
NUESTRA GASTRONOMÍA ES TAN RICA Y VASTA,  
QUE HAY MUCHO POR ELEGIR.**



## ASTORET

Mi llave preferida es “El pozo”.

### Comida favorita:

“El pipián, el pozole y las chancas poblanas”.

### El sabor de la lucha libre:

“La comida es algo fabuloso, me encanta comer”.

**DOS COSAS FANTÁSTICAS PARA MÍ:  
COMER Y LUCHAR.**



Salón Trópico. Puebla, Puebla,  
27 de Julio de 2023.



## ASTRO NEGRO

### Comida favorita:

“Cien por ciento la mexicana. He tenido que bajar un poquito a las carnes, pero me fascinan asadas, fritas, en taquitos o en el pozole. Soy universal, eso sí, pero lo mío es la comida mexicana”.

### Lugar favorito para comer:

“A veces te ponen muchas trabas al querer entrar a lugares, sí he estado en buenos lugares. Pero para mí, lo mejor son los puestos de garnachas o donde me dé hambre, ahí me paro”.

### Sabor de la lucha libre:

“Las garnachas son lo mejor ¿no? Es la élite de la comida, también es una forma de ser pueblo, ¿o no?”



Arena GYM Zeus. Iztapalapa. Ciudad de México, 30 de julio de 2023.

**ENTRENA LUCHA LIBRE, COME LO QUE QUIERAS  
PORQUE EN LA SIGUIENTE CLASE  
LO VAS A QUEMAR.**



## ATÓMICO

No tengo una llave favorita, pero me sale mejor  
“El Pozo de Charly Manson”.

### Comida favorita:

“El pozole, algo muy mexicano”.

### Bebida favorita:

“El agua, aunque de vez en cuando un refresquito”.

### Lugar preferido para comer:

“Un parquesito, estar en la naturaleza, respirar  
aire puro. Sería el lugar ideal”.

### Sabor de la lucha libre:

“Yo creo que las enchiladas porque pican, es un  
platillo muy típico de México”.



GYM Guerrero. Chimalhuacán,  
Estado de México, 17 de septiembre de 2023.

**DESDE NIÑO SIEMPRE ME HA GUSTADO EL  
PICANTE, SI NO LLEVA PICANTE  
NO ES COMIDA MEXICANA.**



## AUZTER

Mi llave favorita “La de a caballo” o un “Cuatro a las piernas”.

### Comida favorita:

“En dietas no hay mucho qué escoger. Pero que no sea insípido. Puede ser una pechuga pero con pico de gallo o en un taco. Lo mejor, son unas enchiladas o tacos de cualquier cosa, grasositos”.

### Cocina:

“Cuando me toca dieta, me tengo que cocinar prácticamente todo, pechuga, arroz, pasta, carne, lo que mande el entrenador hay que hacerlo”.

### Sabor de la lucha libre:

“Comer es complicado, porque cuando hay mucho trabajo, hay que pasarse viajando y hay que comer lo que haya. Podría ser algo del Oxxo, unos sandwichitos, es lo que normalmente se logra encontrar saliendo”.



GYM Guerrero. Chimalhuacán, Estado de México, 17 de septiembre de 2023.

**EL TACO ES REPRESENTATIVO DE LA LUCHA LIBRE, PUEDE SER DE PASTOR, SI NO LE AVIENTO UN BISTEC O CHICHARRÓN. HAY GRAN VARIEDAD DE MEZCLAS, POR ESO SE ME HACE UNA COMIDA CHULA.**



## BANDIDO “EL MÁS BUSCADO”

Mi llave favorita es la “21 plex”,  
que es invención mía.



### Comida favorita:

“De la lucha libre, no sé, pero del más buscado son las enchiladas potosinas. Mi abuelita hace unas en la Comarca Lagunera que están deliciosas, la verdad”.

### Bebida preferida:

“Pulque curado, está muy rico y si no la agüita de maguey”.

### Cocina:

“Sí, me gusta mucho cocinar para mí. Hay un plato típico de la Comarca Lagunera que es carnita con chile, mi abuelita y mis tías me han pasado la receta y todavía la sigo haciendo”.

Auditorio Municipal “Fausto Gutiérrez  
Moreno”. Tijuana, Baja California,  
3 de noviembre de 2023.

**TODO ES MEJOR CON SAZÓN.**



## BARBA AZUL

Mi castigo poderoso que me ha dado grandes triunfos en este medio es el “Barba Driver”.

Coloco su cabeza en medio, lo levanto, giro en el aire y lo dejo caer.

### Comida favorita:

“Soy fan de los tacos, porque son lo mero mero mexicano. He ido a representar al país, he estado en Colombia, Guatemala, Panamá, en diferentes empresas. En todos lados nos reconocen por los benditos y exquisitos tacos”.

### Bebida favorita:

“Una exquisita y sabrosa, que todo el medio lo sabe, que a *Barba Azul* le encanta: la Coca Cola, eso es lo que a mí me caracteriza, en todos lados me representa”.

### Lugar favorito para comer:

“¡Hijos! Hay unos taquitos que se llaman *Carnita Mix*, buenísimos, es mi lugar preferido, alambres chidos, volcancitos, gringuitas, ¡para qué les cuento!”.

### Cocina:

“Me gusta mucho la cocina, soy de carnitas, alambrito. De chavito estudié repostería, un poquito de panadería, me gusta mucho hacer pizzas, pero nada como las que venden, aunque yo sí les echo carne, tocino, quesito, que queden bien”.

### Sabor de la lucha libre:

“El mole, es la comida que identifica a muchos luchadores por aquí”.



Arena GYM Zeus. Iztapalapa, Ciudad de México, 30 de Julio de 2023.

**LA COMIDA MEXICANA ES CHINGONA.  
COMO LOS BARBAS, LOS ÚNICOS QUE  
SÍ SE PONEN CHINGONES, DE LOS  
PIES HASTA LAS BARBAS.**



## BARBA AZUL II

Mi llave preferida es “El Cangrejo”.

### Comida favorita:

“Siempre cochinita pibil, no hay más”.

### Lugar preferido para comer:

“Después de una buena lucha, unas quesadillas o unas pizzas para reponer energía”.

### El sabor de la lucha libre:

“Los tacos, las enchiladas y pura vitamina T”.

**DENME TACOS O LOS MADREO.**



Arena Shaolin. Xonacatlán, Estado de México,  
5 de agosto de 2023.



## BARBITA GRIS

Mi llave favorita es “El Foul”.

### Comida favorita:

“El pollito con mole o una tortita cubana”.

### Lugar preferido para comer:

“En Acapulco o Cancún, unos buenos mariscos”.

### Sabor de la lucha libre:

“Los tacos, hamburguesas, todo lo llenador”.

LA COMIDA QUE NOS DA IDENTIDAD  
A LOS LUCHADORES MEXICANOS ES  
DE PURA VITAMINA “T”.



Arena Shaolín. Xonacatlán, Estado de México,  
5 de agosto de 2023.



## BLACK BOOM

Mi llave favorita es “La Casita”

### Comida favorita:

“Los nopales asados con quesito, es lo que más me gusta comer, vengo de una familia muy nopalera, a todos nos gustan los nopales, es un gusto heredado de generación en generación”.

### Cocina:

“Nosotros cocinamos un poquito, no a nivel profesional, pero tratamos de hacer lo mejor posible y con amor. Únicamente cocino para mi esposa”.

### Sabor de la lucha libre:

“El pozole, aunque sabemos que muy pesado; aun así, nos lo echamos. No solo se echa una caída, nos echamos tres. Aun sabiendo que el plato va a ser muy fuerte”.



Arena Plaza Miguel Ávila Camacho. Jilotepec,  
Estado de México, 15 septiembre de 2023.

**LA COMIDA ES UNA HERENCIA,  
QUE SE CUIDA MUCHO.**



## BLACK CANABIS

Mi llave preferida es “El Pozo”.

### Comida favorita:

“Me gusta mucho el mole con pollo y los mariscos. Trabajo en las pescaderías de la Nueva Viga. Así, un cevichito antes de entrenar, da mucha fuerza; o después de entrenar es muy rico, te hace el día”.

### Bebida favorita:

“Soy caguamero. La caguama nunca puede faltar, ya tengo la copa aquí para llenarla y celebrar que ganamos el día de hoy”.

### Lugar preferido para comer:

“En mi casa con la familia. Mi mamá y esposa, hacemos una mariscada, unos camarones empanizados, una mojarrita al mojo de ajo, un cóctel de camarón, unas empanadas. Tenemos una ensalada que es la especialidad de la casa que son unas tostaditas de surimi con calamar, pulpo y atún con col y lechuga, queda delicioso. Mi papá es el que trajo la receta, en cada evento o fiesta hacemos la ensalada”.



Arena Vikingos. Chimalhuacán, Estado de México, 22 de octubre de 2023.

**LA COMIDA ES UNA CELEBRACIÓN DE LA LUCHA LIBRE, MÁS CUANDO GANAS.**



## BLACK ESPECTRO

Uso mucho el “Canadian Destroyer” que es uno de mis castigos favoritos.

### Comida favorita:

“Tengo bastantes, pero me gusta mucho el pozole, es muy mexicano”.

### Bebida favorita:

“Yo soy más del agua con chía, un poco más natural”.

### Cocina:

“Claro que sí, ayudo a mi esposa, sobre todo los fines de semana me gusta hacer la comida. Nos preparamos, ya sea una carne asada con papitas, longaniza, unos nopalitos, frijolitos, todo eso es lo que yo cocino”.

### Lugar preferido para comer:

“Me gusta salir mucho a los tacos, a áreas verdes, porque es un rato de relajación donde puedo acostarme en el pasto, relajarme, mirar al cielo”.

### Sabor de la lucha libre:

“Ahora sí que nos llaman moleros, a muchos luchadores nos gusta el mole, esto se debe a que luego vamos a ferias, a poblados, nos invitan un taco que es con mole”.

**SOMOS MOLEROS POR TRADICIÓN.**



Plaza Soyaniquilpa. Soyaniquilpa de Juárez, Estado de México, 9 de octubre de 2023.



## BLACK FENIX Y BLACK FENIX II

Nuestras llaves preferidas son: “El Cristo Negro” (Black Fénix) y “Palanca al Brazo” tipo mística con variantes diferentes (Black Fenix II).

### Comida favorita:

**Black Fénix:** “Quesadillas de chicharrón, una sabrosura porque ya es tradición, como los tacos al pastor”.

**Black Fénix II:** “Cochinita pibil, un platillo que mi mamá hacía mucho y muy sabroso”.

### Bebida favorita:

**Black Fenix:** “La Coca Cola, una coca nunca puede faltar en una mesa”.

**Black Fenix II:** “Una buena cerveza”.

### Cocinan:

**Black Fenix:** “Cuando se puede sí, para mi familia, a veces la consiento con unos chilaquiles, unas pechugas rellenas, lo que se les antoje, yo me lo aviento”.

**Black Fenix II:** “Tengo tres hijos y les gusta mucho que les cocine la chuleta en salsa de cilantro”.

### Negocio de comida:

**Black Fenix II:** “Una tortillería en Naucalpan centro, por el palacio de San Bartolo, llamada *Las Américas*”.

### Sabor de la lucha libre:

**Black Fenix:** “Después de luchar, unos tradicionales tacos al pastor... También, para dietas: pechuga, ensalada, un poco de arroz y frijoles para la masa muscular y agua.”



Salón Los Ángeles. Cuauhtémoc, Ciudad de México, 23 de septiembre de 2023.

**Black Fenix II:** “Para muchos compañeros es el pozole, para mí también el chile relleno. Además, dietas de lechuga asada y gimnasio”.

**SIN UNA BUENA LUCHA NO HAY UNA BUENA COMIDA.**



## BLACK SHADOW

Yo soy de Monterrey. Mejor dicho,  
Monterrey es mío.

No tengo llave favorita o exclusiva, porque  
cualquier llave bien aplicada es la rendición.

### Bebida favorita:

“Yo tomo agua y refresco de cola”.

### Comida favorita:

“Los tacos”.

### Cocina alguna comida:

“No. Yo creo que si estuviera solo, yo me muero  
de hambre. No sé ni prender la estufa, pero gracias  
a mi familia, a mi esposa e hijas, me tienen súper  
consentido y me hacen todo lo que yo quiera”.

### Lugar favorito para comer:

“Yo soy de Vips, siempre voy a desayunar al Vips,  
un café al Vips, a cenar al Vips”.

### Sabor de la lucha libre:

“Lo más mexicano, los tacos porque los encuentras  
donde quiera. Si quieres un platillo en especial,  
no en cualquier lado lo encuentras. Entonces, los  
tacos son especiales, nutritivos, clásicos y muy  
mexicanos. En cuanto a bebida, sería el agua”.

**LUCHA ES NOMBRE DE MUJER, POR ESO HAY QUE  
AMARLA HASTA LA MUERTE.  
Y ESA MUJER ES LO QUE ME DA DE COMER.**



Salón Los Ángeles. Ciudad de México,  
23 de septiembre de 2023.



## BLAZE

Mi llave preferidas es: “Quebradora” y  
“Boomerang Blaze”

**Comida favorita:**  
“Pechugas de pollo”.

**Sabor de la lucha libre:**  
Compartir toda mi energía en el ring.



Arena Coliseo Ecatepec. Ecatepec, Estado de  
México, 3 de septiembre de 2023.



## BLUE DEMON JR.

Una historia en azul

### Comida favorita:

“Me gusta la comida japonesa (el sashimi) y el mole”.

### Bebida favorita:

“Coca Cola sin azúcar”.

**LA COMIDA DE LA LUCHA LIBRE ES  
TEMPERAMENTO DE LO QUE SOMOS.**



Expo Lucha Gimnasio Juan de la Barrera.  
Ciudad de México, 16 de diciembre 2023.



## BLUE POISON Y POISON JR.

Rudo hasta para dar el gasto

### Comida favorita:

“Mole y pozole”.

### Sabor de la lucha libre:

“El mole porque a las funciones de lucha libre en el mercado se les llama ‘moleras’, ya que cuando acabamos de luchar nos dan mole de comer”.

**EL MOLE ES NUESTRO ANFITRIÓN.**



Gimnasio y Arena 2 de Junio. Ciudad  
Nezahualcóyotl, Estado de México,  
12 de agosto de 2023.



## BLUE WIN

### Comida favorita:

“Las pechugas rellenas de jamón con queso”.

### Bebida favorita:

“El agua de limón”.

### Lugar favorito para comer:

“Donde se coma bien, el chiste es probar distintos sabores y no me cierro a ningún lugar específico”.

### Sabor de la lucha libre:

“La torta de jamón, cuando uno va empezando nos dan tortas como agradecimiento. Nos dan la oportunidad de mostrar nuestro talento. Agua simple es lucha libre”.



Arena Coliseo Ecatepec. Ecatepec,  
Estado de México, 3 de septiembre de 2023.

**LA COMIDA ES MÁS QUE COMIDA,  
ES AGRADECIMIENTO.**



## BRAZO CIBERNÉTICO

Mi llave preferida es una a la que le puse  
“La Cibernética”.

### Comida favorita:

“Las pechugas empanizadas con espagueti, es lo que me encanta. De ahí en fuera todo, tacos, garnachas, Maruchan, todo”.

### Cocina:

“Poquito, pero sí. La que sabe más es mi esposa”.

### Negocio de comida:

“Tengo una taquería de tacos de guisado, en Azcapotzalco, en la colonia Pro Hogar, se llama *Tacos La Arena*”.

### Sabor de la lucha libre:

“La verdad que necesitas mucha proteína y carbohidratos. Nosotros debemos comer arroz, verduras, pechugas, espagueti y papas, porque eso nos hace rendir durante el entrenamiento, antes y después de la lucha libre”.



GYM Guerrerox. Chimalhuacán,  
Estado de México, 17 de septiembre de 2023.

**LO MEJOR DE UN CAMPEÓN ES LA COMIDA.**



## BRISA MORTAL

Mi llave preferida es “El Pulpo Guerrero”.

### Comida favorita:

“No puedo deleitarme a veces de los tamales porque hay que mantener una dieta más balanceada, comer nutritivo, hacer mucho ejercicio, beber mucha agua. Solo como tamales en ocasiones especiales como cumpleaños y comidas familiares”.

### Sabor de la lucha libre:

“Los tamales, por su sabor único y especial que mi mamá los sabe hacer”.



Arena Shaolín. Xonacatlán,  
Estado de México, 5 de agosto de 2023.



## CABALLERO DE FUEGO

Llave preferida “La Nelson”.

### Comida favorita:

“La ensalada con la pechuga”.

### Bebida favorita:

“Coca Cola”.

### Cocina:

“Cocino mi propia comida, la pechuga y la ensalada”.

### Sabor de la lucha libre:

“Tacos y Coca Cola. Aquí en México, un buen taco, es lo que lleve la tortilla adentro”.

**LOS TACOS SON LA ESENCIA MEXICANA. SON UNA COMIDA SAGRADA. NOS IDENTIFICA A LOS MEXICANOS.**



Arena GYM Starman. Iztapalapa,  
Ciudad de México, 24 de septiembre de 2023.



## CABALLERO DRAGÓN

(de pie)

La llave que me da orgullo “La Tapatía”. Legado de mi padre, la primera que me enseñó.

### Comida favorita:

“Tlayuda: la favorita de los oaxaqueños con un tejate de bebida”.

### Sabor de la lucha libre:

“Lo que te comes con el sudor de tu trabajo”.

**CABALLERO DRAGÓN Y TRAGÓN, MI PANZA  
ES LA PRUEBA.**



Gimnasio y Arena 2 de Junio. Ciudad  
Nezahualcóyotl, Estado de México,  
19 de agosto de 2023.



## CADENERO PUNK

Mi llave favorita es la “Cruceta a las piernas”.

### Comida favorita:

“Milanesa, ensalada, totopos y frijoles refritos y sopa blanca”.

### Comida cotidiana:

“Las ensaladas o vegetales son para un día de entrenamiento. Aunque también, una hamburguesa o pizza, hasta la misma sopa instantánea. Son ejercicios completos, quemas todo”.

### Bebida favorita:

“Agua de jamaica y horchata”.

### Cocina:

“A veces. Me gusta lo que se me atraviese y le cocino a mi esposa”.

### Lugar preferido para comer:

“Soy trotamundos, no tengo así un lugar fijo, donde me agarre el hambre ahí llego”.

### Sabor de la lucha libre:

“No hay comida emblemática de la lucha libre. No puedo decir una ensalada, porque no es cierto. Los viajes, vas de un lado para otro, no te permiten disfrutar ni comer bien. Si acaso arroz y atún antes de subir al ring para generar ciertas energías. Terminas una lucha y pasas a una plaza comercial a comerte algo rápido. Te vas a otro lado, te dan unos taquitos. A veces ni comemos, terminamos



Gimnasio y Arena 2 de junio. Ciudad Nezahualcóyotl, Estado de México, 19 de agosto de 2023.

muy tarde las funciones, ya todo cerrado. Llegas hambriento a casa a comer lo que hay en el refrigerador”.

**LUCHADOR MEXICANO, BUSCANDO SU COMIDA EMBLEMÁTICA.**



## CANEK

### Comida favorita:

“Cuando tienes hambre comes de todo, un buen marisco, un pescado, salmón, lo que sea. Yo creo que una alimentación sana para mantenernos”.

### Bebida favorita:

“Un agua mineral o un agua natural”.

### Cocina:

“De vez en cuando, yo cocino de todo y cuando estoy en casa es para mi familia”.

### Sabor de la lucha libre:

“Yo creo que los compañeros comen de todo. No hay momento para escoger, el que anda luchando, los que andan haciendo gira; no hay momento para darte esos gustos, solamente cuando estás solo”.



Salón Los Ángeles. Cuauhtémoc, Ciudad de México, 23 de septiembre de 2023.

**LA COMIDA ES LO MÁS PRIMORDIAL Y LA LUCHA LIBRE SE VAN DE LA MANO.**



## CANIBAL JR.

Llave preferida: “La Cavernaria”

### Comida favorita:

“Chilaquiles, enchiladas de mole y, como soy de Acapulco, me gusta mucho el pescado. Y la cerveza porque sabe bien rica”.

### Lugar favorito para comer:

“Mi tierra, Acapulco, en la playa. Mi familia tiene restaurantes allá, tienen una cabañita, se llama *La Foca*, pasarla ahí bonito”.

### Sabor de la lucha libre:

“Los chilaquiles son muy mexicanos y la lucha libre es cien por ciento mexicana. Es patrimonio nacional intangible de México. La lucha libre va a cumplir 90 años de historia, la primera función fue en 1933”.



Arena GYM Zeus. Iztapalapa, Ciudad de México, 30 de julio de 2023.

**CÓMETE AL MUNDO, PERO SIN DEJAR DE  
LUCHAR POR TUS SUEÑOS.**



## CAPO JR.

Llave preferida es el “Cat Driver”. Se fortalece con buena alimentación, dedicación y esfuerzo.

### Comida favorita:

“Una buena garnacha, una buena gordita como buen mexicano, nada de *chicken*”.

### Bebida favorita:

“Una soda, una Coca Cola”.

### Lugar favorito para comer:

“A las garnachas de la esquina de mi casa, con doña Carmen”.

**LOS CHILANGOS SABEMOS LO QUE ES UNA  
VERDADERA COMIDA, QUE SE TRADUCE  
EN UNA BUENA GARNACHA.**



Arena GYM Zeus. Iztapalapa,  
Ciudad de México, 13 de agosto 2023.



## CATALEYA

Soy de Oaxaca, trato de variarle a las llaves para que el público las vea y las recuerde.

### Comida favorita:

“Mole negro con su arrozito, lo dan en las parroquias, cuando vas a luchar, lo disfrutas”.

### Comida cotidiana:

“Para luchar tengo que comer verdura, fruta, carnes para tratar que mi nutrición vaya balanceada”.

### Bebida favorita:

“La chilacayota, es muy refrescante y dulce, es algo que a mí me encanta”.

### Cocina:

“Sí, generalmente para mí, mis hermanos se cocinan aparte. Para mi entrenamiento: pechuguitas con verduritas. A veces sí me doy un gustito: *hotcakes*, cositas dulces”.

### Lugar preferido para comer:

“En los mercaditos de Oaxaca, donde está la gente que cocina sus alimentos y los vende. Hay una zona donde venden “poquitos” de espagueti, guacamole, frijoles, de todo. Trata de agarrar una cosa de cada uno para disfrutar y degustar de todo un poco”.

### Sabor de la lucha libre:

“Bastantes sabores en Oaxaca: tamales, memelas, tlayudas, chapulines. Ya que se termina de luchar, a veces pasan a comer mole negro”.



Arena GYM Starman. Iztapalapa, Ciudad de México, 24 de septiembre de 2023.

**BEBIDAS QUE AYUDAN A DISFRUTAR DE LA LUCHA LIBRE: TÉJATE Y CHILACAYOTE. TRADICIONALES PARA QUE CREZCA LA CULTURA.**



## CAT BOY JR.

Nunca pierdas tus sueños y siempre inténtalo, reinventate siempre.

### Comida favorita:

“Pancita y menudo. Me lo inculcó mi señor padre. Siempre era el domingo de la cruda, nos llevaba desde chicos a nosotros”.

“Un deportista, por los eventos que tenemos, no podemos andar comiendo mucho en la calle porque nos puede hacer daño. Ideal es traer comida o fruta (papaya, sandía) hecha en casa”.

### Bebida favorita:

“Una buena agüita de jamaica”.

### Cocina:

“Sí, me lo inculcaron. Para mi familia, esposa e hijo les hago unas pechuguitas asadas o rellenas, bistecitos empanizados”.

### Lugar preferido para comer:

“He ido a Tepito, por ahí últimamente la gastronomía es muy rica, acabo de probar la Maruchan con birria. No lo conocía, pero sabe muy buena”.

### Sabor de la lucha libre:

“La comida representativa afuera de una arena: una garnacha, gordita, quesadilla o huarache y la cerveza (medio litro o litro completo)”.



Multiforo Cultural del Fuerza, Ciudad Nezahualcóyotl, Estado de México, 27 de octubre de 2023.

**ES IMPORTANTE Y RECOMENDABLE  
MANTENER UNA ALIMENTACIÓN  
BALANCEADA Y SEGURA,  
TODO EL TIEMPO.**



## CENTINELA DE LA MUERTE

Soy centinela porque en la vida real soy un policía.

### Comida favorita:

“Lo más natural, porque al llegar a cierta edad debes tener más cuidado. No que los chavos de ahora comen de todo. Mis favoritos: carne, cortes argentinos. Me dice mi familia: tú eres muy carnívoro, porque es mi platillo favorito”.

### Bebida favorita:

“Vino tinto”.  
“La bebida de la lucha libre es un refresco o limonada”.

### Lugar preferido para comer:

“No tengo lugar favorito porque ando del ´tingo al tango´ por la profesión, como lo que se pueda, siempre busco el lugar donde tenga la comida más nutritiva”.

### Sabor de la lucha libre:

“Coman frutas y verduras, pero también coman carne y proteínas porque en estos días que voy al centro comercial veo que venden todo enlatado”.



Expo Lucha Gimnasio Juan de la Barrera,  
Ciudad de México, 16 de diciembre de 2023.

**EL LUCHADOR NO DEBE SER MUY RECTO EN LA ALIMENTACIÓN, PERO SÍ TRATAR DE SOBRESALIR EN ESE DEPORTE.**



## CISNE DE PLATA

El caballero de Andrómeda.

### Comida preferida:

“Pechugas empanizadas con sopa fría y agua de naranja”.

### Sabor de la lucha libre:

“Mole con arroz y pollo”.

**EL SABOR DE LA CALLE, CUALQUIER ESQUINA  
ES MUY BUENA PARA COMER.**



Gimnasio Arena Azteca Budokan,  
Ciudad Nezahualcóyotl, Estado de México,  
22 de octubre de 2023.



## COCO ROJO

### Comida favorita:

“Al ser mexicano como de todo. Me gusta mucho el pollo frito y la carne asada”.

### Bebida favorita:

“Agua de frutas. Casi no tomamos alcohol, de vez en cuando una cerveza o un buen vino y hasta ahí”.

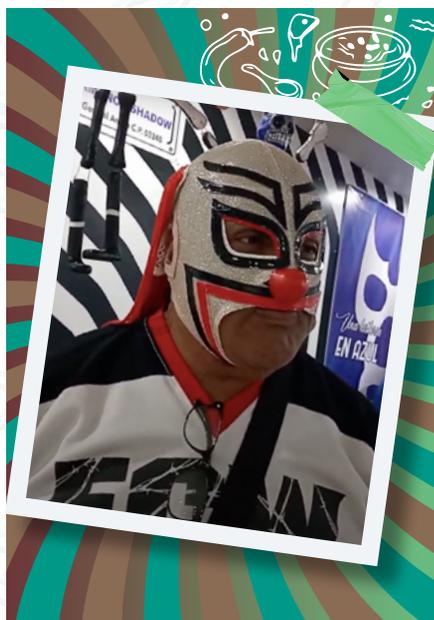
### Cocina:

“Tuve un negocio de carnitas, es algo muy tradicional de Michoacán”.

### Sabor de la lucha libre:

“En las funciones, nunca faltan tortas, palomitas, papas, refrescos, cerveza. Eso siempre hay”.

“Fui a Japón en 1991. En comida, uno llega y no sabe lo que hay, va probando lo más popular. Una sopa caldocita, como fideítos, le llaman ramen, lo dan en cazuelas con palitos. No es falta de educación sorber la sopa, se escucha a los japoneses sorber”.



Expo Lucha Gimnasio Juan de la Barrera,  
Ciudad de México, 16 de diciembre de 2023.

**EN VARIEDAD, LA COMIDA MEXICANA  
LE GANA A TODO EL MUNDO.**



## COLUMBIA

Soy de las legítimas hijas de María Sabina en Oaxaca.

### Comida favorita:

“Toda la comida oaxaqueña sin faltar el mezcal”.

**COMIDA Y LUCHA LIBRE SON DOS COMPLEMENTOS EN MI VIDA. SIN ELLOS, NO PODRÍA LOGRAR TODO ESTO.**



Gimnasio y Arena 2 de Junio. Ciudad Nezahualcóyotl, Estado de México, 12 de agosto de 2023.



## COMANDANTE X

Un cochinerero, un batidillo.

### Comida favorita:

“El mole”.

### Bebida favorita:

“Agua de sandía, de piña y simple”.

### Lugar favorito para comer:

“Mi casa”.

### Sabor de la lucha libre:

“Yo le entro a todo. Me encanta mucho el mole porque siempre donde nos presentamos hay mole, es como una fiesta”.

**VIAJAR POR LA LUCHA LIBRE, ES ENCONTRARSE  
CON COMIDAS TÍPICAS DE CADA LUGAR.**



Arena GYM Zeus. Iztapalapa, Ciudad de México, 13 de agosto de 2023.



## COMANDO SALAZAR

Lo militar es mi escudo, es lo que me guía.

### Comida preferida:

“Tacos y de bebida un Gatorade de ponche”

### Comida de la lucha libre:

“Alitas y costillas, por picantes y se la rifan”.

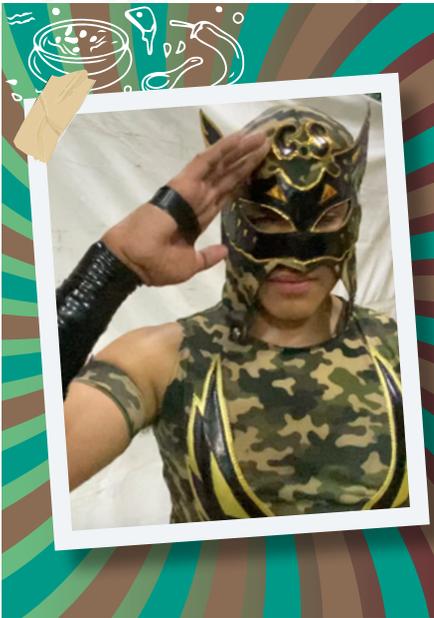
### Lugar favorito para comer:

“*Alitas wings army*”.

### Sabor de la lucha libre:

“Los tacos que llevan todo el sabor mexicano”.

**LOS LUCHADORES DEBEN SER FUERTES,  
PARA ESO DEBEN ALIMENTARSE MUY BIEN.**



Gimnasio y Arena 2 de Junio. Ciudad  
Nezahualcóyotl, Estado de México,  
19 de agosto de 2023.



## COQUITO AZUL

Mi llave preferida es “El Paquetito”.

### Comida favorita:

“Chilaquiles y enchiladas de mole”.

### Bebida favorita:

“Agua de horchata o jamaica y, de repente, también un tequilita”.

### Cocina alguna comida:

“Sí, para mi hija o familia. Bisteces a la mexicana, encebollados o huevos a la mexicana, algo sencillo. Me encanta hacer carnitas al estilo tlaxcalteca. Las cocino con agua en lugar de grasa, quedan igual de sabrosas que las michoacanas. Son más sanas, naturales, menos grasosas, pero igual de ricas. Aprendí esa receta de mi padre, era de Tlaxcala, conoció un amigo de Michoacán y mezcló las recetas”.

### Lugar favorito para comer:

“Puedo comer hasta en una banqueta, no soy mucho de restaurantes, a mí lo que la gente me da es mi mejor platillo. Ir a un restaurante es lo mismo, que comerme una tortilla con alguien en una banqueta”.

### Sabor de la lucha libre:

“Vitamina T: tacos, tortas, tamales y de todo. Mientras uno coma de todo y haga ejercicio, ayuda a quemar la grasa”.



Plaza Soyaniquilpan. Soyaniquilpan de Juárez,  
Estado de México, 9 de octubre de 2023.

**SOY UNA CRUZA DE MEXICANO CON  
CHIVO PORQUE COMO DE TODO. TODO  
LO QUE CAMINA, CORRE, NADA Y  
VUELA A LA CAZUELA.**



## CRÁNEO AZTECA

Desde lo más profundo de mi clan... un legado de los Aztecas.

### Comida favorita:

“Pancita, mariscos (pulpo y camarón). El caldo de camarón es lo máximo para mí”.

### Comida cotidiana:

“En sí yo no tengo una dieta en mi trabajo. Pero muchas veces procuramos no cenar mucho, para no engordar. Eso sí, mucho entrenamiento, de tres a cuatro veces a la semana, en la mañana y en la tarde”.

### Bebida favorita:

“Tomamos agua y le bajamos al refresco porque hace que engordes mucho. Les recomiendo que no tomen refresco, pura agüita”.



Arena GYM Zeus. Iztapalapa,  
Ciudad de México, 30 de julio de 2023.

**COMIDA Y LUCHA LIBRE... PIENSO EN EL  
“EL NIÑO HAMBURGUESA”.**



## DANGER JR.

**Comida favorita:**

“Pollo y arroz”.

**Bebida favorita:**

“Agua de jamaica o de frutas”

**Cocina:**

“Sí, para mí y para mi mujer”.

**Lugar preferido para comer:**

“Sirloin o Subway”.

**Sabor de la lucha libre:**

“Tortas ahogadas, papas, palomitas y cueritos”.



Arena Jalisco. Guadalajara, Jalisco,  
29 de octubre de 2023.



## DANGER KING O EL PACHUCO

Soy de Chimalhuacán, mi llave preferida es una “Tapatía triple” y la termino con una “Estrangulación”, una “Mata León” o una “Palanca al Brazo”.



### Comida favorita:

“Los chiles en nogada”.

### Bebida favorita:

“Cerveza o agua de tamarindo”.

### Lugar preferido para comer:

“Restaurantes chiquitos y las taquerías”.

### Sabor de la lucha libre:

“El mole, nosotros le llamamos a algún tipo de luchas el *molito*”.

