

RECETAS E IDENTIDADES EN WISTERIA LANE.  
EL UNIVERSO CULINARIO DE BREE VAN DE KAMP<sup>1</sup>

*RECIPES AND IDENTITIES IN WISTERIA LANE.*  
*THE CULINARY UNIVERSE OF BREE VAN DE KAMP*

Nieves Alberola Crespo  
*Universitat Jaume I de Castellón*

RESUMEN

Según Carole Counihan, «la comida es un prisma que absorbe y refleja un ejército de fenómenos culturales». Utilizando como eje central un personaje de la conocida serie televisiva *Mujeres desesperadas*, Bree Van de Kamp, examino en este ensayo como identidades y comidas se crean y se recrean, se funden y se confunden en el variopinto vecindario de Wisteria Lane dando como resultado una mezcla de culturas en un intento por subvertir/cuestionar lo establecido, lo heredado y abrazar una diversidad de difícil digestión ya que la sociedad estadounidense incongruentemente ha absorbido, digerido y aceptado como propios los platos típicos de diferentes culturas y al mismo tiempo todavía hoy encuentra indigesto más de un plato foráneo.

**Palabras clave:** *Mujeres desesperadas*, comida, identidad, Bree Van de Kamp, postfeminismo.

ABSTRACT

According to Carole Counihan, «food is a prism that absorbs and reflects a host of cultural phenomena». Around a core character of *Desperate Housewives*, Bree Van de Kamp, this essay explores how identities and meals are born and re-born but fused and confused are turning out into a melting pot of cultures within the suburban area of Wisteria Lane. There is an attempt to question whatever is old-established and inherited whilst coping with a diversity of hard digestion in as much as the U.S.A. society has shockingly absorbed, digested and accepted as its own a pool of typical dishes from variegated sources, and even now none other than a foreign dish might still be found undigestible.

**Keywords:** *Desperate Housewives*, food, identity, Bree Van de Kamp, postfeminism.

---

<sup>1</sup> Esta investigación es parte del proyecto de investigación «De boca en boca: comida y transculturación» financiado por la Junta de Andalucía (P08-HUM-3956). Agradezco a la Junta de Andalucía el que haya tenido a bien respaldar y patrocinar este proyecto.

## SUMARIO

1. -Introducción. 2. -Bree Van de Kamp: ¿una «nidificadora» en un mundo de apariencias? 3. -«Diosas domésticas» en la era postfeminista. 4. -Del «terrorismo culinario» al catering profesional. 5. -Placer y seducción: «¿Qué hay de postre?». 6. -Bibliografía.

### 1. Introducción

El sistema ordenado que supone una comida representa todos los sistemas ordenados que se le asocian.

Mary Douglas<sup>2</sup>

Los apellidos al igual que las preferencias o hábitos culinarios pueden revelar aspectos de las identidades culturales de los habitantes de una ciudad. En la conocida serie televisiva *Mujeres desesperadas* (*Desperate Housewives*), y más concretamente en el ficticio vecindario de Wisteria Lane (Fairview, The Eagle State) –un vecindario de postal, saludable e impecablemente agradable–<sup>3</sup> conviven varias familias entre las que destacan los Mayer, los Van de Kamp, los Solís y los Scavo. Dicha nomenclatura nos puede dar claves sobre la procedencia de sus antepasados así como del variado mosaico de nacionalidades que conforman la identidad estadounidense. Holandeses, ingleses, franceses, irlandeses, alemanes, y posteriormente mejicanos, italianos o asiáticos, persiguiendo el sueño americano, se establecerían en Norteamérica llevando consigo todo un legado cultural que los caracterizaba y del que parte fundamental serían sus ricas tradiciones culinarias.

*Mujeres desesperadas* ha capturado la atención de críticos y público –no únicamente estadounidense– siendo dispares, algunas veces incluso ambivalentes, las reacciones que ha suscitado. Por una parte encontramos, por ejemplo, a Samuel A. Chambers que afirma que «*Desperate Housewives* motiva una política significativamente cultural, subversiva en la heteronormatividad»<sup>4</sup> (2006: 73) o a Rosalind Coward que considera la serie «progresista, empática para los dilemas y dificultades de las mujeres contemporáneas»<sup>5</sup> (2006: 41). Pero este producto televisivo también cuenta con sus detractores entre las que se encuentran la periodista del *New York Times* Alexandra Stanley y la feminista australiana Germaine Greer. Alexandra Stanley en su artículo «Political correctness has left the building» (2004) dice que

2 «The ordered system which is a meal represents all the ordered systems associated with it» (Douglas, 2008: 52). Todas las traducciones del inglés al castellano son de la autora de este artículo.

3 Wisteria es una bonita planta pero una enredadera o trepadora que se extiende y mata a otras plantas de un jardín.

4 «*Desperate Housewives* motivates a significant cultural politics, subversive of heteronormativity».

5 «[...] progressive, empathetic to the dilemmas and difficulties of contemporary women».

la serie «entretiene pero atrasa el reloj a tiempos de la América anterior a Betty Friedan»<sup>6</sup>; define a las cuatro protagonistas de la serie como «arquetipos no feministas», y termina su artículo afirmando que: «El empoderamiento femenino está anticuado [...] Ahora todo el mundo Odia a las Mujeres»<sup>7</sup>. Por su parte, la autora de *The Female Eunuch* (1970), Germaine Greer, escribió en 2005 para el periódico británico *The Guardian*:

[...] no es ni feminista, ni pro-feminista, ni proto-feminista, ni post-feminista. El feminismo tiene poco que ver con *Mujeres desesperadas* [...]. Desde luego, es difícil de imaginar [...] lo que misóginos declarados hubieran hecho diferente<sup>8</sup>.

Aquellas mujeres trabajadoras que se consideran feministas o simpatizantes de los movimientos que promueven y luchan por la igualdad de derechos en el trabajo, ¿dejan de serlo si además de desarrollar su faceta profesional se ocupan de sus familias? ¿o si dada la posibilidad de elegir entre trabajo y familia por pertenecer a una clase media alta de la sociedad se decantan por cuidar de sus hijos, maridos y hogares? ¿y si por el estrés laboral y el hecho de toparse con el techo de cristal no tienen aliciente alguno para desarrollarse y ser felices en el trabajo y deciden volver a la esfera de lo doméstico?

La polémica está servida y por ello considero interesante enumerar algunos de los motivos por los que la serie cuenta con una amplia y heterogénea audiencia: está plagada de secretos y misterios que mantienen el suspense; está bien escrita y los diálogos cuentan con un humor inteligente; se da una fantástica mezcla de drama y comedia que combina con la profundidad y complejidad de los personajes; cuenta con un excelente equipo de actores y actrices con buenas credenciales –además tanto ellas como ellos son bien parecidos y resaltados por una localización de preciosas casas recién pintadas; y tanto el vestuario como cada detalle en la decoración interior está minuciosamente cuidado. A pesar de presentar una imagen idílica o romántica de los barrios residenciales, no debemos olvidar, como dice Bree, que nunca se sabe qué pasa de puertas adentro y hay que tener claro si se desea o no saber sobre la intimidad de los vecinos.

