



BENEMÉRITA UNIVERSIDAD AUTÓNOMA DE PUEBLA

FACULTAD DE FILOSOFÍA Y LETRAS

COLEGIO DE ANTROPOLOGÍA SOCIAL

ESPECIALIDAD EN ANTROPOLOGÍA DE LA ALIMENTACIÓN

TESINA

**“La construcción social de la gourmetización en la
cocina tradicional a manera de bricolaje”**

Ana Pamela Trejo Beas/ 219660167

Director: DR. ERNESTO LICONA VALENCIA

Asesora: MTRA. LAURA P. URIZAR PASTOR

Asesor: MTRO. RODOLFO GARCÍA CUEVAS



Agradecimientos

Primero quiero agradecer a Dios por ponerme en los momentos y con las personas adecuadas para que yo siga cumpliendo mis metas.

A mis papás, mi tía chelo y mis hermanos que han estado siempre presentes en mis estudios, son mi mayor fuente de motivación en todo lo que hago.

Quiero agradecer también a los profesores de la especialidad, Mtra. Laura, el Mtro. Rodo, la Dr. Rosalba, por abrir paso en esta área de la investigación antropológica de la alimentación, por sus atenciones, por procurar que fuéramos a recibir la mejor formación; En especial quiero agradecer al Dr. Ernesto Licona por aceptarme y guiarme en este proceso de titulación, gracias por las enseñanzas.

A mis amigas/amigos y cómplices, Liz, Kath, Sarita, Vero, Ámbar, Issa, Andy, Eri, Fernando, Franky por siempre creer en mis capacidades aun cuando yo no lo hacía; Especialmente a mi rommie y amiga Dul, gracias por vivir esta experiencia conmigo, sin duda la mejor decisión fue haberme permitido conocerte.

Y sin duda esta tesina esta dedicada principalmente a mi tío Chuy, tío se que no estas presente ahora y sabía la emoción que te ocasionaban las cosas que a mi me apasionan, gracias por los consejos, gracias por las veces que te quedabas sentado en la silla viéndome escribir, por preguntarme todo el tiempo como estaba; Fue difícil terminar sin ti esta etapa y cerrar el capítulo pero estoy aquí y tu vienes conmigo, ¡Gracias por inspirarme desde el cielo!

Índice

INTRODUCCIÓN: LA GOURMETIZACIÓN COMO BRICOLAJE	3
1.1.-EL EMPLATADO A MANERA DE UN LENGUAJE DE SIGNOS Y SÍMBOLOS	20
1.1.1.- TÉCNICAS DEL EMPLATADO	23
1.1.2.- EMPLATADOS.....	30
1.1.3.-LA MESA EMPLAZAMIENTO ESPACIAL DEL EMPLATADO	41
CONCLUSIONES	46
ANEXOS	49
BIBLIOGRAFÍA:.....	56

INTRODUCCIÓN: LA GOURMETIZACIÓN COMO BRICOLAJE

Debido a la situación actual mundial y en específico de México es importante mencionar que se debieron hacer cambios en este proyecto pues las condiciones no fueron favorables para poder realizar trabajo de campo, las dificultades que conlleva la epidemia de COVID-19 no permitieron hacer etnografía.

En esta tesina mencionaré las tres diferentes rutas de investigación, pero la propuesta analítica se enfocará en la estetización como el componente principal del emplatado.

En el capítulo uno, nombrado la gourmetización como bricolaje se trata del bricolaje como la teoría antropológica que explica cómo están surgiendo diferentes transformaciones alimentarias a partir de la búsqueda de nuevas experiencias gastronómicas y también de la profesionalización de los nuevos chefs que traen consigo propuestas como la recuperación de la cocina tradicional mexicana, pero que también dentro de esta propuesta analizo que esta nueva estructura alimentaria toma los retazos de diferentes pautas culturales de la alimentación, ya sea dentro de los condimentos, el uso de los utensilios y la forma de emplatado el platillo. Es a través de estos retazos de cultura que se están formando nuevas propuestas gastronómicas de la cocina tradicional que son llamados restaurantes gourmet de cocina contemporánea mexicana.

En el subtema que viene a continuación trata del emplatado a manera de lenguaje de signos y símbolos que introduce el proceso lingüístico objetivado en la imagen, que nos muestran los chefs en la estetización del platillo, en el emplatado y se ve reflejado en la resignificación de la cocina tradicional mexicana con estos nuevos códigos alimentarios, que responden a una transformación de los símbolos, signos y lenguaje de la cocina y los alimentos.

El tercer subtema se nombra como: técnicas del emplatado, en este apartado analizo como se conforma el emplatado, desde la visión de los gastrónomos, así como las técnicas y los componentes que conforman la estetización de los platillos, la representación de los platillos como la retórica que utilizan los chefs para la resignificación de la cocina tradicional mexicana, y que se puede observar

principalmente en el emplatado, pero también, en la elección de la loza, la decoración y los ingredientes del mismo platillo.

En el penúltimo subtema nombrado emplatados, analizo los dos restaurantes elegidos para la etnografía y que, como menciono anteriormente fue imposible por la situación del país asistir físicamente pero su análisis pudo obtenerse por medio de redes sociales, programas de internet como YouTube que tienen entrevistas a los chefs de estos restaurantes. El análisis en este subtema consiste en el estudio de la filosofía de preparación, compra, diseño, estilo, tanto del restaurante como del menú que ofrecen. Muestro gráficamente los estilos, emplatados y tipos de platillos que circulan en estos lugares y que retoman la teoría de resignificación y recuperación de los platillos tradicionales mexicanos.

El último apartado es acerca de el espacio como la forma objetivada en la que los espacios aparte de ser un concepto geográfico también son un concepto social, en el que los actores confluyen en esta yuxtaposición que conocemos entre lo gourmet y lo tradicional, en este capítulo analizamos como es que los chefs hablan dentro de los espacios, en esta nuevo lenguaje que a los comensales de diferentes estratos sociales específicos les hace conocer o poder acceder a cierto tipo de alimentos con características específicas que tienen que ver desde el entorno en el que se presentan los platillos, los utensilios, los espacios, y principalmente la mesa como el momento cumbre de la presentación del platillo estetizado.