**LA LUCHA LIBRE ES EL ANTOJITO MEXICANO MÁS RICO QUE VAN A PODER PROBAR Y DISFRUTAR.**

Arena GYM Zeus. Iztapalapa,  
Ciudad de México, agosto de 2023.



## DARK INFERNUS

La perra más perra y sabrosa de la lucha libre.

### Comida favorita:

“Caldosita, así como a mí me gusta moverme”.

### Bebida favorita:

“Whisky y Buchanan’s negra”.

### Lugar preferido de comida:

“En mi casa con mi suegra, siempre me consiente”.

### Sabor de la lucha libre:

“Difícil decidir. Pero diría que el pozole, por la sazón, suavidad y lo caldoso que le damos a la vida”.



Arena Shaolin. Xonacatlán,  
Estado de México, 5 de agosto de 2023.



## DARK MAGIC

La vida es una salsa, hay que saberla moler y gozar.

### Comida favorita:

“Soy amante de los tacos, quiero diario comer tacos, cualquier tipo. Comida instantánea que cubre todos los requisitos, desde verdura hasta calorías. Alimentos cotidianos: espagueti, milanesas y todo lo que tenga que ver con fritangas”.

### Bebida favorita:

“Agua de frutas naturales, sandía, fresas o manzanas”.

### Cocina:

“Sí, me gusta cocinar en mi casa. Para mi hijo, cocino verduras, carnes y fritangas”.

### Lugar preferido para comer:

Los famosos arroces de *Baby Face*, que tienen nombre de luchadores, la mayoría de mis compañeros tienen la dieta arraigada”.



Gimnasio y Arena 2 de junio. Ciudad Nezahualcóyotl, Estado de México, 19 de agosto de 2023.

**DALE CON TODO: A LA COMIDA Y A LA LUCHA LIBRE.**



## DARK PRINCE

No perder la magia del príncipe.

### Comida de la lucha libre:

“El pozole representa a la lucha libre porque es una mezcla de muchos ingredientes. En la lucha libre sería un grano de maíz, el chile sería una plancha. Ambos son resultado de una buena combinación de ingredientes”.

### Lugar favorito para comer:

“Casa de mi madre”.



Gimnasio y Arena 2 de Junio.  
Ciudad Nezahualcóyotl, Estado de  
México, 19 de agosto de 2023.



## DAVIS

**Comida favorita:**  
“Los chilaquiles”.

**Sabor de la lucha libre:**  
“La cemita, es la mejor comida”.



Salón Trópico. Puebla, Puebla,  
27 de julio de 2023.



## DEMONIO CIBERNÉTICO

Como de todo ¿no se ve?

### Comida favorita:

“Rico y delicioso pozole por llenador. Me como dos o tres platos porque sí voy con todo: blanco, rojo o hasta verde. Busco satisfacerme, por el tipo de físico uno trata de comer más. El pozole es pesado, como un luchador rudo”.

### Bebida favorita:

“Mi favorita es agua de horchata, pero bien sabrosa, bien preparada, porque hay algunas que son insípidas. A veces Coca Cola, pero no siempre y tepache con unas buenas tortillitas hechas a mano”.

### Sabor de la lucha libre:

“Tacos y pozole. A muchos compañeros les gusta la comida japonesa, es algo que se empezó a dar en mi grupo ‘vamos a la comida japonesa’, obviamente la china también. A mí, me gustan ambas, pero prefiero la comida mexicana. A veces de función en función no da tiempo de comer. Al salir, lo que encuentra uno, es lo que come”.



Expo Lucha Gimnasio Juan de la Barrera.  
Ciudad de México, 16 de diciembre de 2023.

**LA RUDEZA Y EL POZOLE ES GRANDEZA.**



## DESTINO

Mi movimiento favorito es el aéreo 450.

### Comida favorita:

“Los camarones a la mantequilla con sopa de arroz roja”.

### Bebida favorita:

“Agua de horchata, me trae recuerdos de mi niñez, mi mamá la prepara muy bien”.

### Cocina:

“No sé preparar muchas cosas. La mayoría de las veces cocino arroz, pollo solo, a la plancha, empanizado o pescado”.

### Lugar preferido para comer:

“Cerca de mi casa hay un tianguis en el que venden tacos de barbacoa. Algunos compañeros tienen negocios de comida, anteriormente el señor Rey Tritón tenía un restaurante de flanes, recuerdo que a veces íbamos a probarlos, están muy buenos”.

### Sabor de la lucha libre:

“Tacos dorados, en muchas arenas se venden, son muy prácticos. Aquí en la Arena Jalisco, los chicharrones, sí gustan venir a probarlos, aquí los esperamos. La cerveza es lo que más se consume en las arenas”.



Arena Jalisco. Guadalajara,  
Jalisco, 29 de octubre de 2023.



## DESTRUCCIÓN

Rudo de la Arena Jalisco, mi llave preferida  
“La Estaca India”.

### Comida favorita:

“Chilaquiles pero que sean verdes”.

### Bebida favorita:

“Agüita de jamaica”.

### Cocina:

“Cocinar no, ni el cereal me queda. A la comida se le debe dedicar amor, pasión, es otro don, de otro mundo”.

### Lugar preferido para comer:

“Llegar a casa con mi familia”.

### Sabor de la lucha libre:

“La lucha libre es mundial, la comida todavía es más mundial. Pero la lucha libre mexicana se destaca por los tacos, cuando viene un japonés o un luchador extranjero lo primero que quiere probar son los tacos de México, no hay más. El tepache o agua de horchata, es lo que más rifa en México”.

**HAY QUE SER TRAGONES,  
ASÍ COMO SOMOS PEGONES.**



Arena Jalisco. Guadalajara,  
Jalisco, 29 de octubre de 2023.



## DIABAL

Mi llave preferida es “La Tapatía”.

### Comida favorita:

“Los tacos de suadero y campechanos”.

### Lugar preferido de comida:

“Aquí hay muchas taquerías que tienen muy buen sabor. Hay tacos muy buenos”.

### Sabor de la lucha libre:

“Tacos y garnacha. Para ponernos bien malos, la proteína nos sirve”.

**LA COMIDA ES PRIMORDIAL PARA LA LUCHA  
LIBRE Y QUÉ MEJOR QUE ESTAR EN MÉXICO.  
PORQUE TENEMOS LOS MEJORES  
PLATILLOS PARA DEGUSTAR.**



Arena Shaolin. Xonacatlán,  
Estado de México, 5 de agosto de 2023.



## DINASTIK

Mi llave preferida es un lance que se llama “La Mortal”.

### Comida favorita:

“Sándwich de pollo es lo que a mí me encanta”.

### Bebida favorita:

“Agua de jamaica”.

### Cocina:

“Cocino poco, cocino para mí. Mis propias comidas: arroz, bistec, entre otras cosas”.

### Lugar preferido para comer:

“Mi lugar preferido se llama *Sirloin*”.

### Sabor de la lucha libre:

“Primordial es pollo, arroz, atún, todas esas cosas comemos los luchadores. En las arenas son papas, salchichas, tortas, tacos de frijoles, variedad, aquí en su casa, la Arena Jalisco”.



Arena Jalisco. Guadalajara,  
Jalisco, 29 de octubre de 2023.

COMAN SALUDABLE. PARA QUE ASÍ SU  
CUERPO SE FORTALEZCA.



## DRAGÓN DEL SUR

Mi llave preferida es la “Desnucadora Power Ball”.



### Comida favorita:

“Me gustan mucho las tortas, por eso recomiendo *Las Super Astro*. Soy muy sencillo, me gustan las de huevito con jamón, su mayonesa y su lechuga”.

### Bebida favorita:

“Como todo buen deportista, la Coca Cola bien fría”.

### Cocina:

“Crecí bajo un régimen donde mi mamá me decía: al menos tienes que aprender a cocinar lo que te gusta. Y una de mis especialidades son las enchiladas suizas”.

### Negocio de comida:

“Tengo un puesto de tortas afuera de la Arena Tizayork, se llama *Tortas Lucha Libre SF* en Tizayuca, Hidalgo”.

Multiforo Cultural del Fuerza.

Ciudad Nezahualcóyotl, Estado de México,

27 de octubre de 2023.



## DRAGON SLAYER

Llave favorita “La Casita”.

### Comida favorita:

“Arroces de *Baby Face*”.

### Cocina:

“Me gusta cocinar el pay de queso con philadelphia y zarzamoras para mi familia”.

### Lugar preferido para comer:

“Arroces *Baby Face*, se encuentran a la vueltecita de la Arena México. Los nombres no son como cualquiera, tienen nombres de luchadores”.

**LA COMIDA ES TU BALANCE, COMO CUANDO ESTÁS FRENTE A TU CONTRINCANTE: UN PIE PARA ATRÁS Y OTRO PA'LANTE.**



Gimnasio y Arena 2 de junio. Ciudad  
Nezahualcóyotl, Estado de México,  
19 de agosto de 2023.



## DRAGÓN SUPREMO

Uso un arsenal de llaves, cada vez que me vean, va a haber algo diferente.

### Comida favorita:

“Arroz, pechuga, de vez en cuando tacos de todo tipo, como tal no llevo una dieta, trato de cuidar mi alimentación. El mole es mi comida favorita”.

### Bebida favorita:

“El agua de limón con chía”.

### Cocina:

“Sí. Una sopita, arrozito, pechuga asada, rellena, mole rojo, verde, de todo un poco, cocino para mí”.

### Lugar preferido para comer:

“Depende, a veces no tenemos tiempo para comer y comemos en la calle. Dependiendo la zona, es donde me gusta ir a comer”.

### Sabor de la lucha libre:

“El mole porque habemos de todo tipo de luchadores, altos, delgados, llenitos, chaparritos y aquí no hay ni raza ni religión ni sexo. Entonces, el mole es una de las comidas que lleva más condimentos que le dan ese sabor tan especial, al igual que la lucha libre”.

**NO HAY MEJOR SAZÓN QUE EL DE CASA.**



Gimnasio y Arena 2 de junio. Ciudad Nezahualcóyotl, Estado de México, 19 de agosto de 2023.



## DRÁKULA

La cuarta generación del terror en el cuadrilátero.

### Comida favorita:

“Yo no llevo dieta. Llegando aquí a la arena como tacos de todo tipo. Yo como de todo. La sangre es lo que más me alimenta a mí, me llena”.

### Bebida favorita:

“Sangre, cerveza, no le hago decepción a nada”.

### Cocina alguna comida:

“No cocino nada, ahora sí que lo que me cocinen yo me lo como”.

### Lugar favorito para comer:

“Taquerías y pizzerías, yo no llevo dieta, ahora sí que lo que el cuerpo pida y la forma que quiera agarrar, no tengo ningún problema”.



**LA SANGRE DE MI CONTRINCANTE  
ES MI ALIMENTO.**

Arena Coliseo Ecatepec. Ecatepec,  
Estado de México, 3 de septiembre de 2023.



## DR. GAMA

Tengo una llave que le decimos “El Nudo”.

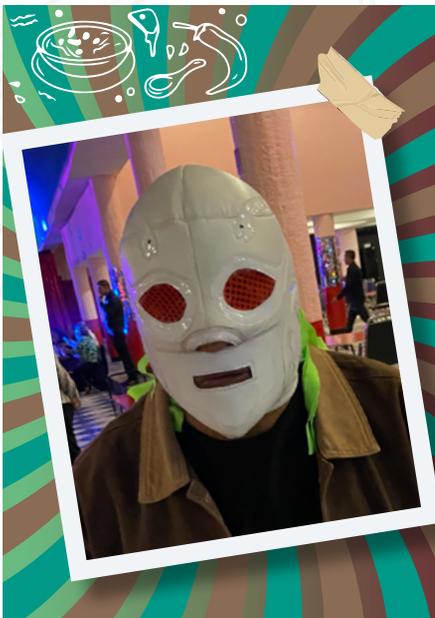
### Comida favorita:

“No tengo favorita porque yo como de todo. Hay que comer agua, papas, refresco. Cuando voy a dar las clases yo recomiendo las ensaladas y las frutas”.

### Sabor de la lucha libre:

“El mole de Cholula”.

**DIOSITO NO ME ABANDONES, SI POR TI VOY A  
LUCHAR, AYÚDAME A COMER.**



Salón Los Ángeles. Cuauhtémoc, Ciudad  
de México, 23 de septiembre de 2023



## DR. SOL

Mi llave preferida es “La Cavernaria”.

### Comida favorita:

“La carne asada”.

### Bebida favorita:

“El agua natural, porque cosas con gas casi no”.

### Cocina alguna comida:

“Sí, para mí, me gusta cocinar carne asada”.

### Sabor de la lucha libre:

“Carnitas, tacos, tortas, es lo que podemos agarrar cuando andamos en campo”.

**ALIMENTARSE SANO, PARA ESTAR VITALES EN  
ESTE DEPORTE.**



Mercado 16 de septiembre. Toluca, Estado de México, 16 de septiembre de 2023.





Arena Coliseo Ecatepec. Ecatepec, Estado de México, 3 de septiembre de 2023.

## DRON

Mi llave preferida es “La Motocicleta” y otras que voy variando.

### Comida favorita:

“Las migas y el pozole”.

### Bebida favorita:

“El agua y el Gatorade”.

### Cocina alguna comida:

“No, no cocino. A veces cuando no hay nadie si tengo que hacerme”.

### Lugar favorito de comida:

“Casi no salgo a cocinas, soy más de casa. Por Los Reyes hay puestos favoritos”.

### Sabor de la lucha libre:

“Alimentarse bien, ser responsable, llevar una dieta equilibrada, no fiestas, puro entrenamiento”.

**SER DISCIPLINADO, CONSTANTE Y APASIONADO  
EN LO QUE SE HACE Y EN LO QUE SE COME.**



## DUENDE AZUL

Mi llave favorita, ahorita la tengo bautizada como “La Duendecita”.

### Comida favorita:

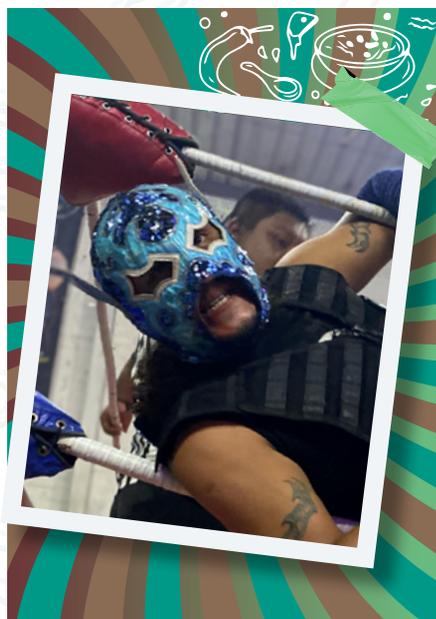
“Cualquier comida con su cerveza”.

### Cocina:

“Sí, este humilde servidor es padre. En ocasiones, me toca preparar y consentir a mis criaturas. Por supuesto, les hago sus guisaditos que me piden”.

### Sabor de la lucha libre:

“Mi consentidos, los chilaquiles. Los preparaba mi mamá, con una sazón tan especial, que me enamoré totalmente de los chilaquiles. Siempre he estado orgulloso de mi México y de toda la comida mexicana”.



## ARRIBA EL CHILE MEXICANO.

Arena Club Wrestling. Chimalhuacán,  
Estado de México, 20 de agosto de 2023.



## ECOLOGY

Desarrollé “la torbellina” como mi llave preferida.

### Comida favorita:

“Los chiles en nogada”.

### Lugar preferido para comer:

“*Los Anafres* de la Ciudad de México y, en Acapulco, hay carnes de res, puerco, pollo y mariscos”.

### Bebida favorita:

“Agua de papaya con limón, porque te quita mucha grasa del aparato digestivo. Hace que tengas mejor organización en tu estómago. Inicé en los años de adolescencia, no había *Gatorade* en aquel entonces. Salías a la fuente de sodas y te preparaban juguito con bastante hielo y agua de papaya con limón. Así la tomabas, no había otra bebida”.

### Cocina:

“Sí. En Aguascalientes, cuando yo estaba estudiando, tenía una tortería”.

### Sabor de la lucha libre:

“Siempre los luchadores comemos de todo, pero llegando a una edad más adulta, evitamos lo que es el arma blanca: azúcar y harina”.

**CUIDEMOS NUESTRA SALUD CON BUENA ALIMENTACIÓN.**



Salón Los Ángeles. Cuauhtémoc, Ciudad de México, 23 de septiembre de 2023.



## EL BÚHO

No hay que tomar nada personal, que nada nos haga daño. Echarle para adelante.

### Comida favorita:

“El mole”.

### Bebida favorita:

“Me gusta de todo, tequila, mezcal, cerveza, vodka y agua de zanahoria con limón”.

### Lugar favorito para comer:

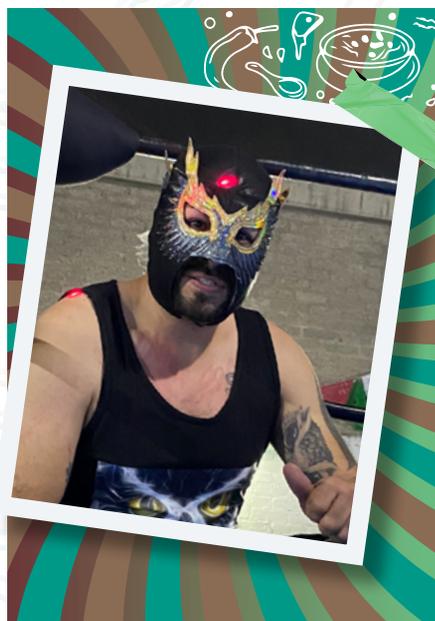
“No hay nada más que en casa”.

### Cocina:

“Sí. Antes de entrar a la Licenciatura en Derecho trabajé en distintos restaurantes”.

### Sabor de la lucha libre:

“Más que un solo platillo, es el lugar donde nos encontremos. Nos invitan a luchar a otros lugares y los promotores nos invitan a comer el platillo típico de ese lugar”.



Arena Vikingos. Chimalhuacán,  
Estado de México, 22 de octubre de 2023.

**LA LUCHA LIBRE NOS LLEVA A COMIDAS Y  
SABORES POR DESCUBRIR.**



## EL DEMONIO MORELENSE

(A su derecha Mandíbula Jr. y a su izquierda Radical) Mis llaves preferidas son “Las Crackers” y “Las destroza caras frontal” de Silver King.

### Comida favorita:

“Soy fan de los camarones y enchiladas verdes. Aunque la carne de res o cerdo, pollo o mariscos no son muy cotidianos en mi dieta, huevo y verduras (calabaza, ejote, chayote, papa) sí están muy presentes diariamente.

### Bebida favorita:

“Me gusta el agua de frutas de sandía, melón, jamaica, limón, son de mis preferidas”.

### Cocina:

“Sí me gusta cocinar, de repente por cuestiones de mi trabajo y de mi lunch. Sí me toca hacer mi propia comida”.

### Sabor de la lucha libre:

“Lo picosito por la picardía que tiene la lucha libre va de la mano, sobre todo en la botana, todo lo que encontramos en una arena, como chicharrones preparados, habas, patitas o mollejas de pollo; todo lo que pica y ofrece identidad picaresca”.



Arena GYM Zeus. Iztapalapa, Ciudad de México, 30 de agosto de 2023.

**LO QUE HAY MUCHO EN LA LUCHA Y EN LA  
COMIDA ES LO PICANTE.  
LO PICANTE ES UN VINO ABUNDANTE.**



## EL DIFUNTO

Listo para grandes cosas en la Tierra del Sol Naciente.

### Sabor de la lucha libre:

“La disciplina, el esfuerzo y la capacidad son elementos que se refuerzan a la hora de comer y entrenarse constantemente”.

**EL DIFUNTO VIENE CON HAMBRE DE TRIUNFO.**



International Conference Hall. Chiba,  
Japón, 17 de febrero de 2024.



## ELECTRO SER

Yo solito puedo con todo. Me apoyo en mi llave preferida “La Rosa Driver”.

### Comida favorita:

“El mole que también es tradicional aquí en México”.

### Bebida favorita:

“El agua de horchata, se combina con todos los platillos”.

### Sabor de la lucha libre:

“Por la fecha, la calabaza en dulce porque todo, desde la pepita, sabor, el dulce. Tradición que es México y la cultura por la lucha libre (máscaras, misticidad) combinan bien. El ponche representa la lucha libre, ya que viene con varias frutas representan todo lo que es México”.



Multiforo Cultural del Fuerza.

Ciudad Nezahualcóyotl, Estado de México,

27 de octubre de 2023.

**SABOR DE LA COMIDA, TODO LO QUE LE DA  
LO COLORIDO, REPRESENTA LA MEXICANIDAD  
Y LA LUCHA LIBRE ES MAGIA,  
CULTURA Y TRADICIÓN.**



## EL FANTASMA

Nadie tira patadas voladoras mejor que yo.  
Promotor de la lucha libre como patrimonio  
intangible de México.

### Comida favorita:

“Cuando tengo ganas como carnitas, barbacoa, enchiladas, chilaquiles, tenemos una gran variedad aquí en México. Todo mundo sabe que en México tenemos de todo”.

### Bebida favorita:

“Yo no tomo, pero cuando llego a tomar, un tequilita, una cervecita”.  
“Me enseñaron una receta de michelada que preparo aquí, está muy buena”.

### Cocina:

“Si, pero me tardo muchísimo. Me encanta el alambre, pero primero tengo que dorar y cocer el pimiento, luego la cebolla, le pongo jitomate, lo revuelvo con la carne y lo revuelvo todo. Me tardo mucho porque todo lo hago separado. Eso es lo que más como, la carne asada, muslos de pollo, bistec, ensalada.

### Negocio:

“Toda mi vida ha estado relacionada con la comida. Por los 80, desde que tenía cinco años como luchador, tenía un puesto local, ‘Tacos Plays’. Después, puse mi negocio durante la pandemia. Un amigo le puso el nombre, porque también vendemos tempura y cosas japonesas. ‘Teppan’:



El Fantasma Teppan-Tacos. Cuauhtémoc,  
Ciudad de México, 29 de septiembre de 2023.





palabra japonesa relacionada con la parrilla. He viajado tres veces a Japón, antes eran muy pocos luchadores que iban a Japón”.

“De bebidas el whiskey, a mí nunca me gustó el sake, yo tenía botellas, las ponían en el mueble y hasta se secaban”.

“Les recomiendo la Hamburguesa Fantasma y la Michelada Fantasma *Special Beer*”.

### **Lugar preferido para ir a comer:**

Vamos a la comida japonesa, por donde vivo hay unos restaurantes, pero por lo regular siempre mi esposa me prepara”.

“La comida japonesa es deliciosa, lo que pasa es que sí es cara. Yo tenía como tres o cuatro compañeros, ellos me invitaban la comida, por eso no sufríamos, la carne que la comen con palillos, a mí me traían un tenedor, con eso lo comía”.

### **Sabor de la lucha libre:**

“Los tacos, porque junto con la lucha libre son un patrimonio intangible. De bebida lo que está mucho de moda son las micheladas. Como mexicanos da mucho orgullo que la gastronomía y la lucha libre sean dos patrimonios, están muy conectados. Por ello, aquí vienen muchos extranjeros a comer.

**LA LUCHA LIBRE ES UN LEGADO Y HERENCIA  
QUE NOSOTROS DEJAMOS A NUESTROS HIJOS, A  
NUESTROS HERMANOS, A TODA LA FAMILIA. ¡VAYAN  
A LA LUCHA LIBRE Y CUÍDENLA!**



## EL HIJO DEL DIABLO

El más guapachoso de la frecuencia luchística.

### Comida favorita:

“Los cortes argentinos, lasaña, coliflor, pato al *orange*, tacos de cabeza del Piporro de la colonia Río Blanco. Acabo de llevar a mi compadre a los tacos y se comió nueve, a uno de romper el récord”.

### Bebida favorita:

“Agua, Gatorade, vinito blanco. Prefiero un ‘Lechapoplé’ cosecha 715 de la cava del rey de los duques de Borbonia, quiere decir un pulque de fresa”.

### Lugar preferido para comer:

“Hay uno que se llama el Sushi & Go, pero todos le dicen el “chin-gon”.

### Sabor de la lucha libre:

“La comida china. Ayuda a nuestra constitución física. Además, si vas a Tijuana está plagada de restaurantes chinos. La conexión entre comida mexicana y latinoamericana es similar, solo hay un bypass, un cambio: el picante. ¿Quién no ha comido un chicharrón en salsa verde, enchiladas rojas con chile de árbol? ¿Quién no ha comido su pancita de “Pa’fonda la güera” instalada en el mercado Adolfo López Mateos de Cuernavaca? ¡la mejor panza del mundo!”.



Expo Lucha Gimnasio Juan de la Barrera.  
Ciudad de México, 16 de diciembre de 2023.

**COMIDA MEXICANA, LUCHA LIBRE  
Y “EL HIJO DEL DIABLO” SIEMPRE  
IMITADOS, JAMÁS IGUALADOS.**



## EL PISTOLERO NEGRO

La bala más rápida del oeste. Mi máscara es de un príncipe purépecha.



### Comida favorita:

“Enchiladas verdes y vino tinto, jaibolada o agua de jamaica”.

### Lugar favorito para comer:

“Restaurante ‘El sabor de Antequera’ en Oaxaca”.

### Cocina:

“La Maruchan me sale muy bien y la comida al vapor. Cocino para mi familia, mi pareja y amigos”.

### Sabor de la Lucha Libre:

“Tortas del Súper Astro”.

Gimnasio Arena Azteca Budokan. Ciudad Nezahualcóyotl, Estado de México, 21 de octubre de 2023.

**ME GUSTA APLICAR LA LLAVE DEL DIENTE:  
LAS MORDIDAS EN LA FRENTE SIEMPRE SABEN  
BUENÍSIMAS.**



## EL ÚLTIMO CAZADOR

**Comida favorita:**

“El pozole y los tacos”.

**Sabor de la lucha libre:**

“Para todos los mexicanos sería toda la comida de aquí”.

**ENTRE MÁS PICANTE MEJOR.**



GYM Guerrerox. Chimalhuacán,  
Estado de México, 17 de septiembre de 2023.



## ESCARLATA NEGRO

Originario de Nezahualcoyotl, castigos favoritos:  
el “Súplex” y el “Tope Letal”.

### Comida preferida:

“Agua de jamaica y enchiladas suizas. A mi mamá le quedan de maravilla”.

### Comida que representa la lucha libre:

“Los luchadores cuando salimos tarde de trabajar, lo que comemos son tacos. Mientras para los aficionados es la cerveza”.

### Sabor de la lucha libre:

“Un taco al pastor con piña”.

**LO QUE TIENEN EN COMÚN, COMIDA Y LUCHA LIBRE, ES QUE AMBAS UNEN A LA FAMILIA.**



Gimnasio Arena Azteca Budokan. Ciudad  
Nezahualcóyotl, Estado de México,  
22 de octubre de 2023.



## ESPANTAPÁJAROS

Mi llave favorita es el famoso “Nudo” que se ha practicado por muchos años.

### Bebida favorita:

“No bebo alcohol, soy deportista 100%, no fumo, mi bebida preferida es el agua de limón, pero bien preparada, con bastante limón para que sepa”.

### Cocina:

“Cocino pechuga o bistec asados, con ensalada y verdura. No consumo mucha grasa, tengo que llevar una dieta más o menos balanceada. Para que arriba del ring pueda dar un espectáculo bonito para toda la gente”.

### Lugar preferido para comer:

“En la Ciudad de México hay una taquería que se llama ‘La Brisa’, ahí es donde voy seguido a comer. Hay tacos de pastor, suadero, cabeza, tostadas de pata, quesadillas, tortas”.

### Sabor de la lucha libre:

“Cada que salimos a cualquier parte de la República probamos de todo. Estoy encantado con toda la comida, incluso en Jilotepec hemos probado comida muy deliciosa”.

**COMAN FRUTAS Y VERDURAS, SE LOS RECOMIENDA SU AMIGO ESPANTAPÁJAROS.**



Arena Plaza Manuel Ávila Camacho,  
Jilotepec, Estado de México,  
15 septiembre 2023



## ESTRATUS

### Comida favorita:

“Me gusta mucho el mole, en enmoladas, hojaldras de mole, todo lo que lo tenga”.

### Bebida favorita:

“Pura agua natural, cien por ciento”.

### Cocina alguna comida:

“Sí sé cocinar. No soy mucho de meterme a la cocina, pero tampoco desconozco el tema. Cocino para mí, cuando estoy en dieta, por lo regular es pechuga, papas y cosas así, carbohidratos”.

### Sabor de la lucha libre:

“El pozole y el tequila”.



Arena GYM Starman. Iztapalapa, Ciudad de México, 24 de septiembre 2023.

**EN LA LUCHA LIBRE Y EN LA COMIDA,  
ESTOY DISPUESTO A TODO.**



## ESTRELLA 3000

Mis llaves preferidas son varias: la “Mística”,  
“Destroyer”, le voy variando.

### Comida favorita:

“La carne asada”.

### Bebida favorita:

“El agua natural, hidratante y refrescante”.

### Cocina alguna comida:

“No cocino, se me quema el agua”.

### Sabor de la lucha libre:

“Todo, realmente, de mi parte todo tipo de comida, es variado”.



Mercado 16 de septiembre. Toluca,  
Estado de México, 16 de septiembre de 2023.



## FACTOR MIEDO

Llave “Kraken” combinado con artes marciales mixtas, se conoce como “Mata León”.

### Comida favorita:

“Los chilaquiles con huevo”.

### Bebida favorita:

“Gaseosas, todo lo que sea refresco, me encanta. Por eso estoy gordo”.

### Cocina:

”Sí, en ocasiones, me gusta mucho hacer las quesadillas combinadas con diferentes patillos, lo que es carne, huevo, lo que sea, hacer mezclillas medio locas”.

### Lugar preferido para comer:

“Tengo apertura a todo lo nuevo, a todo lo que me quieran invitar. Apenas tuve la oportunidad de probar tlayudas de Oaxaca, quedé enamorado. Ahorita vivo por Querétaro, estoy probando patillos nuevos, a ver con cuál me quedo”.

### Sabor de la lucha libre:

“La lucha libre tiene gastronomía muy *mexa*. Lo mismo, he conocido gente en japon y relaciona la comida japonesa. Cada luchador se identifica con un patillo diferente. En ese sentido, me puedo reflejar con los chilaquiles, son mis favoritos, siempre le echamos chile y huevitos, es lo mejor que hay”.



Gimnasio y Arena 2 de junio. Ciudad Nezahualcóyotl, Estado de México, 19 de agosto de 2023.

**YO SIEMPRE SOY LUCHADOR  
IRREVERENTE Y DIVERGENTE.  
ASÍ SIEMPRE TIENE QUE SER LA  
COMIDA PARA LLAMAR LA ATENCIÓN.**



## FANTASMÍN

### Comida favorita:

“Nos encantan los antojitos mexicanos, una de las preferidas son las chalupas”.

### Sabor de la lucha libre:

“Como siempre, es costumbre en la lucha mexicana, una buena cemita poblana”.



Salón Trópico. Puebla, Puebla,  
27 de Julio de 2023.



## FRESERO JR.

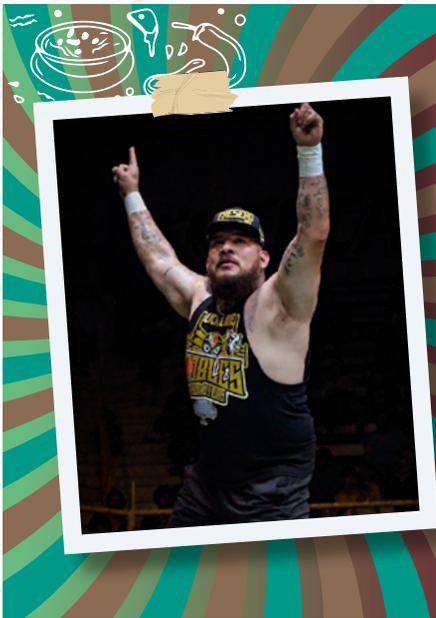
El rey de la vecindad

### Comida favorita:

“Mariscos al estilo Culiacán”.

### Sabor de la lucha libre:

“Hasta las palomitas que venden tienen un sabor y un olor a lucha libre, porque todo el ambiente huele a sorpresa, euforia y rudeza”.



Gimnasio Arena Azteca Budokan,  
Ciudad Nezahualcóyotl, Estado de  
México, 21 de octubre de 2023. Foto: @  
freserojrofficial. [https://www.youtube.com/  
watch?v=iCK4QdzQDRE](https://www.youtube.com/watch?v=iCK4QdzQDRE).



## FUERZA JACK

Me gusta hacer la llave “De a caballo” y “Doble Palanca”.

### Comida favorita:

“Comida italiana: el espagueti y nuestra bendita vitamina T: tacos, tortas, tamales”.

### Bebida favorita:

“Me gusta el tequila”.

### Cocina alguna comida:

“Sí, para mi familia, hijos y esposa. Hacemos carnitas, espagueti, barbacoa”.

### Negocio de comida:

“Algún tiempo me dediqué a la comida, vendíamos carnitas, por eso las aprendí a preparar. Mixiotes también hacíamos, todo lo relacionado con los cárnicos es lo que sé preparar. También vendo fruta en diferentes puntos de la Ciudad de México.

### Sabor de la lucha libre:

“Los tacos porque tienen de todo: sabor y picor, somos los rudos. El tequila porque ha sido la compañía de la lucha mexicana a través de los años de historia, desde la llegada de los españoles hasta posterior a los españoles”.



Multiforo Cultural del Fuerza,  
Ciudad Nezahualcóyotl, Estado de México,  
27 de octubre de 2023.

**LOS REFRESCOS COMO LAS CARNITAS,  
QUE BUENOS SON.**



## FURIA NOCTURNA

Mi castigo favorito es el “Powerslam”.