El creador de la serie, Marc Cherry<sup>9</sup>, en una entrevista incluida en los contenidos

6 «[...] entertaining but it turns the clock back to pre-Betty Friedan America».

7 «Female empowerment is passé [...] Now everybody Hates Women».

8 «[...] it is neither feminist, nor pro-feminist, nor proto-feminist, nor post-feminist. Feminism has [as] little to do with *Desperate Housewives* [...]. Indeed, it is difficult to imagine [...] what outright misogynists would have done differently».

9 Marc Cherry fue productor y guionista en *The Golden Girls* (*Las chicas de oro*) y su secuela *The Golden Palace*, así como creador y co-creador de *The 5 Buchanans*, *The Crew* y *Some of My Best Friends*. Actualmente trabaja en un nuevo proyecto *Devious Maids* que se estrenó el 23 de junio de 2013.

extra de la primera temporada, reconoce que pueden ser tres los motivos del éxito de su creación: en primer lugar, «el título tiene gancho» y «promete algo divertido»; en segundo lugar, hay una «mezcla de géneros (comedia, drama y misterio) de la que otras series como *Dallas* o *Dinastía* carecen»; y en tercer lugar, la serie transmite un mensaje: «si bien algunas mujeres actualmente pueden elegir ser esposas y madres», algunas tras conseguirlo «no son felices» y esto indica que «algo no funciona». Según Cherry:

Veo nuestro país como un sitio que aspira a ser un lugar idílico. Es lo mejor de lo que querían nuestros antepasados. Un lugar en el que puedes crear comunidades, criar a tus hijos y todo el mundo es amable con los demás. Ese es el sueño. La realidad es que hay un sustrato oscuro y quién sabe lo que anida en los corazones de los hombres... esta yuxtaposición constituye la verdadera esencia de la serie<sup>10</sup>.

Es de sobra conocida por críticos y periodistas la fuente de inspiración que le impulsó a dedicarse a este nuevo proyecto: el impactante caso de Andrea Yates, una tejana madre de cinco hijos culpable de acabar con sus vidas ahogándolos en una bañera. En el verano de 2002 Marc Cherry se encontraba junto a su madre, Martha, cuando dieron el parte en las noticias. Si bien no podía entender que una madre estuviera tan desesperada como para acabar con la vida de sus hijos, lo que realmente le chocó fue la reacción de su madre quien exclamó: «¡Eso yo ya lo he pasado!». Asombrado por la repentina e inesperada confesión de Martha, declaró a la entrevistadora que siempre la había considerado la esposa y madre ideal, perfecta:

Eso era lo que ella quería y era su vida. Y era terrible comprobar que efectivamente tenía momentos de gran desesperación cuando mis hermanas y yo éramos pequeños y mi padre ausente por estudios para un master en Oklahoma y ella empezaba a perderlo [el control]. Empezó a contarme estas historias y me di cuenta de que si mi madre tenía momentos como este, cualquier mujer los tiene en esta jungla suburbana. Y ahí es de donde cogí la idea de escribir sobre cuatro amas de casa<sup>11</sup> (McCabe & Akass, 2006: 3).

<sup>10</sup> «I kind of think of America that way. I think of our country, a country we aspire to be this idyllic place. I mean, it is really the best of what our forefathers wanted. You know a place where you can grow in communities, and raise your kids and everyone can be nice to each other. That's the dream. The reality is there is a lot of dark stuff going on, you know, who knows what lies in the hearts of men kind of thing... this juxtaposition makes for the central truth of the show» (DH1: *A Stroll Down Wisteria Lane*).

<sup>11</sup> «That's what she wanted and that was her life. And it was shocking to find out that she indeed had moments of great desperation when my sisters and I were little and my dad was off getting a master's degree in Oklahoma and she was starting to lose it. She started telling me these stories. And I realized if my mother had moments like this, every woman who is in the suburban jungle has. And that's where I got the idea to write about four housewives».

¿Cómo podía ser que una mujer perfectamente sana y racional que podía tener la vida que deseaba, ser esposa y madre... y aún tener momentos de locura? Cherry supone que lo que era verdadero es de nuevo verdadero, con un giro al post-feminismo del siglo XXI: «las mujeres pueden decidirse por la familia más allá del trabajo pero deben aceptar el resultado con responsabilidad» [...] Y se atreve a imaginar lo que ronda por la mente de sus personajes: «Si lo he elegido, yo lo controlo. No puedo echarle la culpa a nadie si soy desgraciada, ¿qué hago?»<sup>12</sup> (Akass, 2006: 51-52). Sus palabras nos conducen de nuevo a la pregunta ¿de verdad pueden las mujeres modernas del siglo XXI elegir lo que quieran? Hoy en día sigue habiendo mujeres que no pueden escoger entre quedarse en casa o ir al trabajo, sino que tienen que hacer ambas cosas para mantener a la familia. Hemos de ser conscientes de que estamos al inicio de una nueva revolución y para ello hay que analizar no solo el presente sino el pasado para poder poner las bases del cambio.

En virtud del mercadeo de dólares, la cadena televisiva ABC estaba insuflando a la serie un potencial de éxito. Desde su estreno en octubre de 2004 *Mujeres desesperadas* ha sido galardonada con numerosos premios (los Emmy, los Globos de Oro y los del Sindicato de Actores). Son muchas las personalidades de los más diversos ámbitos las que declaran públicamente ser fervientes seguidoras de las vidas de Lynette Scavo (Felicity Huffman), Bree Van de Kamp (Marcia Cross), Gabrielle Solís (Eva Longoria) y Susan Mayer (Teri Hatcher). Sus temores y frustraciones, las vicisitudes con las que se enfrentan, serán narradas (voz en off) por su fallecida amiga y vecina, Mary Alice Young (Brenda Strong). Oprah Winfrey, por ejemplo, aumentó su visibilidad al dedicar un par de episodios de *The Oprah Winfrey Show* a la serie y disfrutó mucho cuando grabó un corto sobre los misterios de los habitantes de Wisteria Lane en el papel de Karen Stouffer que ha quedado recogido en los contenidos extra de la primera temporada; por su parte, Laura Bush, en un discurso tragicómico durante una cena con los miembros de la Asociación de Corresponsales de la Casa Blanca el 30 de abril de 2005 –del que pronto se hicieron eco en los periódicos–<sup>13</sup> dijo:

Estoy casada con el Presidente de los Estados Unidos y esta es nuestra típica velada: las nueve, el señor Excitación he aquí que está profundamente dormido y yo viendo *Mujeres desesperadas* con Lynne Chency. Señoras y caballeros, soy una ama de casa desesperada,

12 «Women can decide for family over work but must accept responsibility for the outcome» [...] «Now it's I've chosen it, I'm in control. Oh, I can't blame anyone for my own unhappiness, what do I do?».