Planteamiento del problema

A lo largo de mi carrera como gastronoma he observado que la alimentación se ha modificado de manera sustancial en todo el mundo. En el contexto de los países más industrializados y su influencia en los demás países, y sin dejar de reconocer que el hecho de nutrirse nunca ha correspondido al hecho en sí mismo, a partir de la sociedad de consumo el fenómeno ha desplazado el significado del consumo de alimentos hacia una carga simbólica dirigida a una vida aspiracional, como menciona Zygmunt Bauman,

Estar a la cabeza es la única receta fidedigna para lograr la aceptación del pelotón del estilo, pero mantenerse a la cabeza es el único modo de garantizarse que las provisiones de respeto [...] La referencia de estar y mantenerse a la cabeza del pelotón del estilo promete permanencia: promete aprobación e inclusión¹.

Todos buscamos ser aceptados, entrar en el círculo de pertenencia y, en este sentido, la gastronomía está siendo un factor importante de inclusión.

La vida de consumo ha logrado que las personas y, en particular los jóvenes, busquen la satisfacción en el producto. Por su parte, el manejo mediático encontró en las redes sociales, y en otras plataformas de comunicación, una forma de abrir un panorama más grande de lo que las personas buscan en la “nueva experiencia gastronómica”. Los actores sociales tienen a su alcance la cocina² en la televisión, el celular, las computadoras o cualquier otro dispositivo, y a todas horas, en directo, videos en internet, en diferentes formatos, entrevistas, documentales, concursos, ferias gastronómicas y, por supuesto, en escuelas o restaurantes.

Cada vez se habla más de cocina y al mismo tiempo se cocina menos, la mayoría de los jóvenes se autoproclaman conocedor gastronómico o bien *foodie*³, o en otras diferentes terminologías que se han creado a partir de esta concepción gastronómica modernizada.

Los espacios donde converge la alimentación han sido otro de los cambios activados por los mismos actores sociales y la multiplicación exponencial de las posibilidades de elección de comidas. La anterior noción de espacio de cocina estaba en la casa, siendo el principal lugar de cohesión y acercamiento con la comida. Ahora estos espacios socioalimentarios son las cocinas de los amigos, las nuevas terrazas y mercaditos gastronómicos, entre muchos otros.

¹ Bauman, Zygmunt, Mundo Consumo, Paidós, Buenos Aires, 2010, pp..207-208.

² La cocina como un espacio de encuentro entre diferentes culturas, sabores y técnicas.

³ El término que define a los *foodies* es de origen inglés, y significa que la persona tiene mucho interés por la cocina y todo lo que la rodea. Novedades e innovaciones tecnológicas, nuevos productos, técnicas de cocina sorprendentes, etc., en definitiva, todo lo que tiene que ver con el ámbito gastronómico. (García, Paco. El poder de los foodies en la cocina actual, 2017, <https://enlacocina.telemesa.es/actualidad/poder-los-foodies-la-cocina-actual/>)

Para nuestro caso, con toda esta propuesta gastronómica de los nuevos restaurantes, se retoman algunos elementos de los platillos para resignificar la “tradición culinaria mexicana”. A este proceso lo designaré como bricolaje, es decir, un proceso en el cual una estructura toma los retazos de los conjuntos diversos para armar una nueva estructura.

Estas nuevas estructuras en los restaurantes las podemos observar dentro de nuestros dos espacios de investigación, Tierra cocina adentro y Moyuelo; surgen de la propuesta de gastrónomos que se profesionalizaron en el área de cocina, los estudios que tuvieron previos a las apreturas de sus restaurantes les ayudaron a poder conformar la idea, los menús, la estética tanto de los platillos como del lugar, la elección de sus lozas y de los instrumentos que se utilizarían dentro de estos espacios, y con esta investigación pude observar que la filosofía de ambos restaurantes es la conservación de la cocina tradicional mexicana pero con aportes técnicos especializados en restaurantes con una oferta contemporánea, es en este entretejido en dónde encontramos el bricolaje en dónde la premisa principal es la cocina tradicional mexicana como la estructura principal y de dónde surge estas transformaciones y combinaciones culturales con los cuales finalmente obtenemos la gourmetización.

Objeto de estudio

El objeto de estudio de esta tesina es el proceso de gourmetización de la cocina tradicional a través de la estetización del emplatado, la dimensión sintagmática y sincrónica de los utensilios y el *bricolaje* del sabor, en el contexto dos restaurantes uno se encuentra en la colonia Portales de la Ciudad de México y el otro en un edificio del Centro Histórico de la Ciudad de Puebla.

Los restaurantes que se mencionan en este trabajo establecen relación con la idea culinaria que busco explicar: *lo gourmet*, carácter culinario aplicable a cualquier

cocina, asociado a la “alta cocina”; “se trata de una “voz francesa” que deriva de *gourmand*, que significa “amor por el buen comer”, y que a su vez proviene de *gout*, “gusto” o “sabor”⁴, como refiere Ernesto Licona (2017). El análisis de la gourmetización del restaurante seleccionado para el análisis, con los indicadores mencionados en el párrafo anterior, tendrá como objetivo explicar a la gourmetización entendida como un proceso continuo que va de la tradición a la innovación.

Atenderemos el discurso del emplatado, que retoma los ingredientes tradicionales, pero les da un giro al momento de servirlos, al estilizar el plato con varias técnicas de acomodo de los alimentos. También, el discurso de los utensilios en el que conversamos desde el plano sintagmático y sincrónico, pues resemantiza todo el contexto sociocultural para el que están creados, al igual que crean una nueva forma de lenguaje; un ejemplo muy claro es el peltre que ahora estiliza los platillos a la hora de servirse, sabiendo que este tipo de utensilio era de fácil adquisición para personas de un estrato social bajo. El último discurso que retomaremos será el del sabor, que toma retazos de sabores tradicionales con otros ingredientes y técnicas, para obtener un bricolaje de sabores.

Pregunta de investigación

¿Qué elementos materiales y simbólicos posibilitan la gourmetización en la cocina tradicional mexicana?

Objetivo General

Analizar los elementos simbólicos constitutivos de la gourmetización y proponer un modelo de análisis desde la antropología de la alimentación.

⁴ Licona Valencia, E. y. (2017). *Alimentación, cultura y espacio. Acercamientos etnográficos*. Puebla: Benemérita Universidad Autónoma de Puebla, p. 38.

Objetivos particulares

Aclaro que estos objetivos se puntualizaron antes de la situación actual del mundo por la pandemia, es por esto por lo que enfocaré a lo largo de la tesina y en los objetivos particulares sólo la parte del emplatado.