### Comida favorita:

“Pizza, porque tiene mucho queso y mi ingrediente favorito: la catsup”.

### Bebida favorita:

“Agua de jamaica y las micheladas. En los cotorreos nunca falta la cervecita, me gusta servirla con clamatito”.

### Lugar preferido para comer:

“Me gusta ir a los bares de Tlaquepaque o las pizzas a la leña”.

### Sabor de la lucha libre:

“Los tacos dorados con su coquita nunca faltan o las salchichas”.



Arena Jalisco. Guadalajara, Jalisco,  
29 de octubre de 2023.

**COME BIEN PA'QUE TE VAYA BIEN.**



## GALLO RUBIO

Mi estilo es más aéreo, pero también puedo ser rudo.

### Comida favorita:

“La comida mexicana es muy variada, somos amantes de los tacos. A los tacos ponle lo que quieras, ahí adentro lo vas a diferenciar, sean unos tacos en la calle, en la casa, se disfruta un buen taco y más este 15 de septiembre”.

### Bebida favorita:

“El agua de limón es exquisita. ¿Por qué no, en esta noche, un caballito de tequila?”

### Cocina:

“Sí. Algo que enfrentamos como luchadores, en ocasiones no estamos en casa, estamos fuera varios días y no hay posibilidad de ir a comer a algún lugar, debemos cocinar. No esperes a que alguien te cocine en casa, cocínate tú mismo. Me encanta el pollo a la mexicana, prepararlo, disfrutarlo, su sabor exquisito y muy nutritivo”.

### Sabor de la lucha libre:

“Soy amante de la comida sea callejera o de casa, es una necesidad básica. Nosotros comemos muchas proteínas, consumimos lo que es pollo, atunes, arroz, sabemos que toda la comida es buena. Simplemente tenemos que medirle, todo en exceso es malo, desde una comida nutritiva, si es muy repetitiva y constante también llega a ser mala para nosotros”.



Arena Plaza Manuel Ávila Camacho. Jilotepec, Estado de México, 15 de septiembre de 2023

**SOMOS AMANTES DE LA  
COMIDA MEXICANA.  
NO TE ESCAPAS DE UN BUEN  
TACO DE POLLO.**



## GLENN CALAVERA

### Comida favorita:

“Chilaquiles con huevo estrellado están deliciosos, los prepara mamá calavera, están poca madre”.

### Bebida favorita:

“La chela (cerveza)”.

### Cocina:

“¡Ahuevooo!, yo cocino de todo, me gusta el ramen me queda poca madre”.

### Lugar preferido para comer:

“Donde caiga, en la calle, puestecitos de comida, en casa de mamá calavera ¡es lo mejor!”.

### Sabor de la lucha libre:

“La comida mexicana es chingona y a quien no les guste, vayan a buscar un lugar donde comen más blandito”.



Gimnasio y Arena 2 de junio.

Ciudad Nezahualcóyotl, Estado de México,

19 de agosto de 2023.

**AQUÍ HAY DE TODO, HAY PARA ESCOGER  
LO QUE SE TE ANTOJE.**



## GOLDEN DRAGÓN

### Comida preferida:

“Tacos dorados, carne asada con acompañamientos de cualquier tipo, ya sea una pasta, una ensalada y alguna garnachita por ahí”.

### Bebida favorita:

“Me encanta el agua de horchata”.

### Comidas cotidianas:

“Verduras en especial para ayudar al fortalecimiento muscular como zanahoria, brócoli, espinacas, que tienen vitaminas que con el ejercicio nos ayudan a rehabilitar los músculos por su forma vitamínica. De bebida, el agüita”.

### Cocina:

“Tengo varias carreras fuera del deporte, una de ellas es que soy chef, estoy avalado en el estado de Guerrero en escultura y chocolate, escultura en hielo y cultura prehispánica”.

### Lugar favorito para comer:

“No tengo un lugar favorito para comer, puedo comer tanto en un restaurante como en un mercado, en casa, en la calle, donde sea, la comida es comida”.

### Sabor de la lucha libre:

“El pozole porque es muy versátil, lleva maíz, chile, la carne que prefieras. Lo haces a tu gusto”.



Arena Club Wrestling, Chimalhuacán,  
Estado de México, 20 de agosto de 2023.

**PARA EL BUEN COMER,  
UN BUEN COMENSAL.**



## GOLDEN GIRL

### Comida favorita:

“Sushi. Todo me gusta”.

### Sabor de la lucha libre:

“Ensalada, tacos, Maruchan, de todo”.



Arena Coliseo Ecatepec. Ecatepec,  
Estado de México, 3 de septiembre de 2023.



## GOLDEN POWER Y DEATH MAGIC

Nuestras máscaras se complementan: dorado de Golden Power y negro de Death Magic.  
Llaves favoritas: “La Tapatía” (Golden Power) y el movimiento “El Canario” (Death Magic).

### Comida favorita:

**Golden Power:** “Fan de las enchiladas verdes, milanesas empanizadas y rollitos de jamón, no porque sea nutritivo, por el sabor, la textura de la carne. En las enchiladas, a quién no le gusta el chile, la persona que no coma chile no es mexicano”.

**Death Magic:** “El pozole y carnitas me encantan. Todo debe de llevar picante”.

### Bebida favorita:

**Golden Power:** “Quitamos la Coca Cola, el agua de maracuyá, jamaica u horchata”.

**Death Magic:** “Agua de jamaica y horchata”.

### Cocina:

**Golden Power:** “Sí, mi mamá desde chiquillos nos enseñó. Tal vez no te sé hacer lo mejor del mundo, pero un huevito con jamón sí me sale”.

**Death Magic:** “Unos huevitos, una sopa, algo le tratamos de hacer”.

### Lugar preferido para comer:

**Golden Power:** “Hay un lugarcito ubicado en Pantitlán y la calle Calandria, hay unos tacos de carnitas que están chulísimos”.

**Death Power:** “Quesadillas de la mamá de Golden están buenísimas, váyanlas a probar en calle Ardilla entre Chimalhuacán y Cielito lindo. La señora se pone de viernes a domingo. Nos gusta también La Casa de Toño o las tortas del Súper Astro”.



Gimnasio y Arena 2 de junio. Ciudad Nezahualcóyotl, Estado de México, 19 de agosto de 2023.

### Sabor de la lucha libre:

**Golden Power:** “Hay un lugar en Guadalajara que me marcó, por el pico de gallo y las enchiladas verdes. Me ha tocado ver los negocios de los compañeros, obviamente conocemos los tacos de Shocker”.

**Death Magic:** “Toda la que sea típica mexicana como la lucha libre, así debe de ser como el pozole, todo lo que lleve picante”.

**NOS GUSTA MUCHO EL CHILE.  
AQUÍ EN LA LUCHA LIBRE HAY  
BASTANTE PICANTE LA VERDAD.**



## GORDO MATA

Mi llave preferida es la “Hurracarrana” y “La Cavernaria”.

### Comida favorita:

“Albóndigas, camarones a la diablo y todo se cocina en la casa, en mi familia con mucho cariño”.

### Cocina alguna comida:

“Mi primer trabajo fue en un restaurante en la Ciudad de México, de ayudante de cocina y sé hacer muchos platillos. Me enseñaron muy bien, me gusta mucho la gastronomía y la lucha libre”.

### Lugar para comer:

“*Los exóticos del Junior*, está muy rico, cien por ciento natural todo. Lo hacen con mucho cariño, en Reforma. Muy buena comida, muy rico ir a comer con tu familia porque te atienden muy bien; es marisquería, pescados, mariscos, mojarras”.

### Sabor de la lucha libre:

“La lucha libre y los chiles rellenos son parte de nuestra tradición mexicana”.



Arena Vikingos. Chimalhuacán,  
Estado de México, 22 de octubre de 2023.

**LUCHAR POR TU SAZÓN.**



## GUERRILLERO LATINO

Tengo muchas llaves favoritas, la que hago más seguido “Los Tres compadres”.

### Comida favorita:

“Tengo a mi sagrada madre, lo que ella me cocine, me gusta mucho el espagueti verde”.

### Sabor de la lucha libre:

“Una taquiza, un pozolito, unas carnitas, algo sabroso. Porque somos bravos los rudos, somos caníbales arriba de la lucha. Una coquita bien fría, de tres litros”.

¡ARRIBA LOS TACOS!



Gimnasio y Arena 2 de junio.  
Ciudad Nezahualcóyotl, Estado de México,  
19 de agosto de 2023.



## HALLOWEEN JR.

Máscara dual. Homenaje a la familia de Tijuana.

### Comida preferida:

“Tacos de la calle, espagueti a la boloñesa y agua de horchata al estilo tradicional (como la hacen en Puebla)”.

### Lugar favorito:

“Tacos del *Abanico* o los de la calle, pizzas, sushi japonés”.

### Cocina:

“Cocino para mis visitas, tortas con aguacate con queso Oaxaca”.

### Sabor de la lucha libre:

“Las tortas, soda y cerveza”



Gimnasio Arena Azteca Budokan.  
Ciudad Nezahualcóyotl, Estado de México,  
21 de octubre de 2023.

**COMER ES COMO EN LA LUCHA LIBRE. CUANDO  
DICEN A DOS DE TRES CAÍDAS, TE DICES: TODAVÍA  
AGUANTO UNA CAÍDA MÁS. ASÍ CON LA COMIDA:  
AÚN AGUANTO COMER MÁS.**



## HIJO DE CAOS

Mi llave preferida es “La cruceta”.

### Comida favorita:

“A mí me embrujas con las sincronizadas, chorizo, queso y tortilla de harina, por el sabor de mi madre, es lo más rápido que aprendes a tomarle gusto”.

### Bebida favorita:

“El agua, agua de sandía, agua de sabor”.

### Cocina:

“Cocino para toda mi familia. Hemos hecho algunos platillos, no muy sofisticados, pero nos salen con la sazón de la madre. Tuve negocio de cocteles de camarón, ceviches, pulpo, por mi papá, nos ha inculcado mucho la comida de los mariscos”.

### Sabor de la lucha libre:

“Comemos lo que se nos atraviesa en el camino, comemos de todo”.



Arena Plaza Manuel Ávila Camacho. Jilotepec, Estado de México, 15 septiembre 2023.

SI NO ENTRENAS, NO COMES.



## HIJO DEL ESPECTRITO I

### Cocina alguna comida:

“Lasaña y camarones a la diablo”.

### Sabor de la lucha libre:

“Los taquitos al pastor y la cerveza, para decir: gordito y bonito”.

**NIÑO HAMBURGUESA, LA COMIDA FAVORITA  
DE TODOS LOS MEXICANOS.**



Arena GYM Starman. Iztapalapa, Ciudad de México, 24 de septiembre de 2023.



## HIJO DEL REY PANTERA Y REY GARFIO JR.

Nuestras llaves favoritas son “Las Crucetas” y  
“La Cruz del Guerrero”.

### Comida favorita:

**Hijo del rey pantera:** “A nivel nacional, todos los mexicanos tenemos un top diez de comidas. En lo personal, las enchiladas de mi familia y las tortas de lo que sea, menos de camarón”.

**Rey Garfio:** “En especial, soy muy fan del mole y de los tacos”.

### Bebida favorita:

**Hijo del rey pantera:** “El café, pero no se puede considerar como mexicano porque Colombia tiene muy buen café. Así que el agua de horchata”.

**Rey Garfio:** “Agüita natural, de frutas o de horchata”.

### Cocina:

**Hijo del rey pantera:** “Enchiladas tradición de mi casa, receta heredada de mi bisabuela. No me canso de comerlas casi a diario. Cocino para mi familia y amigos, no es común que un hombre sepa cocinar. Mi mamá me ha enseñado a independizarme, es un gusto que amigos vengan a casa y les cocine unas buenas enchiladas”.

**Rey Garfio:** “Las enchiladas, son una joyita, en Xalapa vayan a buscarlas. Cocino para mis amigos y familia. A veces no hay nada, o poco en el refrigerador, con lo que pueda preparar. El picante como mexicano créame que nos gusta, sea sopa aguada, tiene que llevar picante”.



GYM Guerrerox. Chimalhuacán, Estado de México, 17 de septiembre de 2023.

### Negocio de comida:

**Hijo del rey pantera:** “Con mi hermano, estoy emprendiendo enchiladas estilo el Calvario así se les conoce en Xalapa. Damos una cazuela en 250 pesos, alcanza para que coman cinco, al consumidor le ayuda mucho”.

**Rey Garfio:** “Mi mamá, desde muy chica, ha estado en el negocio, le gusta mucho cocinar, vende afuera de escuelas”.

### Sabor de la lucha libre:

**Hijo del rey pantera:** “Bistec a la mexicana, es carne, proteína y picante, es lo que somos los mexicanos, impulsivos y así nos conocen a nivel internacional”.

**EN MI CASA NO PUEDEN COMER  
SIN PICANTE.**



## HISTERIA JR.

Soy cien por ciento chilango. Mi llave favorita es “La cerrajera”.

### Comida favorita:

“Me encantan ‘los tropezones’, llevan pollo, sopa, cebollitas cambrey, crema, chile morrón molido y salchicha de pavo. ¡Son muy ricos! Es una receta familiar, de casa, de mi esposa y de su mamá”.

### Bebida favorita:

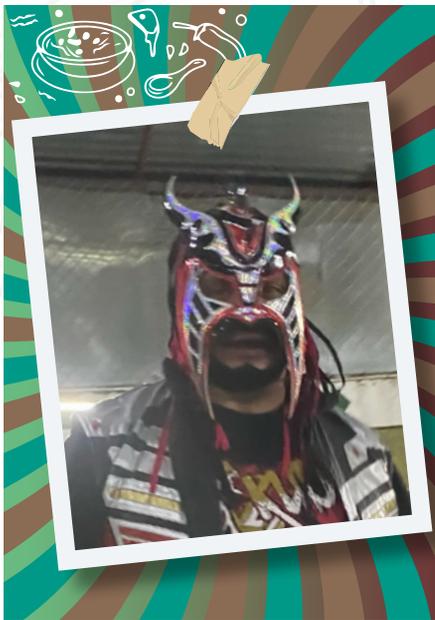
“Me gusta mucho el agua de frutas naturales (melón y de verduras, pepino con limón y chía)”.

### Lugar favorito para comer:

“Me gustan mucho los mariscos. En la Ciudad de México hay un lugar que se llama El Margarito (Eje 3 y calle Toluca), tienen un puesto afuera, pero tiene local donde se puede uno sentar y degustar bien los alimentos. Me encanta el pescado empapelado”.

### Sabor de la lucha libre:

“El sabor de una arena, una Coliseo, regularmente se consumen muchos snacks como hamburguesas, *hot dogs*, papitas, tortas, Maruchan y no podía faltar la cerveza, algo emblemático”.



Arena GYM Zeus. Iztapalapa, Ciudad de México, 30 de julio de 2023.



## IKAL AZTECA

### Comida favorita:

“Los tacos, desde un taco de sal hasta uno de tripa, suadero, pastor, son mis platillos favoritos”.

### Bebida favorita:

“La inigualable coquita de vidrio, algo más es el pulque, es maravilloso”.

### Lugar favorito para comer:

“Lugares hay muchos, pero podría decir que el barrio de Coatepec en el Estado de México, es uno de los mejores sitios que he probado, igual que en Hidalgo. En gastronomía, prefiero un puesto de la esquina que un restaurante”.

### Cocina:

“Hace un tiempo llegué a tener un puesto de tacos de tripa (en Eje 6, San Miguel Teotongo de Iztapalapa). Actualmente lo trabaja mi mamá. Cocinar es algo maravilloso. En el cocinar expresas muchos recuerdos, un olor te lleva a un recuerdo o a algún lugar. Cuando se puede, me pongo el mandil y a picar, a hacer tacos”.

### Sabor de la lucha libre:

“Tenemos una gastronomía maravillosa pero aquí a las luchas siempre se viene a botanear, están los chicharrones preparados, las papas, las Maruchan, cervezas. Además de venir a disfrutar un buen momento del deporte, buscas disfrutar a gusto comiendo. Habrá países muy bonitos, pero no con tantas cosas como México”.



Arena Vikingos. Chimalhuacán,  
Estado de México, 22 de octubre de 2023.

**TANTO LA LUCHA LIBRE COMO LA  
GASTRONOMÍA MEXICANA ESTÁN  
CONSIDERADAS COMO PATRIMONIO  
CULTURAL DE MÉXICO.**



## IVANHOE

### Comida favorita:

“El pozole, mole, algo que nos representa, la birria”.

### Bebida favorita:

“El tepache”.

### Lugar preferido para comer:

“Mercado de Garibaldi, es donde voy muy seguido y es muy recomendable”.

### Sabor de la lucha libre:

“El mole, cuando empezamos a luchar, a muchos no nos pagaban económicamente, nos daban de comer mole. Aunque la comida tradicional de una arena podrían ser las tortas, porque en toda arena siempre hay tortas con jamón, queso, bien preparadas. Muchas veces, cuando iba a otras arenas y terminaba de luchar, siempre me iba por una torta. La bebida emblemática es la Coca Cola”.

“Soy de las personas que cuando tengo que ir a algún lugar, llego un día antes o muy temprano para comer ahí. En Veracruz están volovanes (pan relleno de jamón). En Oaxaca, el mole negro. En Pachuca, los pasteles. Cada estado tiene lo suyo”.



Expo Lucha Gimnasio Juan de la Barrera.  
Ciudad de México, 16 de diciembre de 2023.



## JACOB

Mi movimiento favorito es el “619”  
como Rey Misterio.

### Comida favorita:

“Enchiladas rojas son mi pasión, mi mamá las hace riquísimas”.

### Bebida favorita:

“Es la tuba, bebida a base de la palma y la fermentan”.

### Cocina:

“Soy más bueno en el ring que en la cocina”.

### Sabor de la lucha libre:

“Lo más emblemático son los tacos”.



**NO SEAS MOLERO.**

Arena Jalisco. Guadalajara, Jalisco,  
29 de octubre de 2023.



## JAROCHITA Y LLUVIA

### Comida favorita:

**Jarochita:** “En Japón a mí me gusta el arroz frito con carne”.

**Lluvia:** “A mí el shabu-shabu y casi todo”.

### Bebida favorita:

**Jarochita:** “La Coca Cola, sabe diferente aquí en Japón, sabor muy diferente”.

**Lluvia:** “No sabemos por qué pero la Coca Cola allá en México sabe más rica”.

### Sabor de la lucha libre:

“Yo extraño de México los tacos al pastor y de tripa”.



Makuhari Messe International Conference  
Hall. Chiba, Japón, 17 de febrero de 2024.

**COMIDA MEXICANA, ALGO RICO,  
ALGO ESPECTACULAR.**



## JEFE DEL NORTE

Su compadre de Sinaloa, con nudo y escudo, llaves al estilo norteamericano.

### Comida preferida:

“Soy tragón de barbacoa de borrego y agua de frutas (fresas con piña)”.

“Leche de vaca con chocolate”.

“Salsa de huaje amartajado en molcajete, con una tortilla y queso, son la gloria”.

### Lugar favorito para comer:

“Alcoyoqui Sinaloa, donde mi mamá hace las tortillas a mano, aunque sea con sal o con salsita, pero saben muy ricas”.

### Cocina:

“Birria y pozole”.

### Sabor de la lucha libre:

“Mole, cuando eres novato siempre te ofrecen mole con piernas o muslos de pollo, con cerveza o agua de sabor”.

**LA LUCHA LIBRE ES COMO CUANDO HACES LA COMIDA: SI LO HACES BIEN, LO HACES CON PASIÓN, NO CUESTA NADA.**



Gimnasio Arena Azteca Budokan.  
Ciudad Nezahualcóyotl, Estado de México,  
21 de octubre de 2023.



## JERRY CALAVERA

(De pie, con Gleen Calavera)

“En contra de toda autoridad, menos la de la mamá”

### Comida emblemática de lucha libre:

“Cuando van empezando, para todos es el taco de albañil que lleva queso de puerco en su tortilla. Todo luchador que empezó de abajo y que se hace respetar, todos tragamos eso. Cuando vas mejorando ya es un restaurante de más caché, ya tienes que dar otro tipo de imagen. Aunque si eres de barrio, siempre regresas a los taquitos”.

**COME TODO CON EXCESO Y NADA CON MEDIDA.**



Gimnasio y Arena 2 de Junio.

Ciudad Nezahualcóyotl, Estado de México,

12 de agosto de 2023.



## JESSY VENTURA

### Comida favorita:

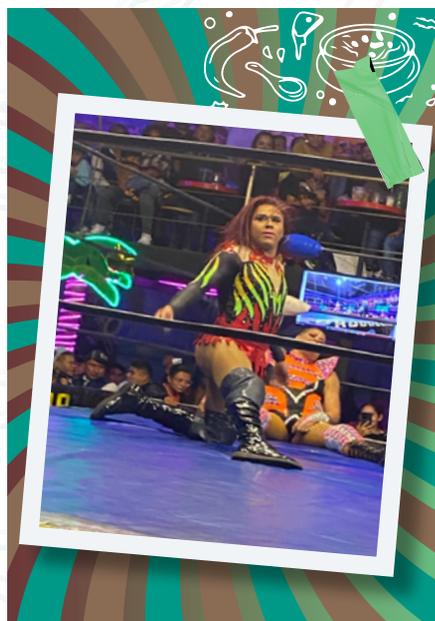
“El menudo con hongo”.

### Lugar favorito para comer

“El Sushito”.

### Sabor de la lucha libre:

“La carne molida, así quedamos después de la función”.



Salón Trópico. Puebla, Puebla,  
27 de julio de 2023.



## JINXI

Pónganse chingones porque muerto no estoy. Y vivo, soy bien cabrón.

### Comida favorita:

“A mí me gusta comer bien, mi comida y yo somos pura calidad”.

### Bebida favorita:

“Tengo varias, pero el mojito de frutos rojos en el Chilis”.

### Lugar preferido de comida:

“En un banquete, restaurante que tenga bebidas”.

### Sabor de la lucha libre:

“Los elotes y esquites porque es tradición mexicana”.



Arena Shaolin. Xonacatlán, Estado de México,  
5 de agosto de 2023.

**AQUÍ A LOS MEXICANOS NOS ENCANTA  
LA COMIDA CHATARRA, QUE TENGA UN  
CHINGO DE CHILE.**



## JITSU “EL DRAGÓN DE ODAIBA”

Fan de la lucha libre japonesa, estilo puroresu; de ahí el personaje y adaptación de la máscara.

### Comida favorita:

“Las enchiladas, chiles en nogada, chiles rellenos, son una delicia para mí”.

### Comida cotidiana:

“Trato de comer pollo porque es parte de la dieta, comer un poco de atún, un poco de mariscos es algo que me ayuda”.

### Bebida favorita:

“Pulque o una buena cerveza, pero también me gusta el agua de horchata y el agua de jamaica”.

### Lugar preferido para comer:

“Soy muy hogareño, soy fan de la comida de mi casa, creo que mi pareja tiene una rica sazón y no salgo de ahí”.

### Cocina:

“Me gusta cocinar ramen a mis hijos y a mi pareja. Me encanta la cocina, me encanta explorar recetas y hacerlas”.

### Sabor de la lucha libre:

“Algo muy mexicano como el mole, las enchiladas o los chiles en nogada”.



Arena GYM Zeus. Iztapalapa,  
Ciudad de México, 12 de agosto de 2023.

**CUANDO HACES LAS COSAS CON  
AMOR, TANTO EN LA LUCHA LIBRE Y  
LA COMIDA TODO SE DA.**



## KAIJU.

Mi llave favorita es el “Canadian Destroyer” o “El mortal”.

### Comida favorita:

“Me gusta mucho el ramen, los tacos, el pozole como de todo”.

### Cocina:

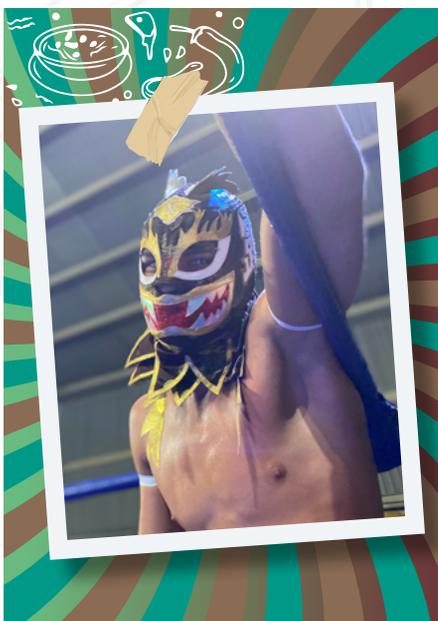
“Traigo de comida la japonesa, la sé cocinar y traje todo eso de Japón”.

### Lugar preferido para comer:

“Me gustan mucho los lugares de comida japonesa, no tengo lugar específico”.

### Sabor de la lucha libre:

“Claramente los tacos, enchiladas, sopes, todo lo relacionado a la comida mexicana como pozole y todo eso. Agua de horchata o jamaica... Fui criado en Japón, tengo familia tanto mexicana como en Japón. Nací en Japón, me quedé en México luchando en la arena Jalisco. Mi familia me manda cosas de Japón a México (kimonos, comida)”.



Arena Jalisco. Guadalajara, Jalisco,  
29 de octubre de 2023.

**ES LO MISMO LA LUCHA LIBRE MEXICANA A LA JAPONESA Y LA COMIDA MEXICANA A LA JAPONESA. ES LA MISMA COMIDA AQUÍ Y ALLÁ.**



## KALED, EL INMORTAL

Llave preferida: “Un bombazo” o una llave del maestro *Dos caras*.

### Comida favorita:

“Traigo tatuajes de unos tacos y una pizza... La pizza es mi mayor gusto por la comida”.

“Nos definimos como atletas de alto rendimiento y necesitamos comida balanceada para cubrir fechas, vida personal y entrenamientos”.

### Bebida favorita:

“Me gusta mucho la cerveza artesanal, todo con medida. Hemos estado en eventos donde llevan cervezas artesanales, taquerías y así es muy gozoso convivir con los aficionados”.

### Cocina:

“Sí, me gusta mucho la parrilla, prender el carbón, marinados, carnes. Me gusta mucho juntar a mis amigos y a mis seres queridos alrededor de la comida”.

### Negocio de comida:

“Una pollería en Iztapalapa por el mercado de Santa Cruz”.

### Sabor de la lucha libre:

“Como la cultura mexicana que adoptó a la lucha libre, los tacos son su pilar. He estado en eventos donde nos llevan parrilla desde bistec, asada o los clásicos tacos callejeros”.



Arena GYM Zeus. Iztapalapa, Ciudad de México, 13 de agosto de 2023.

**LA SALSA ES TAN PICANTE Y RUDA  
QUE NINGÚN TÉCNICO LA AGUANTA.**



## KANEKI

Mi llave favorita es el castigo “La ranita”

### Comida favorita:

“A mí me gusta mucho el pozole, las quesadillas, la variedad, porque tiene una sazón y es algo tradicional para nosotros, lo comemos y nos gusta”.

### Lugar preferido para comer:

“Créeme que en todas partes es bonito ir a comer pero, más que nada, a mí me gustan los lugares que son cocinas económicas. Ahí te sirven los platillos muy ricos realmente, como en la Esquina Ruda de Brazo Celestial”.

### Sabor de la lucha libre:

“Quesadillas, gorditas, el pozole, la pancita saben riquísimo. De bebida el agua de horchata, jamaica, de diferentes sabores”.



Multiforo Cultural del Fuerza.

Ciudad Nezahualcóyotl, Estado de México,

27 de octubre de 2023.

**EN LA LUCHA LIBRE COMO EN LA COMIDA:  
VAMOS CON TODO Y NUNCA SE RINDAN  
POR SUS SUEÑOS.**



## KENDO

Directamente de República Dominicana con mi llave que inventé: “El Transformer”.

### Comida favorita:

“Los alambres y los frijolitos charros”.

### Bebida favorita:

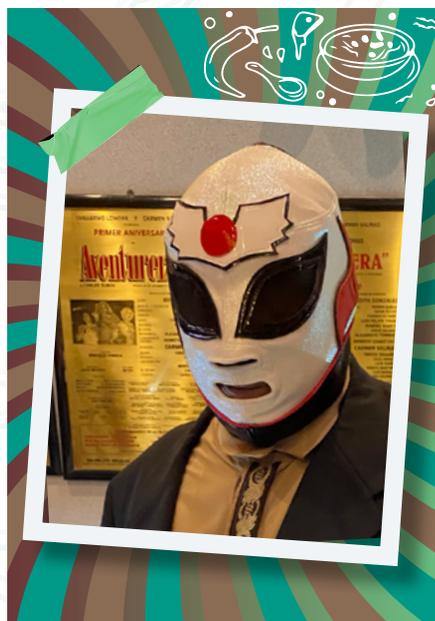
“Agua simple, Coca Cola y agua de sabor”.

### Cocina alguna comida:

“La que cocina es mi señora, mi comida típica de República Dominicana. Si estoy en la casa cocino mi comida típica, como ‘La bandera’, arroz, habichuelas y carne”.

### Sabor de la lucha libre:

“Mi comida tiene que parecer algo sano. También, me acostumbre a la comida japonesa, me gusta bastante, soy el luchador que más veces ha ido a Japón”.



Salón Los Ángeles. Cuauhtémoc, Ciudad de México, 23 de septiembre de 2023.

**LA LUCHA LIBRE TAMBIÉN ES COMER SANO.**



## KING TERRY Y GUERRERO INFERNAL

Llaves preferidas: “La cargada de bombero” (King) y “La back cracker” (Guerrero).



Arena Shaolin, Xonacatlán, Estado de México,  
5 de agosto de 2023.

**COMIDA Y LUCHA LIBRE, EL SUEÑO  
QUE PUEDES CUMPLIR.  
LUCHA LIBRE Y CARNITAS ES LA  
COMIDA DE CADA LUCHADOR.**

### Comida favorita:

**King:** “Los tacos y la pancita”.

**Guerrero:** “Las pechugas empanizadas y tacos de carnitas, tortas de carnitas, todo”.

### Lugar preferido de comida:

**King:** “A mí me gusta comer en la calle, obviamente que sea un lugar que se vea que tiene higiene, pero a mí la calle, es donde está el sabor, yo vivo en Villa Cuauhtémoc, en el centro de Villa ahí me gusta comer”.

**Guerrero:** “La mía es ahí donde me dé hambre en cualquier lugar, mientras haya carnitas y tortas de carnitas ahí es perfecto”.

### Negocio de comida:

**King:** “Si, yo tengo una taquería en el centro de Villa Cuauhtémoc”.

### El sabor de la lucha libre:

**King:** “Son los tacos de todo, prácticamente porque nosotros hacemos tacos de cualquier cosa, es el alimento que la gente relaciona con la lucha libre”.



## KUNDRA Y YURUBA

Nosotros hacemos que todos esos luchadores nos rindan culto.

### Comida favorita:

“Sushi y comida china”.

### Bebida favorita:

“Coca Cola y una cerveza (mejor conocida como una cebada)”.

### Lugar preferido para comer:

“Llegamos a casa a comer taquitos de suadero o quesadillas de la mamá de Kundra”.

**TODOS LOS AFICIONADOS SON NUESTRA SANGRE, NUESTRA BEBIDA DEL DÍA A DÍA.**



Arena GYM Zeus. Iztapalapa,  
Ciudad de México, 30 de julio de 2023.



## KYOGA

### Comida favorita:

“Al ser buen poblano, la cemita poblana con milanesa y queso es un buen festín que me doy”.

### Sabor de la lucha libre:

“Vas a cualquier arena y los puestos de cemitas no faltan para darte un disfrute”.

**COMBINACIÓN PERFECTA DE TODOS LOS SABORES:  
LA COMIDA POBLANA, ES LA MEJOR.**



Salón Trópico. Puebla,  
Puebla, 27 de julio 2023.



## LA BRAVA

Su demonio pasado.

### Comida favorita:

“Sushi, espagueti y chilaquiles”.

### Bebida favorita:

“Vodka”.

### Cocina:

“Cocino para mi familia, amigos; dependiendo la situación, lo que les gusten”.

### Lugar preferido para comer:

“No tengo lugares, me gustan lugares con playa mientras haya un ambiente rico”.

### Sabor de la lucha libre:

“Hay un chavo que vende tacos, se llama Tacos Maldoso en forma de máscaras de lucha libre, yo creo que eso queda perfecto, está por Tultitlán”.



Gimnasio y Arena 2 de junio.  
Ciudad Nezahualcóyotl, Estado de México,  
19 de agosto de 2023.

LA REINA AL MOMENTO DE COMER.



## LA CATALEYA

Desde Naucalpan con mi llave que apodé “La Catastain”, es una tabla marina con puente.

### Comida favorita:

“Chile en nogada por su combinación de sabores entre dulce y salado”.

### Bebida favorita:

“El pulque, es la bebida que más representa a los mexicanos, tiene un rico sabor y es la bebida alcohólica que a todo mundo gusta. De avena o piñón”.

### Cocina:

“Realmente no, te hago el intento, pero no. Cuando lo hago para mí y mi hermano, a veces cocino arroz con pechugas asadas”.

### Lugar favorito para comer:

“Aquí en la Ciudad de México, en el Centro Histórico hay muchos lugares.



Salón Los Ángeles. Cuauhtémoc,  
Ciudad de México, 23 de septiembre de 2023.

**COMIDA MEXICANA ES SINÓNIMO DE  
LUCHA LIBRE MEXICANA.**



## LA DIVA DE CHOCOLATE

El exótico más corriente, pero con más ambiente del estado de Oaxaca.

### Comida favorita:

“Lucha libre y comida típica, combinación perfecta, porque une antojo y placer”.