13 El 2 de febrero de 2005 en el *Daily Mail* se publicó el artículo: «Laura Bush: I'm a Desperate Housewife» de Jacqui Goddard. Véase en: <http://www.dailymail.co.uk/news/article-347045/Laura-Bush-Im-Desperate-Housewife.html>. Accedido el 2 de abril de 2013.

quiero decir que, si esas mujeres de este espectáculo se sienten desesperadas, deberían quedarse con mi marido George<sup>14</sup> (Lavery, 2006: 18).

Este producto televisivo rápidamente se convirtió en un fenómeno cultural llegando incluso a publicar un libro de cocina, *The Desperate Housewives Cookbook. Juicy Dishes and Saucy Bits* (2006), que incluye 125 recetas de Christopher Styler y textos de Scott S. Tobis para satisfacer todo tipo de paladares, hecho que subraya la importancia de la comida en la serie televisiva. En «Toward a Psychosociology of Contemporary Food Consumption», Roland Barthes define la comida como «un sistema de comunicación, un cuerpo de imágenes, un protocolo de prácticas, situaciones y comportamiento»<sup>15</sup> (2008: 29). A continuación vamos a examinar el universo culinario de Bree Van de Kamp en el que los comportamientos y creencias están íntimamente ligados a la producción, distribución y consumo de la comida, en el que la apariencia lo es todo, en el que nada es lo que parece.

## 2. Bree Van de Kamp: ¿una «nidificadora» en un mundo de apariencias?

El arte culinario de una sociedad es un idioma para revelar sus contradicciones.

Claude Lévi-Strauss<sup>16</sup>

Cuando empezó a emitirse la serie, no era extraño que en algún supermercado, en un parque o en cualquier otro contexto en el que varias madres, fieles seguidoras de la serie, coincidieran y compartieran confidencias, alguna de ellas (que había elegido abandonar su trabajo para estar al cuidado de sus hijos, la casa, el marido o algún otro familiar) confesara abiertamente: «Hoy he tenido un momento Lynette», es decir, «mis hijos de tres, cinco y seis años desbordaban energía desde las siete de la mañana. No podían estar quietos ni un minuto... No he tenido un momento de respiro... Estoy exhausta, al borde de un ataque de nervios... He experimentado una profunda y terrible frustración, por unos instantes he pensado en huir, en abandonarlos. ¿Por qué no puedo ser como Bree?».

La respuesta a esta pregunta es sencilla y al mismo tiempo compleja. Bree Van de Kamp (Marcia Cross) está siempre «perfecta», «demasiado perfecta» quizá para resultar

<sup>14</sup> «I am married to the President of the United States, and here's our typical evening: Nine o'clock, Mr. Excitement here is sound asleep, and I'm watching *Desperate Housewives* –with Lynne Cheney. Ladies and gentlemen, I am a desperate housewife. I mean, if those women on that show think they are desperate, they oughta be with George».

<sup>15</sup> «[...] a system of communication, a body of images, a protocol of usages, situations and behavior».

<sup>16</sup> «The cooking of a society is a language to revealing its contradictions» (Lévi-Strauss, 2008: 43).

creíble o verosímil. Parece una autómatas, una maniquí, un bello y sonriente robot de la novela del escritor estadounidense Ira Levin, *The Stepford Wives* (1970)<sup>17</sup>. Sus habilidades son conocidas por todos los habitantes de Wisteria Lane: es famosa «por su cocina, por hacer su propia ropa, por cuidar su propio jardín, y por tapizar sus propios muebles»<sup>18</sup> (*DH1*: 1). No cuestiona su vocación, su elección de vivir ese ideal de ama de casa, y por ello se puede decir que encarna a la Donna Reed de los cincuenta<sup>19</sup> o que es el clon de June Cleaver (Barbara Billingsley) de la serie *Leave it to Beaver's*. Quizá sea el personaje que más se esfuerza por mantener vivos los lazos con el pasado y por ello se nos muestra en la primera temporada como un arquetipo de mujer con los siguientes atributos: el orden, la limpieza y los buenos modales, creyente en los valores tradicionales como el respeto a Dios, la importancia de la familia y el amor a su país. Se detecta en este personaje una cierta nostalgia por un mundo más amable, más educado, más sofisticado. Tiene a gala el ser republicana y no esconde que es miembro de la Asociación Nacional del Rifle. Además, según Janet McCabe: «Semana tras semana Bree nos ofrece lecciones en la política de la apariencia, instruyéndonos en los gustos, comportamientos y preferencias que hacen visibles cierta clase de privilegios, identidades raciales y de género»<sup>20</sup> (2006: 75-76).

Cuando poco a poco se va mostrando el caos, la infelicidad, las contradicciones e inconsistencias, las frustraciones y miedos inherentes en el «vivir ese ideal», Bree, ejemplo de «nidificadora»<sup>21</sup> en un mundo de apariencias, acepta llevar una máscara, representar un papel, para sobrevivir en un mundo en el que la apariencia es lo único que importa. Infinita autodisciplina y autocontrol es el precio que ha de pagar por disfrutar de ciertos privilegios como mujer casada de clase media-alta que vive en un barrio residencial. En una de las sesiones con su consejero matrimonial Albert Goldfine (Sam Lloyd), este le pregunta: «¿Se conforma con eso, con una vida llena de represión y renuncia?» Y ella

17 Para un breve apunte sobre la novela de Ira Levin y sus adaptaciones cinematográficas (1975 y 2004) en el contexto del feminismo, véase Alberola Crespo (2012: 51 y 52).

18 «Bree was known for her cooking. And for making her own clothes. And for doing her own gardening. And for re-upholstering her own furniture. Yes, Bree's talents were known throughout the neighbourhood».

19 Donna Reed (1921-1986) es recordada por sus trabajos en el cine como *¡Qué bello es vivir!* (1946) y *De aquí a la eternidad* (1953) por la que fue galardonada con el Óscar a la mejor actriz secundaria. Trabajó en televisión en el programa *The Donna Reed Show* (1959-1966) en el que encarnaba al ama de casa de clase media norteamericana y por el que fue nominada al premio Emmy durante cuatro años consecutivos.

20 «Week after week Bree offers us lessons in the politics of appearance, instructing us in the tastes, behaviors and preferences that make visible certain privilege class, racial and gendered identities».

21 «En 1986 Faith Popcorn acuñó un nuevo término "nidificación": "era la tendencia nacional de los años ochenta [...] Nos estamos convirtiendo en una nación de nidificadores. [...] Preferimos quedarnos en casa y cuidar de nuestro nido. Los platos tradicionales de nuestras madres, como el pastel de pollo o el buey rustido, vuelven a estar de moda". Sus clientes del ramo de la alimentación apoyaron calurosamente estas afirmaciones. Una entusiasta portavoz de Pillsbury le dijo a *Newsweek*: "Creo en la nidificación"». (Faludi, 1993: 121).

le confiesa: «Y las cenas. No se olvide de las cenas»<sup>22</sup> (DH1: 14). Las cenas elegantes y civilizadas que organiza para su familia e invitados son un artificio, una controlada puesta en escena que los *mass-media* venden a los telespectadores pues lo cierto es que la realidad es muy diferente ya que, según Naomi Wolf, no existe un lugar confortable para mujeres inteligentes y con familia sin sentirse a veces desesperadas, sean o no amas de casa.