- Describir los indicadores: emplatado, utensilios, sabor como un proceso de gourmetización de esta cocina.
- Elaborar analíticamente tres infografías: sabor, emplatado, utensilios

Pertinencia de la propuesta (Justificación-Viabilidad)

Desde una perspectiva estructuralista, esta tesina es adecuada debido a que el bricolaje nos proporciona una idea de pensamiento que busca comprender la forma de reconstrucción de un sistema de conocimiento que llamamos cocina tradicional mexicana y que recupera un concepto clásico de la antropología para proponerlo en la gastronomía contemporánea, es a partir de estas diferentes aristas que se conforman y concurren en un intercambio de sistemas culturales representativos de los platillos y su estetización. Es una propuesta novedosa para comprender el trasfondo simbólico de la gastronomía como proceso de transformación alimentaria que está generándose a partir de la especialización de las y los cocineros, impulsado por los medios de comunicación, pero teniendo como necesidad para su comprensión el abordamiento antropológico de la alimentación.

Es oportuna esta investigación porque se pretende poder comprender e interpretar desde la antropología esta nueva propuesta de los gastrónomos profesionalizantes, que trae un concepto de recuperación de ingredientes de la cocina tradicional, junto con la compra de insumos a un precio justo y a pequeños productores.

Este proceso así planteado ha sido poco tratado en los estudios de la alimentación por lo que esta tesina se propone ser un aporte a este aspecto.

Este concepto -bricolaje- es novedoso en su aplicación para los estudios alimentarios, y es interesante para mí como gastronoma, para poder observar desde la antropología la inquietud contemporánea por el cambio en la alimentación, pues

los nuevos gustos dentro de las cocinas ya no se plantean desde la necesidad o el miedo a la escasez, sino a partir de los cambios, transformaciones, performance, etc.... es decir, a partir de los cruces culturales. Para Fishler (1990), estos cambios son planteados y activados desde los actores sociales, considerando que “para entender al comensal moderno hay que cuestionarse sobre el comensal inmemorial y entre estos dos existe el comensal eterno que las comidas, los platos y los alimentos que se preparan, eligen y sirven según un orden contextual complejo. Algunas de las reglas más comunes atienden a la exclusión mutua de clases de alimentos”⁵.

En ese sentido la pertinencia de esta investigación también radica en entender estas nuevas modalidades de la cocina contemporánea a través de la mirada etnográfica.

La investigación que se llevará a cabo en los restaurantes seleccionados es el más indicado ya que sus platillos muestran elementos del proceso de gourmetización, ejemplo de proceso global que en la alimentación observamos cada vez más, además de que las ubicación de los establecimientos son accesibles para poder acudir con la frecuencia que sea necesaria.

Como producto final de la investigación, se buscaba presentar tres productos específicos, consistentes en tres infografías.

- 1.- Infografía del sabor.
- 2.-Infografía del emplatado.
- 3.- Infografía de los utensilios.

Pero debido al cambio que se hizo desde el planteamiento del problema por la situación de la pandemia, el producto final es una catalogo fotográfico comparativo.

⁵ Fischler, C. (1990). *El (h)omnívoro: el gusto, la comida y el cuerpo*. Barcelona: Anagrama, p. 14 .

Contexto Conceptual

La alimentación es una práctica social cotidiana con la cuál pareciera que elegimos los alimentos por el hecho de nutrir al cuerpo. Pero, con este proceso antropológico, podemos observar que la alimentación tiene también una dimensión emocional que está dotada de significados y está configurada por un condicionamiento sociocultural que es formado por un complejo sistema de hábitos que se vincula con diferentes actividades como: la económica, la productiva, religiosa, festiva, familiar y simbólica, como menciona Igor de Gariné en su libro “Antropología de la alimentación”,

[...]La alimentación constituye uno de los pocos terrenos en el que un fenómeno, a la vez relevante para las ciencias biológicas y para los humanos, concierne tanto a la naturaleza como la cultura. El consumo alimentario actúa sobre los niveles de nutrición; estos afectan al consumo energético y al nivel de las actividades de los individuos que constituyen una sociedad, los que a su vez influyen tanto en la cultura material como en los sistemas simbólicos que la caracterizan, sin olvidar que estos diferentes términos se encuentran en reciprocidad de perspectiva⁶.

En lo que respecta a mi tema de investigación, esta influencia de la producción social alimentaria se ve reflejada en la cocina, ya que en la nueva revalorización de la cocina tradicional mexicana se ha integrado el nuevo discurso de los chefs profesionales, que podemos entender como una expresión, entre otras, de la identidad cultural milenaria y ancestral en la alimentación, y a la cocina gourmet como una nueva forma de producción social alimentaria.

La gourmetización de la cocina tradicional puede ser considerada como una construcción social de un espacio culinario de “alta cocina” que, como lo expliqué en la introducción, deriva de una voz francesa. A lo que se llama cocina, en este contexto, es lo que crea un espacio social, “este espacio de lo gourmet como hemos visto responde a la búsqueda de estatus y a la elitización de los alimentos, pero también busca dar seguimiento a las tradiciones culinarias mexicanas. Este proceso de gourmetización a manera de bricolaje lo voy a analizar desde las siguientes tres

⁶ Ávila, R. Textos escogidos de Igor de Gariné. (2016). Antropología de la alimentación. México: Universidad de Guadalajara, p. 74.

rutas: *emplatados, utensilios y sabores*, pero como mencioné con anterioridad, este análisis se enfocará en el emplatado.

Emplatado a manera de lenguaje

Entenderemos el emplatado a manera de lenguaje estético donde el conjunto de signos y símbolos hacen estructura para significar en el restaurante, no sólo una estética sino también, una técnica y sobre todo la representación estetizada de lo tradicional. De esta manera el emplatado funcionará como guía de trabajo de investigación que nos conduce a una de las dimensiones simbólicas del acto alimentario.

Utensilios

Los utensilios son las herramientas, que se encuentran, entre el emplatado y el sabor, todos estos instrumentos que se utilizan en una cocina tienen su propio lenguaje que ha reproducido una estructuralidad en la forma y uso de diferentes utensilios, por lo tanto, estableceré, en un primer momento, a esta estructura desde el plano sintagmático.