### Sabor de la lucha libre:

“La comida de la lucha libre somos los exóticos porque le ponemos sabor al caldo, somos la verdura de toditos los caldos”.



Gimnasio y Arena 2 de Junio.  
Ciudad Nezahualcóyotl, Estado de México, 12  
de agosto de 2023.



## LA DIVA VIRTUAL

Mi máscara alude a una corona veneciana y una flor de loto que florece en el pantano. Así soy yo.

### Comida favorita:

“Tacos, mole rojo, fajitas, como de todo, soy universal”.

### Sabor de la lucha libre:

“Todo lo que sabe a la letra T: tortas, tacos, tamales, y todo de todo”.

### Cocina:

“Para la familia: pollo, sopa y arroz”.

**EN LA LUCHA LIBRE COMO EN LA COMIDA  
SE VALE DE TODO. PEGAR Y COMER DE TODO.**



Gimnasio Arena Azteca Budokan.  
Nezahualcóyotl, Estado de México,  
22 de octubre de 2023.



## LADY AMAZONA

(a la derecha)

### Comida favorita:

“El espagueti”.

### Lugar preferido para comer:

“Es que hay muchos, uno de ellos me gusta mucho el buffet de comida china, a mí me encanta el Hiroshi Sushi”.



Salón Trópico. Puebla, Puebla,  
27 de julio 2023.



## LADY ARCOÍRIS

Darles con todo, con “La Hurracarrana” y que mejor que con “El beso”.



### Comida favorita:

“El chile relleno”.

### Bebida favorita:

“Agüita de limón”.

### Cocina:

“De todo un poco, aunque el agua se me quema, pero le echamos ganas en eso”.

### Negocio:

“Vendemos pollo crudo, en Escalerilla, en la Metropolitana en Nezahualcóyotl”

### Lugar preferido para comer:

“En mi casa, la comida de mi mamá es la mejor”.

### Sabor de la lucha libre:

“El chile relleno y los jarritos porque son mexicanos”.

Gimnasio y Arena 2 de junio.

Ciudad Nezahualcóyotl, Estado de México,

19 de agosto de 2023.



## LADY WIND

Si no lo haces con amor, nada va a salir bien.

### Llave preferida:

“La del cangrejo”.

### Cocina alguna comida:

“Sí, me gusta cocinar para mi familia, papá y mamá; cocino mucho pollo con mole y arroz”.

### Bebida favorita:

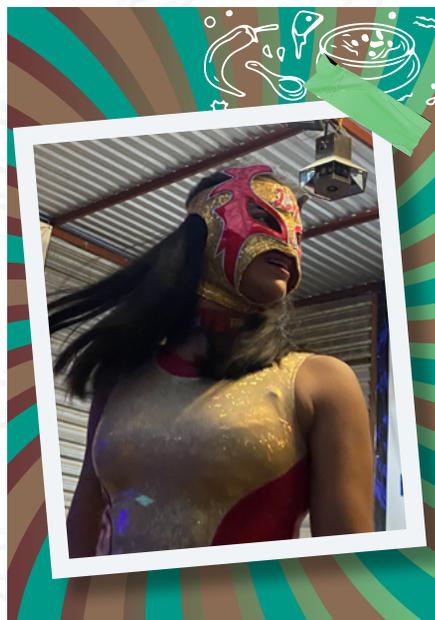
“El agua de jamaica y horchata”.

### Comida favorita:

“El pozole, porque es algo muy típico de México y es algo que a mí me encanta y me fascina bastante”.

### Sabor de la lucha libre:

“Siento que serían los tacos, porque hay varios compañeros luchadores que abren sus taquerías y siento que para degustar una función de lucha libre serían los tacos”.



GYM Guerrero. Chimalhuacán, Estado de México, 17 de septiembre de 2023.



## LA PARKITA

### Comida favorita:

“Los chiles rellenos y no puede faltar la cemita poblana es lo máximo”.

### Sabor de la lucha libre:

“La comida y la lucha libre van de la mano, las dos son mis favoritas, yo desayuno, como y ceno lucha libre, gracias a este bonito deporte la gente me quiere”.



Salón Trópico. Puebla, Puebla,  
27 de julio de 2023.



## LEGENDARIO

### Lugar preferido de comida:

“Prefiero estar en casa porque ahí me siento más a gusto, disfrutando de la comida sin que haya distracciones, nada, la comida en la casa la disfrutas más, que sea de rancho, una gallinita, una guajolota de pueblo cocinada en caldito, en mole, rico. De postre un arroz con leche, una ensalada de manzana así que sea algo delicioso, rico”.

### Bebida favorita:

“Pura agüita de limón, bien fresca”

### Comida favorita:

“Yo puro pozole, vitamina T. Mi comida favorita es la pechuga empanizada con ensalada”.



Arena Shaolin. Xonacatlán, Estado de México,  
5 de agosto de 2023.



## LEÓN GALÁCTICO, WHITE DRAGON Y SHINO

“La mística” (*León galáctico*), “La cerrajera” (*Shino*) y “El pentadriver” (*White dragon*).

“Nuestro sueño es ir a Japón, la lucha libre es muy bella allá, lo que le llama la atención a la gente de Japón es la espectacularidad”.

### Comida favorita de los tres:

“Los tacos, de pastor, suadero”.

### Cocinan:

**León galáctico:** “Yo todos los días. Trabajo, estudio y obviamente mi trabajo que amo, la lucha libre y me cocino para ella”.

**Shino:** “Yo me guiso los días que voy a la escuela o los días que estoy en casa. Si llego tarde, mi mamá me guisa”.

**White dragon:** “Al igual que mis hermanos yo trabajo y estudio, pues tengo que guisarme”.

### Lugares favoritos para comer:

“A diferentes taquerías, aquí a la vuelta hay una, por la casa hay otra”.

### Sabor de la lucha libre:

“Ahora sí que las tortas ¿no?”

“La famosa michelada que se vende mucho”.

“Las tortas, chicharrones preparados quizá por el sabor, la emoción de comerlos, es lo que le llama la atención a la gente”.

“Algo así como botanas, porque sí son algo divertido”.



Arena Coliseo Ecatepec. Ecatepec,  
Estado de México, 2 de septiembre 2023.

**COMBINACIÓN PERFECTA,  
LUCHA LIBRE Y MICHELADAS.**



## LILY STAR

### Cocina

“Sí, para mi familia, tengo tres hijos y para mi esposo”.

### Sabor de la lucha libre:

“Pozole, porque siempre nos invitan pozole o mole con pollo. De bebida: el pulque y en las arenas, las chelas”.

LA COMIDA MEXICANA ES LA MÁS RUDA.



Arena GYM Starman. Iztapalapa,  
Ciudad de México, 24 de septiembre de 2023.



## LOXUS

Mi llave preferida es “La hurracarrana”, es una clásica.

### Comida favorita:

“Yo si soy muy comelón, los pambazos, las enchiladas, todo me encanta”.

### Lugar preferido de comida:

“Ahí con mi vecina, ahí nunca faltan los antojitos mexicanos”.

### El sabor de la lucha libre:

“Creo que la comida nos une, los antojitos mexicanos, nada puede faltar en una función de lucha libre, es la combinación perfecta”.



Arena Shaolin. Xonacatlán, Estado de México,  
5 de agosto de 2023.

**TIENEN QUE CONOCER UN POCO DE NUESTRA  
CULTURA, LUCHA LIBRE MÁS COMIDA MEXICANA  
ENCANTA A CUALQUIERA.**



## LUDARK SHAITAN

Mis llaves preferidas son variables de “El Cangrejo”.

### Comida favorita:

“Pregunta difícil, no creo tener una sola cosa favorita. La comida casera, hay mucha distinción, ya no estamos hablando de que se hace una olla gigante desmedida, desproporcionada o con ingredientes aleatorios se está preparando con cariño, con gusto. Entonces, la comida casera sería mi platillo favorito”.

### Cocina:

“Cocino para mi novio, mamá, amigos. Me gusta mucho cocinar. Detesto limpiar, pero me ayudan con eso. Cocinó para mi dieta, pollo es lo que más consumo, lo puedo hervir, freír con aceite de coco; puedo echarle bastante Maggi y cebolla. Hacerlo con champiñones, arroz, atún o pasta”.

### Lugar preferido para comer:

“Para celebrar es comprar carne y arrachera, salmón, camarones, me encanta cocinar en grill, tengo dos parrillas. Seguido le digo a los amigos: vengan, vamos a hacer carnita en la casa”.

### Negocio de comida:

“No tengo, pero me gustaría un local de comida o de postres, vender crepas, helados, me encanta toda la dulcería”.



Centro Cultural Los Pinos.

Ciudad de México, 15 de octubre de 2023.

### Sabor de la lucha libre:

“No sería comida sin la cerveza. Está presente, no me ha fallado, en todas las partes del mundo en las que he podido estar. En México son los nachos, palomitas, Maruchan, alimentos fáciles de conseguir en las arenas. Para el luchador sería el pollo, fácil de conseguir, muy rico, dietético y asado con tortillita te salva el día”.



## MANDÍBULA JR

La lucha libre es el deporte sazón de México.

### Comida favorita:

“Soy muy casero, cuando termino de entrenar y tengo bastante hambre como en mi casa. Mis platillos favoritos son aquellos que tengan carne, de res o de puerco, tacos de suadero, bistec o una buena torta cubana”.

### Bebida favorita:

“Todo lo que tenga que ver con jugos, ya que al ser atleta de alto rendimiento necesito tener bastante energía. Los jugos proporcionan proteína y esa energía que requiero para poder desarrollarme arriba del ring”.

### Sabor de la lucha libre:

“La comida tiene la magia de cambiar tu estado de ánimo y hay comidas para todo. Un día estás triste se te antoja algo; un día estás feliz, se te antoja otra cosa”.

“Todo lo que tenga que ver con picante, con sazón, aquella comida que genera un estado bueno de ánimo y del cuerpo”.



Arena GYM Zeus. Iztapalapa,  
Ciudad de México, 30 de agosto 2023.



**GASTRONOMÍA SE IDENTIFICA CON LA LUCHA LIBRE MEXICANA. PASAS DE OLVIDARTE DE TUS PROBLEMAS PARA DISFRUTAR DEL DEPORTE. PUEDES HACER LO QUE QUIERAS, DECIR LO QUE QUIERAS Y COMER LO QUE QUIERAS.**

## MÁSCARA NOCTURNA

### Comida favorita:

“Igual de todo lo atractivo mexicano, pozole, tostadas, taquitos, todo lo mexicano”.

### Bebida favorita:

“Yo lo que sea, yo puedo tomar cualquier cosa, mi garganta es universal”.

### Sabor de la lucha libre:

“Todos los luchadores son taqueros de corazón. Los mexicanos prefieren un taquito a un banquete, por las prisas, porque llegas y tienes hambre, porque es lo típico de aquí, es lo tradicional. Tomar la cerveza es lo típico”.

**MI LUCHA ES POR LA COMIDA MEXICANA.**



Salón Los Ángeles. Cuauhtémoc,  
Ciudad de México, 23 de septiembre de 2023.



## MASTER CHEF

Mi llave preferida es “La Cocinera”.

### Comida favorita:

“Tengo muchas porque como yo soy chef internacional y profesional tengo muchos platillos, pero lo principal serían las milanesas napolitanas”.

### Bebida favorita:

“La piña colada y las medias de seda”.

### Cocina:

“Para una institución que ayuda a las mujeres maltratadas, ahí yo les cocino”.

### Negocio de comida:

“Trabajo todos los días, haciendo comida para gente que necesita apoyo de nosotros y más a las mujeres que son maltratadas”.

### Sabor de la lucha libre:

“Serían los tacos, de todos los sabores y colores, porque siempre que terminamos de luchar es lo primero que vamos a buscar. Cuando las arenas terminan la función es lo único que encontramos, entonces es lo primero que vamos a buscar”.



GYM Guerrero. Chimalhuacán,  
Estado de México, 17 de septiembre de 2023.

**HAZLO CON AMOR, TANTO EN LA COCINA  
COMO EN LA LUCHA LIBRE.**



## MARISHKA

Mi llave preferida aún no está clara, pero me gustan las crucetas a las piernas.

### Comida favorita:

“Pozole y enchiladas de mole, es mi platillo favorito desde que tengo memoria”.

### Bebida favorita:

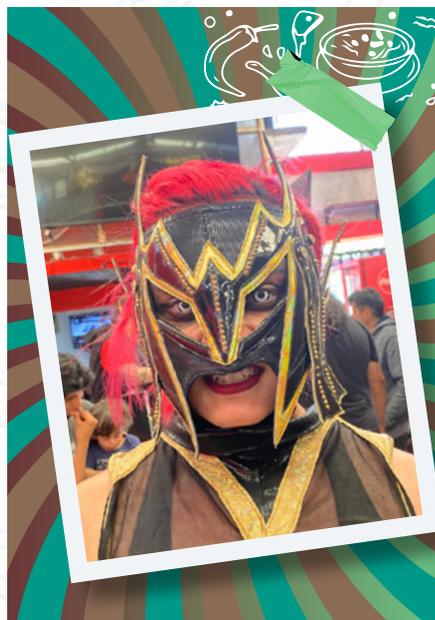
“El tepache, es tradición y exquisito por la piña cuando se fermenta”.

### Cocina alguna comida:

“Cocino para mi familia, de todo, huevos divorciados, a la mexicana, pasta con albóndigas y más avanzado como el pozole”.

### Sabor de la lucha libre:

“El pozole ya que de todo hay variado”.



**LA LUCHA LIBRE ES COMO EL POZOLE,  
DE TODO TE PUEDES ENCONTRAR.**

Arena GYM Starman. Iztapalapa,  
Ciudad de México, 24 de septiembre de 2023.



## MIMO

### Comida favorita:

“El camote con leche y los huevos cocidos”.

### Lugar favorito para comer:

“Me gusta irme con mi hijo a cenar, platicar con él, tomarme un buen trago de vino y desahogarme con mi hijo, llorando y riendo”.

### Sabor de la lucha libre:

“Son tres platillos, la lealtad, la disciplina y el verdadero amor por la lucha libre, la bebida son los aplausos y las mentadas”.



Arena Coliseo Ecatepec. Ecatepec,  
Estado de México, 3 de septiembre de 2023.



## MISS CORAL

Mi llave preferida es la que uso como un castigo de poder.

### Comida favorita:

“Me encantan las sopas de mariscos, las he probado en varios estados, las guisan de diferente forma, pero siempre como que trato de probarlas, a donde vaya, me gusta probar los diferentes estilos de preparación”.

### Bebida favorita:

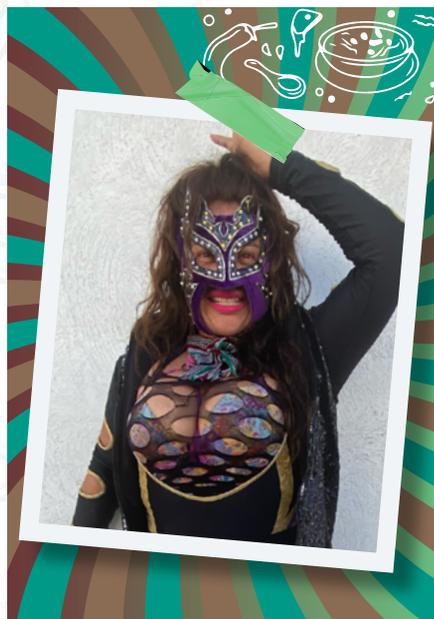
“Las agüitas frescas de jamaica o limonadas. No soy chelera ni de coctelería”.

### Cocina:

“Acostumbramos frijoles, sopa y guisado (albóndigas o bistec a la mexicana). Somos una familia tradicional. Si tuviéramos otro estilo de vida, contrataríamos una cocinera. Le pediría filetito empanizado un día, otro a la plancha; pediría un consomé. Pero no, así que cocino lo que las familias mexicanas típicas cocinan”.

### Lugar preferido para comer:

“Cortes argentinos, aunque me gusta más comer en los puestecitos de la calle. Amo más donde se come rico, en La merced, en el Centro. Me encanta comer por allá un caldito de gallina. Por el Mercado de Sonora venden unos tacos rellenos de huazontle con mole, eso es lo que me gusta. No son mis favoritos, pero cuando voy por allá, me hecho mi huazontle con mole”.



Arena GYM Starman. Iztapalapa,  
Ciudad de México, 24 de septiembre 2023.

### Sabor de la lucha libre:

“El mole ¿no dicen que nos pagan con mole? El mole poblano. La chela, todos son cheleros a más no poder, yo no, yo no tomo”.

**COMER DE LO MEJOR PARA DARLE  
CON TODO AL CONTRINCANTE.**



## MOSQUETERO DEL DIABLO

El único de la Dinastía Alvarado de Iztapalapa sacado del infierno.

**Comida preferida:**  
“Todo tipo de tacos”

**Lugar preferido para comer:**  
“Cualquier lugar, donde haya mucha gente, ahí me meto”.

**Cocina:**  
“Porque tengo buena sazón para el arroz, pollo y caldos”.

**Sabor de lucha libre:**  
“El pozole, le echas de todo, como en la lucha”.



Gimnasio Arena Azteca Budokan.  
Ciudad Nezahualcóyotl, Estado de México,  
10 de octubre de 2023.

**EN LA LUCHA LIBRE Y EN LA COMIDA  
HAY QUE IR CON TODO.**



## MONSTER CLOWN

Con una plancha desde la tercera cuerda, con eso los aniquilo.

### Comida favorita:

“Me fascinan los tacos dorados. Me recuerdan a mi infancia es lo que mi madre nos hacía, nos consentía con eso”.

### Bebida favorita:

“El agua de jamaica, pero sin azúcar para hidratarnos”.

### Cocina:

“No, soy malísimo hasta se me quema el agua para la sopa Maruchan”.

### Sabor de la lucha libre:

“Hay de todo, bendito sea dios, donde hemos ido, la mejor está en la Ciudad de México”.



Arena Plaza Manuel Ávila Camacho.  
 ilotepec, Estado de México,  
 15 septiembre 2023.

¡QUE RICO ESTÁ ESTO!



## MR. ÁNGEL

Mi llave favorita es “La Casita” porque soy muy hogareño.

### Comida favorita:

“Las pechugas con una buena ensalada”.

### Bebida favorita:

“Agua natural, yo no le meto al refresco, hace muchos años fui fisicoculturista, de ahí cien por ciento el agua”.

### Cocina:

“Si, por qué no, también le hacemos a la cocina y también hago unos bisteces, una ensaladita, cocino para mí mismo”.

### Lugar preferido para comer:

“Llegar a casa con mi familia”.

### Sabor de la lucha libre:

“Yo creo que las verduras y el agua, te mantienen en forma, es un buen alimento para tener buena condición y tener buen entrenamiento”.



GYM Guerrero. Chimalhuacán,  
Estado de México, 17 de septiembre de 2023.



## NABÚ “EL AFRICANO”

“Lo que nos une son los pozoleros”.

### Comida favorita:

“Un rico pollo con su mole y su arrozito”.

### Bebida favorita:

“La cerveza, cien por ciento chelero”.

### Cocina alguna comida:

“Así como nos ven luchando, también podemos cocinar. Soy el cocinero de mi familia, mis hijos y mi esposa”.

### Lugar favorito para comer:

“Vamos a un restaurante donde hay típica comida mexicana, donde está mi platillo favorito que es el pollo. También las fondas de nuestra comunidad, donde sabemos que rica comida nos hacen”.

### Negocio de comida:

“Hubo un tiempo en que vendí garnachas, quesadillas, pambazos, tacos; me animé a vender postres y pozole en algún momento, pero ahorita está cerrado. Trabajo en eso, esperamos tener nuestro propio lugar, nuestro propio restaurante”.

### Sabor de la lucha libre:

“Pozole, enchiladas, chilaquiles, chiles rellenos; hay muchas cosas de comida mexicana que nos representa a un luchador”.



Arena Vikingos. Chimalhuacán,  
Estado de México, 22 de octubre de 2023.

**EL POZOLE Y UNA RICA PANCITA  
LUCHAN CON LOS LUCHADORES.**



## NATIVO

### Comida favorita:

“En un país tan rico en gastronomía, me encantan las enchiladas, chilaquiles, pambazos, gorditas asadas. Soy fan de la garnacha mexicana, me fascina. He viajado a diferentes estados, pero la verdad no hay como aquí en la Ciudad de México, desde que uno se despierta, ya tiene uno su guajolocombo, con su atole y su tamal; y en la noche, las quesadillas, salchipulpos, papas a la francesa o alitas”.

### Bebida favorita:

“Ya tiene mucho que no pruebo pozol. Es de Villahermosa, bebida a base de cacao. La toman mucho para poderse aclimatar, quita el calor que es infernal por allá. Es una delicia de bebida, de verdad ¡que rico!”

### Cocina:

“Sí, no soy el típico de Máster Chef, pero la verdad sí me emociona bastante, ya que me gusta cocinarme, me gusta consentirme”.

### Lugar de comida para comer:

“Llevar a pasear a mi perrito y pasar por una hamburguesa, comerla, sé que no es mexicana, pero *WOW*. Tengo bastantes lugares: crepas de Dulce Vida, son una delicia, dulces y saladas, no te imaginas que existan de cochinita, de pastor o copeteadas de chocolate. Si no me lleno,



Arena Coliseo Ecatepec. Ecatepec,  
Estado de México, 3 de septiembre de 2023.



en frente están Los Güeros, han salido en plataformas digitales, son tacos de pastor, tripa, están exquisitos. Siempre le hago al revés, primero el postre y luego comida”.

### Sabor de la lucha libre:

“La gastronomía mexicana es la mejor del mundo. Para poder luchar, mi dieta es muy balanceada, desde frutas, verduras y proteínas. Entreno casi todos los días, en las mañanas me hago un licuado de fibras y proteínas para poder rendir todo el día. Los fines de semana hay que tener más energía para las presentaciones que vamos a tener. Entonces siempre tratamos de tener una dieta balanceada”.

“Hoy desayuné tres huevos revueltos con salchicha, chorizo y unos huesos cocidos con sus frijolitos, tortillas. Lo más cargado que se pueda en la mañana para tratar de aguantar y obviamente en el transcurso del día nos echamos un taquito o nos echamos algo para tener la energía suficiente para presentarnos aquí”.

**LA COMIDA ES ALIMENTO DEL ALMA. SOMOS  
LO QUE COMEMOS, HOY COMÍ MUCHOS HUEVOS,  
ENTONCES, ESPEREN LO MEJOR DE MÍ  
ARRIBA DEL RING.**



## ONIX

Mi castigo favorito son las “Alas del infierno”.

### Comida favorita:

“Me gusta mucho la arrachera con frijoles”.

### Bebida favorita:

“Agua de limón sin azúcar”.

### Cocina:

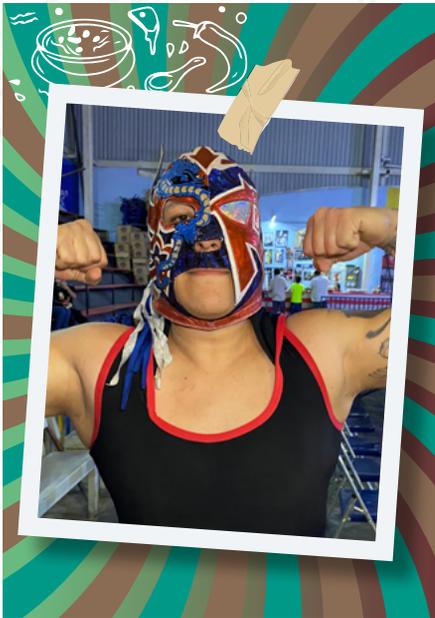
“Cocino salsas picantes, me gusta la de chile de árbol con tomate”

### Lugar preferido para comer:

“En Porto un lugar donde venden carne asada”.

### Sabor de la lucha libre:

“Las tortas ahogadas y Coca Cola o agua de jamaica”.



Arena Jalisco. Guadalajara, Jalisco,  
29 de octubre del 2023.

**SIEMPRE IR DE FRENTE Y COMER DE TODO.**



## PARKOUR

El rey del estilo urbano.

### Comida favorita:

“Espaguetti y milanesas empanizadas. Le voy variando, como regularmente enchiladas, chilaquiles, pechugas empanizadas”.

### Bebida favorita:

“El refresco de toronja”.

### Cocina:

“Sí, de todo un poco”.

**COMER Y COMER. ESTO SE ACABA  
HASTA QUE SE ACABA.**



Gimnasio y Arena 2 de junio.  
Ciudad Nezahualcóyotl, Estado de México,  
19 de agosto de 2023.



## PEQUEÑO ANIBAL

Mi llave favorita se llama “La Anibalera”.

### Comida favorita:

“Arroz hervido con pollo hervido para nutrirme físicamente”.

### Lugar preferido para comer:

“Las ferias porque tienen todos los antojitos mexicanos”.

### Sabor de la lucha libre:

“Comer frutas y verduras que es lo más saludable”.



Arena Plaza Manuel Ávila Camacho. Jilotepec,  
Estado de México, 15 septiembre de 2023.



## PEQUEÑO JOKER

**Comida favorita:**

“Los chilaquiles”.

**Sabor de la lucha libre:**

“Las cemitas, porque es la tradición de Puebla”.



Salón Trópico. Puebla, Puebla,  
27 de julio de 2023.



## PIEL ROJA

La “Piel rojiza” es una llave de sumisión.

### Comida favorita:

“Pollo en hojas de aguacate rojo, por el sabor de ambos”.

### Bebida favorita:

“El agua de horchata”.

### Cocina alguna comida:

“Piel roja no sabe cocinar, solo huevos y quesadillas”.

### Lugar favorito de comida:

“Las cocinas económicas que hay aquí en la Ciudad de México”.

### Sabor de la lucha libre:

“Yo creo que los chiles en nogada por los olores, color, sabor. El agua de horchata”.



Salón Los Ángeles. Cuauhtémoc,  
Ciudad de México, 23 de septiembre de 2023.

**PARA SER LUCHADOR SOLO HAY QUE COMER  
SANAMENTE (VERDURAS, PROTEÍNA Y  
CARBOHIDRATOS), NO TANTO CONDIMENTO NI  
TANTA COMIDA CHATARRA.**



## PIMPINELA ESCARLATA

**Comida favorita:**

“La comida japonesa y los mariscos”.



Salón Trópico. Puebla, Puebla,  
27 de julio de 2023.



## PINK CAT

Mi llave preferida es la “Del Pozo”.

### Comida favorita:

“El pozole porque desafortunadamente o afortunadamente nací en septiembre, entonces, siempre que tenemos que comer en mi cumpleaños es pastel y pozole”.

### Sabor de la lucha libre:

“La lucha libre es el patrimonio de México y nuestra comida a lo largo de los países es infinita. Hay platillos riquísimos. Son dos patrimonios muy hermosos que nos da México”.

**COMIDA Y DEPORTE QUÉ MARAVILLA  
DE CONFINACIÓN.**



Arena Shaolin. Xonacatlán,  
Estado de México, 5 de agosto de 2023.



## PIRAÑA

El único pez que se moja debajo del agua y de ojo verde natural. Mi llave favorita es “*El Splash*” combinado con aventarlo al aire y agarrarlo.

### Comida favorita:

“Las enchiladas suizas y las enchiladas verdes”.

### Lugar preferido para comer:

“Yo en mi casa”.

### Sabor de la lucha libre:

“Es que tú vienes de aquí, pero yo vengo de las profundidades, es el marisco, cualquier animalito es bien rico, yo pura agua”.

**SI QUIEREN CONOCERLO, MEJOR VENGAN  
A “MÉXICO CHINGÓN”.**



Arena Shaolin. Xonacatlán, Estado de México,  
5 de agosto de 2023.



## PIRATA MORGAN

Mi personaje lo eligió el destino.

### Comida favorita:

“Soy universal, me gusta la comida china y japonesa de calidad. La comida mexicana muy poco, la comida americana me parece más fina, más buena, de mejor calidad, se dice que lo más bueno lo mandan para Estados Unidos y yo creo que sí, porque cuando vas a un restaurante de comida mexicana allá, está mejor que la de aquí”.

### Sabor de la lucha libre:

“La lucha libre no tiene platillos emblemáticos, cada luchador tiene sus propios gustos. La lucha libre no conecta con la comida, conecta con los viajes. Cuando voy a Japón como comida japonesa, cuando voy a América como comida americana. Cuando voy a otro país no busco comida mexicana, busco comida de ahí”.



Expo Lucha Gimnasio Juan de la Barrera.  
Ciudad de México, 16 de diciembre de 2023.

**GRACIAS LUCHA LIBRE, POR TODO LO QUE ME DAS.**



## PODER NEGRO

Mi llave preferida es “La Brincadora”, con un castigo hacia las piernas.

### Comida favorita:

“Como buen poblano, el mole con guajolote que es lo más mexicano y lo más tradicional que tenemos”.

### Bebida favorita:

“Bebida tenemos el pulque de arándano porque es una bebida muy refrescante, muy dulce y muy ligera para nosotros”.

### Cocina:

“Sí, cocino para mí. Soy soltero y en el momento que esté casado, cocinaré para mi esposa. Cocino lo tradicional mexicano como frijoles, arroz, sopa, chicharrón en salsa verde o lentejas”.

### Lugar preferido para comer:

“Tenemos diferentes lugares, en Tlalpan están los famosos huaraches gigantes de tripa; en Vaqueritos tenemos las quesadillas y atrás del Colegio Madero, los tacos dorados y de carnitas”.

### Sabor de la lucha libre:

“A los eventos que siempre vamos y nos invitan siempre es el chicharrón con salsa verde, bebida tradicional la Coca Cola”.



Multiforo Cultural del Fuerza.  
Ciudad Nezahualcóyotl, Estado de México,  
27 de octubre de 2023.



## PREDATOR

Mi llave favorita es un “Crush” o un “Driver”.

### Comida favorita:

“Los chilaquiles, el mole. Ahorita estoy tratando de ponerme en forma, como verduras hervidas, pollo asado, eso es lo que usamos para ponernos fuertes”.

### Bebida favorita:

“El pulque y el tepache”.

### Cocina:

“Asados, huevo, ensaladas, para mí y mi hermana que también es luchadora”.

### Lugar favorito de comida:

“En temporada de Cuaresma voy al Canto de las sirenas a comer mariscos”.

### Sabor de la lucha libre:

“Lo más bonito de la gastronomía es el maíz y todo lo que viene relacionado con él. Para mí, los chilaquiles son como un ring, con la crema y la salsa es la gente”.



Salón Los Ángeles. Cuauhtémoc,  
Ciudad de México, 23 de septiembre de 2023.



## PRINCESA NOCTURNA

**Comida favorita:**

“Pollo con mole”.

**Sabor de la lucha libre:**

“Realmente como de todo, pero meterle mucho al entrenamiento pues si, cuidar la alimentación, pero más que nada el ejercicio”.



Arena Coliseo Ecatepec. Ecatepec,  
Estado de México, 3 de septiembre 2023.



## PRINCESA STAR

### Comida favorita:

“La cemita, antes de luchar necesitamos una cemita porque es lo que nos da energía, somos poblanos y se nota de corazón”.

### Sabor de la lucha libre:

“Las cemitas poblanas, deberían probarlas, la verdad, están muy buenas y en una función de lucha libre es algo que no puede faltar”.



Salón Trópico. Puebla, Puebla,  
7 de julio de 2023.



## PRINCESITA DEL GUAGUANCÓ

Mi llave favorita es el nudo de Mr. Niebla.

### Comida favorita:

“El espagueti blanco y las milanesas”.

### Comida cotidiana:

“Para que tenga más agilidad y todo, es el agua. El chiste es comer bien, sea para engordar, para tener mucha agilidad, que un día de lucha no se desmayen o fracturen. Comer mucho arroz, frijol, longaniza, carne, verduras, frutas, yogurt”.

### Bebida favorita:

“Me gusta mucho el agua de limón con chía”.

### Sabor de la lucha libre:

“Todo lo llenador, que dé fuerza y agilidad”.



## COMER PARA SOBREVIVIR A LA LUCHA LIBRE.

Arena Club Wrestling, Chimalhuacán,  
Estado de México, 20 de agosto 2023.



## PRÍNCIPE DEL INFIERNO

Estoy creando una llave que se va a llamar la infernal.

### Sabor de la lucha libre:

“El público, porque es nuestra forma de seguir adelante luchando con el rival que tengas sea arriba o abajo o intermedio”.



**LA GENTE TE LLENA DE ENERGÍA.  
BEBIDA DE LA LUCHA LIBRE HACER FELIZ  
A TODOS LOS NIÑOS, A LA GENTE, ES NUESTRO  
TRABAJO Y ESPECTÁCULO.**

Gimnasio y Arena 2 de junio,  
Ciudad Nezahualcóyotl, Estado de México,  
19 de agosto de 2023.



## PRÍNCIPE DE SEDA

“La de Seda”, es normalmente la que aplico para rendir a mi rival.

### Comidas cotidianas:

“Como mucho pollo, me encanta el pozole y las enchiladas verdes. Como de todo, sí le mido un poco a las pastas, pan y tortillas. Trato de comer sanamente”.

### Bebida favorita:

“Me encanta la Coca Cola”.

### Cocina:

“De vez en cuando me meto a la cocina a sacar mis propios platillos, sí sé hacer un pozole, enchiladas y varios guisados. Es necesario, de vez en cuando, meterse a la cocina a hacerse sus propios alimentos”.

### Lugar favorito para comer:

“Me encanta ir al buffet de mariscos en calzada de La Viga en la Ciudad de México”.

### Sabor de la lucha libre:

“Aunque se escuche un poquito mal, pero para la mayoría de los luchadores, son las garnachas porque nos da fuerza, energía, eso es lo que necesitamos para sacarla arriba del ring. Hay muchos que sí se van más a lo light, se cuidan un poquito más, pero, casi la mayoría, te puedo asegurar que son garnacheros”.