Curiosamente Bree es un nombre irlandés que significa «poder» y como diría Michel Foucault, donde hay poder, hay también resistencia. Su seña de identidad es la confección de su propia bollería y unos sofisticados platos fundamentalmente de origen europeo. Cocinar es su universo, le proporciona placer y armonía. Consciente de que la comida puede servir para fortalecer los lazos familiares se decanta por preparar deliciosos platos como *osso bucco*, pollo *saltimboca*, estofado de pierna de cordero, puré de albahaca, pavo asado, *frittatas*, o pato a la naranja. En *The Anthropology of Food and Body: Gender, Meaning and Power*, Carole Counihan se retrotrae a los ágapes de los romanos y afirma:

La comida es algo esplendoroso, nuclear para la vida biológica y social; ingerimos comida una y otra vez durante días, estaciones y años para llenar nuestros estómagos y satisfacer hambres tanto físicas como emocionales. Comer en compañía reside en lo más hondo de las relaciones sociales; en las comidas creamos familia y amistades al compartir alimentos, gustos, valores y a nosotros mismos<sup>23</sup> (1999: 6).

Sin embargo, sus hijos adolescentes, Danielle y Andrew, no alcanzan a entender la inclinación casi obsesiva de su madre por la *cuisine* ni la dimensión cultural que la comida implica, proponiéndole a Bree que se decante por cocinar un simple puré de guisantes ya que para ellos sería tan aceptable o incluso más apetecible que la más elaborada receta, herencia de su madre o de su abuela. Como ejemplo, vamos a reproducir parte del diálogo que tiene lugar en el comedor de los Van de Kamp, escena en la que podemos detectar un guiño a la familia de Lester Burnham en *American Beauty* (Sam Mendes, 1999) en la que Janie, la hija adolescente, le pregunta a su madre: «¿Siempre tenemos que escuchar esta música de ascensor?» Y Carolyn le responde: «No. No, claro que no. En cuanto tú hayas preparado una cena deliciosa y nutritiva como la que yo voy a tomar, podremos escuchar lo que quieras»<sup>24</sup>.

<sup>22</sup> «Goldfine: You'd settle for that? A life filled with repression and denial? Bree: And the dinner parties. Don't forget the dinner parties».

<sup>23</sup> «Food is a many-splendored thing, central to biological and social life. We ingest food over and over again across days, seasons, and years to fill our bellies and satisfy emotional as well as physical hungers. Eating together lies at the heart of social relations; at meals we create family and friendships by sharing food, tastes, values, and ourselves».

<sup>24</sup> «Janie: Mom do we always have to listen to this elevator music? Carolyn: No. No, we don't. And as soon you've prepared a nutritious yet savoury meal that I'm about to eat, you can listen to whatever you like».



Danielle: ¿Por qué no podemos tomar una sopa normal?  
 Bree: Danielle, un puré de albahaca no tiene nada de anormal.  
 Danielle: ¿No podríamos tomar una sopa que la gente conozca? ¿De cebolla o de fideos?  
 Bree: En primer lugar, vuestro padre no puede comer cebolla. Es alérgico. Y ni voy a comentar la sugerencia de los fideos. Bien, ¿cómo está el *osso bucco*?  
 Andrew: No está mal.  
 Bree: ¿Que no está mal? [...] Andrew me he pasado tres horas cocinando ¿cómo crees que me siento si dices: «no está mal» con ese tono de asco?  
 Andrew: ¿Quién te ha pedido que te pases tres horas cocinando?  
 Bree: ¿Cómo has dicho?  
 Andrew: La madre de Tim llega a casa del trabajo, abre una lata de cerdo con judías y se lo comen y todos tan contentos.  
 Bree: ¿Prefieres que ponga cerdo con judías?  
 Danielle: Discúlpate. Te lo suplico.  
 Andrew: Solo digo que ¿siempre tiene que ser alta cocina? ¿No puede ser solo comida?  
 [...]  
 Andrew: Mamá, no soy yo el que tiene un problema. Eres tú la que parece que se presenta a Alcaldesa de Stepford<sup>25</sup>.

En el hogar de los Van de Kamp el ritual de la comida es elevado a categoría de liturgia al acompañar la ingesta de alimentos con música clásica. Esta ceremonia no es compartida por sus hijos que muestran su rechazo cuestionándola; no hay experiencia de placer, es decir, el placer no visita el plato que ha requerido días y horas de preparación, que ha reunido a la familia a la mesa y sin embargo no se ha logrado la armonía, tan solo ruptura y fragmentación. Si bien ingerir aquello que se desea comer puede causar un estado eufórico que favorezca las relaciones y lazos entre los comensales, también es cierto que el acto de comer puede ser desagradable y penoso si las relaciones no son buenas (Counihan, 1999: 6)<sup>26</sup>.

A pesar de que se esmera por dar la mejor educación posible a sus hijos y no escatima esfuerzos en lo referente a su universo personal, salvando el tiempo y la distancia, al igual que la señora Ramsay de la novela de Virginia Woolf, *To the Lighthouse* (1927),

25 «Danielle: Why can't we ever have normal soup? Bree: Danielle, there is nothing abnormal about basil purée. Danielle: Just once, can we have a soup people have heard of? Like French onion or navy bean? Bree: Your father can't eat onions. He's deathly allergic. And I won't dignify your navy bean suggestion. So, how's the *osso bucco*? Andrew: It's OK. Bree: It's OK? Andrew I spent three hours cooking this meal. How do you think it makes me feel when you say, "It's OK" in that sullen tone? Andrew: Who asked you to spend three hours on dinner? Bree: Excuse me? Andrew: Tim Harper's mom gets home from work, opens a can of pork and beans, and they are eating, everyone's happy. B: You'd rather I served pork and beans? Danielle: Apologize now, I'm begging. Andrew: Do you always have to serve cuisine? Can't we ever just have food? [...] Andrew: Mom, I'm not the one with the problem here. You are the one acting like she's running for Mayor of Stepford».

26 «Because eating good food when hungry causes a euphoric feeling, feasts and meals are a wonderful way to create positive social relations. Similarly, when social relations are bad, eating can be painful and unpleasant».

también Bree podría preguntarse si todo lo que la vida le había destinado era «una mesa infinitamente larga con platos y cuchillos». Sus sacrificios no serán debidamente reconocidos ni valorados por Rex, Andrew y Danielle que interpretan su impecable comportamiento de ama de casa como un «desorden obsesivo-compulsivo» en su personalidad.