El plano sintagmático se refiere, desde la perspectiva de Ferdinand de Saussure (2001), al conjunto de signos que se presentan de forma encadenada, en yuxtaposición coherente de signos diferentes con un significado unitario⁷. Es decir, el sintagma se compone siempre de dos o más unidades en donde un término sólo adquiere su valor respecto de los otros. La noción de sintagma no sólo se aplica a las palabras sino también a los grupos de palabras o a unidades complejas de toda dimensión y de toda especie.

En este sentido para Roland Barthes, un sintagma es un grupo cualquiera de signos heterofuncionales, siempre binario, y sus dos términos se encuentran en una relación de condicionamiento recíproco. En su perspectiva, desarrollada a partir de Saussure, plantea que todo sistema de significación conlleva a un plano de expresión o significante de un segundo sistema, contenido o significado. De aquí

⁷ Saussure, F de, 2001, Curso de Lingüística General, Losada; Buenos Aires, 21ª. Edición, pp. 147-151.

surge su dicotomía: sistema denotado / sistema connotado. El nivel sintagmático en este sentido es una estructura primaria o denotada, que se articula con una estructura segunda o connotada. Así, la connotación se entiende como un sistema segundo, o connotado, cuya base es un sistema primero, o denotado⁸. Por lo que, el plano connotado asocia uno o varios códigos culturales que son evocados, en nuestro caso por la disposición en que se disponen los utensilios, su sintaxis

Guiso (sabores)

Para poder analizar el tema de la gourmetización, es necesario hacer mención de los guisos (sabores) como un proceso bricolaje, que apunta al maridaje entre lo moderno con lo tradicional, en el cual se retoman los elementos de algún platillo, para resignificar en cuanto a que se toman retazos de los elementos tradicional para crear la nueva estructura nominada gourmet.

Podemos considerar que la gourmetización es una forma de continuidad con la tradición, en donde se privilegia la innovación sin dejar de ser tradicional. En otras palabras, poder observar el proceso como una forma de evolución en los guisos mismos, reconociendo los sabores ya estipulados, pero con una nueva codificación y un nuevo maridaje, análisis que se realizará a partir del bricolaje.

Metodología

Mi investigación tiene un enfoque cualitativo, por lo tanto, el elemento fundamental y central de la investigación será de carácter etnográfico, con las siguientes herramientas:

Entrevista a profundidad

Se realizará la entrevista a profundidad con la finalidad de obtener información específica de este espacio culinario, así como el ¿por qué de la elección de estos

⁸ Barthes, Roland, (1994), "Elementos de semiología", en: La aventura semiológica, Planeta-D agostoni, España, pp. 17-83

platillos? También, se considerará la historia del restaurante, de las recetas, y la observación participante en las actividades de la cocina y del salón.

[...]La entrevista es una estrategia para hacer que la gente hable sobre lo que sabe, piensa y cree (Spradley 1979:9), una situación en la cual una persona (el investigador-entrevistador) obtiene información sobre algo interrogando a otra persona (entrevistado, respóndeme, informante). Esta información suele referirse a la biografía, al sentido de los hechos, a sentimientos, opiniones y emociones, a las normas o standard de acción, y a los valores o conductas ideales⁹.

Cuestionario cualitativo contrastante

El cuestionario cualitativo contrastante me servirá para poder hacer preguntas específicas a partir de un guion. Lo que busco encontrar con estas preguntas es el contraste específicamente en los indicadores de la estetización del emplatado, de la retorización de los sabores, y las diferencias o similitudes que se pueden llegar a encontrar en la cocina tradicional y la cocina gourmet.

[...]Para diseñar la guía de temas es necesario tomar en cuenta aspectos prácticos, éticos y teóricos. Los prácticos tienen que ver con que debe buscarse que la entrevista capte y mantenga la atención del participante. Los éticos en el sentido de que el investigador debe reflexionar sobre las posibles consecuencias que tendría que el participante hable de ciertos temas. Y los teóricos en cuanto a que la guía de entrevista tiene la finalidad de obtener la información necesaria para responder al planteamiento. Asimismo, debemos tener en mente que la cantidad de preguntas está relacionada con la extensión que se busca en la entrevista. Se incluyen sólo las preguntas o frases detonantes necesarias y es recomendable redactar varias formas de plantear la misma pregunta, para tenerlas como alternativa en caso de que no se entienda¹⁰.

⁹ Guber, R. (2001). *La etnografía: método, campo y reflexividad*. Grupo Editorial Norma p.78.

¹⁰ Sampieri, R. (2014). *Metodología de la investigación*. México: Mc. Graw Hill, education, p. 407.

Catálogo fotográfico

La imagen fotográfica en el contexto del quehacer del antropólogo requiere desarrollar capacidades técnicas, y un ejercicio continuo de la observación a la creación.

[...]Lo que interesa, entonces, es ubicar y definir la producción y uso de imágenes, justo como un instrumento mediador, de carácter técnico, metodológico y conceptual, que puede acortar esa distancia cultural o al menos facilitar la comunicación entre el sujeto y el objeto en el proceso de decodificación. En esta «observación científica de la cultura», la imagen adquiere importancia por su carácter universal, esto es, por formar parte relevante de los procesos perceptivos del hombre¹¹.

Esta herramienta se va a utilizar principalmente en el indicador de la estetización, para así poder retratar y comprender el proceso de gourmetización de los platillos.

Biografía social

La biografía social es utilizada para el registro de aspectos de perspectiva de los actores sociales, así como para retratar la forma de una cultura desde la visión del investigado¹². En este caso, la utilizaré para, por un lado, para recuperar el testimonio del impacto de cambio cultural en el plano sintagmático de los utensilios y, por otro, para realizar una biografía social de un guiso de la cocina gourmet y del mismo de la cocina tradicional.

Como ya se mencionó, los restaurantes en donde estaré trabajando tienen por nombre *Tierra Adentro Cocina y Moyuelo*. El primer restaurante se encuentra ubicado en la colonia Portales de la Ciudad de México. Ofrece platillos de la cocina tradicional mexicana, pero con toque gourmetizado. A este restaurante llegan comensales de un estrato social medio a medio alto.

El segundo restaurante se encuentra en un edificio antiguo del centro de la ciudad de Puebla de Zaragoza, este restaurante ofrece platillos tradicionales poblanos,

¹¹ Hernández, Espejo, O. (mayo 1998). La fotografía como técnica de registro etnográfico. México: Instituto Nacional de Antropología e Historia, p. 38.