Arena GYM Zeus. Iztapalapa,  
Ciudad de México, 30 de julio de 2023.

**COMO EL PRÍNCIPE DE SEDA, SI NO  
HAY ELEGANCIA NO ES PRÍNCIPE. EN  
LA GASTRONOMÍA SI NO ES UN BUEN  
PLATILLO. SIMPLEMENTE  
NO ES COMIDA.**



## PRÍNCIPE KISHO

El más odiado de lo más odiados. Mi llave favorita es la “Princess”.

### Comida favorita:

“El camarón es mi comida favorita, claro cabrón ¿no lo conoces?, ustedes comen puro pinche bolillo con agua”.

### Sabor de la lucha libre:

“El camarón y el pescado, cabrones. ¿Dónde más? En Mazatlán”.

**¡LO MEJOR EL MARISCO, DE MAZATLÁN  
PARA EL MUNDO!**



Arena Jalisco, Guadalajara, Jalisco,  
29 de octubre de 2023.



## PRÍNCIPE QUETZAL

Mi llave favorita es “La Tapatía”.

### Comida favorita:

“Los chiles rellenos”.

### Bebida favorita:

“Obviamente el pulque”.

### Cocina:

“Tengo que preparar comidas ricas y nutritivas en proteínas y carbohidratos”.

### Lugar preferido para comer:

“El Parían de Tlaquepaque, es un lugar de buena gastronomía, buenas bebidas y sobre todo un pueblo mágico muy hermoso”.

**BARBACOA DE CHIVO, ¿POR QUÉ CHIVO?  
SON REFERENTES A LA LUCHA LIBRE COMO LAS  
PATADAS Y EL CODO.**



Arena Jalisco. Guadalajara, Jalisco,  
29 de octubre de 2023.



## PRÍNCIPE TEZCA

(Príncipe Airam a la izquierda del aficionado)

Llave favorita “La Motocicleta”.



Gimnasio y Arena 2 de junio.

Ciudad Nezahualcóyotl, Estado de México,

19 de agosto de 2023.

### Cocina:

“Cocino para mi novia y familia, carne asada, espagueti, alitas, lo que a ellos se les antoje de repente”.

### Negocio:

“Tengo un negocio de comida que se llama La Alucha que es referente a la temática de luchadores con alitas, hamburguesas y bebidas. Estamos en Los Reyes, La Paz, calle Flores No. 14. Yo estoy de miércoles a jueves”.

### Sabor de la lucha libre:

“Los tacos. La lucha libre es una tradición mexicana y los tacos son tradición mexicana que mejor que comerlos. Yo no tomo, pero sería una cerveza”.

**LUCHA LIBRE Y COMIDA ES TRADICIÓN MEXICANA.**



## RADICAL

Me gusta mucho aplicar “El Cristo Negro”.

### Comida favorita:

“A mí me encantan las albóndigas, siempre lo he dicho, a cualquier lugar que voy, cuando salimos a otros estados, busco siempre albóndigas”.

### Comida cotidiana:

“No tengo una dieta como tal, pero sí acostumbro comer mucha carne como la cecina, carne enchilada, incluso barbacoa, con su respectiva lechuga, frijoles, arroz, todo eso”.

### Bebida favorita:

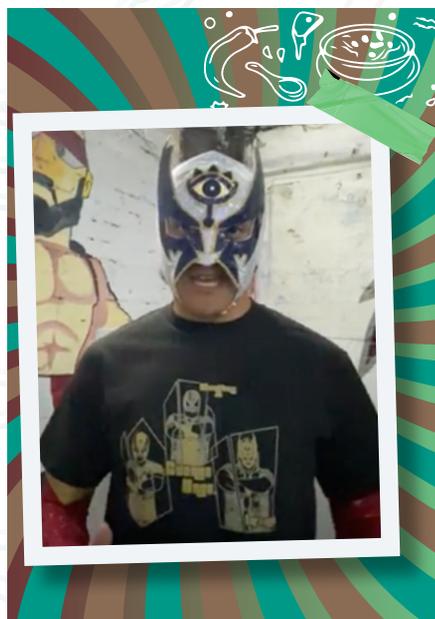
“Agua de limón con chía”.

### Cocina:

“Sí cocino, no soy muy buen cocinero, no tengo variedad de comidas. A veces para mí, a veces para mi familia. Lo básico, longaniza, huevo, frijol, caldo de pollo, sopa”.

### Sabor de la lucha libre:

“Como yo soy de Cuernavaca, yo veía que se vendían mucho, en la Arena Isabel, las mollejas y esquites, esos son los sabores de la lucha libre”.



Arena GYM Zeus. Iztapalapa,  
Ciudad de México, 12 de agosto 2023

**EN LA COMIDA COMO EN LA LUCHA LIBRE  
NO ES IGUAL VERLO QUE VIVIRLO.**



## RAMBO

Debuté en 1968 en Hermosillo, Sonora, porque faltó un luchador y me subió mi papá.

### Comida favorita:

“Me vuelve loco la comida china. En Mexicali, ofrecían mucha comida china porque hicieron un tren de Guadalajara a Tijuana, pero no llegó a Tijuana, se quedó en Mexicali, todos los chinos que trabajaban en el tren, se quedaron ahí y empezaron a abrir sus restaurantes. Así que la comida china de Mexicali era de la mejor”.

### Bebida favorita:

“Cerveza y agua. En Obregón, tomaba agua de chía. En Japón, tomaba agua mineral, soda, cerveza Sapporo. En Sonora, mucha carne asada o caguamanta, era antes la caguama, después la prohibieron, la hacían de mantarraya”.

### Sabor de la lucha libre:

“En Ciudad Obregón, muy notorios los tacos dorados y al vapor, clásicos con sus salsas. En Sonora le echaban repollo encima, les gustaba. *Hot dogs* clásicos de Ciudad Obregón, el pan especial, no era de marca, era de panaderías locales. Cuando íbamos a Pachuca, los pastes. En cada región hay cosas que venden fuera de las arenas, eso es lo que come el aficionado”.

“Fui de los primeros luchadores en ir a Japón. El único mexicano peleándose con puro japonés. Para comer, veía las fotos de los restaurantes, sus letras, entraba con mi revista de comida y les



Expo Lucha Gimnasio Juan de la Barrera.  
Ciudad de México, 16 de diciembre de 2023.



señalaba cuál. Ellos me decían: `oh, yakisoba´. Así lo que veía y se me antojaba, era lo que comía. Sopa y ramen es como los tacos aquí. Cuando fui a Japón extrañaba la comida de Ciudad Obregón, los bisteces, yo pedía pan torcido (bolillo) y ellos me decían: no aquí está bien, no está torcido”.



**QUÉ BUENO QUE SOY LUCHADOR PORQUE PUDE  
PROBAR LA COMIDA DE TODOS LOS LUGARES A LOS  
QUE HE IDO. EN EUROPA, JAPÓN Y ARRIBA SONORA.**



## RANITA, SECOND DE HURACÁN RAMÍREZ

Mis llaves favoritas son “La Hurracarana” y “La Mística”.

### Comida favorita:

“A mí en lo particular me gustan Las migas, que son fabricadas en el barrio de Tepito, es un platillo sabroso y rico. Yo de vino casi no tomo, he tomado mucho en algún momento, tequila”.

“A Huracán Ramírez yo sé que le gustaban las enchiladas, pollo en adobo, tenía infinidad de gustos, era una persona muy gustosa, de tomar le gustaba el vino tinto, el coñac, todo eso como incluyendo los vinos tradicionales”.

### Cocina alguna comida:

“Sí, por lo regular, se hacer cosas sencillas, la pechuga, la milanesa, huevos, estrellados, huevos rancheros, revueltos, taquitos de pechuga con chilito verde y sopita, me gusta un poquito, no soy muy fan de la cocina, pero sí me gusta, cocino para mi hijo en este caso y para mí”.

### Lugar preferido de comida:

“Las tortas de Súper Astro, ahí enfrente en San Juan, está el fantasma, los taquitos que venden son ricos y por lo regular a veces una hamburguesa, a veces unos *hot dogs*, pero como de todo”.

### Sabor de la lucha libre:

“Hablar de la gastronomía mexicana, es muy ejemplar, para la lucha libre, hay algunos compañeros que cuando tienen fiestas navideñas, pues el pavo, por lo regular, los chilaquiles, mole. Ahora que pasó el 15 de septiembre hay muchos platillos muy esenciales”.



Arena GYM Starman. Iztapalapa, Ciudad de México, 24 de septiembre de 2023.

**COMAN RICO, NÚTRANSE RICO,  
PARA SER BUENOS LUCHADORES.**



## RASPUTÍN

Luchador exótico de Oaxaca.

### Comida favorita:

“Los tacos de México son una maravilla, pero ahora que estoy en Portugal, comí bacalao y estoy enamorado, delicioso aquí en Lisboa”.

### Sabor de la lucha libre:

“Definitivamente la lucha libre combina con todo, combina con la tradición, la gastronomía, con la cultura, con el folclore, con todo lo que representa México, es la viva voz de la lucha libre. Cada uno de los lugares que he visitado, Guatemala, Costa Rica, Panamá, Perú, Bolivia, Estados Unidos, Ecuador, Colombia, ahora España y Lisboa, Portugal, yo estoy enamorado de su sabor, tienen un sazón delicioso y a donde quiera que vaya nos tratan muy bien. Estoy enamorado de la comida, tanto de España como de Lisboa, quiero regresar. Definitivamente extraño todo, a mi gente, al calor, pero Lisboa no nos ha hecho extrañar tanto porque nos han tratado como si estuviera en mi mismo México”.



Parque de Estacionamento do Mercado da Ajuda. Lisboa, Portugal, 30 de junio de 2024.

**PODRÍAMOS CONOCER AL MUNDO ENTERO, PERO UNA VEZ QUE CONOZCAS A MÉXICO, NO VAS A QUERER SALIR DE ÉL. PORQUE TE LO LLEVAS EN EL ESTÓMAGO, EN LA MENTE Y EN EL CORAZÓN.**



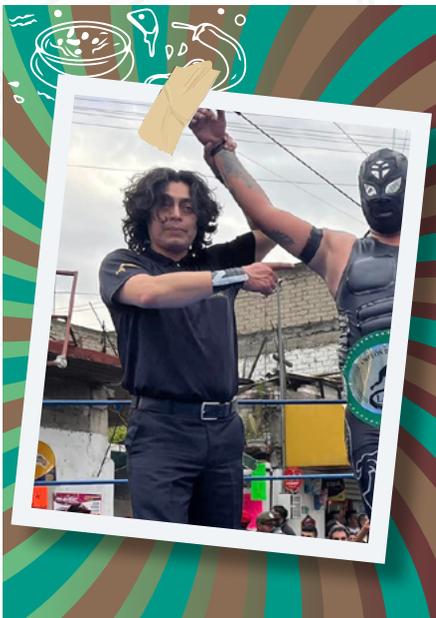
## RÉFERI "CHIPITURKO"

Más de nueve años de ser amante de la lucha libre, y ser el más querido por todos.

### Sabor de la lucha libre:

“La garnacha, quesadillas, tortas, tlacoyos, son lo que más se vende en las arenas. Y la cerveza, bebida preferida de la lucha libre”.

**NO COMAS CHATARRA, CONSUME LUCHA LIBRE.**



Arena GYM Zeus, Iztapalapa,  
Ciudad de México, 13 de agosto de 2023.



## RÉFERI "CHOSTIN"

También soy chef, si tienes pasión por algo siempre crearás talento.

### Comida preferida:

"Todo tipo de tacos".

### Cocina:

"Comida que conecta con mi profesión, las enchiladas verdes, son euforia, te hacen enchilar; son pasión, una mentada de madre, gente llorando".

### Bebida emblemática de lucha libre:

"Anís o tequila"

### Negocio:

"Vendo postres y banquetes"



**"EL TEQUILA CALIENTA EL CUERPO  
COMO LA LUCHA LIBRE"**

Gimnasio y Arena 2 de Junio.  
Ciudad Nezahualcóyotl, Estado de México,  
27 de octubre de 2023.



## RÉFERI “EL POLLO”

Lo picoso es lo sabroso.

### Comida favorita:

“Espagueti y milanesas porque soy pollo, soy caníbal”.

### Sabor de la lucha libre:

“El chile en nogada porque es un platillo muy nacional”.



Salón Trópico. Puebla, Puebla,  
27 de julio 2023.



## RÉFERI “EL POPOCHAS”

### Comida favorita:

“La Ensalada de verduras, lo que más comemos en la casa es verdura hervida”.

### Bebida favorita:

“Agua de limón o de naranja”.

### Lugar preferido para comer:

“En plaza Chimalhuacán ahí es donde más vamos con la familia, pido ensalada o tacos de arrachera, pero con poca grasa”.

### Sabor de la lucha libre:

“La carne asada, verduras, todo lo relacionado para tener un buen físico y no subir mucho de peso”.



Gimnasio y Arena 2 de junio.  
Ciudad Nezahualcóyotl, Estado de México,  
19 de agosto de 2023.



## RÉFERI “FRODO”

Lo único que une a la comida y lucha libre en esta vida es el sazón, porque en esta vida es indispensable.

### Comida favorita:

“Yo soy muy de picante, enchiladas, chilaquiles, algo rico y sabroso.

### Bebida favorita:

“Cerveza El Delirio”.

### Cocina:

“Sí, me encanta la cocina, lo que a pocos hombres les sale bien: el arroz con papitas, zanahorias, chicharitos. Le cocino a mi mamá, le hacía unas milanesas chiquitas con arrocito, enchiladas, algo sabroso”.

### Lugar favorito para comer:

“Me gustan mucho los asados, aquí en Ecatepec está la colonia de Polígonos 2, en el mero mercado hay unos asados sabrosos”.

### Sabor de la lucha libre:

“Los chilaquiles, mucha gente no sabe, pero los viajes son muy cansados. Es más agotador el trayecto que el trabajo, uno se esfuerza por cumplir las fechas. Los trayectos son cansados y con unos chilaquiles o algo picante a todos reviven, despiertan. Yo creo que la cerveza o un pulquecito, un curadito, algo suavcito te lo puedes campechanear”



Arena Coliseo Ecatepec. Ecatepec,  
Estado de México, 3 de septiembre 2023.



## RÉFERI “MR. JUSTICIA”

**Comida favorita:**

“Las hamburguesas”.

**Bebida favorita:**

“Un agua mineral con unos toques de limón”.

**Lugar preferido de comida:**

“Soy muy come todo, me gusta el restaurante La BTK”.



Arena Coliseo Ecatepec. Ecatepec,  
Estado de México, 3 de septiembre 2023.



## RÉFERI "PAPICHANGO"

### Comida favorita:

"De Guerrero es el pozole, de aquí de México son las enchiladas, los frijolitos".

### Sabor de la lucha libre:

"Los antojitos mexicanos es lo que nos atrae a nosotros los réferis y los luchadores, la bebida puede ser la cerveza, la agüita, el refresco".



Arena Club Wrestling, Chimalhuacán,  
Estado de México, 20 de agosto de 2023.



## REY ÁNGEL

Tengo una llave que se llama “La cazadora”.

### Comida favorita:

“Los mariscos y verduras, de vez en cuando carnes rojas, pollito, pero preferiblemente pescado porque yo nací en una costa, ahí uno come pez, anda uno pescando”.

### Bebida favorita:

“El agua de coco, el agua natural y de vez en cuando una soda”.

### Cocina:

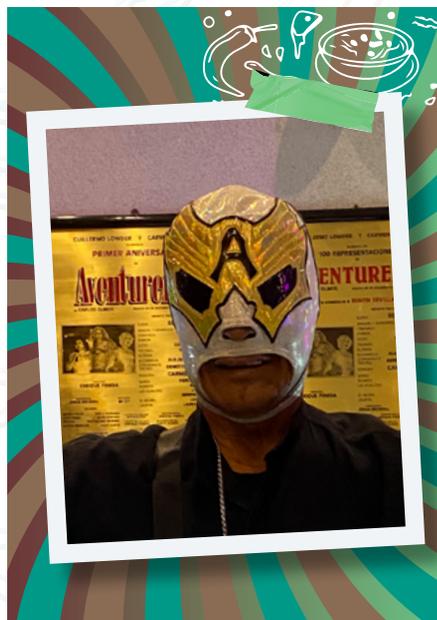
“De vez en cuando en casa, con mi esposa, mis hijos. Hago ceviche, de por allá de la costa de Guerrero. Mi esposa es de Jalisco y a veces prepara cosas de allá”.

### Lugar favorito de comida:

“Las tortas de Súper Astro, aquí en la ciudad. En Saltillo, la comida es muy buena. La gastronomía es muy variable y rica”.

### Sabor de la lucha libre:

“Cuando uno sale de trabajar no hay preferencia de alimento porque sale tan cansado que busca cenar, luego todo cierra muy temprano no hay donde cenar, anda buscando uno una tienda para comerse un sándwich, una galletita, un pan y no quedarse vacío”.



Salón Los Ángeles. Cuauhtémoc,  
Ciudad de México, 23 de septiembre de 2023.

LA COMIDA ES LA BASE PARA  
TU CUERPO. LA LUCHA LIBRE  
TE DA HAMBRE.



## REY AULLIDO

Mi máscara es un lobo.

### Comida favorita:

“La sopa con frijoles”.

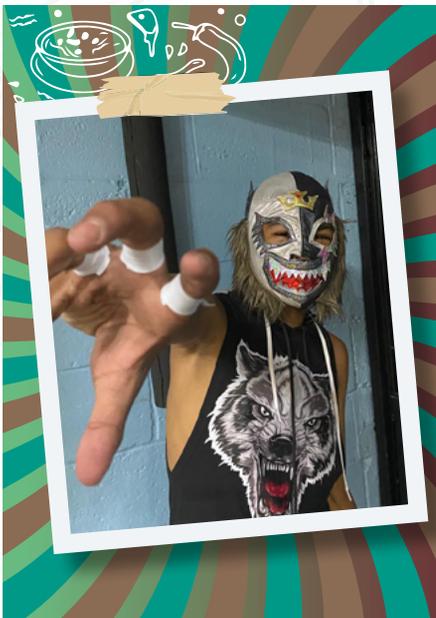
### Bebida favorita:

“El agua”.

### Sabor de la lucha libre:

“La alegría que te da la lucha libre, la gente”.

**COMER MUCHA VITAMINA.**



Gimnasio y Arena 2 de junio.

Ciudad Nezahualcóyotl, Estado de México,

19 de agosto de 2023.



## REY CABALLERO

Orgullosamente de Ciudad Nezahualcóyotl

### Comida favorita:

“Las gringas y tortas de suadero con gordito, agua de cebada (cerveza)”.

### Lugar favorito para comer:

“Cualquier esquina donde vendan caldos de gallina, tacos de canasta, enchiladas, chilaquiles, huaraches, quesadillas, pambazos, tortas, etcétera”.

### Cocina:

“Alambres o carne asada en familia, me encanta”.

### Sabor de la lucha libre:

“Tacos de suadero, longaniza y de pastor. Es lo más tradicional de aquí de Neza, sazonar la carne”.



**SOMOS COMO LOS TACOS DE SUADERO,  
LOS LUCHADORES SOMOS GORDITOS  
PERO SABROSOS.**

Gimnasio Arena Azteca Budokan.  
Ciudad Nezahualcóyotl, Estado de México,  
22 de octubre de 2023.



## REYCHO

### Comida favorita:

“Las tortas ahogadas de aquí de Guadalajara, es algo que nos identifica a los jaliscienses”.

### Bebida favorita:

“El tejuino me gusta demasiado”.

### Cocina:

“Sí cocino, pero nada fuera del otro mundo. En cuestión de dieta: clara de huevo, pechuga asada, bistec asado, pescado, pastas sin nada, o sea, así secas”.

### Lugar preferido para comer:

“Suelo pedir a domicilio”.

### Sabor de la lucha libre:

“Aquí en la Arena Jalisco, que es una arena de mucha tradición, son los tacos dorados, papas, patitas de puerco, salchichas. De bebida no puede faltar la cerveza”.



Arena Jalisco. Guadalajara, Jalisco,  
29 de octubre de 2023.



## REY ECLIPSE

Soy el rey del after en la lucha libre porque mi castigo favorito se llama “La resaca”. Mi máscara es una corona con un extravagante rayo.

### Comida favorita:

“Tacos dorados porque me recuerdan mi niñez. Crecí comiendo tacos dorados y refresco en bolsa. Yo solo sé guisar huevos estrellados. Pero mi mamá le surte a lo macizo, hace tacos dorados de lo que sea por eso son mis favoritos”.

### Lugar preferido para comer:

“La Oaxaqueña en Texcoco”.

### El sabor de la lucha libre:

“Toda la comida mexicana es digna de la lucha libre. Lo que nos destaca como mexicanos es la sazón con la que condimentamos a la lucha libre”.



Gimnasio Arena Azteca Budokan.  
Ciudad Nezahualcóyotl, Estado de México,  
22 de octubre de 2023.

**AL LUCHAR POR LA BUENA ALIMENTACIÓN,  
ES LUCHAR POR LA COMIDA MEXICANA, QUE ES  
LA MEJOR DEL MUNDO**



## REY HABABIL

Tengo muchas llaves preferidas, las principales son “La de a caballo” y la “Tirabuzón”.

### Comida favorita:

“Mole verde, es mi favorito. Aunque la dieta de nosotros consiste en bastantes verduras y arroz, avena, pescado y abundante agua. No te voy a negar que un fin de semana, se me olvida el agua y me voy por la cerveza o el tequila”.

### Cocina alguna comida:

“Sí, rara vez, para mí. Sé hacer sopas, guisados, varias cositas”.

### Sabor de la lucha libre:

“El mole. He ido a luchar a varios lugares: fiestas, eventos privados, siempre nos dan de comer mole. También pozole y tostadas, cultura mexicana, que nos dan a todos”.

“En las arenas siempre vas a encontrar las micheladas. Son el ambiente porque la gente ya tomando se mete contigo, te apoyan”.



Arena GYM Starman. Iztapalapa,  
Ciudad de México, 24 de septiembre de 2023.



## REY TOLOACHE

Lo que me gustan usar son los castigos a las piernas.

### Comida favorita:

“Enchiladas verdes y mole rojo, me encantan los sabores, el picor”.

### Bebida favorita:

“Agua de jamaica. Me encanta su sabor agridulce”.

### Lugar preferido para comer:

“Las ferias porque tienen todos los antojitos mexicanos”.

### Cocina:

“Cocino muy poco la verdad”.

### Sabor de la lucha libre:

“Toda la comida mexicana identifica a la lucha libre”.



Arena Plaza Manuel Ávila Camacho. Jilotepec, Estado de México, 15 septiembre de 2023.

COME FRUTAS Y VERDURAS.



## REWARD

### Comida favorita:

“La comida oriental, sobre todo el sushi”.

### Sabor de la lucha libre:

“Sabe a venganza, sabe a disfrute cuando te quedas con la máscara de tu contrincante (muestra en su boca, la máscara ganada en el ring)”.



Arena GYM Zeus. Iztapalapa, Ciudad de México, 30 de julio de 2023.



## SAGITARIUS

Solo Veracruz es bello, en su comida y en su deporte.

### Comida favorita:

“Las alitas, me gusta mucho el famoso de chuparte los dedos cuando comes alitas con papas a la francesa, me encanta”.

### Comida cotidiana:

“Llevamos dieta para el gimnasio, pechugas asadas sin sal, arroz hervido, atún, pescado, tratamos de mantener una dieta lo más saludable posible”.

### Cocina:

“Sí, para mí. Es muy raro que yo le llegue a cocinar a alguien, de repente sí, cuando tengo una reunión con mis amigos, por atención les cocino”.

### Bebida favorita:

“Yo creo que mi gusto prohibido es la Coca Cola”.

### Sabor de la lucha libre:

“Los tacos, cuando tenemos función, cuando salimos de las arenas regularmente ya es en la noche, a medianoche, una o dos de la mañana y lo único que encontramos abierto a esa hora son los tacos”.



Arena GYM Zeus. Iztapalapa, Ciudad de México, 13 de agosto 2023.

**LOS TACOS SON LA COMIDA QUE UNE  
A TODOS LOS DE LA LUCHA LIBRE.**



## SANGRE FRÍA JR. (IZQUIERDA) Y DORADO JR. (DERECHA)

### Comida favorita:

**Dorado Jr.:** “La pizza y comida mexicana, la carne asada y el pozole me encantan”.

**Sangre Fría Jr.:** “Las alitas de pollo y las milanesas con espagueti”.

### Cocina:

**Dorado Jr.:** “Así como heredamos el gusto por la lucha libre de parte de mi papá, él también fue panadero, nosotros continuamos ese legado de la panadería y de nuestra abuelita. En esa panadería trabajó el Perro Aguayo, quien inició a mi papá en la lucha libre. Continuamos el legado de la panadería tradicional mexicana, nosotros hacemos el pan: conchitas, pan de elote, cuernitos, roles y donas”.

**Sangre Fría Jr.:** “Son nuestro fuerte. Tenemos dos sucursales, una está en la avenida Fernando de Magallanes y, la otra, está en isla Romera”.



Arena Jalisco. Guadalajara, Jalisco, 29 de octubre de 2023.

### Sabor de la lucha libre:

**Dorado Jr.:** “La lucha libre es como la comida, un sinfín de platillos, cada uno representativo de cada estado. En Jalisco: torta ahogada, la birria. La lucha libre es diferente aquí, en la Ciudad de México, en Monterrey. Así que igual que la comida, es diversa”.

**Sangre Fría Jr.:** “La comida del luchador por las prisas, son los tacos, los lonches lo que a veces podemos por el tiempo, poder comer antes de luchar”.

**LAS PENAS CON PAN SON BUENAS  
Y LAS PENAS CON LUCHA LIBRE  
SON MEJOR.**



## SANTI HERNÁNDEZ

Soy el campeón game over.

Llave preferida la “Rompe alas”, es una llave personal.

### Comida favorita:

“La birria sin lugar a dudas. Lo que más como son los tacos dorados de pollo”.

### Bebida favorita:

“Me gusta mucho la Coca Cola, tal vez demasiado”.

### Cocina:

“Sí, un poquito de todo, espagueti a la boloñesa es lo más mío”.

### Sabor de la lucha libre:

“Alitas, uno las rompe para comérselas, pero es lo más rico que hay en el mundo”.



Gimnasio y Arena 2 de junio. Ciudad Nezahualcóyotl, Estado de México, 19 de agosto de 2023.

**EN LA COCINA COMO EN LA LUCHA LIBRE, LA VAS A CAGAR UN CHINGO DE VECES, PERO DE ESAS VECES, LE VAS A ATINAR A UNA Y EN ESA VAS A COMER BIEN CHINGÓN”.**



## SEXY BOMBÓN

### Lugar preferido para comer:

“Hay muchos lugares, pero los que están enfrente de la Arena Puebla, las cemitas están muy ricas, se las recomiendo”.

### Sabor de la lucha libre:

“Las cemitas de milanesa de la Arena Puebla con papitas ¡muy ricas! Si hay cemitas con papas, hay lucha libre”.

**LO MEJOR ESTÁ AQUÍ EN PUEBLA,  
LA MEJOR DELICIA DE LA VIDA.**



Salón Trópico. Puebla, Puebla,  
27 de Julio de 2023.



## SEXY VIOLETA

Mi llave preferida es una “Palanca a las piernas”.  
Como castigo una “Desnucadora”.

### Comida favorita:

“Enchiladas de mole, son mi veneno. Si no me ensucio, no comí mole”.

### Bebida favorita:

“Mezcal y aguardiente, todo eso está bien rico en Oaxaca. He ido de vaga a todos lados, me gusta que me inviten las bebidas bien locas. Están más fuertes, concentradas, eso es lo que me gusta”.

### Cocina:

“Cocino para mis tres hijos, mamá, hermano y esposo. De todo porque no me gusta comer diario lo mismo. Hace cuatro años, apenas aprendí a cocinar, tuve que hacerlo a fuerza. Me gusta mucho cocinar arroz, sopa, lo básico, una pechuga con ensalada, enchiladas, pollo asado, cosas rápidas. Prefiero viajar y que me lleven a comer”.

### Negocio de comida:

“Tengo mis tacos, los más rudos del barrio, todos traen nombre de luchador. Mis tacos tienen el nombre de *Último Guerrero*, taco *Mamba*, taco *Rey Bucanero*. Cada viernes tenemos una convivencia con luchadores, combinamos la comida con la lucha libre, yo soy la que estoy en el comal despachando los tacos y mis invitados están con mis clientes comiendo y platicando. Combinación perfecta, porque estás comiendo, estás viendo y platicando con tu luchador, no le estás viendo arriba del ring, lo ves ahí al lado de ti comiendo,



Arena GYM Starman. Iztapalapa, Ciudad de México, 24 de septiembre de 2023.

platicando, charlando. La gente ha recibido muy bien este concepto”.

### Sabor de la lucha libre:

“Participé en un evento, el Cervantino, se hizo el año pasado en Guanajuato, fue una experiencia muy padre, había mucha comida típica mexicana. Creo que la comida mexicana no se compara con ningún estado, pero en cualquier estado tiene algo mexicano”.

**LA COMIDA MÁS RICA SE SUBE  
ARRIBA Y EN VIVO DEL RING.**



## SISMO JR. (HINCADO) E HIJO DE SISMO

Nuestras llaves preferidas son “Crucero o cruceta hacia las piernas” (Hijo de Sismo) y “Nudo de oro” (Sismo Jr.).



Gimnasio y Arena 2 de junio. Ciudad Nezahualcóyotl, Estado de México, 19 de agosto de 2023.

### Comida favorita:

**Hijo de Sismo:** “Arroz rojo, el mole, soy muy molero, como mucha carne”.

**Sismo Jr.:** “Frijoles, arroz, huevito estrellado. A nivel calle, por trabajo, gordita, quesadilla, tacos de cabeza, que no le caen mal a nadie. Preferidas las carnitas o los tacos de maciza estilo Michoacán. Están entre grasosas y no tanto, muerde la carne trae juguito, sabe muy, muy rico, a eso sumémosle salsa y todo lo que lleva”.

### Bebida favorita:

**Hijo de Sismo:** “Normalmente agua”.

**Sismo Jr.:** “¿A quién no le gusta el refresco?, pero me gusta más agua de jamaica bien fría”.



## SKY WARRIORS: ESPARTANO, RIU Y EL MUÑECO

Somos más aéreos, pero en llaves me encanta “La campana” (Espartano); “Una estrella fugaz” (Riu) y “La reinera” (El muñeco).

### Comidas cotidianas:

**Espartano:** “Milanesa, pechuga de pollo y arroz”.

**Riu:** “La pechuga asada con una ensalada, la pizza y los tacos, enchiladas suizas”.

**El muñeco:** “Las enfrijoladas, la pizza, las ensaladas”.

### Lugar favorito para comer:

**Espartano:** “Donde esté rica la comida, ahí amo”.

**Riu:** “En el Centro Histórico de Puebla hay de todo tipo de comida”.

**El muñeco:** “La casa de mi novia”.

### Sabor de la lucha libre:

“Lucha libre poblana: cemitas. No viniste a ver lucha libre, sino comiste tu cemita”.



Salón Trópico. Puebla, Puebla,  
27 de julio de 2023.

NO SUEÑES TU VIDA. VIVE TU SUEÑO.  
CON AMOR Y PASIÓN. CON ALMA,  
VIDA Y CORAZÓN.



## SOLDADO NOCTURNO

Me gusta acabar mi lucha con el bombazo nocturno, una “Desnucadora”.

### Comida favorita:

“La pancita de res, es lo que más me gusta, no tan caldosa. Me recuerda mucho a mi mamá que en paz descansa, falleció hace un año, y fue el último platillo que me preparó antes de fallecer. Se me pone la piel chinita nada más de recordarla y es por eso que me gusta mucho”.

### Bebida favorita:

“Híjole, como buenos mexicanos, aunque muchos nos critican, una buena cerveza, tenemos que ser mexicanos”.

### Cocina:

“Sí, no siempre, pero trato de hacerlo dijera mi mamá: ‘hazte unos huevos para que no te mueras de hambre’. Cocino para mi familia, me gusta mucho hacer un buen arroz blanco o con jitomate, con unos dos huevitos estrellados”.

### Negocio:

“Tengo un depósito cervecero, se llama ‘Enmascarados’ cerca de Atlacomulco, Estado de México”.

### Sabor de la lucha libre:

“Unas buenas enchiladas, con chilito bien picoso”.



Arena Plaza Manuel Ávila Camacho. Jilotepec, Estado de México, 15 septiembre de 2023.

**COMO MEXICANOS NOS CALENTAMOS  
MUY RÁPIDO CON LO PICOSO,  
ENTONCES, TENEMOS UN  
TEMPERAMENTO CON LA  
SANGRE HIRVIENDO.**



## SPIDERMAN FLY Y NOICY BOY

No somos de utilizar tantas llaves, implementamos un estilo totalmente diferente a lo acostumbrado: el estilo “High Flyer”, movimientos peculiares que son los vuelos.

### Comida preferida:

“Cada quien maneja su comida, nosotros nos dedicamos al gimnasio, podemos llevar nuestra dieta, pero al final comemos de todo”.

### Sabor de la lucha libre:

“Los tacos de pastor, de lo que sea, de todo. La cerveza, en cualquier arena y es algo que se puede disfrutar tanto en la lucha libre como en la comida”.

**TANTO LA GASTRONOMÍA COMO LA LUCHA  
ES DE GUSTOS Y AMORES.**



Arena Coliseo Ecatepec. Ecatepec, Estado de México, 3 de septiembre de 2023.



## STRONGER BULL Y YOKAI

Dupla de los toros malditos, malditos hasta los huesos.