Los hogares del siglo XXI han dejado de ser, en la mayoría de los casos, espacios idílicos donde refugiarse para convertirse en verdaderos campos de batalla: Rex le pedirá el divorcio y su hijo Andrew hará todo lo posible por no vivir con ella. ¿Cuáles son los motivos por los que las tareas de las amas de casa no hayan sido nunca valorados ni hayan sido debidamente recompensados? ¿Quiénes han puesto los cimientos para que esta situación se perpetúe en el tiempo y sea la causa de una continua desazón de la que Bree se hace eco en la serie? ¿Es posible alguna respuesta? Cuando Bree visita a su consejero matrimonial, el terapeuta y doctor Alfred Goldfine, aprovecha la ocasión para lanzar una diatriba contra Sigmund Freud y, a la vez, justificar su desazón contenida:

Bree: [...] Estudié psicología. Lo sé todo sobre Freud. Un pobre descerebrado, un ser humano despreciable.

Goldfine: ¿Por qué dice eso?

Bree: Piénselo. Se crio a finales del siglo XIX. No había electrodomésticos. Su madre tenía que hacerlo todo a mano. Era un trabajo agotador de sol a sol. Por no hablar de los innumerables sacrificios que debió de hacer para cuidar de su familia. ¿Y qué hace él? Cuando es adulto y se hace famoso monta la teoría de que los problemas de muchos adultos pueden estar relacionados con algo horrible que hizo su madre... Debió de sentirse traicionada. Él vio lo mucho que trabajaba, vio todo lo que hacía por él. ¿Y acaso se le ocurrió alguna vez darle las gracias? Lo dudo<sup>27</sup> (DH1: 2).

Al defender a la madre de Freud de las injustas críticas de una sociedad tradicional patriarcal, Bree se está defendiendo a sí misma: poco a poco se nos va mostrando la complejidad de un personaje que no es ni pasivo ni sumiso como el ideal de ama de casa que nos vendían los media en los cincuenta; es un personaje que va evolucionando y nos va mostrando su fortaleza, su resistencia, sus estrategias para enfrentarse a los momentos de crisis. Sus sentimientos van delatando una sensibilidad feminista y algunos de sus gestos apuntan a que junto a su amabilidad y autocontrol contenidos, hay un lado oscuro, misterioso, algo siniestro cuya existencia no sea quizá gratuita sino totalmente

<sup>27</sup> «Bree: His mother had to do everything by hand, just back-breaking work from sunup to sundown. Not to mention the countless other sacrifices she probably had to make to take care of her family. And what does he do? He grows up and becomes famous, peddling a theory that the problems of most adults can be traced back to something awful their mother has done... She must have felt so betrayed. He saw how hard she worked; she saw what she did for him. Did he even ever think to say thank you? I doubt it».

justificada para confabularse y de-construir ciertos basamentos culturales privilegiados que en nada favorecen a las mujeres.

Cuando surgen los problemas y su mundo personal se resquebraja, cocinar sirve de terapia y como freno a cierto sentido de culpabilidad. Dicha actividad la combinará con excursiones culinarias que serán una nueva estrategia de evasión, una posibilidad de disfrutar evadiéndose de la monotonía y de las contrariedades diarias. Probar platos distintos con el farmacéutico del barrio, George Williams (Roger Bart), con quien comparte un gusto por la ópera, la música, la comida, la poesía, el arte y la horticultura, será una aventura un tanto peculiar que esconde sorpresas –que pueden gustar... o no.

Bree: George tienes que probar esto. Está un poco revuelto.

George: No importa. ¿Es semilla de hinojo? Delicioso, está buenísimo.

Bree: No lo sé, pero algo tan bueno tiene que ser pecado.

George: ¿A que es genial probar platos nuevos y abrir la mente a nuevas experiencias?

Bree: Rex odia estas excursiones culinarias. Le gusta quedarse en casa con el mismo plato de espaguetis y una cerveza<sup>28</sup> (DH1: 21).

La buena comida invita a una experiencia estética en la que los comensales degustan con atención, de forma placentera, reflexiva y desinteresada, una serie de alimentos. El acto de comer puede definirse como un «placer culpable»: la comida se convierte en vehículo y expresión de la tentación<sup>29</sup>. Las excursiones culinarias habían comenzado como un juego, un pasatiempo, sin ser Bree consciente del alcance de las mismas: los encuentros culinarios, el tipo de alimentos a consumir, cómo y con quién, revelan comportamientos que pueden resultar adecuados o no según las normas sociales de conducta tradicionalmente admitidas.

Si bien la experiencia gustativa incluye «olfato» y «tacto», Rex carece de ambos, ya que le pedirá el divorcio en una churrasquería barata tras reprocharle que no puede «seguir viviendo en este anuncio de detergente» (DH1: 1). Al pronunciar estas palabras, no es para nada consciente de que: a. Durante el tiempo que estén separados, tendrá que acostumbrarse a comer burritos, pizza o muslitos de pollo frito del Burger King. b. Su vida a partir de ese momento correrá peligro ya que sin saberlo ha criticado la tiranía del ideal de mujer americana que los media tanto se han afanado por promocionar.

28 «Bree: George you have got to taste this. A little messy but... George: I can't wait. Is that fennel seed? It's fantastic. Bree: I don't know, but anything that good has got to be sinful. George: Isn't this fun trying different dishes and opening up to new experiences? Bree: Rex just hates these cook tours. He likes to stay at home with a plate of spaghetti and a mug of root beer».

29 Al final de esta escena, Bree ofrece a su acompañante almejas consideradas desde la antigüedad como alimento afrodisíaco y símbolo vaginal. Con este gesto, se muestra como la encarnación de la tentación, como diablesa. «La nueva Liliith» despertará el lado más oscuro y siniestro del farmacéutico.

No sorprende que él tenga que morir [Rex]... Es tan privilegiado lo que Bree representa en el texto como cuerpo femenino y sujeto femenino [...] que nos llega como sorpresa menor el que Rex haya pasado a mejor vida por mano de ella sin advertirlo [...] [Ella] también se encargará de limpiar el texto de transgresiones que puedan desafiar lo que ella materializa como representación<sup>30</sup> (McCabe, 2006: 77).

c. Este personaje no tiene futuro ya que al igual que en las novelas de George Eliot todo aquel personaje que represente/provoque sufrimiento o inflija cualquier tipo de opresión e injusticia contra las mujeres será castigado. Rex ha ocultado un secreto que causa dolor y desestabilizará por completo la unidad familiar: tiene una amante. Una vez que sea del ámbito público la amante con la que practicaba sadomasoquismo, ya no hay vuelta atrás. El reloj se ha puesto en marcha. Habrá cierto grado de comprensión pero no salvación.