¹² Pujadas, J. (2002). El método biográfico: El uso de las historias de vida en ciencias sociales. España: Centro de investigaciones sociológicas, p. 21.

pero no de recetas conventuales, los platillos que ofrecen al igual que el otro espacio de investigación, son con un toque gourmetizado y contemporáneo.

En esta tesina lo que busco realizar y debido a las complicaciones de la pandemia fue imposible realizar trabajo de campo, es un catálogo fotográfico comparativo de dos restaurantes de la Ciudad de México que nos muestran en los emplatados la gourmetización y el bricolaje de la cocina tradicional mexicana, en dónde ellos buscan esta reconexión a las tradiciones por medio de la tierra, los productores y el precio justo.

CAPÍTULO 1: ETNOGRAFÍA DEL BRICOLAJE

Como bien sabemos la alimentación opera en diversos sistemas alimentarios que principalmente se sitúan entre la naturaleza y la cultura, siendo entonces la compañía inseparable de los humanos, y que, como mencionamos con anterioridad forman parte de diferentes manifestaciones como lo son las biológicas, simbólicas, económicas, festivas, religiosas, nutricionales. La complejidad de esta estructura se ve reflejada en estos diferentes fenómenos alimentarios y sus interacciones con grupos o individuos sociales.

Los patrones alimentarios son sistemas locales de alimentación que se necesita comprender desde la estructura familiar y el vínculo con los alimentos, ejemplo de ello es la evolución alimentaria y actualmente un aspecto referente al tema es la gourmetización, pues el diálogo y la estructura de este sistema responde a las necesidades de sofisticación de los alimentos demandados por la clase alta, y la aspiración de las clases populares a este tipo de los platillos, que finalmente son hábitos diferenciales alimentarios, a los de origen.

Estas relaciones sociales vinculadas a un sistema de élite nos hablan de una gramática articulada que viene de parte del Chef y la apertura que tiene para dialogar con otras culturas alimentarias, así como con las pautas culturales como, por ejemplo, las pizzas de masa de maíz azul o los platillos que representan comidas típicas tradicionales, pero en cantidades mucho más pequeñas, o bien mucho más estetizadas al momento de emplatar.

Lo que podemos entender con este proceso es que la complejidad de los patrones alimentarios es un proceso etnográfico que puede unir estas dos diferentes formaciones del conocimiento, que son, la antropología y la gastronomía y así poder dar respuesta al ¿por qué?, de esta nueva cocina tradicional y la razón por lo que sigue vigente.

Para poder responder a esta última pregunta mencionaré a Fischler (1990) que nos señala, que el alimento moderno está anclado a las apariencias y está vinculado a su origen: la industrialización y que estos cambios alimentarios como la gourmetización lo activan las personas.

Con esta riqueza del fenómeno alimentario gourmet es importante de analizar pues como menciona Garine (2016)

[...] Alimentarse en el contexto del grupo genera diversos tipos de lazos primariamente del tipo afectivo. Alimentarse en la urbidumbre grupal permite conocer y ponderar diversos tipos de alimentos, tanto los que se ingieren en el ámbito profano como ritual, o aquellos que funcionan como marcadores sociales que son los que advierten el estatus social de ciertas personas¹³.

Con este último párrafo puedo referir que este tipo de cocina de innovación crea un contraste en la adaptación alimentaria y su contexto, los estratos sociales más altos buscan distinguirse entre sus miembros.

Este sistema de alimentación lo vemos ligado a estas diferentes aristas que conforman la diversidad de los diferentes tipos de pensamiento como menciona Lévi Strauss:

Pasamiento salvaje	→	A través de los acontecimientos crea estructura
Pensamiento científico	→	A través de la estructura crea acontecimientos.

Con este telón de fondo podemos comprender que esta nueva cocina proviene de una estructura ya conformada, llamada “cocina tradicional mexicana” tomándola como un hecho que existe y se sigue representando dentro de la cotidianeidad de los mexicanos, pero no es, si no hasta que se fragmenta esta estructura con la llegada de las cocinas gourmet y los cocineros, que comienzan a profesionalizarse, en dónde se adapta esta intersección que llamaremos *bricolaje*.

[...] Los términos bricoler, bricolaje y bricoleur, no tienen traducción al castellano. El bricoleur es el que obra sin plan previo y con medios y procedimientos apartados de los usos tecnológicos normales. No opera con materias primas, sino ya elaboradas, con fragmentos de obras, con sobras, trozos, como el autor explica [...] Las imágenes significantes del mito, los materiales del bricoleur que arregla los

¹³ Ávila, R. Textos escogidos de Igor de Garine. (2016). Antropología de la alimentación. México: Universidad de Guadalajara, p. 74.

engranes de un viejo despertador desmontado; y pueden todavía servir para el mismo uso o para un uso diferente, por poco que lo desvié uno de su función primera¹⁴.

En este entretejido es en dónde observamos que la comida crea nuevas transformaciones diferentes formas de relacionarse a partir de la alimentación, y que, si bien la “tradicición” siempre va a existir en la sociedad de una forma muy visible de representación, estos procesos de la cocina tradicional mexicana gourmet, conciben nuevos espacios de significación y cambio alimentario.

El bricolaje es entonces esta forma de creatividad que toma todo lo que está a la mano y una vez que lo tiene utiliza para darle un uso novedoso, que responde siempre a necesidades de cierto tipo de estratos sociales.

Es importante hacer mención que la antropología a comparación de otras ciencias ha buscado siempre estudiar a la alimentación desde el significado cultural y social de los actores domésticos y culinarios en particular.

Entendiendo como convergen los ingredientes tradicionales con las nuevas técnicas de los Chefs y generando entonces a partir de esta teoría antropológica estas transformaciones, adaptaciones de la comida tradicional y estudiándola de una manera de continuidad de esta misma cocina.

¹⁴ Lévi, S. (1964). El pensamiento salvaje. París: Fondo de Cultura Económica, p, 60.

1.1.-EL EMPLATADO A MANERA DE UN LENGUAJE DE SIGNOS Y SÍMBOLOS

La alimentación como hemos observado a lo largo de la tesina implica mucho más que el hecho de alimentarse también representa un despliegue de mitos cotidianos que se ven reflejados en la forma de alimentarse de las sociedades o bien de manera personal, varios ejemplos surgen de esta relación.