### Comida favorita:

**Stronger Bull:** “Comida rápida y Coca Cola”.

**Yokai:** “Gusto más tradicional, pozole y agua de horchata”.

### Sabor de la lucha libre:

“El mole de tradición de muchos años. A los luchadores se les pagaba con comida la cual, generalmente, era mole”.

**A LA COMIDA Y A LA LUCHA LIBRE CON TODO,  
AUNQUE DESPUÉS DUELA.**



Gimnasio Arena Azteca Budokan. Ciudad  
Nezahualcóyotl, Estado de México,  
22 de octubre de 2023.



## SÚPER ELEKTRA

### Cocina alguna comida:

“No, la verdad no, lo único que cocino son huevos, no me meto a la cocina para nada”.

### Lugar favorito de comida:

“Los mariscos, lugares sencillos, el mercado de San Juan, cortes de carne, varias cosas, pero soy más sencillón, de barrio, tacos”.

### Bebida favorita:

“Cerveza, de toda, la verdad”.

### Comida favorita:

“Los chiles rellenos o los chilaquiles, desde chavillo me empezaron a dar chiles y son comidas sencillitas”.

### Sabor de la lucha libre:

“Hay muchas, como el atún y jugo de naranja y el agua”.



Salón Los Ángeles. Cuauhtémoc,  
Ciudad de México, 23 de septiembre 2023

COME VERDURAS



## SÚPER SARIO

Mi llave favorita es “La Estaca India”.

### Comida favorita:

“Tejate como bebida y tlayudas, representan todo lo que podría ser mi estado de Oaxaca. La tlayuda es original, la tortilla no se da en muchos lugares. Con variación de alimentos, chapulines, chepil y muchos tipos de hierbas que se dan en mi estado”.

### Lugar preferido para comer:

“En mi estado, sería el Mercado 20 de Noviembre, las carnes asadas o cualquier mercadito, donde las señoras cocinan demasiado rico”.

### Sabor de la lucha libre:

“Está muy difícil, hay muchas cosas que la identifican. Pero en mi estado serían las tlayudas y el mole, es muy sabroso, me siento muy identificado”.



Arena GYM Starman. Iztapalapa, Ciudad de México, 24 de septiembre de 2023.

**HAZLO SÚPER SABROSO.**



## TAKEDA

Mi llave favorita es “La Casita” porque soy muy hogareño.

### Comida favorita:

“Me encanta el pozole y la birria. Mi paladar es amplio, no me quedaría con un solo platillo. Si me dieran a elegir, me quedaría con el salmón porque es un pescado que tiene una textura tan agradable en el paladar siento esa delicadeza. Cuando voy a Guerrero, me encanta el pozole verde, con taquitos dorados de requesón, aguacate, carnita de cerdo y chicharrón, después y antes del pozole te dan un mezcalito”.

### Bebida favorita:

“Actualmente es el agua, antes tomaba vino tinto, pero por salud lo dejé. De vez en cuando es una carnita asada, vino tinto, mezcal o tequila”.

### Cocina:

“Me gusta mi sazón, cuando quiero deleitarme me preparo una arrachera a las brasas, cebollitas y chiles toreados, proteína para que los músculos se mantengan”.

### Sabor de la lucha libre:

“Para nosotros los luchadores, todo lo que sea comida es bienvenido porque el ejercicio es demandante. Bienvenido un plato de frijoles con arroz, carnita asada, pescado asado, gran riqueza, nuestra alimentación no es limitada, como tenemos un gran desgaste físico y emocional, cualquier comida es bienvenida”.



Expo Lucha Gimnasio Juan de la Barrera.  
Ciudad de México, 16 de diciembre de 2023.



“Voy a confesar algo por primera vez aquí. ¿Qué es lo primero que le enseñan a decir a los extranjeros aquí en México? Groserías. Yo hacía bromas a mis compañeros de Japón cuando venían, me preguntaban: ¿cómo se saluda aquí? Yo les decía: ‘dile, chinga tú madre’, ellos no sabían y nosotros nos reíamos. Cuando fui a Japón se desquitaron ¿qué cree que me dieron de comer?, me dieron de comer carne de perro. Me dijeron después, porque al momento de probarlo, me supo a carne de cerdo. Me preguntaron: ¿qué tal te pareció el platillo? Dije: bien, pero prefiero el pescado. Todos los días me empezaron a preguntar si tenía alguna reacción con la carne. Yo dije: ¿por qué tanta preocupación? Me dijeron que era carne de perro. Merecido que lo tengo, ya me lo comí y no me pasó nada, no empecé a ladrar”.

“En Japón comen mucho arroz y mucha sopa como caldo de res, lo curioso es que te lo tenían que comer con palillos. ¿Cómo pueden comer el caldo con el palillo? La primera vez que fui a Japón me sentía incómodo porque no conocía la comida japonesa, extrañé mi comida. La primera vez que estaba tan lejos del sabor de la salsa, allá no hay salsa embotellada. Para nosotros, la tortilla como allá es el arroz. Me empezaron a gustar los platillos más sólidos, carne con arroz”.



**PARA MÍ, EL VICIO ES LA COMIDA, PODRÉ  
SACRIFICAR EL ALCOHOL, PERO NO LA COMIDA.**

## TANARI

La princesa azteca de la lucha libre con su especialidad “Candado hacia el cuello”.

### Comida favorita:

“Tamales, taquitos y la comida oaxaqueña, los como frecuentemente”.

### Bebida favorita:

“El agua natural o el agua de sabor de la alfalfa, melón, sandía”.

### Cocina:

“Cuando me dan ganas de cocinar para mi mamá, mi hermanita”.

### Sabor de la lucha libre:

“Toda la comida de México es rica, toda representa nuestra cultura. Muchos se van por unos taquitos, las tlayudas, todo eso es rico, de aquí”.



Gimnasio y Arena 2 de junio.

Ciudad Nezahualcóyotl, Estado de México,

9 de agosto de 2023.

**LA LUCHA Y LA COMIDA ES LO MEJOR DE MÉXICO.**



## TIRANO

“¿Te llenaste Bobby?” era una frase que me decía mi suegro y que les decía a los asistentes cuando terminaba una función de lucha libre.

### Cocina:

“Huesito con arroz y cereal con leche es mi especialidad en este momento. Estoy pendiente de aprender cocina mexicana, asados, carne asada me queda muy buena, eso sí, totalmente recomendable. Me gustaría aprender a cocinar mariscos, hacer ceviche, no muy picante. No hay necesidad de lastimar tanto el sistema digestivo”.

### Sabor de la lucha libre:

“La lucha libre en Chile fue un fenómeno muy importante, siempre fue el sueño de mi vida, allá en Chile era la lucha libre estadounidense. México es la mejor escuela de lucha libre que puede haber. En una buena función de lucha libre, una buena torta, algo sencillito, llenador, económico, generalmente cuando uno va a la lucha, encuentra una buena torta con jamón, queso, lechuga, un poquito de aguacate, tomate y su infaltable chilito por ahí. Muy representativo de la lucha libre mexicana. Me inclino, por un molito con pollo, por tradición, en algún momento cuando los luchadores iniciaban, su paga en algunas luchas de barrio era un platito de pollo con mole. De bebida, la tradicional cerveza, un buen mezcalito, tradición mexicana”.



Guerrerox GYM. Chimalhuacán, Estado de México, 17 de septiembre de 2023.

**ADEMÁS DEL MARIACHI, LOS TACOS Y LA MÚSICA NORTEÑA, MUY PROPIO DEL FOLCLOR MEXICANO ES LA LUCHA LIBRE.**



## TITÁN DEL ESPACIO, JR. O EL GUAGUANCÓ

*Mi llave preferida es la “Cruceta a las piernas”.*

### Cocina:

“Sí. Cocino cuando me pega mi mujer, me voy de rumba y no llego y órale. Cocino huevitos, me agrada hacer un caldo de sardina, es lo que hago para la familia”.

### Negocio de comida:

“Soy mesero, trabajo en la zona rosa”.

### Bebida favorita:

“Me agrada el vodka con jugo de arándanos”.

### Comida favorita:

“Sopa de mariscos, cazuela de mariscos gratinada”.

### Sabor de la lucha libre:

“Al mexicano le gusta de todo, para mí me llenan con los mariscos. Y el anís calentito, te tomas uno o dos caballitos y empiezas a sudar, es lo que pasa en la lucha, empiezas a entrar en actividad y sudas”.



Arena GYM Starman. Iztapalapa, Ciudad de México, 24 de septiembre de 2023.

**SOY TRAGÓN Y LUCHADOR.**



## THUNDER STORM

### Comida favorita:

“Garnachas y Maruchan, todo lo que sea rápido porque no me gusta esperar y quesadillas de queso de lo que haya”.

### Negocio de comida:

“Gorditas El rinconcito ubicadas en Doctor Arce y Doctor Andrade en el Mercado Hidalgo, el horario es de lunes a domingo de diez de la mañana a cinco y media de la tarde, yo estoy por lo regular diario o los fines de semana”.

### Sabor de la lucha libre:

“Para este deporte pues algo saludable, fruta, verdura, pastas, pero pues hay algunos que nos descuidamos y nos gusta la comida rápida. Sábados y domingos es totalmente libre, te puedes comer una Maruchan, unas quesadillas y unas papas”.



Arena Coliseo Ecatepec. Ecatepec, Estado de México, 3 de septiembre de 2023.



## THURMAN FURY

El luchador originario de Iztapalapa.

### Comida emblemática de la lucha libre:

“Toda la comida mexicana, igual que la lucha libre en todo México, así de sencillo”.

### Comida favorita:

“Pambazos, enchiladas o enfrijoladas y Coca Cola”.

**UNA BUENA DIETA PUEDE LLEVAR  
A GRANDES RESULTADOS.**



Gimnasio y Arena 2 de Junio. Ciudad  
Nezahualcóyotl, Estado de México,  
8 de octubre de 2023.



## TONINA JACKSON

Un gordito nunca pasa de moda.

### Comida favorita:

“Barbacoa de Hidalgo”.

### Bebida favorita:

“Tejuino de Guadalajara”.

### Lugar favorito para comer:

“Hidalgo a un pueblito que se llama Boxaxni, hacen una barbacoa excelente”.

### Cocina:

“Sí, tengo esa dicha, mi madre me enseñó a guisarme; desde niño sé cocinar”.

### Negocio de comida:

“Por el momento no. Pero antes de la pandemia tenía un restaurante de cortes finos, toda carne estilo norteño estaba en Ecatepec, Estado de México”.

### Sabor de la lucha libre:

“La comida del luchador es del Oxxo y los hot dogs”.

**EN JAPÓN TODO ES DIFERENTE, NO EXTRAÑABA LA COMIDA PORQUE AL LUGAR DONDE VAS TIENES QUE PROBAR LA CULTURA, LA COMIDA Y EL CALOR DE LA GENTE.**



Arena Club Wrestling. Chimalhuacán, Estado de México, 20 de agosto de 2023.



## TONY CIRO JR.

(Príncipe Airam a su derecha y Guerrillero Latino a su izquierda) Mi llave favorita “Crucetas a las piernas”.

### Cocina:

“Me encanta cocinar. Para mis hijas y esposa, todo lo que sea comida mexicana, desde chicharrón en salsa verde, pechugas rellenas, lo más bonito, es experimentar lo que les guste. Luego ellas son las que me piden que cocine y yo feliz de la vida. No hay nada mejor que llegar y compartir la mesa con la persona más allegada. Siempre me enseñaron que lo primero que puedes compartir es un taco. Me enseñaron a cocinar mi mamá y mi papá, de ahí fui experimentando”.

### Sabor de la lucha libre:

“Todo lo que sea comida mexicana, lucha libre es un representativo inmenso aunado a toda la afición. Nada mejor que los tacos en la lucha libre, suadero, pastor”.

“El desestrés del mexicano, la cerveza con una buena lucha libre. Siempre hay que ir al semillero de talentos. Si quieres presenciar una buena función en pequeños locales donde en realidad ves la verdadera lucha libre”.



Gimnasio y Arena 2 de junio. Ciudad Nezahualcóyotl, Estado de México, 19 de agosto de 2023.

**COMO LA COMIDA, LA VERDADERA LUCHA LIBRE SE VE Y SE VIVE MEJOR EN VIVO.**



## TORMENTO CHINO JR.

Me gusta ser muy técnico, me gusta mucho lo aéreo y a ras de lona.

### Comida favorita:

“Un espagueti, unos chiles rellenos no le quedan mal a nadie”.

### Bebida favorita:

“Aunque no sea tan sana una Coca Cola, si nos la echamos. Porque la droga número uno es el azúcar, nadie se puede negar, el que pruebe un día la Coca ya está condenado”.

### Cocina alguna comida:

“En ocasiones, cocino lo más común y rápido: una carne asada, pechugas asadas”.

### Sabor de la lucha libre:

“Por donde andábamos en las giras, lo más rápido de encontrar es comida callejera, es muy sabrosa. Muchas veces decimos que la comida más sabrosa es la que está en casa, pero muchas veces por cuestiones de trabajo no podemos. Una comida sobre carretera es muy buena. Algo universal el agua de limón, agua de sandía”.



Plaza Soyaniquilpan. Soyaniquilpan de Juárez,  
Estado de México, 9 de octubre de 2023



## TORTUGAS NEGRAS: RA ZHATA Y SHIL KAH

El lado oscuro de la lucha libre. En llaves somos terrestres, aéreos, somos extremos.

### Sabor de la lucha libre:

**Ra Zhata:** “Los tacos, cecina, bistec, carnitas, quesadillas: típico del buen mexicano”.

**Shil Kah:** “Nada de ‘chicken nuggets’, arriba los tacos, carnitas y el chile, cabrones. La cerveza es el alimento más completo que hay gracias a la cebada y todo lo que contiene. La cerveza es bendita, es rica, orgulloso bebedor de cerveza y mezcal”.

**SIN CHILE EL TACO NO ES TACO. DAMAS Y CABALLEROS AQUÍ LLEGÓ SU CUARESMEÑO.**



Gimnasio y Arena 2 de Junio. Ciudad  
Nezahualcóyotl, Estado de México,  
19 de agosto de 2023.



## TRUENITO JR. Y SAYURI

Conozcan mucha cultura mexicana.  
Nunca abandonen sus sueños, siempre va a haber  
un espacio donde les abran las puertas.



### Llave preferida:

**Truenito:** “La casita”.

**Sayuri:** “El nudo japonés”.

### Comida favorita:

**Truenito y Sayuri:** “Las enchiladas verdes”.

### El sabor de la lucha libre:

**Truenito:** “Los antojitos, porque a veces traen  
verduras que nos dan fuerza”.

**Sayuri:** “Alitas BBQ, dan la fuerza que un  
luchador necesita después de luchar”.

Arena Shaolin. Xonacatlán, Estado de México,  
5 de agosto de 2023.



## TRUENO

Mi llave preferida es “El nudo japonés”.

### Sabor de la lucha libre:

“Así como la lucha libre es patrimonio cultural de México, la comida mexicana es tan amplia. La lucha libre es un deporte noble que da espacio para todos, seas alto, chaparro, gordo, flaco, no importa”.

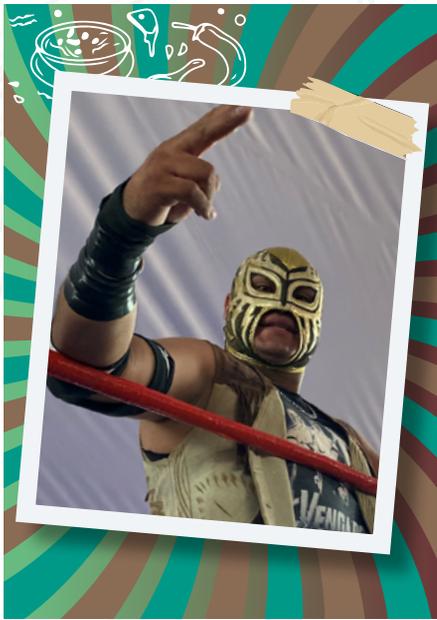
“Sin la comida no tendrías este cuerpo, no tendrías esto, el platillo que tú quieras, dale y dale al entrenamiento”.

**MÉTELE FUERTE A LA COMIDA, ES LA QUE NOS AYUDA A CARGAR, A TENER FUERZA.**



Arena Shaolin. Xonacatlán, Estado de México,  
5 de agosto 2023.





Arena Plaza Manuel Ávila Camacho. Jilotepec,  
Estado de México, 15 septiembre de 2023.

## TYRON

100 % rudo.

### Comida favorita:

“Los chiles en nogada, tienen todo lo que es sabor a México: picosos, rudos”.

### Bebida favorita:

“El tequila”.

### Lugar preferido para comer:

“Las ferias porque tienen todos los antojitos mexicanos”.

### Cocina:

“Cocino para mi esposa, arroz, chile verde, albóndigas, todo lo que nos enseñó mi sagrada madre”.

### Sabor de la lucha libre:

“Es bien difícil, hay muchos antojitos mexicanos, todos van con la lucha libre”.

100 % LOS RUDOS.



## ÚLTIMO CABALLERO

### Comida favorita:

“Nuggets y tacos al pastor, no puedo vivir sin ellos”.

### Comida cotidiana:

“Los luchadores nos tenemos que cuidar mucho. La comida es lo principal para los entrenamientos, son muy cansados, de alto rendimiento. Me verás delgado, pero siempre trato de comer seis u ocho comidas y colación, las quemó en el gimnasio”.

### Bebida favorita:

“Agua y un refresquito porque el cuerpo te lo pide. Agua es prioridad, dos litros diarios para que tengas buena digestión y buena salud. Cuando te sientas bajoneado, la Coca ayuda a bajar la presión de los entrenamientos y para que te revivas, tengas azúcar y sigas al pie de la letra con lo que sigue”.

### Lugar preferido de comida:

“Por mi casa hay un localito en la esquina, siempre que llego tarde de algún lado, luego de conducir una hora con mi novia, pasamos a cenar ahí porque sé que van a tener tacos al pastor”.



Arena Club Wrestling, Chimalhuacán,  
Estado de México, 20 de agosto de 2023.

**LOS TACOS AL PASTOR, HASTA A LOS  
GRINGOS LES GUSTAN.**



## ÚLTIMO LEGENDARIO

Mi llave preferida es “La estrella fugaz”.

### Comida favorita:

“Me gustan mucho los tacos y una salsita bien buena con una tortillita que es lo mexicano”.

### Cocina:

“Me levanto a las siete de la mañana. Voy a hacer una hora de cardio. Regreso, tomo avena con plátano, manzana, mi licuado de proteína. Voy a entrenar pesas, regreso, hago otra hora de cardio. Siempre me he preparado yo mis alimentos”.

### Sabor de la lucha libre:

“Cerveza y refrescos, en todas las arenas no falta el que grita cervezas, refrescos y las famosas tortas o taquitos. La lucha libre es cultura aquí en México, la comida tradicional en México va muy bien con la lucha libre. Tan solo en una cena que tuve el 15 de septiembre hubo lucha libre, hubo cena mexicana y todo se conjuntó, ¡qué rico! México es lo mejor y la lucha libre yo creo que es lo máximo”.



GYM Guerrero. Chimalhuacán,  
Estado de México, 17 de septiembre de 2023

**UN GUSTO DELEITAR ESTE PLATILLO:  
UNA BUENA LUCHA LIBRE.**



## VENGANZA INDIA Y SORIA

Para ser gordo hay que tener mucho estilo.

### Comida favorita:

**Venganza india:** “Terminando cada función nos vamos a la taquería”.

### Cocina:

**Soria:** “Preferimos comprar porque luego no le echamos mucho aceite”.

### Lugar favorito para comer:

**Soria:** “No somos exigentes, andamos en todas las taquerías de Neza, no nos importa, donde haya grasa y colesterol, ahí estamos”.

### Sabor de la lucha libre:

**Venganza India:** “Siempre vamos a los tacos, que es lo mejor; frutas y verduras no, puros tacos de carnitas. La Coca light porque el agua no se lleva con los tacos”.

**Soria:** “Nos pasamos más horas en las taquerías que en el gimnasio, pero como lo pueden ver también nos preparamos y resultados están arriba del ring”.



Arena Club Wrestling. Chimalhuacán, Estado de México, 20 de agosto de 2023.

**AMO LUCHA LIBRE Y COMIDA: DENME MÁS.**



## VERSÁTIL

Hasta en las mentadas de madre.

### Comida favorita:

“Los tacos campechanos y al pastor”.

### Bebida favorita:

“La Coca Cola”.

### Cocina alguna comida:

“No, yo no sé cocinar, yo soy malo para la cocina”.

### Sabor de la lucha libre:

“Yo siento que el deporte de la lucha libre es algo mexicano, entonces serían los tacos y bebida la cerveza”.



Arena GYM Starman. Iztapalapa,  
Ciudad de México, 24 de septiembre de 2023.



## VIAJERO

De Iztapalapa, tengo una llave que le puse  
“La viajera”.

### Comida preferida:

“El físico en la lucha libre es muy importante, sé que es complicado porque la comida mexicana es deliciosa, es fácil romper la dieta. Pero para seguir avanzando en la lucha libre, es importante entrar con los grandes que pesan cien kilos de puro músculo, no les puedes competir con setenta kilos. Entonces, sé que es un proceso largo, pero créeme que, si lo haces con pasión y entrega, lo vas a lograr”.

### Cocina alguna comida:

“Si, no soy muy bueno pero tengo las bases culinarias por la carrera de gastronomía que estudié: cortes, cocción, tengo una idea y para seguir la dieta hay que cocinar. El que no cocina se muere de hambre, hay que aprender a cocinar”.

### Lugar favorito para comer:

“Un lugar que se llama Pozolería Guerrerense, por Pantitlán y Sor Juana, es muy buena y he ido desde que tengo memoria. Me gusta mucho ahí, me gusta el pozole y las enchiladas suizas”.

### El sabor de la lucha libre:

“El pozole yo creo, porque no hay otra cosa que relacione al pozole con México, hay una conexión inexplicable. De bebida la cerveza es clásica, no sería lucha libre sin cerveza”.



Arena Coliseo Ecatepec. Ecatepec,  
Estado de México, 3 de septiembre 2023.

**NO HAY NADA NI COMO LA LUCHA  
LIBRE NI COMO LA COMIDA MEXICANA.  
LA LUCHA LIBRE TRAE SAZÓN QUE SE  
COMPLEMENTA CON LA COMIDA.**



## VILLANO IV

La unión hace la fuerza de México.

### Comida favorita:

“La carne asada, pollo, mariscos, arroz, frijoles, todo me gusta. No tengo problema con la comida. A mí me gustan unas papitas, esquites o elotes con limón, sal y salsa”.

### Bebida favorita:

“Agua de horchata. El refresco, trato de no tomarlo tanto, es lo que más me gusta. Una cerveza, aunque no la tomo diario cuando lo hago, la disfruto”.

### Sabor de la lucha libre:

“Baja en grasa, no tantos carbohidratos, la mayoría de los luchadores tenemos que cuidarnos en la alimentación. No hay una comida exclusiva de la lucha libre”.

“Algunos compañeros se han dedicado al negocio de la comida, han hecho sus platillos, les han puesto nombre de luchadores. Lo que más come el luchador, es la carne, como fuente de proteína, los que cuidan su cuerpo para que se vean bien arriba de un ring, se enfocan en consumir la proteína más pura”.

“La lucha libre me ha dado la oportunidad de viajar a diferentes países. He visto compañeros que les ha costado trabajo la comida japonesa, a mí no, yo como de todo. Tenemos mal entendido, le llamamos sushi a los rollitos que venden, eso no es, es el maki; el sushi es la bola de arroz abajo con la carne arriba. El sake también es muy rico, la cerveza (Asahi, la Saboro). La alimentación de otras culturas me ha servido para valorar lo que tenemos en México. En Japón es muy cara la fruta. Aquí somos abundantes en todo tipo de frutas”.



Entrevista 1. Salón Los Ángeles. Cuauhtémoc, Ciudad de México, 23 de septiembre 2023.

Entrevista 2. Expo Lucha Gimnasio Juan de la Barrera. Ciudad de México, 16 de diciembre 2023.

**COME FRUTAS, VERDURAS, ARROZ,  
FRIJOLES, AH, Y UNOS TACOS.**



## VIOLENCIA JR.

Soy orgullosamente de Zacatelco, Tlaxcala.

### Comida favorita:

“Mi comida preferida obvio es el mole de mi pueblo. Pero cada seis meses porque afecta mucho lo que es hacer una dieta, trae muchos condimentos”.

### Comida cotidiana:

“Desayuno arroz hervido con huevos estrellados o revueltos con verduras, o me hago un licuado de avena, plátano, manzana, avena, nuez y agua; es mi proteína. Hasta las dos o tres de la tarde, una comida normal y ceno otra vez arroz y pollo hervido, carne asada o atún”.

### Bebida favorita:

“De todo, cerveza, whisky y tequila”.

### Sabor de la lucha libre:

“Para llevar una dieta balanceada o mantener un físico más o menos estable, hay que ir con un nutriólogo”.



Arena Coliseo Ecatepec. Ecatepec, Estado de México, 16 de Julio 2023.



## X DEVIL Y SOL

Somos de Tacubaya, orgullosamente colonia Bellavista.

### Sabor de la lucha libre:

“Los tacos, es lo primero que encuentras después de una función, los típicos sabores, de suadero, de longaniza, tripa y sientto que es lo más tradicional porque las funciones de lucha terminan como diez, nueve de la noche. Muchas veces es lo único que está abierto, hay un puesto de tacos saliendo de una arena, incluso para nosotros como luchadores, a veces cuando estamos de gira en las madrugadas, es lo único que encontramos. Para cualquier luchador los tacos son importantes”.

**HAY QUE COMER NOS EL MUNDO.**



Arena Coliseo Ecatepec. Ecatepec,  
Estado de México, 3 de septiembre 2023.



## XENA GLADIADORA

Tengo varias llaves favoritas, una de ellas es la de “Sumisión”.

### Comida favorita:

“La verdad mi platillo favorito es la barbacoa porque me gusta”.

### Bebida favorita:

“Me gusta el agua de piña”.

### Cocina alguna comida:

“Sí, para mi esposo, antes cocinaba para mis hijos. Cocino a veces una ensaladita un pescadito y a veces no, a veces tacos dorados, lo que es la comida mexicana”.

### Lugar preferido para comer:

“Teppan Tacos”.

### Sabor de la lucha libre:

“Los luchadores son bien tragones, pero bien tragones. Por el 83 yo practicaba karate y tenía unas amiguitas, sus familiares eran de la porra ruda, entonces las porras eran grandísimas, les estoy hablando de la Arena Neza y ahí fui, había muchos luchadores, me sorprendí de ver cómo comían”.

“Lo que deben de comer los luchadores y todas las personas es una alimentación balanceada, pero la verdad no la comemos. A mí me encantan los pasteles, ahorita andaba buscando al de los pasteles. Una alimentación sana es un bistec asado, un vaso de fruta, arroz hervido, a veces sí



Salón Los Ángeles. Cuauhtémoc, Ciudad de México, 23 de septiembre de 2023.

nos disciplinamos y comemos bien, a veces no. Para nosotros es difícil porque vamos mucho afuera de la capital, ahí hacen tortillas que para qué les cuento, mole, barbacoa, todo lo que engorda y no debemos de comer lo más sabroso”.

**VIAJAMOS MUCHAS HORAS Y NOS RECIBEN CON MESAS CON UN MONTÓN DE COMIDA. LA DIETA DE LOS LUCHADORES SON MUCHAS QUESADILLAS.**



## YETI “EL ABOMINABLE HOMBRE DE LAS NIEVES”

El más frío del polo Norte con castigos fuertes, como el “Powerbomb”.

### Comida favorita:

“Los mariscos (camarones, pescado). Todo lo que haya fresco o cocinado, de ese tipo es mucho de mi agrado”.

### Sabor de la lucha libre:

“Los tacos, porque son mexicanos y la lucha libre es 100% mexicana. No hay mejor lucha que la de México. Combinación muy buena porque todo el mundo viene aquí. Mariscos, tortas, hamburguesas, es lo que todo mundo consume aquí, con una cerveza o refresco bien frío. Conozcan la lucha libre, empápanse de este bonito ambiente con los luchadores”.



Gimnasio y Arena 2 de junio.  
Ciudad Nezahualcóyotl, Estado de México,  
19 de agosto de 2023.

**LA COMIDA DE LAS ARENAS ES MUY BUENA. LA LUCHA LIBRE ES UN ESPECTÁCULO QUE SE VIVE COMIENDO, PLATICANDO CON AMIGOS, ESTANDO EN COMPAÑÍA.**



## YIN SAN (DE PIE) Y TORO NEGRO

Hermanos de sangre, damos con todo para demostrar de qué estamos hechos.

### Comida favorita.

**Yin San:** “Chiles rellenos y agua de horchata”.

**Toro Negro:** “Tinga, tortas de espinaca, mole y agua de jamaica”.

### Sabor de la lucha libre:

**Yin San:** “Comer en la lucha libre se busca comida gustosa: Maruchan, tortas, tacos, alitas. Es todo aquello que encuentras en la calle, que desestresa y te hace feliz”.

**Toro Negro:** “Mientras te partas la madre en el gimnasio, la comida es un plus a tu entrenamiento”.

**A LA LUCHA LIBRE Y A LA COMIDA HAY QUE ENTRARLE CON TODO, MENOS CON MIEDO.**



Gimnasio Arena Azteca Budokan.  
Ciudad Nezahualcóyotl, Estado de México,  
22 de octubre de 2023.



## ZELDRIS

Mi llave preferida es “El Bombero con el crack”.

### Comida favorita:

“Me gustan las pechugas empanizadas, asadas, rellenas, hawaianas ¡me encantan!”

### Bebida favorita:

“Como todo buen deportista, agua de horchata o de jamaica. ¿Por qué no?, también algo muy relax, un poco de alcohol!”

### Cocina:

“Sí, me gusta a veces cocinar para mi familia, madre y hermanas en fin de semana, día de la madre o del padre. A mi corta edad, de niño, me gustaba cocinar huevos con jamón, salchicha o frijoles. Hoy, mi aventura radica en preparar arroces, espagueti, cositas un poco más elaboradas”.

### Lugar preferido para comer:

“Como todo buen mexicano, las carnitas nunca pueden faltar; la birria o la barbacoa son típicas. Muy buena comida de Hidalgo, mi familia es de allá, de Tula y de Mixquiahuala. Entonces, conocemos la mejor barbacoa en el estado de Hidalgo”.

### Sabor de la lucha libre:

“El pozole como mero sello de la lucha libre. Bebida, algo un poco fuerte, algo más rasposo, como el mezcal o tequila, representativos de México y de la lucha libre”.



Multiforo Cultural del Fuerza.  
Ciudad Nezahualcóyotl, Estado de México,  
27 de octubre de 2023.

**EL LADO MÁS RUDO DE LAS  
PERSONAS SE PUEDE ENCONTRAR EN  
AQUELLOS QUE PRUEBAN LA SALSA  
VERDE DESDE EL MOLCAJETE.**



## ZIZA

Mi llave favorita es “La Tapatía”.

### Comida favorita:

“Me gustan mucho las enchiladas verdes, y toda la comida verde”.

### Bebida favorita:

“La Coca Cola”.

### Cocina:

“Cocino arroz y sopa para mi familia, especialmente a mi abuelita”.

### Sabor de la lucha libre:

“Yo creo que mole y pozole. Porque la lucha libre es mexicana y esa comida es mexicana”.



Gimnasio y Arena 2 de Junio.  
Ciudad Nezahualcóyotl, Estado de México,  
19 de agosto de 2023.



## ZUMBI

Guerrero brasileño.

### Comida favorita:

“El menudo, la pancita, las tostadas de pata, el mole de olla, los tacos al pastor”.

### Bebida favorita:

“El tepache y el pulque, no tomo otra cosa”.

### Cocina:

“Cocino todos los días, cocina brasileña (arroz blanco, asado de res, pollo, pescado) voy intercambiando toda la semana, siempre acompañado de una ensalada”.

### Sabor de la lucha libre:

“La garnacha prevalece dentro de la lucha libre: quesadillas, pambazos, tacos. La comida está en todo momento, hasta arriba de un cuadrilátero”.



Arena Plaza Manuel Ávila Camacho. Jilotepec,  
Estado de México, 15 septiembre de 2023.

**AVIÉNTALE UNOS NACHOS.**









## CAPÍTULO VI. LA EXPERIENCIA DE COMER EN LAS ARENAS DE LUCHA LIBRE

*En las arenas siempre vas a encontrar las micheladas.*

*Son el ambiente porque la gente  
ya tomando se mete contigo, te apoyan  
Rey Hababil.*



357



Decir que “somos lo que comemos” remite a varios asuntos importantes, entre los que destaca, la construcción de una identidad a partir de los consumos, preferencias, hábitos y prácticas de lo alimenticio. Es de tal importancia la relación, que puede tener implicaciones anímicas importantes, lo que se condensa en el síndrome del “jamaicón” como se ha comentado en un capítulo anterior. Por lo mismo, parece que no resulta ocioso plantear la siguiente interrogante ¿qué papel desempeña la gastronomía en la lucha libre desde el punto de vista de quienes asisten a esas funciones y cómo se convierte en una experiencia importante dentro de la cultura popular mexicana? Se trata de mirar desde otro ángulo a la lucha libre, desde la experiencia de comer, de descubrir qué función tienen los alimentos durante las batallas y cómo conectan para vivir estos momentos. Aún más, a lo que asistimos, tanto adentro como afuera de las arenas, es a la conformación de paisajes gastronómicos culturales (Mendoza, 2019; Walls, 2022), porque a través de la comida y la bebida se ofrecen asociaciones intangibles entre las personas y el lugar, se manifiestan las tradiciones del deporte-espectáculo (es casi imperdonable no comer una cemita en la Arena Puebla), la idiosincrasia propia de los aficionados (solo en esos momentos nos ponemos la máscara, los cánticos, decimos insultos muy particulares), conformándose verdaderas fiestas populares.