Si bien en su persona pública, en sus perfectas representaciones teatrales, no hay rastro de infelicidad, su «verdadero yo» –aquel que se esconde tras la máscara– es presa del miedo, la impotencia y la frustración. Ese «yo» oculto irá aflorando y confesará que nunca se ha considerado el ama de casa perfecta, que se siente totalmente fracasada en su papel de madre y esposa. Si no abandona su escudo de autocontrol y rigidez, si permanece en silencio, es por miedo a volverse vulnerable. Sus miedos a las críticas, al qué dirán, se irán disipando al compartir confidencias. Ya no se encuentra sola, son muchas las mujeres «desesperadas» que se «arrastran», que viven las contradicciones de vivir entre dos mundos. Si bien algunos maridos en los relatos de ficción se desmayan (Gilman, 2003: 160), en la serie de Marc Cherry, el marido de Bree fallece (DH1: 23).

### 3. «Diosas domésticas» y universos culinarios en la era del post-feminismo

En la segunda temporada que se inicia con el funeral de Rex, el arquetipo de la perfecta ama de casa va quedando en un segundo plano: el lado oscuro, siniestro, pasa a un primer plano ya que Bree se vuelve objeto de todas las sospechas por la nota que dejó su marido antes de fallecer. Esto dará pie a que ella rompa su silencio:

Mi esposo, el hombre con quien he pasado 18 años de mi vida, murió creyendo que yo le había asesinado. El cardiólogo compartió con Rex esta teoría descabellada y Rex le creyó. Dejé una nota escrita que decía y que literalmente cito: «Bree te entiendo y te perdono». Yo

30 «No wonder he has to die [Rex]... So privileged is what Bree represents in the text as feminine body and female subject ... that it comes at little surprise that Rex is inadvertently killed off at her hands. [...] [She] also functions to police the text for any transgressions that challenge what she embodies as representation».

pasé 18 años de mi vida con este hombre. ¿Cómo no podía conocerme? No he hecho nada para que se me perdone. Era una esposa fantástica. Cuando estaba enfermo, yo le cuidaba. Cuando escasos de dinero, me limitaba a un presupuesto. Cociné sus comidas. Cosí su ropa. Por el amor de Dios, acostumbraba a revisarle la espalda por si tenía acné y este miserable hijo de puta tiene la carota de entender y perdonarme? Bueno la broma queda a su cargo porque yo ni entiendo ni perdono<sup>31</sup> (DH2: 5).

Estas palabras revelan un momento de crisis en la identidad de Bree. Este instante de epifanía marca el comienzo de reconstruirse sin dejar atrás parte de su identidad: su pasión por cocinar. Si bien seguirán siendo célebres sus variadas magdalenas caseras, sus tortitas de alforje y sus galletas para el desayuno, Bree realizará ciertas concesiones como ir expresamente a comprar unos *croissants* para su hijo Andrew con el fin de mostrarle su apoyo y granjearse su amistad al revelarse su identidad homosexual (DH2: 11) o comprar para su hija Danielle una pizza con tocino canadiense para animarla (DH2: 13). Estas excepciones suponen saltarse una serie de normas y principios: se presenta una cara más amable y flexible a pesar de que está a favor de una alimentación sana y equilibrada. ¿Pero es posible hacer un guiño a los buenos y saludables hábitos alimentarios? Quizá sí y por ello en la bandeja del desayuno de Andrew, junto a los *croissants* del supermercado, no podrá evitar la tentación de incluir un zumo natural así como unas frutas recién cortadas y peladas; y en su lista de la compra no encontraremos macarrones al queso de la casa Kraft, burritos o pizza congelada que sí consume su vecina y amiga Susan Mayer; ni tortitas de maíz ni tamales congelados que no faltan en la casa de Gabrielle Solís; ni *doughnuts* de bollería industrial con los que Edie Britt (Nicollette Sheridan) pretende seducir a Mike Delfino (James Denton); ni barritas de merluza congelada que tanto gustan a los hijos de Lynette Scavo. Para Bree es importante que la verdura, fruta, carne o pescado que se consumen en su casa sean frescos e insiste en que los ingredientes han de ser de primera calidad cuando prepara sus platos.

Su habilidad y talento en la cocina son su fuerte y nos recuerda a Julia Child<sup>32</sup> –considerada la madre de la cocina americana que rompió esquemas al crear una cocina

---

31 «My husband, the man I spent my life with for 18 years, died thinking that I murdered him. The cardiologist shared this moronic theory with Rex and Rex believed him. He left a note and it said and I quote "Bree I understand and I forgive you". I spent 18 years of my life with this man. How could he not know me? I have done nothing to be forgiven for. I was a fantastic wife. When he was sick, I nursed him. When we were low on money, I stayed within a budget. I cooked his meals. I mended his clothes. For the love of God, I used to check his back for acne and that miserable son of a bitch has the nerve to understand and forgive me? Well the joke is on him because I do not understand and I do not forgive».

32 Julia Child (1912-2004) asistió a las clases de un reconocido chef francés, Max Bugnard, en su famosa escuela Cordon Blue (1949-1950).

híbrida, mezcla de innovación y tradición— y a la empresaria estadounidense Martha Stewart<sup>33</sup> —que triunfó con su negocio de estilo de vida y cocina. Ninguna de ellas entiende que el cocinar sea una obligación; ellas lo conciben en términos de placer. Estar entre fogones no es una esclavitud sino un acto de creación artística. Seguramente para Julia Child o Martha Stewart pasar horas y horas haciendo pruebas hasta dar con la receta perfecta no sería una pérdida de tiempo, más bien lo considerarían como un placentero desafío que estarían dispuestas a aceptar. Por su vocación y amor a la creación de exquisitos platos se puede decir que Bree comparte este planteamiento y además sabe perfectamente cuánto tiempo hay que dedicar, por ejemplo, a la preparación de un menú de seis platos para doce comensales. Quizá por esta razón en la segunda temporada será la detective ideal para resolver un caso de esclavitud ilegal puesto que ella era la única que sabía que la clave para resolver el caso estaba en el *pudding* (DH2: 14)<sup>34</sup>.

Otros ejemplos que la convierten en digna heredera de la tradición culinaria iniciada por sus antecesoras los encontramos en la tercera temporada. Cuando se produce un cierre en el supermercado debido a un secuestro, todo el vecindario acudirá a casa de Bree porque allí nunca falta la comida. Pero si la situación se alarga y se acaban con los suministros, ella sabrá cómo transformar una *baguette* del día anterior en una deliciosa *bruschetta* (DH3: 7). Y en el caso de que alguna de sus vecinas desee impresionar a sus invitados, acudirán a Bree para que prepare deliciosos platos como *blanquette de veau* (ternera al vino con champiñón) y un *Grand Marnier soufflé* ya que si a una no se le da bien la cocina, la única alternativa sería ir a comprar al Panda Rojo o al Shanghai Panda —los restaurantes chinos del barrio— unos rollitos de primavera, un arroz tres delicias, unos tallarines o un pollo con almendras (DH3: 10).