En este caso podemos llamar al mito como un símbolo , con esto me refiero a la idea que nos lleva a cierto tipo de significado, el taco como la comida de la nación mexicana, o el mito de la leche relacionada a la inocencia, los chips and fish como un mito nacional de Inglaterra, estas referencias forman una parte fundamental en la semiología y en las mitologías como menciona Fernández, C. (2006) “tratando de entenderlo y romper como el halo de lo normal y natural que impone el mito”¹⁵ todos estos ejemplos se ven naturalizados en los alimentos socialmente aceptables, moralmente deseable y estéticamente convencionales, cada uno de ellos logra crear un conjunto de signos y símbolos que dan un sentido (lo que producen) y la significación (lo que dicen) del alimento creando así una lengua/lenguaje de los alimentos, basada en reglas y protocolos,

[...] la lengua, deslindada así del conjunto de los hechos de lenguaje, es clasificable entre los hechos humanos, mientras que el lenguaje no lo es. [...]

[...]la lengua es una institución social, pero se diferencia por muchos rasgos de las otras instituciones políticas, jurídicas, etc. Para comprender su naturaleza peculiar hay que hacer intervenir un nuevo orden de hechos.

La lengua es un sistema de signos que expresan ideas, y por eso comparable a la escritura, al alfabeto de los sordomudos, a los ritos simbólicos, a las formas de cortesía, a las señales militares, etc., etc. Sólo que es el más importante de todos esos sistemas¹⁶.

Estos procesos lingüísticos dan cabida a la autenticidad cultural de la estructura alimentaria, son diferentes tipos de representación que los podemos encontrar objetivados en la imagen que buscan representar los chefs en la estetización del

¹⁵ Barthes, Roland, (1994), “Elementos de semiología”, en: La aventura semiológica, Planeta-D agostoni, España.

¹⁶ Saussure, Ferdinand de, 2001, en: Curso de Lingüística General, Losada; Buenos Aires, 21ª. Edición, pp. 36-44.

emplatado, una imagen que es denotada y connotada, que vemos representada en los menús de los restaurantes “gourmet” y que, dejan de ser simples objetos de consumo y logran constituir este sistema de signos, en dónde la clase social alta busca la pertenencia y la resemantización de los sabores reconocidos, pero resemantizados en un platillo notablemente resignificado.

Esta estructura de los platillos está compuesta por estos elementos de la cocina tradicional mexicana que sobrepasa la consciencia de los actores sociales al momento de darle significado al alimento por como luce ya emplatado.

[...] Hay, por lo tanto, una economía simbólica de las posibilidades alimentarias (atracciones y repulsiones, combinaciones y elecciones legítimas). La comida nos remite a una necesidad (o un placer) inicial, constituye una realidad inmediata. Sin embargo, toda sustancia, técnica o uso sólo tiene sentido si se combina dentro de un sistema de diferencias significativas.

Estos códigos alimentarios que corresponden y encajan en estructuras alimentarias concretas en dónde Barthes (1961); menciona tres grandes grupos de temas que articulan los valores del consumidor moderno: “La rememoración del pasado, la sexualidad sublimada y la salud (la dietética moderna)”¹⁷.

Actualmente la comida está siendo asociada a diferentes situaciones sociales, y que, basados en las investigaciones podríamos llamar modernidad alimentaria¹⁸ que va tomando un papel importante en la forma de percibir y consumir la comida “tradicional mexicana” en esta retórica de la imagen¹⁹.

¹⁷ Fernández, C. (2006). Roland Barthes: Por una psicología de la alimentación contemporánea. Enero, 15, 2020, de Universidad Autónoma de Madrid Sitio web: <http://revistas.uned.es/index.php/empiria/article/viewFile/1114/1027>. p. 210.

¹⁸ La modernidad alimentaria, al igual que la Modernidad, podría pensarse como una manifestación del <<presente>> y por tanto lo que hoy se oye por todos lados como la comida tradicional sería una especie de manifestación del pasado. La dualidad entre lo moderno y tradicional no es en realidad el paso de una etapa a otra, sino una especie de construcción social que se inventa y reinventa. Bertran, M., Vézquez, J. (2018). Modernidad a la carta. Manifestaciones locales de la globalización alimentaria en México. Ciudad de México: Icaria, p. 12.

¹⁹ La retórica, por un lado, teoriza sobre la utilización del lenguaje, ya sea de manera oral, frente a un auditorio, ya de manera escrita, en un texto, y, por el otro, establece el conjunto de técnicas y procedimientos de aplicación práctica que otorgan al discurso belleza y elocuencia, así como capacidad de persuasión.

Podemos mencionar que las reconstrucciones de esta cocina, no sólo son un invento aislado, sino que provienen de una imaginación colectiva, generada desde este sistema de comunicación, un cuerpo de imágenes, usos, conductas y dos aspectos importantes por mencionar los cuales son: las determinaciones económicas e ideológicas, en este caso analizamos que el emplatado juega un lugar muy importante dentro del sistema de comunicación que es: *buscar la forma de transmitir la elitización y estatus a un platillo desde la percepción del nombre, el olor, los sabores que podrían ser familiares*, a lo que Barthes (1961) menciona qué:

[...] Al comprar un alimento, al consumirlo y al darlo a consumir, el hombre moderno no manipula un simple objeto de una manera puramente transitiva; este alimento resume y transmite una situación, constituye una información, es significativo; esto quiere decir que no es simplemente el indicio de un conjunto de motivaciones más o menos conscientes, sino que es un verdadero signo, esto es, unidad funcional de una estructura comunicativa²⁰.

Con este telón de fondo podemos reconocer que los chefs modernos, no manejan la presentación de sus platillos de una manera transitiva, puesto que el alimento desde la elección de los productos, la preparación y el emplatado, buscan transmitir una información, es decir construyen una estructura comunicativa que surge desde la necesidad de las clases sociales altas que buscan desde sus posiciones la presencia de sabores que reconocen debido a su entorno social en el que viven, pero que se adaptan al registro de sus necesidades de clase.

El hecho de que los registros para comprender estos este tipo de sistema alimentario es desde el hecho alimentario de una sociedad dada (productos técnicas y usos, los lingüistas como menciona Barthes (1961) lo llaman “prueba de conmutación”²¹ y un ejemplo claro que podemos observar de este proceso y atendiendo la problemática de esta tesina es la manera en la que a través de la comida tradicional mexicana gourmetizada crean una diferencia de significados,

Cohelo, F. (2019). Significado de retórica. Mayo 20, 2020, de Significados Sitio web: <https://www.significados.com/retorica/>.