Frente a un escenario de enfrentamientos, sumisión, sangre, golpes, acrobacias, saltos peligrosos, gritos, duelos, euforia, risas, burlas, entre otros ¿qué rol tiene la comida para intensificar, modular o ser partícipe del performance de la lucha libre? Durante el trabajo de campo, al interactuar con los aficionados y observar sus rituales de consumo, se llegó a la conclusión de que la comida, frituras, bebidas o diversas golosinas ahí presentes tienen significados distintos que se ponen en acción dependiendo del momento, ambiente e interacción con los luchadores o entre el mismo público.

La mayoría de la comida y bebidas presentes en los diversos recintos son parte de la gastronomía mexicana popular pero, en el caso de las arenas visitadas se pudo observar, que sucede lo que menciona Ibarra (2019: 94) frente a los paisajes alimenticios: “el lugar donde se consume importa, así como los rituales de la ingesta, que le otorgan un significado totémico diferenciado al platillo”. En ese sentido, la gastronomía popular mexicana en los recintos de lucha libre recobra o refuerza significados, genera ritmos de consumo y vínculos entre los aficionados con la dinámica del propio espectáculo.

Como veremos a lo largo del capítulo, las representaciones sociales y los patrones de consumo alimenticio fuera del hogar moldean no solo al espacio público, sino también las mentalidades de las personas. Así, la lucha cultural presente, tanto dentro como fuera del ring o las diferencias de niveles socioeconómicos, se diluye al momento de consumir. Los distintos usos de la comida y bebida en la lucha libre tienen la función de hacer en los conflictos culturales, rituales que migran a la indulgencia, gusto y placer de comer. Entonces, la lucha libre es un *foodscape* con ambiente de pertenencia, de orgullo y de conexión.

### DISTINTAS FORMAS DE COMER Y SABOREAR LA LUCHA LIBRE

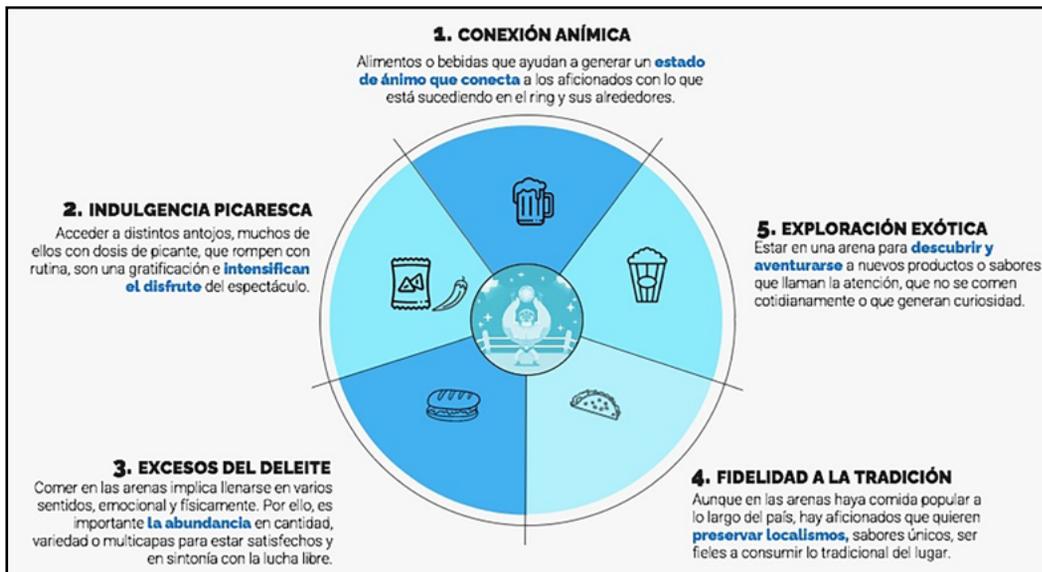
Desde el punto de vista de los aficionados, la oferta gastronómica de las arenas sí es un referente identitario, que genera orgullo y vínculo estrecho con este deporte. Pero no se vive igual, depende de qué tipo de bebida o comida se deguste. En ese sentido, se observan cinco formas de relacionarse con la comida en las arenas, antes, durante y después de las funciones:

#### *Conexión anímica*

La conexión anímica es aquella que, al consumir alimentos o bebidas, ayuda a gestar un estado de ánimo que conecta a los aficionados con lo que está sucediendo en el ring. Los alimentos o bebidas permiten generar un ambiente de pertenencia, donde los espectadores, aunque lleguen de distintos lugares, sean de diversos estratos sociales, solos, en pareja, amigos o en familia, se convierten en una colectividad que busca disfrutar del momento porque se trata de convivir, de hacer conexión social a través de la comida y contribuir a generar un ambiente de fiesta, euforia o catarsis.



Imagen 161: Cinco formas de vincularse con la oferta gastronómica en la lucha libre.



Fuente: Elaboración propia.

Por eso la importancia del tipo de alimentos, bebidas o golosinas que se consuman. No todos contribuyen de la misma forma a la estimulación del ambiente requerido para la lucha libre. La cerveza es una de las bebidas que tiene distintas funciones dentro de la experiencia de vivir la lucha libre, la primordial es generar empatía y validación de la *communitas*. Los aficionados entrevistados asumían que es uno de los productos con mayor presencia en las diversas arenas, que ayuda a “sentirse en ambiente” y permite disfrutar mejor de las funciones.

En el ring puede haber escenarios de rudeza y, aunque se beba, por lo general no se producen momentos de violencia entre los aficionados, más bien se busca convivencia, incluso hasta se unifican para corear insultos hacia los luchadores porque no se está dando el *performance* esperado o contra el mismo réferi, cuando no se están cumpliendo las reglas. En ese sentido, nos decía un aficionado: “la cerveza te pone en el mismo canal, te hace empático con los demás y con el ambiente que se produce” (Hombre, 32 años, Gimnasio Arena Azteca Budokan).



Imagen 162. Aficionado enmascarado llegando a su asiento con cerveza en la mano.



Arena México. Cuauhtémoc, Ciudad de México, 20 de agosto de 2023.

Imagen 163. Espectadores respondiendo a las palabras o acrobacias de los luchadores en el ring.



Arena Coliseo Guadalajara. Jalisco, 24 de agosto de 2023.

Para varios de los aficionados, la presencia de la cerveza comunica que se vive un micromomento de fiesta entre amigos. Por eso, algunos de los grupos de conocidos pueden verse antes, hacer una especie de precopeo, el cual se complementa en la misma arena. La función comienza, se van sumando las dosis de cerveza que van encendiendo los ánimos o los van conteniendo también.

Imagen 164. Espectador enmascarado bebiendo entusiasmado su cerveza.



Arena Coliseo Guadalajara. Jalisco, 24 de agosto de 2023.

No todo sucede en el ring, se van haciendo microespacios de interacción. Al estar con amigos,



consumir cerveza u otros alimentos se ayuda a suscitar empatía y complicidad entre el grupo, que pueden ir comentando lo que pasa en el ring o haciendo su propio ambiente, su propia reunión o fiesta. Al respecto, comentaba una aficionada: “No es que te aburras si no hay cerveza, pero de verdad le da otro nivel de entusiasmo cuando tienes una cerveza en la mano” (Mujer, 31 años, Arena Jalisco).

Imagen 165. Grupo de amigos, cada uno con su cerveza, platicando entre sí, desvinculándose un momento de lo que sucede en el ring.



Gimnasio Arena Azteca Budokan.  
Nezahualcóyotl, 22 de octubre de 2023.

Las funciones tienen un patrón de comportamiento, las emociones van siendo graduales, en general, se inicia con un poco de entusiasmo el ambiente se va intensificando. En parte, esto tiene que ver con la

cartelera donde se van dejando las mejores luchas al final (ya sea por la fama de los luchadores o por nivel de pugna que tienen entre ellos, más todavía cuando se produce una lucha de “máscara contra cabellera”). En esa gradualidad, la cerveza se convierte en un acompañante mientras se espera a que salga el luchador favorito o que la lucha entre técnicos y rudos “alborote al gallinero” como lo menciona una mujer. Así lo explica un aficionado:

Mientras llega lo mero bueno, te vas chiquiteando tu cerveza, la vas saboreando, te vas preparando. Es raro, pero si las últimas peleas no son buenas te quedas con la sensación de insatisfacción. Eso casi no sucede, pero sí se llega a dar. También en las arenitas, la emoción es desde antes, porque estás muy cerca de los luchadores, te caen encima. Se bajan del ring, y aquí, junto a ti, se empiezan a madrear (Hombre 45 años, Gimnasio Arena Azteca Budokan).

Imagen 166. Hombre de pie con cerveza para observar mejor la pelea.



Gimnasio Arena Azteca Budokan. Ciudad Nezahualcóyotl,  
Estado de México, 22 de octubre de 2023.



Imagen 167. La Brava y promotor Víctor Aguilar Castillo, Promociones Vikmask, platicando mientras el réferi la obliga a subir y seguir con la lucha.



Gimnasio y Arena 2 de junio. Nezahualcóyotl, Estado de México, 19 de agosto de 2023.

Imagen 168. Vendedora de refresco de cola.



Arena Puebla. Estado de Puebla.  
27 de julio de 2023.

Imagen 169. Aficionados brindando con refresco de manzana y naranja



Arena Coliseo de la Ciudad de México. Ciudad de México, 2 de junio 2024.

En esta misma relación (conexión con el ambiente) están otras bebidas, algunas con alcohol, por ejemplo los “azulitos” o los “pitufos” (bebida que resulta de la combinación de vodka, bebidas energizantes y glaseado sabor mora azul para escarchar el vaso). Pero también están los refrescos, los cuales no solo son para quitar la sed o como complemento a otro alimento o botana. Los refrescos son acompañantes del momento, especialmente cuando no se quiere beber alcohol.



### Luchadores animando al público a participar

Además de la presencia de alguna bebida con alcohol o sin alcohol, entre los momentos de conexión con el ambiente, están aquellos donde los luchadores se hacen presentes e interactúan con los aficionados, creando un instante emocionante, divertido y trascendental.

Imagen 170. Luchador Dartañán sentado en las piernas de un aficionado.



Gimnasio Arena Azteca Budokan. Nezahualcóyotl, 22 de octubre de 2023.

Imagen 171. Nacho libre con aficionados extranjeros.



Arena Coliseo Guadalajara. Guadalajara, Jalisco, 29 de octubre de 2023.



### La conexión anímica convierte a la lucha libre en ocasión para el esparcimiento.

Por supuesto, no todos beben cerveza,<sup>4</sup> pero ese hecho no los aleja de la convivencia y conexión. Eso no los limita. Acudir a la lucha libre en familia se vuelve un espacio de esparcimiento y la comida contribuye a que ese momento sea completo, de apego y vinculación familiar: “Venir a las luchas y traer a los hijos, poder comer algo y disfrutar de las luchas no tiene precio” (Hombre 45 años, Arena Jalisco). Entre los alimentos que aparecen en este caso, una forma de compartir el momento, son las palomitas, frituras o la confitería.

Imagen 172. Familia consumiendo palomitas de maíz y caramelos.



Arena Jalisco. Guadalajara, Jalisco, 29 de octubre de 2023.

### Desestresarse y conectarse con el espacio

Las palomitas, los dulces, las pepitas u otras semillas tienen también la función de engancharse con el momento. En el caso de las palomitas, los entrevistados las relacionan como parte del escenario, no pueden faltar al estar frente a cualquier espectáculo parecido a cuando van al cine, “no pueden faltar las palomitas, porque mientras estás viendo cómo luchan, tú ya debes tener palomitas en la mano” (mujer, 22 años, Arena Jalisco). Al mismo tiempo, esas mismas palomitas funcionan para mitigar el hambre, para evitar el aburrimiento o frenar el estrés. Lo mismo sucede con los dulces o las semillas, se compran para tener algo que endulce la boca o para estar masticando y evitar los nervios. Tanto las palomitas, como los dulces o semillas logran la conexión porque rompen con la inercia de la cotidianidad o el estrés. Se intenta dejar afuera de la arena los problemas personales, “olvidarse momentáneamente de ellos”. Estos alimentos son un puente que ayuda a conectarse con ese momento de desestrés, entretenimiento y un poco de placer a través del sabor. Se vuelven como marcos de contención donde ayudan a que los aficionados se reconecten con la función. Así lo

<sup>4</sup> Quienes beben también se moderan por los precios del vaso de cerveza que puede oscilar entre 80 y 150 pesos. Por lo mismo, muchos solo compran de 1 a 3 vasos de cerveza.

expresan los aficionados: “Vienes a desestresarte, a gritar, a mentarle la madre al réferi, y si te comes algo, justo es para desconectarte de la rutina y conectarte con el ambiente de aquí” (Mujer, 32 años, Arena GYM Zeus. Iztapalapa, CDMX).

Imagen 173. ¡Palomitas para todos!



Arena Neza. Nezahualcoyotl. Estado de México, 10 de octubre de 2023.

Imagen 174. Compra inicial: cerveza y palomitas.



Arena México. Cuauhtémoc, Ciudad de México, 20 de agosto de 2023.

Imagen 175. Puesto de dulces con bolsas pequeñas que les dejan entrar a la arena.



Arena México. Cuauhtémoc, Ciudad de México, 20 de agosto de 2023.

### *Indulgencia picaresca*

Su base es el antojo, de lo que se trata es de disfrutar el momento, probar algo que se saboreé, que haga diferente la ocasión, ahí pueden estar desde las papas, chicharrones, palomitas, patitas, esquites, micheladas, entre otras, y cuyo común denominador es que tengan suficiente picante. Parte de este ingrediente es que estimula la liberación de endorfinas para producir placer, siendo un potenciador de travesuras, picardía, al mismo tiempo que mezcla placer con sufrimiento, justo como es la lucha libre.

Las arenas se vuelven escaparates para acceder a distintos antojos: “cada que venimos, ya sé que me tengo que comer unas papas con mucho chile. Me enchilo, pero vale la pena. Cuando la función está emocionante, rápido



se me olvida lo enchilada que estaba” (Mujer, 28 años, Arena Coliseo Guadalajara).

Imagen 176. Cerillito. Se sumerge la parte de arriba del refresco (o cerveza en lata) en una mezcla de tamarindo en pasta y chamoy; se escarcha con ajonjolí dulce.



Arena GYM Zeus. Iztapalapa, Ciudad de México.

Imagen 177. Michelada. Parte de la misma base de escarchado, salsa de tomate e inglesa, con un popote de tamarindo, rodaja de pepino y una gomita



Arena Coliseo de la Ciudad de México.  
Cauhtémoc, Ciudad de México.

Imagen 178. Micheladas.



Arena Coliseo Guadalajara. Jalisco,  
24 de agosto de 2023.

Ponerle picante a todo lo que se pueda, además de resaltar el sabor de lo que comen, permite que los aficionados intensifiquen la experiencia: “estar enchilado es sinónimo de estar enojado, porque sí te enoja que le vayan ganando a tu luchador favorito. Yo creo que por eso me gusta el picante, te enchila pero te gusta” (Hombre, 35 años, GYM Coliseo Ecatepec).

Imagen 179. Familia comiendo papas fritas con salsa Valentina.



Arena Coliseo Ecatepec. Ecatepec, Estado de México, 3 de septiembre de 2023.



En muchos casos, tal parece que las luchas son el pretexto para ir a comer algún antojo sin sentir culpa: “Lo mío, lo mío son las papas con mucho chile, no sé qué tienen pero aquí saben diferente, saben muy buenas” (Mujer, 30 años, Arena Coliseo Ecatepec).

Imagen 180. Palomitas con mucha salsa Valentina.



Gimnasio Arena Azteca Budokan, Nezahualcóyotl, Estado de México, 22 de octubre de 2023.

Además, muchos de los productos suelen ser abundantes y más baratos que otros, como es el caso de los *Cheetos* los cuales son bañados en salsa; esta combinación la realizan mucho los aficionados adolescentes que llegan a la arena y pueden comprarse una gran bolsa de estos productos y observar las luchas.

### Lo popular de lo mexicano es el picante

Para muchos aficionados todos los antojos que contengan chile (especialmente salsa Valentina o botanera), tamarindo o “Miguelito”, son relacionados como algo muy típico de la lucha libre, les genera orgullo porque para ellos son tradicionales. Consideran que esa oferta gastronómica de las arenas son sabores genuinos y vivencias que no se pueden perder.

Aunque esto que venden aquí lo puedes encontrar en otros lugares, te das cuenta que es muy propio cuando ves a los turistas aquí y se sorprenden de cómo comemos, hasta dicen que somos valientes por hacer eso. Entonces, en la lucha libre todos somos valientes, los luchadores por luchar y nosotros al comer tanto pinche chile” (Hombre 27 años, Arena Coliseo Guadalajara, Jalisco).

Imagen 181. Vasos con churritos de harina y popote de tamarindo, se bañan con salsa Valentina o botanera.



Salón Trópico. Puebla, Puebla, 27 de julio de 2023.



### Paladar dominante

Los aficionados de las arenas de lucha libre, a todo le ponen chile. Por ejemplo, a las alitas o patitas de pollo, a los esquites o elotes; a los raspados (“los diablitos”). Es una combinación de sabores para “chuparse los dedos”:

No necesitas cubiertos, no necesitas mantel, solo los dedos para tomar un pedazo de papa, una palomita y llevártela a la boca. Aunque te ensucies de chile los dedos, solo los metes a la boca y listo, otra vez limpios. Eso lo hacemos aquí, quizá en otros lados te vean mal, pero aquí no, todos somos raza (Hombre, 45 años, Jilotepec, Estado de México).

### Gratificación

Comer la oferta de las arenas es una forma de libertad, de darse un gustito, una especie de gratificación. En relación con este vínculo con la lucha libre, los aficionados buscan resolver sus necesidades de indulgencia más que de conexión con el ambiente. Acuden a la lucha libre, la aprecian y, de paso, se dan un premio. Por eso mismo, no todo lo que comen es salado, buscan también gastronomía dulce, por ejemplo, los churros, las crepas, donas, entre otros. “Me gusta venir a la lucha libre porque no solo disfruto de los trancazos también nuestros deseos o impulsos por comer. Yo los llamo ‘gustos culposos’” (Mujer 34 años, Arena 2 de Junio, Ciudad Nezahualcóyotl).

Imagen 182. Lo dulce y lo salado dos formas distintas de comer, pero ambas pueden generar felicidad.



Gimnasio y Arena 2 de junio. Ciudad Nezahualcóyotl, Estado de México, 19 de agosto de 2023.

### Importancia del ocio como disfrute y diversión

Prepararse con un antojo, es pensar en el momento en que quieren disfrutar de la función. En ese sentido, la comida les ayuda a generar emociones positivas, mantener optimismo en los resultados, gane o no su luchador favorito. Aquí aparecen las crepas, especialmente las dulces, se trata de una comida nueva dentro de la oferta gastronómica de las luchas, pero que resulta atractiva porque se le ubica como un alimento que hace feliz a su comensal: “Cuando vi que había crepas, me emocioné porque me encantan las de Nutela. Me como una y me siento feliz, alegre, me prepara para disfrutar en serio de la lucha” (Mujer, 29 años, Arena Coliseo Guadalajara).

Imagen 183. Venta de crepas en el vestíbulo de la Arena Coliseo Guadalajara.



Arena Coliseo Guadalajara. Jalisco, 24 de agosto de 2023.

Imagen 184. Venta de crepas en el vestíbulo de la Arena Coliseo Guadalajara.



Arena Coliseo Guadalajara. Jalisco, 24 de agosto de 2023.

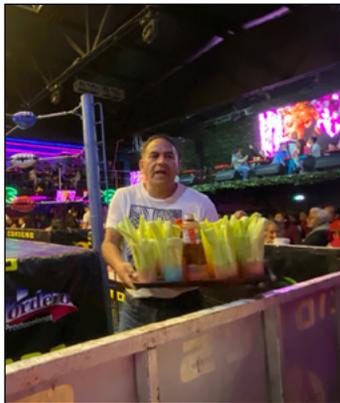
### Comer sin culpa

Uno de los argumentos comunes en la gastronomía mexicana es la capacidad de los comensales para justificar todo lo que se comen. Y, entonces, pasamos a decir que comemos bien porque agregamos frutas y verduras, un poco de eso pasa en las arenas de lucha libre. La venta de verduras como pepino, jicama o de frutas como sandía, mango o tunas, se convierten en la base de un antojo balanceado, “que si te lo comes no sientes tanta culpa”, a cualquiera de ellos se le puede bañar con picante en polvo (Tajín), limón y sal; entonces, se le transforma en un antojo que toma cuerpo y sentido en la lucha libre porque ahora pica rico.

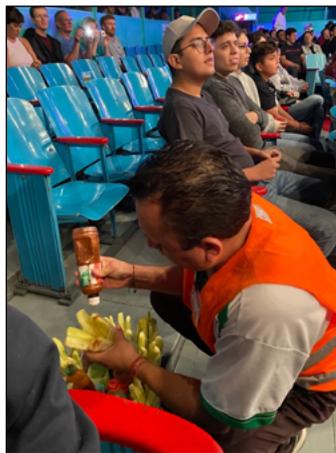


En la mayoría de las arenas vas a encontrar algo de fruta fresca, aunque parece que nadie la pide, en realidad es algo que ya conocemos, ya sabemos a qué sabe. Me gusta porque me refresca, no lo siento tan pesado como las harinas”. (Mujer 44 años, Arena Puebla).

Imagen 185: Pepinos con tajín al gusto.



Salón Trópico. Puebla, Puebla, 27 de julio de 2023.



Arena Puebla. Puebla, 20 de julio de 2023.

### *Excesos del deleite*

Comer en las arenas implica llenarse en varios sentidos, emocional y físicamente. Por ello, es importante la abundancia en términos de cantidad, variedad o multicapas de sabores para estar satisfechos y en sintonía con la lucha libre.

### **Llenarse, ¿por qué no?**

Muchos aficionados al relacionarse con la comida, más allá de verla como un antojo, buscan una relación más funcional, es decir, se necesita una comida más llenadora, abundante, por ejemplo, hamburguesas, tortas, crepas, tacos, quesadillas, entre otros.

Yo vengo de trabajar, entonces no me da tiempo de pasar a comer algo; así que le digo a mis amigos, primero comemos algo y después entramos a las luchas, así que nos organizamos. Pero aplicamos la de “barriga llena, corazón contento”, y aprovechamos para una cerveza que nos ayude a ponernos en el tono de las luchas (Hombre 25 años, Arena México, CDMX).



Imagen 186. Pepino y jícama con chile piquín.



Arena GYM Zeus. Iztapalapa, Ciudad de México, 30 de julio de 2023.

Imagen 187. Bolsas de palomitas, chicharrones, cheetos en tamaños familiares.



Arena Puebla. Puebla. 27 de julio de 2023.

### Más es más

La abundancia es una condición que se genera para no sentir que nuestra gastronomía es pobre, por el contrario, comer con cierta cantidad, que se vea, que genere la sensación de satisfacción puede tener una articulación cultural. Y es una de las formas de la relación que se genera en la gastronomía de las arenas en la lucha libre: “El tamaño importa, los paquetes de palomitas o chicharrones tienen que ser grandes para que sientas que sí te llenarás. Parecen muchas pero ya entrando en acción, las luchas se ponen emocionantes y te obligan a comer de la emoción” (Mujer 50 años, Arena Puebla).

Imagen 188. Vendedora sirviendo michelada doble.



Arena México. Cuauhtémoc, Ciudad de México, 20 de agosto de 2023.



### No comer lo mismo siempre

La mayoría de las arenas tienen una variedad de opciones, no solo para que el aficionado elija, sino que además puedan personalizar. Aunque es una oferta conocida, y podría decirse que ilimitada, los aficionados no solo se relacionan con la cantidad, también con la variedad, se disfrutan los alimentos multicapas que hagan del momento algo diferente (no comer lo mismo siempre), para personalizar el momento. Las frituras son las más socorridas, la diferencia radica en el precio, accesibilidad o que predomine la marca.

Imagen 189. Vendedores de botanas industrializadas en bolsas familiares en distintas arenas.



Salón Trópico. Puebla, Puebla, 27 de julio de 2023.



Arena Coliseo. Ciudad de México, 2 de junio de 2024.

### Multicapas de creatividad

Una de las cualidades presentes en la lucha libre es que resulta llamativa a la vista, esto sucede también con la oferta gastronómica presente, lo cual está relacionado con la creatividad: “Siempre hay mucho de dónde escoger que no sabes qué pedir. A mí lo que me gusta es la posibilidad de personalizar lo que me como, en diversidad de sabores o texturas”. La creatividad también se hace presente, tanto en la imagen de los aficionados como en la presentación de los productos (gomichelas).

Imagen 190. Aficionada con su hija y vendedor de micheladas y gomichelas.



### Satisfacción total

Una buena función y comer algo llenador está presente en la lucha libre. Por eso, varios de los alimentos tienen importancia para algunos de los aficionados, por ejemplo, la Maruchan, los tacos dorados, las tortas trascienden porque se busca estar satisfechos con algo que se acerca a comida completa: “La comida es sentirse bien” (Mujer 24 años, Arena Coliseo Ecatepec).

Imagen 191. Aficionados comiendo productos “llenadores” (Maruchan, hotdogs o tortas de jamón), durante los intermedios.



Arena Coliseo Ecatepec. Ecatepec, Estado de México, 3 de septiembre de 2023.

### Fidelidad a la tradición

Mucho de toda la oferta anterior se puede encontrar en cualquier arena. Pero también, hay gastronomía que solo se puede saborear en ciertos coliseos, se vuelven sabores o productos únicos, más regionales, que generan orgullo e identidad local.

Aunque en las arenas haya comida popular a lo largo del país, hay aficionados que quieren preservar localismos, ser fieles a consumir lo tradicional del lugar. Este es el caso de las cemitas que son parte de la dinámica de vivir la lucha libre en Puebla. Se comen antes o después de las luchas. No es una regla escrita, pero se observa que la gente se apresura a comer la cemita, antes de que inicien los combates, la cual es más grande que la habitual, es más abundante. Decían algunos aficionados, “te apuras a comértela para ya disfrutar todas las luchas”.

Nos gusta comer lo que somos. Al venir a las luchas te das cuenta que eso es muy mexicano y lo que se ofrece aquí también. Las cemitas son lo diferente de otras arenas en México, pero aquí es lo tradicional, es lo nuestro (Mujer, 35 años, Arena Puebla).

### Continuidad histórica y originalidad de los productos

Las arenas son escaparates para la comida popular, en la Arena Neza, por ejemplo, se puede encontrar una serie de platillos que se han pasado de generación en generación, se aprecian por ser



oferta del comercio de banqueta, por su versatilidad para ofrecerse, son muy valorados, se trata de los huevos hervidos o duros, los cuales, al ser solicitados por los aficionados, se preparan con limón, sal y salsa Valentina. En este mismo canal están los chitos, carne seca elaborada de carne de burro, también se le pone limón y salsa botanera.

Imagen 192. Cemitas de Puebla, puesto afuera de la arena y aficionados comiendo antes de que inicie la función o durante el desarrollo de la misma.



Arena Puebla. Puebla, 27 de julio de 2023.



### Resguardar la identidad regional

Al momento de consumir, los aficionados se convierten en una especie de guardianes del sabor o de la tradición, sobre todo de productos locales que se consumen en las arenas. Dos ejemplos: el cochi es la cola del cerdo frita a la que se le pone salsa botanera y limón. Este es un platillo tradicional que ya casi no se localiza, pero se vende durante las luchas que se realizan en el Auditorio Municipal “Fausto Gutiérrez Moreno” en Tijuana, Baja California.

Lo mismo sucede con los tacos al vapor o de ollita, es un platillo de la calle que se encuentra en varias ciudades, en Guadalajara y Tijuana. Ambos platillos generan orgullo porque se les ubica como típicos de la zona y el mejor lugar para legitimarse es a través de la lucha libre.

Imagen 193. Cochi preparado con limón y salsa botanera.



Imagen 194. Vendedor ofreciendo cochi durante la función de lucha libre.



Auditorio Municipal “Fausto Gutiérrez Moreno”. Tijuana, Baja California, 3 de noviembre de 2023.

Por su parte, la Arena Coliseo de Guadalajara también tiene algunos alimentos que son locales. Se trata de la carne seca natural o adobada, la cual se puede degustar durante la función.

Imagen 195. Vendedora de carne seca.



Imagen 196. Vendedor de chicharrones fritos.



Arena Coliseo Guadalajara. Jalisco, 24 de agosto de 2023.

Imagen 197. Salchichas y papas hervidas, ambas se colocan en un plato y se les echa salsa botanera.



Arena Jalisco. Guadalajara, Jalisco, 29 de octubre de 2023.

## La mexicanización de lo popular

La oferta gastronómica en las arenas hace eco con la lucha libre porque hay una serie de códigos relacionados con la *mexicanización*, cuya fortaleza está en el arraigo por el pasado (tradiciones), ciertos personajes, sabores y platillos que se reconocen como parte del ADN mexicano.

Imagen 198. Locales de comida popular mexicana.



Arena Coliseo Ecatepec. Ecatepec, Estado de México, 3 de septiembre de 2023.



Un ejemplo muy presente en muchas de las arenas visitadas fue la presencia de tortas de jamón, que además de ser un alimento básico también se le considera llenador y reconocido por los extranjeros. Es decir, es un alimento cargado de símbolos que son abrigados por la cultura popular que al estar en las arenas de la lucha libre se fortalece aún más.

Imagen 199. Aficionada comiendo su torta de jamón.



Arena GYM Zeus. Iztapalapa, Ciudad de México, 30 de julio de 2023.

Imagen 200. Vendedores de tortas de jamón.



Arena Club Wrestling. Chimalhuacán, Estado de México, 20 de agosto de 2023.

La cerveza, al ser una bebida emblemática y muy presente en la lucha libre, en algunos momentos se ha podido consumir en ediciones especiales de manera que se han convertido en objetos de colección, es decir, más allá de sus primeras funciones o usos.

Imagen 201. Ediciones conmemorativas de cerveza.



Tienda Ruda, especializada en máscaras y equipo de lucha libre, al lado de la Arena Coliseo de Guadalajara, 28 de mayo de 2024.

Imagen 202. Cerveza y pulque embotellado de edición conmemorativa.



Tienda Ruda, especializada en máscaras y equipo de lucha libre, al lado de la Arena Coliseo de Guadalajara, 28 de mayo de 2024.



### Exploración exótica

Estar en una arena implica descubrir y aventurarse a nuevos productos o sabores que llaman la atención, que no se comen cotidianamente o que generan curiosidad. Es decir, además de presenciar la función de lucha, las arenas se convierten en un laboratorio sensorial a través de su oferta gastronómica. En ese sentido, los aficionados buscan ampliar lo conocido en busca de esa aventura del gusto.

Imagen 203. Venta de plátanos fritos de distintas especialidades frente a la Arena Coliseo.



Alrededores de la Arena Coliseo. Ciudad de México, 1 de junio de 2024.

encuentra en las calles de la urbe. En general, son aficionados de mente abierta, dispuestos a experimentar y descubrir, se guían mucho por la sensorialidad (sabores, olores, texturas, presentaciones). Intentan probar nuevos sabores y platillos.

Imagen 204. Venta de “azulitos” en la Arena Coliseo Ecatepec, Estado de México.



Fuente: Trabajo de campo.

La exploración no necesariamente es extrema, de pronto lo ya conocido, pero que no se consume tan seguido también resulta atractivo para los aficionados: “Queremos un poco de algo diferente, y la lucha libre nos lo da”; “Nos mueve vivir sensaciones nuevas, ampliamos nuestros horizontes”, “Si en algo somos exploradores es en la comida”.

Vivir la experiencia de la lucha libre a través de sus sabores, hace que los aficionados, nacionales o extranjeros, busquen explorar texturas y combinaciones de lo que se ofrece, mucho de lo cual es comida de banqueta, que se



Imagen 205. Cueritos con salsa Valentina.



Gimnasio y Arena 2 de junio,  
Nezahualcóyotl. Estado de México,  
19 de agosto de 2023.

Imagen 206. Gomichelas.



Fuente: Trabajo de campo.

Imagen 207. Puesto de dulces enfrente de la Arena  
Coliseo de Guadalajara.



Fuente: Trabajo de campo. 1 de junio de 2024.

### Fusión de sabores y sensorialidad

Los aficionados de la lucha libre son más abiertos a conocer sabores, olores, texturas, presentaciones; es como un juego donde se intenta probar nuevos sabores y platillos.

En esta exploración, es importante contar con una amplia variedad, no gusta lo repetitivo. Por ejemplo, estar frente a los puestos de dulces implica explorar, conocer o reconocer la variedad de opciones.



### Una experiencia en sí misma

Para quien va a la lucha libre a fin de para conocer y aventurarse, la gastronomía resulta un acompañante que aporta de manera importante a esta dosis de aventura. En este caso, comer en las arenas es una oferta llena de grasa, chile, dulce, abundancia, ya que es una experiencia en sí misma.