#### 4. Del «terrorismo culinario» al catering profesional

En el primer episodio de la cuarta temporada regresa al vecindario Katherine Mayfair (Dana Delany) con su marido e hija y se instala en la misma casa en la que vivió hace doce años. Katherine, aparte de cultivar sus propias verduras, es una excelente cocinera. Con motivo de animar y entretener a Lynette en su lucha contra el cáncer, Bree, Susan, Gabby y Katherine organizan un almuerzo. Susan llevará las bebidas, Gabby una lasaña vegetal, Bree

<sup>33</sup> Martha Stewart (1941) inició un servicio de catering en 1976 que pronto se hizo muy popular. Es autora de varios libros publicados en la década de los ochenta.

<sup>34</sup> En la novela de Joanne Fluke *Chocolate Chip Cookie Murder* (2000), la protagonista Hanna Swensen elabora unas galletas y las utiliza como tarjeta de visita para obtener información y resolver un caso de asesinato; en *Carrot Cake Murder* (2008) cocinará con la misma finalidad de resolver un crimen un dulce que le permita recordar a un enfermo de alzheimer.

su postre estrella –una tarta de limón con merengue– y a Katherine se le sugiere una ensalada (DH4: 2). La nueva vecina no se conformará con preparar un simple entrante: elaborará una exquisita ensalada de canónigos, escarola, confitura de pato y nueces caramelizadas. También confeccionará su propia tarta de limón con merengue sin decírselo a nadie, postre que servirá tras esconder la de Bree. Al probarla todas las allí presentes coincidirán en que es el mejor pastel que han probado hasta el momento, todas excepto Bree quien al degustarla reconoce que no es suya. Katherine desvelará que es su creación robando protagonismo y despojando a Bree de aquello que la caracteriza y la diferencia de sus amigas y vecinas. Una nueva Martha Stewart se ha instalado en el vecindario y Bree<sup>35</sup> se sentirá amenazada: «me ha robado mi identidad; lo único que tengo que sea especial es lo que sé hacer en la cocina»; y al compartir confidencias con su segundo marido (Orson Hodge–Kyle Maclachlan–), este definirá la situación de «terrorismo culinario» (DH4: 2).

Sin embargo, con el transcurso del tiempo, la rivalidad entre Katherine y Bree derivará en amistad y colaboración en un lucrativo proyecto que implicará la evolución de aquella que veía peligrar su seña de identidad: Bree pasará de la esfera de lo privado a la esfera de lo público y llegará incluso a triunfar como empresaria junto a su socia. Su perfeccionismo la hará cuidar hasta el más mínimo detalle y será galardonada con el premio de la Cámara de Comercio a la mejor empresaria del año por su negocio Catering de Bree Van de Kamp. Cocinar lleva su tiempo, es algo complejo, pero Bree no escatima esfuerzos por crear sus piezas de arte en las instalaciones en las que trabaja equipadas con lo más novedoso. Otro de sus proyectos en los que se emplea a fondo es en la escritura y lanzamiento de su libro *Comida tradicional americana de Bree Van de Kamp. 125 recetas sencillas y deliciosas*. Su proyecto de vida sufre un cambio radical: pasa de ama de casa a mujer trabajadora. Será entrevistada en la radio; la invitarán a participar en un programa de televisión; y realizará una demostración de cocina en un centro comercial. Lo que anteriormente fuera un *hobby*, una terapia, una evasión, se profesionaliza y se convierte en fuente de ingresos que le permiten no depender de nadie y mantener a su familia. La ironía se hará presente cuando su estresante agenda le impida cocinar para su segundo marido (Orson Hodge) a quien veremos sentado a la mesa cenando comida del restaurante chino del barrio mientras la escucha cuando está siendo entrevistada por Linda Flanagan en el programa radiofónico «Gourmet Americana» (DH5: 2).

Todo triunfo conlleva algunos sinsabores. Cuando una periodista del *New York Dispatch* va a entrevistarla con motivo del lanzamiento de su libro, criticará duramente el recetario

35 No sabemos si será una coincidencia pero curiosamente la pronunciación de dicho nombre es la misma que la del queso *brie* /bri:/.

por considerarlo «una farsa, un timo», por ser, en su opinión, «un libro diseñado para que cualquier mujer se sienta fracasada si no da la talla». Bree se defiende de estas acusaciones asegurándole que su libro «no es ni un timo ni una farsa» sino un «salvavidas» porque ella no piensa que es «maravillosa ni perfecta» e incluso admite que «ha perdido la cuenta de las veces que ha fracasado, que al igual que otras mujeres aguanta como puede» (DH5: 8). Sí, su libro de cocina es un «salvavidas» que quiere compartir con otras mujeres, darles pistas de cómo llevar una casa, hablar sobre valores tradicionales, pero sobre todo desea que las mujeres sepan que hay otra dimensión que ofrece la comida: su carácter sanador y que siempre existe la posibilidad de hacer algo bien aunque solo sea un guiso o un estofado.

El negocio de catering también tendrá que ser flexible y adaptarse a las demandas de los clientes. Desde preparar una fiesta de aniversario, un banquete de boda, o incluso la celebración del rito judío denominado *bar mitzvah*, momento en el que los jóvenes varones pasan a ser considerados responsables de sus actos. Hablábamos sobre la flexibilidad de Bree, de abrirse a nuevas experiencias culinarias, y en este caso se atreverá a servir «bolas de beicon con gambas» o «gambas con beicon» en la ceremonia judía. Su autoconfianza y determinación le hacen pensar que «si prueban las suyas, cambiarán sus normas» (DH5: 15).

## 5. Placer y seducción: «¿Qué hay de postre?»

El universo culinario de Bree Van de Kamp es un universo rico en matices culturales y exquisitas recetas puesto que abraza la diversidad de la cocina francesa, la italiana, la británica, la polaca o la mejicana. Al intentar abrazar la diversidad, se convierte en un universo «hiperreal», en palabras de Jean Baudrillard, «más real que real». Perfeccionista y luchadora incansable, se afana por mantener «una identidad» y «una autenticidad» marcadas en parte por el simulacro de las influencias de sus raíces culturales europeas.

Atrapada en las redes de esta ilusión<sup>36</sup>, no sabemos si será capaz de esquivar la confusión de todos los criterios y sentidos o sacar partido de la misma. De lo que sí podemos estar seguros es de que se mantendrá fiel a sus principios: se negará a servir en su mesa comida envasada, pizza congelada o bollería industrial pero tendrá que ir haciéndose a la idea de que su preciada herencia cultural no la disfrutará su nieto a quien estando todavía en edad de crecimiento se le ha impuesto un menú «vegetariano» que, en palabras de Roland

<sup>36</sup> Ese espejismo de aceptación de lo distinto contrasta con el rechazo por parte de Susan Mayer de un pastel de boda que simboliza la cultura británica y con su negación a consumir nueces de Macadamia de origen australiano cuyo cultivo se ha extendido por Hawaii, California, Florida, Guatemala, Sudáfrica y Kenia. En cuanto a Gabrielle, a pesar de disfrutar comiendo las quesadillas de Mama Solis, rechaza los tamales de su tía Connie pues representan sus raíces mejicanas.