²⁰ Fernández, C. (2006). Roland Barthes: Por una psicología de la alimentación contemporánea. Enero,15, 2020, de Universidad Autónoma de Madrid Sitio web: <http://revistas.uned.es/index.php/empiria/article/viewFile/1114/1027>, p. 215.

²¹ Observar si el paso de un hecho a otro produce una diferencia de significación.

desde la elección de los ingredientes, en dónde encontramos ciertos aspectos como: el consumo de los productos orgánicos, locales y a precio justo, la preparación de los platillos desde la elección de los instrumentos que en la mayoría de estos restaurantes gourmet, buscan recordar la cocina tradicional, pero ocupando técnicas “innovadoras” y “profesionalizadas”, considerando que el punto más importante es la estetización en el emplatado puesto que es la culminación de toda esta serie de procesos.

En otros términos, es comprender que la significación de estos platillos está regulando ciertos sistemas alimentarios que llegan a cobrar el sentido de que no importa el platillo en sí, sino la experiencia de estar consumiendo un alimento único.

Estas significaciones alimentarias de la cocina gourmet han constituido un sistema de experiencias basadas en la búsqueda de un pasado nacional y que finalmente son encontradas en las técnicas, usos, preparaciones y presentaciones de los platillos que representan la sabiduría ancestral que los chefs quieren seguir “recuperando”, mediante la remembranza de los sabores. Podría decirse que los mexicanos vivimos nuestras tradiciones alimentarias a partir de esta cierta continuidad alimentaria, pero que es creada a partir de una esfera notablemente más “profesionalizada” y jerarquizada.

Este conjunto de pensamientos y representaciones de la cocina son fuertemente míticas y tienen sentido dentro de la dietética moderna, pues se desarrolla más allá de su propio fin, el cuál abarca otras expresiones alimentarias como lo son: las festividades, el ocio, el deporte, el trabajo, una especie de “polisemia”²² de la comida que caracteriza la modernidad.

1.1.1.- TÉCNICAS DEL EMPLATADO

Las técnicas del emplatado son parte de la cocina contemporánea pues se considera que el atractivo visual es la clave que le dará éxito al platillo, estas técnicas se basan en la ubicación de los elementos que son representados por el

²² La diversidad de acepciones que contienen determinadas palabras o signos lingüísticos. La polisemia también es un concepto que hace referencia a los diversos significados que pueden tener una frase o expresión según el contexto. Morales, A. (2019). Significado de retórica. Marzo 13, 2020, de Significados Sitio web: <https://www.significados.com/polisemia/>.

arte de los conocimientos adquiridos por el Chef, el busca proporcionar verdaderas piezas artísticas comestibles, pero para lograr esto existen diferentes técnicas de presentaciones basadas en protocolos gastronómicos que se mencionarán a continuación.

Las principales componentes que debe tener un platillo son:



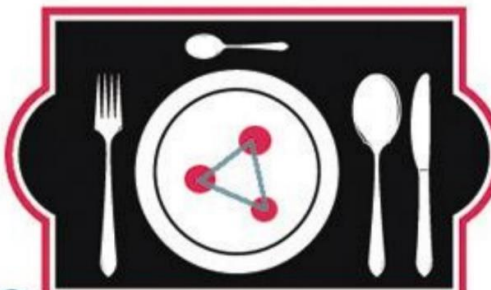
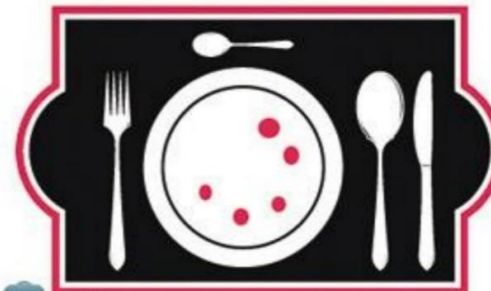
Proteínas: agregando cualquier tipo de carne y este es el principal elemento que se señala a la hora de ofrecer el alimento, también existen casos específicos en dónde las proteínas puede ser algún tipo de verdura, considerando que será la base principal del platillo.

Guarniciones: existen dos tipos de guarniciones, las primarias y las secundarias, la primera son a base de algún almidón, cereales o pastas que ofrecen la sensación de saciedad, las segundas son verduras y hortalizas que lo que buscan en darle ese toque de color natural al platillo.

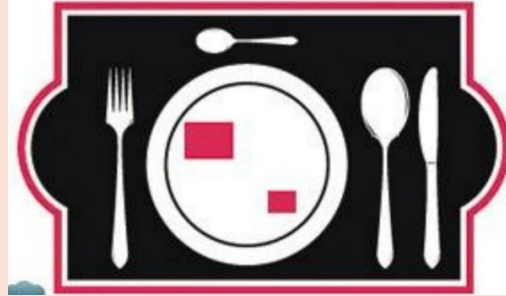
Salsas: Las salsas que son, por los chefs, la amalgama de los sabores que unifica el platillo equilibrando los sabores.

Decoraciones: Las guarniciones son los elementos que aportan los detalles artísticos del platillo, van desde gérmenes de plantas, flores, brotes, masas, frituras, aires, esponjas, caviares, impregnaciones.

Aunado a estos componentes, también existen otras reglas que se deben trabajar dentro de la estetización de los platillos como son: los colores, los métodos de cocción, punto focal, flujo, balance y altura, una vez planteadas todas estas ideas se finaliza con las diferentes técnicas del emplatado que observaremos en el siguiente recuadro.

Nombre	Imagen	Explicación
Composición en escala		<p>Consiste en la elección de una figura geométrica, reproduciendo esta figura en diferentes tamaños</p>
Composición asimétrica		<p>Se trata de colocar los alimentos sin un orden específico.</p>
Composición triangular o romboidal		<p>Se busca que la mirada recorra una y otra vez la arista, rebotando de un elemento a otro.</p>
Emplatado con líneas curvas.		<p>Este tipo de técnica es una de las más utilizadas en los emplatados porque es una figura segura y limpia.</p>

**Emplatado con
regla de tercios**



Es una técnica que generalmente se usa para las fotografías de los platillos, poniendo el elemento principal en una esquina y en la otra esquina en diagonal algún otro elemento.

**Emplatado
Horizontal**



Se busca poner todos los alimentos del platillo en forma horizontal en formas de líneas.

**Emplatado
rítmico**



Se realizan repeticiones con el mismo diseño del plato.
Se utiliza principalmente en postres

**Emplatado
simétrico**



El peso de los elementos se reparte de forma equitativa.