### TRASVASAMIENTO IDENTITARIO: AFICIÓN, COMIDA Y LUCHA LIBRE EN JAPÓN

Las funciones de lucha libre en Japón se viven de manera muy diferente a México, se distinguen por ser tranquilas y ordenadas. No hay bullicio, ni gritos, ni mentadas de madre, entre otros comportamientos que en la lucha libre mexicana forman parte de su esencia. Cuando los aficionados manifiestan su aprobación, asombro o entusiasmo por un lance o acción, lo hacen básicamente a través del aplauso, no está permitido gritar ni levantarse de los asientos, es decir, hay un control y disciplinamiento cultural del cuerpo. En este contexto, hablar de cómo se conecta la comida con la lucha libre es complejo porque en las funciones realizadas en Japón, generalmente no hay venta de alimentos. Excepto en Chiba, durante el evento de la *Fantástica Manía 2024* (alianza entre la CMLL y *New Japan Pro Wrestling*), hubo venta de comida representativa de los dos países (México y Japón). Por parte de la gastronomía japonesa hubo arroz, *karaage* (fritura japonesa de pollo), de la gastronomía mexicana, tacos de carnitas, cerveza y tequila con Coca Cola.

Mientras que, para los mexicanos, la comida conecta de diversas formas con la lucha libre, en Japón, la comida es tangencial en ese sentido. Aun con estas condiciones, vale la pena detenernos a revisar qué pasó en este evento, para profundizar las conexiones de la comida con la experiencia de vivir la lucha libre.

Imagen 208. Oferta de comida japonesa en la función de lucha libre *Fantástica Manía 2024*.



Fuente: Trabajo de campo. Makuhari Messe International Conference Hall. Chiba, Japón, 17 de febrero de 2024.



Imagen 209. Oferta de comida mexicana.



Fuente: Trabajo de campo. Makuhari Messe International Conference Hall. Chiba, Japón, 17 de febrero de 2024.

Al tener la posibilidad de elegir entre la comida de México o la de su propio país, muchos aficionados optaron por los tacos mexicanos. Hay admiración y respeto por la lucha libre mexicana y, al tener contacto con la comida mexicana, ese sentido se trasvasó. Un aficionado japonés que vivió muchos años en Querétaro comentó: “probar los tacos es probar un poco más de la cultura mexicana y saber que es grandiosa en varios sentidos” (hombre, 25 años, Makuhari Messe en Chiba).

Hay seis cosas que llaman la atención:

- a) La comida solo se sirvió y se consumió durante el intermedio.
- b) No existen los vendedores que acercan los alimentos y pasan entre las filas de aficionados por lo que, mientras en las arenas de México, estas personas forman parte del paisaje gastronómico, aquí están ausentes.
- c) En general se comía de manera separada del resto de los aficionados. Ni el momento, ni la comida, ni la función, fueron el medio para convocar a hacer grupos de intercambio o interacción.
- d) Los tacos de carnitas se perciben como un tentempié por ser pequeños, quienes compraron tacos, solo pidieron uno o dos.



- e) El tequila con Coca Cola agradó y se le relacionó con la bebida típica de México, aunque quedó la duda de si así se toma en México.
- f) Las formas culturales a través de las cuales, los aficionados japoneses se acercan a la lucha libre mexicana, son aquellas de índole natural: banderas, máscaras, bolsos y demás diversidad de mercadería.

Imagen 210. Aficionadas japonesas comiendo karaage.



Fuente: Trabajo de campo. Makuhari Messe International Conference Hall. Chiba, Japón, 17 de febrero de 2024.

Imagen 211. Aficionados comiendo comida japonesa.



Fuente: Trabajo de campo. Makuhari Messe International Conference Hall. Chiba, Japón, 17 de febrero de 2024.

Tal vez sea que, como desde el siglo pasado, luchadores mexicanos han realizado viajes a Japón, y últimamente se ha incrementado esa relación a través del evento de *Fantástica Manía*, el cual lleva más de una década de realizarse, los aficionados japoneses



son conocedores de la lucha libre mexicana de manera que una gran parte de los asistentes a las funciones realizadas, llevaban algún objeto o vestimenta relativo a México. La identificación es de tal magnitud que pareciera que asistimos a un trasvasamiento identitario por medio de la cultura material e inmaterial.

Imagen 212. Starlight y Ruaka, luchadoras japonesas en su presentación rumbo al cuadrilátero para enfrentar a Jarochita y Lluvia.



Fuente: Trabajo de campo. Makuhari Messe International Conference Hall. Chiba, Japón, 17 de febrero de 2024.

Imagen 213. Aficionada japonesa con bandera mexicana.



Fuente: Trabajo de campo. Towa Pharmaceutical Ractab Dome Sub Arena. Osaka, Japón, 13 de febrero de 2024.

Imagen 214. Aficionado antes de entrar a la función de lucha libre.



Fuente: Trabajo de campo. Makuhari Messe International Conference Hall. Chiba, Japón, 17 de febrero de 2024.



Imagen 215. Aficionada vestida con kimono y *obi* (faja) alusiva a la lucha libre.



Fuente: Trabajo de campo. Towa Pharmaceutical Ractab Dome Sub Arena. Osaka, Japón, 13 de febrero de 2024.

Imagen 217. Aficionados comiendo tacos en un intermedio de la función.



Fuente: Trabajo de campo. Makuhari Messe International Conference Hall. Chiba, Japón, 17 de febrero de 2024.

Imagen 216. Aficionada con sudadera y leyenda en español.



Fuente: Trabajo de campo. Makuhari Messe International Conference Hall. Chiba, Japón, 17 de febrero de 2024.

Imagen 218. Aficionada desplegando la bandera de México



Fuente: Trabajo de campo. Towa Pharmaceutical Ractab Dome Sub Arena. Osaka, Japón, 13 de febrero de 2024.



Imagen 219. Aficionada con playera con leyenda en español.



Fuente: Trabajo de campo. Makuhari Messe International Conference Hall. Chiba, Japón, 17 de febrero de 2024.

Imagen 220. Familia con máscaras y banderas mexicanas.



Fuente: Trabajo de campo. Towa Pharmaceutical Ractab Dome Sub Arena. Osaka, Japón, 13 de febrero de 2024.

Imagen 221. Aficionado con bolso impreso con bandera mexicana.



Fuente: Trabajo de campo. Makuhari Messe International Conference Hall. Chiba, Japón, 17 de febrero de 2024.

Imagen 222. Aficionado con leyenda en su playera donde se alcanza a leer: “Buena suerte”.



Fuente: Trabajo de campo. Makuhari Messe International Conference Hall. Chiba, Japón, 17 de febrero de 2024.



223. Niño con máscara y playera de Máscara Dorada donde se aprecia el nombre de México y la bandera de Japón.



Fuente: Trabajo de campo. Towa Pharmaceutical Ractab Dome Sub Arena. Osaka, Japón, 13 de febrero de 2024.

Imagen 225. Niño con playera que contiene bandera mexicana y frases en español.



Fuente: Trabajo de campo. Towa Pharmaceutical Ractab Dome Sub Arena. Osaka, Japón, 13 de febrero de 2024.

Imagen 224. Familia con máscara de Atlantis, playera, paliacate y cubrebocas con alusiones a México.



Fuente: Trabajo de campo. Towa Pharmaceutical Ractab Dome Sub Arena. Osaka, Japón, 13 de febrero de 2024

Imagen 226. Detalle de playera donde se aprecia dibujo y leyenda en español que dice: “amo los tacos”.



Fuente: Trabajo de campo. Towa Pharmaceutical Ractab Dome Sub Arena. Osaka, Japón, 13 de febrero de 2024



En resumen, el trasvasamiento no solo se observa en los luchadores como migrantes cíclicos; y la representación de lo nacional en el extranjero también se visualiza en los aficionados japoneses quienes, al asistir a las funciones de lucha libre, al comprar *souvenirs* o comer tacos producen una transferencia, intercambio o adquisición de códigos que permiten comunicar y experimentar una forma de vivir la cultura popular mexicana desde la distancia.







## 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 la lucha libre son casi inexistentes por lo que se considera 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?

A lo largo de todo el libro se buscó demostrar cómo la gastronomía mexicana y la lucha libre son dos formas culturales que se cruzan y fortalecen entre sí, son claras manifestaciones de la cultura popular donde se reproducen diferencias de clase y se confirman identidades. Por ello, ambas manifestaciones mantienen una constante lucha cultural donde se confrontan visiones gastronómicas (hegemónicas y subalternas), narrativas y transformaciones del sentido y significado. Además de lo anterior, podemos mencionar los siguientes aprendizajes:

### a) Identidad y lucha cultural desde el culto y gusto al cuerpo

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 poder 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 banqueta; 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.

b) Ecosistema de recintos que vive en constante conflicto cultural

Las arenas de lucha libre son escenarios rituales en donde se refuerza la pertenencia al grupo, esta identificación gira en torno a una variedad de elementos presentes en los recintos, entre los que destaca la fama, cercanía física con luchadores y luchadoras, asequibilidad, entre otros. Son reflejo del conflicto cultural que se vive dentro del ecosistema porque algunas arenas cuentan con mayor reputación por su presencia en medios masivos de comunicación, son reconocidas y visitadas por turistas *versus* aquellas que son accesibles económicamente, representan convivencia familiar, sentido comunitario pero invisibilizadas, minimizadas y marginalizadas.

c) Nuevas formas de fortalecer el vínculo entre aficionados con luchadores

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.

d) Gastronomía y lucha libre como recursos para las industrias culturales

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.

e) Turismo: termómetro del reconocimiento, de la transnacionalización y la interculturalidad

La gastronomía y la lucha libre constituyen un prometedor campo de intervención para el turismo, son dos productos culturales que han atrapado la atención de los medios de comunicación, lo cual influye en la apropiación del turismo nacional y extranjero. La transnacionalidad de lo popular, donde la lucha libre y la gastronomía se proyectan como productos singulares, novedosos y representativos de “lo mexicano” para el mundo han generado el surgimiento de negocios y una oferta de experiencias únicas: tours o recorridos para asistir a una función de lucha libre y después comer antojitos mexicanos en lugares emblemáticos, tradicionales y populares. Pero eso no es todo: en el marco turístico también se han convertido en manifestaciones de diplomacia, de acercamiento entre tradiciones culturales, de promoción de la imagen del país, es decir, en una *soft power*.

f) Gastronomía y lucha libre como bienes públicos

Como se argumentó, la gastronomía y la lucha libre son consideradas patrimonios culturales, es decir, bienes de carácter público, por lo que 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 los luchadores y luchadoras, y lo mismo para el caso de las cocineras tradicionales (o los representantes de la oferta popular).



g) Arenas de la lucha libre como foodscapes que fortalecen la identidad popular

Al momento de comer o beber antes, durante o después de la lucha libre, los aficionados fortalecen vínculos entre ellos o confirman sus gustos por la cultura popular mexicana construyendo significados de identidad y orgullo. Los rituales de consumo en las arenas de lucha libre generan estados de ánimo que conectan con el espectáculo, a su vez, rompen con la rutina e intensifican el disfrute. Ciertos excesos, la actitud de entrega, exploración y aventura a la hora de comer y beber son elementos que conectan con la lucha libre. Preservar los localismos consumiendo platillos, botanas o bebidas propias de ciertas arenas, es contribuir con la tradición del lugar, su cultura e identidad.

Como se aprecia, la gastronomía y la lucha libre se complementan y es posible generar discusiones acerca de su importancia como formas simbólicas debido a que permiten dar respuestas acerca de quiénes son, de qué modos actúan y qué mensajes desean comunicar todos aquellos que concurren a esos lugares llamados arenas.





## BIBLIOGRAFÍA

- Acuña, A. (2016). “La cultura en la Arena de la lucha libre mexicana: una visión etnográfica”, en *Revista Española de Antropología Americana*, 47, 143-160.
- 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>
- Alariste, S. (2006). “El jamaicón y sus precursores”, en *Revista de la Universidad de México*, 28, 91-92.
- 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/>
- ANUIES – Asociación Nacional de Universidades e Instituciones de Educación Superior (2024). *Anuario Estadístico de la Población Escolar en Educación Superior. Ciclo Escolar 2023-2024*. Disponible en: <http://www.anui.es.mx/informacion-y-servicios/informacion-estadistica-de-educacion-superior/anuario-estadistico-de-educacion-superior@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 de Puebla.
- Barthes, R. (1980). “El mundo del catch”, en *Mitologías*. México: Siglo XXI Editores, 8-14.
- Barthes, R. (2003). *El sistema de la moda y otros escritos*. Barcelona: Paidós.
- Benedict, A. (1993). *Comunidades imaginadas. Reflexiones sobre el origen y la difusión del nacionalismo*. México: Fondo de Cultura Económica.
- Brillat-Savarin, J. (2010). *Fisiología del gusto o meditaciones de gastronomía trascendental* (Edición facsimilar 1869). Valladolid: Editorial Maxtor.
- Bourdieu, P. (2007). *El sentido práctico*. México: Siglo XXI.
- Campos, G. (2023). *De lo cotidiano a la invención de una tradición: historia de las cocineras tradicionales de Pátzcuaro 2004-2020* (tesis de Doctorado en Ciencias Sociales). Culiacán, Sinaloa: Universidad Autónoma de Sinaloa.
- Caribe Empresarial (2022). “¡Ring; Rock StAAAs ya tiene cartel completo! Hard Rock Hotel Riviera Maya y lucha libre AAAA Worldwide” revelan todos los detalles de la edición 2022. Disponible en: <https://caribempresarial.com/ring-rock-staaas-ya-tiene-cartel-completo-hard-rock-hotel-riviera-maya-y-lucha-libre-aaa-worldwide-revelan-todos-los-detalles-de-la-edicion-2022/>



- Carteles viejos de lucha libre (fotos) (2016). + De MX. Disponible en: <https://masdemx.com/2016/07/carteles-viejos-de-lucha-libre-fotos/>
- 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).
- Cibernético (2024). Página Oficial de Cibernético # Apocalipsis Ahora. Disponible en: [https://www.facebook.com/ciberneticooficial/?locale=es\\_LA](https://www.facebook.com/ciberneticooficial/?locale=es_LA)
- CIVITATIS (2024). *Lucha Libre Mexicana en Puebla*. Disponible en <https://www.civitatis.com/mx/puebla/entrada-lucha-libre/>
- CMLL Gaceta on WordPress.com
- Cobelo, L. (2015). “Come y Lucha”, en *Revista Tapas. Nam, Nam Magazine...* 9, diciembre.
- 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)
- Cornejo, E. G. (2023). *El vampiro y el sexo (1968). Una aproximación al cine de luchadores como cine de culto* (Tesis de Maestría en Estudios de Arte y Literatura). Cuernavaca, Morelos: Facultad de Artes, Universidad Autónoma del Estado de Morelos.
- Criollo, R. (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.
- Cruz, S. C. (2013). “El abismo entre lo ‘naco’, lo ‘chido’ y lo ‘in’”. *Forbes*, septiembre. Disponible en: <https://www.forbes.com.mx/el-abismo-entre-lo-naco-lo-chido-y-lo-in/>
- @datavizero (2019). “Universo del taco”. Disponible en: [https://x.com/search?q=%22universo%20del%20taco%22&src=typed\\_query](https://x.com/search?q=%22universo%20del%20taco%22&src=typed_query)
- De Hoyos, J. (2010). *La casa: origen de la conformación territorial. Aportaciones epistemológicas al estudio del territorio*. Toluca de Lerdo, Estado de México: Consejo Editorial de la Administración Pública Estatal.
- DIF-CDMX – Sistema para el Desarrollo Integral de la Familia de la Ciudad de México (2024). “Programa Comedores Populares para el Bienestar”. Disponible en: <https://www.dif.cdmx.gob.mx/programas/programa/programa-comedores-populares#:~:text=El%20Programa%20de%20Comedores%20Populares,N.>
- 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)
- Fernández, O. (2022). *El color de la lucha*. México: Osaescritor.



- Freud, S. (1981). *Compendio del Psicoanálisis. Obras completas*. Madrid: Editorial Biblioteca Nueva.
- 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. y Rodríguez, G. (2009). *Lucha Libre Mexicana*. México: Trilce Ediciones-CONACULTA.
- García, A. (2023). “Inauguran túnel Arena México para los amantes de la lucha libre”. *Escaparate! Déjate Ver*. Disponible en: <https://miescaparate.com.mx/inauguran-tunel-arena-mexico-para-los-amantes-de-la-lucha-libre/>
- Geertz, C. (2003). *La interpretación de las culturas*. Barcelona: Gedisa.
- Gómez, et al. (2023). *Recetario para la memoria*. México: Universidad Iberoamericana León.
- Gómez, E., Palacios, N., y Sainz, L. (2004). “Alteración de la percepción de la imagen corporal en el deporte”, en *Monografías de psiquiatría*, 16 (2), 32-40.
- 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). México: Universidad Autónoma Metropolitana.
- Guzmán, R. (2018). *Lucha libre sin límite de sangre*. México: Ediciones B (e-book).
- Hall, S. (1984). “Notas sobre la desconstrucción de <<lo popular>>”, en Samuel, R. (ed.). *Historia popular y teoría socialista*. Barcelona: Crítica.
- HEM- Hecho en México (2023a). Comida y lucha libre. Disponible en: <https://www.youtube.com/watch?v=IbrK7XZtPdk>
- HEM- Hecho en México (2023b). Todo esto comí en la Arena México. Disponible en: <https://www.youtube.com/watch?v=8sLFJv0ZBkY>
- Hip Hop Man (2024). Más Lucha Contra. Canal de YouTube. Disponible en: <https://www.youtube.com/playlist?list=PLPFu3y5icKOqtgA-kMNAK7INdxgE00Kn4>
- Holtz, D., y Mena, J. C. (2022). Tacopedia. Enciclopedia del taco. México: Trilce Ediciones.
- Ibarra, G. y Angulo, A. (2019). “Comer fuera, paisajes alimenticios y modelo culinario de Culiacán”. En *Economías urbanas y vida cultural, Investigaciones Transdisciplinarias*. México: Facultad de Estudios Internacionales y Política públicas, Universidad Autónoma de Sinaloa-Juan Pablos Editor.
- IMDb Portal de películas (2024) *El Halcón: Sed de venganza*. [https://www.imdb.com/title/tt29485013/?ref\\_=tt\\_mv\\_close](https://www.imdb.com/title/tt29485013/?ref_=tt_mv_close)
- INEGI – Instituto Nacional de Estadística y Geografía (2021). *Conociendo la industria restaurantera*. México: INEGI.



- INJUVE – Instituto de la Juventud (2023). “Presentan alianza estratégica INJUVE y Lucha AAA Worldwide para impulsar el talento de jóvenes en este deporte”, INJUVE, 21 de septiembre. Disponible en: <https://injuve.cdmx.gob.mx/comunicacion/nota/presentan-alianza-estrategica-injuve-y-lucha-libre-aaa-worldwide-para-impulsar-el-talento-de-jovenes-en-este-deporte>
- Japón con Sandyael (2023). Disponible en: <https://www.youtube.com/watch?v=aYObxR3iw08>
- Juárez, J. L. (2018). *Nacionalismo culinario. La cocina mexicana en el siglo XX*. México: Conaculta.
- 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>.
- Kerlow, I. V. (2010). “Gráfica funcional popular mexicana”, en *Sensacional de diseño mexicano ;Plus mejorado!* México: Trilce Ediciones, 15-23.
- La Casa de las Shotas (2023). “Pasión Kristal nos visita”. 3 de noviembre. Disponible en: <https://www.youtube.com/watch?v=OFyaazplqSI>
- La Casa de las Shotas. (2021). “Las Shotas nos preparan cochinita pibil”, 25 de abril. Disponible en: <https://www.youtube.com/watch?v=reRXXKHGN9Cw>
- La Ruta de la Garnacha (2024). “Lugares imperdibles para comer en el centro de la Ciudad de México”. Disponible en: <https://www.youtube.com/watch?v=hyJu8qTkNfM&t=25s>
- Lee, D. (2022). *Pregúntale al mar*. México: Fondo de Cultura Económica. Primera Edición.
- 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>
- Luchachitlán (2024). Luchachitlán. La casa oficial de la lucha libre. Disponible en: <https://www.luchatitlan.com/es/>
- 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>
- LD- La Ruta de la Garnacha (2023). Así se come en la Arena México. Disponible en: <https://www.youtube.com/watch?v=KmbiYA4mH9g>
- LPS- Luchando por tus sueños (2024). “Siguiendo el legado: La historia de Fresero Jr. en la lucha libre”. Canal oficial de Latin Lover. Disponible en <https://www.youtube.com/watch?v=iCK4QdzQDRE>



- Lutteroth, S. (2024). “91 años de historia de la lucha libre en México”, en *Es la Hora de Opinar, N+Foro*, 27 de Septiembre. Disponible en: <https://www.youtube.com/watch?v=3VTaPk5ZFQM>
- 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”, en *Journal of Sport and Social Issues*, 20 (3), 335-360
- Mamba San (2021). “La Hiedra, Lady Flamer y Lady Maravilla en la cocina”. Disponible en: <https://www.youtube.com/watch?v=Y43PA4UUTqA>
- McAdams, D. (2008). “Personal Narratives and the Life Story”, en Robins, J. *Handbook of personality: Theory and Research (3rd Ed)*. New York: Builfor Press.
- McAdams, D (2019). “‘First we invented stories, then they changed us’: The evolution of Narrative Identity”, en *Evolutionary Studies in Imaginative Culture*, 3 (1), 1-18.
- MCC - Master Chef Celebrity (2023a). “El Cibernético. Master Chef Celebrity 2023”. 5 de mayo. Disponible en: <https://www.youtube.com/watch?v=F1ML23j4Snc>
- MCC – Master Chef Celebrity (2023b). “Alerta spoiler: Cositas, Cibernético o Ivonne, ¿quién fue eliminado?”. Disponible en: <https://www.youtube.com/watch?v=EawW7-zMdfS>
- Más Lucha (2024). Canal de YouTube. Disponible en: <https://www.youtube.com/@mluchatv>
- Maslow, Abraham (1991). *Motivación y personalidad*. Madrid. Ediciones Díaz de Santos S. A.
- 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/aHR0cHM6Ly9jYXRhbG9ndWUuaW1tYXRlcmllbC5mci9yZlNvdXJjZlZlODEvODQvNTk1ZmUxNTVhZWVhZmMlNDQwNWQwMmI0ZmVlZS5lcHVi>
- Méndez, F. (2021). “Complejo universo gastronómico. Viaje alrededor de un buen taco”, en Gaceta UNAM, 18 de noviembre, 13-13. Disponible en: <https://www.gaceta.unam.mx/g20211118/>
- Mendoza, M. (2019). *Diseño estratégico en los paisajes culturales gastronómicos caso de estudios: Valle de Toluca* (Tesis de Doctorado en Diseño). Toluca: Universidad Autónoma del Estado de México.
- 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-restaurante>
- 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.
- Monsiváis, C. (2010). “No es que esté feo, sino que estoy mal envuelto je-je (Notas sobre la estética de la naquiza)”, en *Nexos En Línea*, octubre.
- MLC – Más Lucha Contra (2020). Episodio 39. Disponible en: <https://www.youtube.com/watch?v=mdQuIlK38IY>
- Monroy, H., y Reducindo, M. (2017). *Lucha libre 85 años*. México: AM Editores.
- 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*. Tesis de Licenciatura en Ciencias Sociales y Económicas. México: FES-Acatlán, UNAM.
- Navarro, I. (2024). “Túnel de la Arena México es destruido por construcción ilegal”, en *Telediario*. Disponible en: <https://www.telediario.mx/deportes/retiran-tunel-arena-mexico-construccion-ilegal>
- Newbold, R. (1983). *Energía y estructura. Una teoría del poder social*. México: Fondo de Cultura Económica.
- 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)
- Ochoa, M (2021) *Eat Like a Luchador. The Official Cookbook Legends of Lucha Libre*. New York: Running Press.
- Olivares, L.G. (2009). *Santo. El Enmascarado de Plata*. Imágenes. México: Consejo Nacional para la Cultura y las Artes.
- Orozco, H., y Sánchez, A. (2023). *Blue Demon. Ídolo mexicano sin límite de tiempo*. México: Asociación Cultural El Estanquillo.



- Ortiz, I. (2024). “Black Shadow, leyenda de la lucha libre, es inmortalizado en mural del Mercado República de León”, en Periódico Correo, 30 de enero. Disponible en: <https://periodicocorreo.com.mx/leon/black-shadow-leyenda-de-la-lucha-libre-es-inmortalizado-en-mural-del-mercado-republica-de-leon-20240130-91198.html>
- Paz, A., Cedeño, H., y Macías, A. (2016). “Una aproximación sobre la construcción e investigación del patrimonio cultural”, en Revista Científica Dominio de las Ciencias, 2 (4), 120-132.
- 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.
- Piedras, E. (2004). *Cuánto vale la cultura. Contribución económica de las industrias protegidas por el derecho de autor en México*. México: CONACULTA
- Pilcher, J. (2001). ¡Vivan los tamales! La comida y la construcción de la identidad mexicana. México: Ediciones de la Reina Roja-CONACULTA-CIESAS.
- POEM – Periódico Oficial del Estado de Morelos (2023). “Decreto Número Mil Doscientos Ochenta y Seis.- Por el que se declara Patrimonio Cultural Intangible la Lucha Libre en el Estado de Morelos”, Periódico Oficial del Estado de Morelos, 14 de septiembre.
- POEQR -Periódico Oficial del Estado de Quintana Roo (2024). “Decreto No: 207 por el que se declara a la lucha libre patrimonio cultural intangible del Estado de Quintana Roo, y el día 21 de septiembre de cada año como el ‘Día Estatal de la lucha libre y de la persona luchadora profesional en Quintana Roo”, Periódico Oficial del Estado de Quintana Roo, 3 de abril.
- Peralta, A. (2021). *La mesa de todos. Historia de la gastronomía callejera en la Ciudad de México*. México: Siglo XXI.
- Parasecoli, F. (2022). *Gastronativism. Food, Identity, Politics*. Nueva York: Columbia University.
- Puroresu System Wiki (2024). ”Fantástica Manía USA”. Disponible en: [https://puroresusystem.fandom.com/wiki/Fantastica\\_Mania\\_USA\\_2024](https://puroresusystem.fandom.com/wiki/Fantastica_Mania_USA_2024)
- 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>
- Rev Pro (2024). “London: Fantástica Manía UK 2024”. Disponible en: <https://www.revolutionprowrestling.com/events/london-fantastica-mania-uk-2024>
- Reyes, J. C., y German, J. (2020). “La fotografía de lucha libre mexicana: simulacro e intersticio”, en El Ornitorrinco Tachado, 10, 83-94.
- Rockower, P. (2020). “A Guide to Gastrodiplomacy”, en *Routledge Handbook to Public Diplomacy*. Nueva York: Routledge.



- Ruíz, P. (2021). *Mi abuelo La mantis*. México: Secretaría de Cultura-Centro Cultural Tijuana.
- Salazar, E. (2023). “La chef Zahie Tellez rompe en llanto por la salida de Cibernetico, ‘me rompiste el corazón, no puede decir a qué sabía tu platillo’”, en *El Herald 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 J. A. (2019). “Máscaras de la memoria: industria y ritual en la Lucha Libre Mexicana”, en *Las Ciencias Sociales y la agenda nacional. Reflexiones y propuestas desde las ciencias sociales*. 18, 783-800.
- SC - 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>
- SECTUR – Secretaría de Turismo (s/f). *El Turismo cultural en México. Resumen ejecutivo del Estudio Estratégico de Viabilidad del Turismo Cultural en México*. México: SECTUR.
- SEDETUR- Secretaría de Turismo (2024). “Quintana Roo ¿Cómo vamos en turismo? México: Secretaría de Turismo-Gobierno de Quintana Roo. 2024. Disponible en: [https://sedeturqroo.gob.mx/ARCHIVOS/comovamos/como\\_vamos\\_202304.pdf](https://sedeturqroo.gob.mx/ARCHIVOS/comovamos/como_vamos_202304.pdf)
- Soria, M.Y., Canchola, M. G., González, D. M., y Torres A. M. (2016). “Elaboración de una botana tipo fritura adicionada con haba y chapulín”, en *Investigación y Desarrollo en Ciencia y Tecnología de Alimentos*, 1 (2), 618-622.
- 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*. Tesis de Doctorado en Antropología Social. México: INAH.
- TAA- Taste Atlas Awards (2024). “110 Best Cuisines in the World”. Disponible en: <https://www.tasteatlas.com/best/cuisines>
- Thompson, J. B. (1998). *Ideología y cultura moderna. Teoría crítica social en la era de la comunicación de masas*. México: Universidad Autónoma Metropolitana.
- @Titan\_cml, Twitter
- Tönnies, F. (1947). *Comunidad y Sociedad*. Buenos Aires: Losada.
- Toro, J., Walters, K. Z., y Sánchez, I. (2012). “El cuerpo en forma: masculinidad, imagen corporal y transtornos en la conducta alimentaria de atletas varones universitarios”, en *Acta de*



- Investigacion Psicológica. 12 (3), 842-857.
- 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.
- Turner, V. (1988). El proceso ritual. Estructura y antiestructura. Taurus: Madrid.
- 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 Immateriel en 2010. Nairobi, Kenia: UNESCO. Disponible en: <https://ich.unesco.org/doc/src/07530-FR.pdf>
- Valenzuela, E. (2023). El Halcón. México: United Content, 84 min.
- Van Gennep, A. (2013). Los ritos de paso. Madrid: Alianza.
- 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.
- Walls, I. (2022). “El sabor del paisaje”, en Revista electrónica Landuum. Disponible en: <https://www.landuum.com/historia-y-cultura/el-sabor-del-paisaje/>
- WBFC- World’s Best Female Chef (2023). “Elena Reygadas becoming The World’s Best Female Chef”. Disponible en: <https://www.theworlds50best.com/stories/News/elena-reygadas-becoming-the-worlds-best-female-chef.html>
- W50B- The World’s 50 Best Restaurants (2024). “Quintonil. Leading the charge of new-wave Mexican gastronomy”. Disponible en: <https://www.theworlds50best.com/the-list/1-10/quintonil.html>



### **ANDRES LÓPEZ OJEDA**

Doctor en Ciencias Antropológicas. Profesor Investigador de la Facultad de Turismo y Gastronomía de la Universidad Autónoma del Estado de México (UAEMEX). Colaborador del Posgrado en Políticas Culturales y Gestión Cultural (Universidad Autónoma Metropolitana). Responsable del diseño de la Maestría en Gestión de la Gastronomía Tradicional Mexicana (UAEMEX), perteneciente al Sistema Nacional de Posgrados Conahcyt. Investigador visitante del Centro de Investigação Transdisciplinar Cultura, Espaço e Memória, Faculdade de Letras, Universidade do Porto, Portugal, en donde desarrolló la investigación *“Narrativas identitarias y visuales en las mudanzas gastronómicas de los migrantes mexicanos en Portugal”*, gracias a la obtención de la Beca de Estancia Sabática en el Extranjero 2023 de Conahcyt. Miembro del SNI.

### **CARMEN PÉREZ CAMACHO**

Doctora en Ciencias Antropológicas, directora de C2 Cultura y Ciudadanía. Líneas de investigación: a) gestión y políticas culturales; b) investigación de mercados en De la Riva Group en diversos proyectos con enfoque antropológico y cualitativo en contextos nacionales, latinoamericanos y en Estados Unidos. Entre los estudios realizados se encuentran:

Cambios en el consumo de los hispanos en procesos de migración. Significados, hábitos y rituales en prácticas gastronómicas, street food, gourmet, botanas, bebidas alcohólicas, entre otros. Visión de los padecimientos, cultura de la salud y del bienestar a través del consumo de alimentos, medicamentos y suplementos alimenticios. Percepción y expresión del cuerpo alrededor de las prácticas sobre belleza y maquillaje.

### **RICARDO HERNÁNDEZ LÓPEZ**

Doctor en Historia del Arte por el Centro de Investigación y Docencia en Humanidades del Estado de Morelos. Profesor investigador de tiempo completo definitivo de la UAEMEX. En 2019 realizó una estancia de investigación en la Universitat Oberta de Catalunya, España. Es integrante del Cuerpo Académico Turismo, Cultura y Patrimonio con registro SEP-PRODEP como Cuerpo Académico en Consolidación integrado a la Red Iberoamericana de Estudios Culturales y Turísticos del Patrimonio. Cuenta con Reconocimiento a Perfil Deseable de la SEP. Miembro del SNI.

### **HÉCTOR FAVILA CISNEROS**

Doctor en Antropología Física por la Escuela Nacional de Antropología e Historia. Profesor con perfil Prodep. Miembro del SNI. Premio nacional a la mejor tesis de Maestría en Antropología Física “Javier Romero Molina”, que otorga el Instituto Nacional de Antropología e Historia y el Consejo Nacional para la Cultura y las Artes. Integrante del Cuerpo Académico Turismo, Cultura y Patrimonio. Colaborador en el diseño y elaboración del Plan de Estudios de la Maestría en Gestión de la Gastronomía Tradicional Mexicana. Ha publicado diversos libros y artículos en revistas especializadas sobre temas relacionados con la bioarqueología, patrimonio cultural, y gastronomía.

# A DOS DE TRES MORDIDAS SIN LÍMITE DE TIEMPO

## ESTUDIO CULTURAL DE LA GASTRONOMÍA EN LA LUCHA LIBRE

La gastronomía y la lucha libre son reconocidas como patrimonio cultural; es decir, poseen significados, valor excepcional, trascendencia histórica, técnicas, creencias, objetos, artefactos y otras formas culturales a las que grupos sociales reconocen y se adscriben, aportando así, a la construcción de identidades. Si bien existe una literatura amplia sobre ambas temáticas, poco se ha escrito sobre la presencia de la gastronomía en la lucha libre, no obstante que, la mayor parte del tiempo, ambas han conformado un buen “maridaje” para el disfrute de sus aficionados. En este sentido, la obra constituye un acercamiento a la presencia, importancia, usos y apropiaciones de la gastronomía que realizan los protagonistas del deporte-espectáculo de los “costalazos”.

SDC



Cultura  
Secretaría de Cultura



SISTEMA DE APOYOS  
A LA CREACIÓN Y  
PROYECTOS CULTURALES