Barthes, es «un intento por copiar la apariencia de platos de carne a base de una serie de artificios»<sup>37</sup> (2008 : 35).

## Bibliografía

- Akass, Kim (2006) «Still Desperate After All These Years: The Post-feminist Mystique and Maternal Dilemmas». En: *Reading Desperate Housewives. Beyond the White Picket Fence*. Londres y Nueva York: I.B. Tauris. pp. 48-58.
- Alberola Crespo, Nieves (2012) «Una definición polémica: la identidad femenina». En: Rosalía Torrent y Sonia Reverter (eds.) *Variaciones sobre género. Materiales para el máster universitario en Estudios Feministas, de Género y Ciudadanía*. Castellón: ACEN, pp. 43-54.
- Barthes, Roland (2008) «Toward a Psychosociology of Contemporary Food Consumption». En: Carole Counihan & Penny Van Esterik (eds.) *Food and Culture. A Reader*. Nueva York y Londres: Routledge, pp. 28-35.
- Baudrillard, Jean (1987a) *Cultura y simulacro*. Barcelona: Editorial Kairós.  
— (1987b) *América*. Barcelona: Anagrama.
- Chambers, Samuel A (2006) «Desperately Straight: The Subversive Sexual Politics of *Desperate Housewives*». En: *Reading Desperate Housewives. Beyond the White Picket Fence*. Londres y Nueva York: I.B. Tauris. pp. 61-73.
- Counihan, Carole (1999) *The Anthropology of Food and Body: Gender, Meaning and Power*. New York: Routledge.
- Coward, Rosalind (2006) «Still Desperate: Popular Television and the Female Zeitgeist». En: *Reading Desperate Housewives. Beyond the White Picket Fence*. Londres y Nueva York: I.B. Tauris. pp. 31-41.
- Douglas, Mary (2008) «Deciphering a Meal». En: Carole Counihan & Penny Van Esterik (eds.) *Food and Culture. A Reader*. Nueva York y Londres: Routledge, pp. 44-53.
- Faludi, Susan (1993) *Reacción. La guerra no declarada contra la mujer moderna*. Barcelona: Anagrama.
- Fluke, Joanne (2000) *Chocolate Chip Cookie Murder*. Nueva York: Kensington.  
— (2008) *Carrot Cake Murder*. Nueva York: Kensington Books.

---

37 «[...] an attempt to copy the appearance of meat dishes by means of a series of artifices».

- Gilman, Charlotte P. (2003) «El empapelado amarillo». En: Nieves Alberola Crespo y Carme Manuel i Cuenca (eds.) *Voces proféticas. Relatos de escritoras estadounidenses de entresiglos (XIX-XX)*. Castellón: Ediciones Ellago y Publicaciones de la Universitat Jaume I, pp. 141-160.
- Greer, Germaine (2005) «Haunted by the Ghost of Martha Stewart». *The Guardian*, 3 de enero de 2005. <http://www.theguardian.com/media/2005/jan/03/television.artsfeatures>. Accedido el 15 de abril de 2013.
- Lavery, David (2006) «`W' stands for women, or is it Wisteria? Watching *Desperate Housewives* with Bush 43». En: *Reading Desperate Housewives. Beyond the White Picket Fence*. Londres y Nueva York: I.B. Tauris. pp. 17-30.
- Lévi-Strauss, Claude (2008) «The Culinary Triangle». En: Carole Counihan & Penny Van Esterik (eds.) *Food and Culture. A Reader*. Nueva York y Londres: Routledge, pp. 36-43.
- McCabe, Janet & Akass, Kim (eds.) (2006) *Reading Desperate Housewives. Beyond the White Picket Fence*. Londres y Nueva York: I.B. Tauris.
- McCabe, Janet & Akass, Kim (2006) «Introduction: Airing the Dirty Laundry». En: *Reading Desperate Housewives. Beyond the White Picket Fence*. Londres y Nueva York: I.B. Tauris, pp. 1-14.
- Monroe, Shawnthea (2006) *Not-So-Desperate: Fantasy, Fact, and Faith on Wisteria Lane*. St. Louis, Missouri: Chalice Press.
- Stanley, Alexandra (2004) «TV Watch: Old Time Sexism Suffuses New Season». *The New York Times*, 1 de octubre de 2004. <http://www.nytimes.com/2004/10/01/arts/television/01TVWK.html>. Accedido el 10 de mayo de 2012.
- Styler, Christopher & Tobis, Scott S. (2006) *The Desperate Housewives Cookbook. Juicy Dishes and Saucy Bits*. Nueva York: Hyperion Books.
- Wilson, Leah (2006) *Welcome to Wisteria Lane: on America's Favorite Desperate Housewives*. Dallas, Texas: Benbella Books.

## Videografía

- Desperate Housewives*. Primera temporada. Fecha original de emisión: 3 de octubre de 2004; último episodio emitido el 22 de mayo de 2005. DVD Video, Buena Vista Home Entertainment y Touchstone Television, 2005.
- Desperate Housewives*. Segunda temporada. Fecha de estreno: 25 de septiembre de 2005; último episodio emitido el 21 de mayo de 2006. DVD Video, Buena Vista Home Entertainment y Touchstone Television, 2006.

- Desperate Housewives*. Tercera temporada. Fecha primera emisión: 24 de septiembre de 2006; último episodio emitido el 20 de mayo de 2007. DVD Video, Buena Vista Home Entertainment y Touchstone Television, 2007.
- Desperate Housewives*. Cuarta temporada. Fecha primera emisión: 30 de septiembre de 2007; último episodio emitido el 18 de mayo de 2008. DVD Video, Buena Vista Home Entertainment y Touchstone Television, 2008.
- Desperate Housewives*. Quinta temporada. Fecha primera emisión: 28 de septiembre de 2008; último episodio emitido el 17 de mayo de 2009. DVD Video, Buena Vista Home Entertainment y Touchstone Television, 2009.
- Desperate Housewives*. Sexta temporada. Fecha primera emisión: 27 de septiembre de 2009; último episodio emitido el 16 de mayo de 2010. DVD Video, Buena Vista Home Entertainment y Touchstone Television, 2010.
- Desperate Housewives*. Séptima temporada. Fecha primera emisión: 26 de septiembre de 2010; último episodio emitido el 15 de mayo de 2011. DVD Video, Buena Vista Home Entertainment y Touchstone Television, 2011.
- Desperate Housewives*. Octava temporada. Fecha primera emisión: 25 de septiembre de 2011; último episodio emitido el 13 de mayo de 2012. DVD Video, Buena Vista Home Entertainment y Touchstone Television, 2012.

Recibido el 20 de mayo de 2013  
Aceptado el 30 de junio de 2013  
BIBLID [1139-1219 (2013) 17: 31-49]