Emplatado transversal



Disponer los ingredientes en el plato de forma transversal, cruzando dos líneas de forma transversal.²³

Estas técnicas son consideradas las más esenciales dentro del emplatado y la buena estetización de los platillos, así podemos comprender mucho más las implicaciones y ejercicios previos a la conformación de un menú de este tipo de restaurantes.

Ante este tipo de modificaciones en las representaciones de los platillos, podemos analizar que los elementos, tanto del lugar como de los productos que se ofrecen son controlados por los creadores del diseño del restaurante como de los platillos y que, generalmente son los chefs los que direccionan estos elementos.

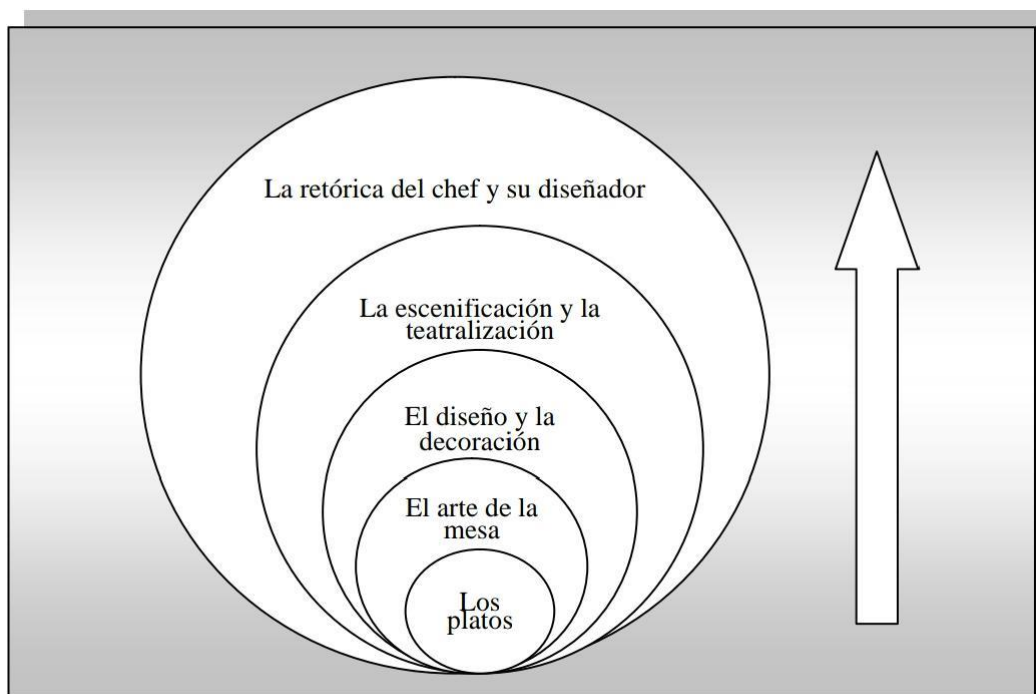
En cuanto a los platillos lo que buscan es utilizar el mayor número de elementos simbólicos de la cocina tradicional mexicana y acoplarlos a la composición de su sistema de oferta, que en este caso sería en la composición de sabores, entorno, emplatado, y utensilios tanto de cocina como de loza.

Como he mencionado anteriormente las personas ya no buscan sólo adquirir alimentos, buscan la vivencia de experiencias agradables y de remembranza, como menciona (Hela, 2003; Su, 2011); “Los elementos sensoriales del ambiente como el olor, la temperatura, la música entre otros, pueden revelarse como instrumentos

²³ Lara, A. (2018). Técnicas de emplatado vanguardista. Junio 07, 2020, de Universidad pedagógica experimental liberador Sitio web: <https://cookstorming.com/2017/tecnicas-de-emplatado>

capaces de recrear un universo de consumo hedonista y responder a las motivaciones afectivas del individuo.”²⁴

La figura que se observará a continuación es una forma de representar por parte de Hetzel (2004,7) en “Los estudios de perspectivas de turismo” , los componentes que integran el nuevo sistema de oferta de la alta cocina, que ejemplifica que las formas de pensar de los chefs integran mucho más que el acto de comer por necesidad, es la ejecución de un plan mucho más complejo que la recuperación de los alimentos tradicionales, también incluye la interpretación de todo el concepto “tradicional gourmet/ contemporáneo” que inicialmente se pueden visualizar en el emplatado.



Fuente: Hetzel (2004: 75)

Como podemos observar en la figura las consideraciones que toman en cuenta los chefs en los platillos van enfocadas a la perspectiva estética dirigida al estímulo del olor, sabor, textura, gusto, temperatura, estos parámetros de estímulo desarrollan

²⁴ Gomes, T, Karmen, de Azevedo, M, Gomes de Souza, A. (2013). El sistema de oferta de restaurantes de alta gastronomía. Una perspectiva sensorial de las experiencias de consumo. Estudios y perspectiva en Turismo, Vol. 22, núm. 2, 339.

la idea de deleite y esta última idea depende de la cultura o las transformaciones alimentarias que las crean. Estos trabajos de planeación de menús, platillos y decoración son planteados generalmente por chefs o cocineros, quienes con su retórica crean el discurso central de la filosofía del restaurante propuesta al cliente.

Para hacer una primera aproximación a la investigación de campo se elaboró un cuestionario para sondear las opiniones de varios profesionales de gastronomía sobre la estetización del emplatado. Se aplicaron cinco cuestionarios, mismos que se pueden consultar en el anexo.

El tipo de cuestionario que se aplicó fue un cuestionario abierto, dejando que los entrevistados, en este caso ex compañeros de la carrera de gastronomía tuvieran la libertad de responder según sus experiencias, sus vivencias acerca del emplatado, que esta es la parte que se discute a lo largo de la tesis.

Lo que puedo concluir de las respuestas del cuestionario es que los gastrónomos centran gran importancia en la estetización del emplatado, en primer lugar se pudo observar que las porciones de comida sí influyen dependiendo lo que se quiere transmitir en el platillo en varias de las respuestas encontré que hay menús que contienen platillos degustaciones, estos son específicamente y como lo dice la misma palabra para degustar la comida que se sirve, en este contexto las porciones son muy pequeñas justo para poder disfrutar los sabores en un solo bocado.

Otra de las partes es que para los gastrónomos o chefs entrevistados es que todos conocen las técnicas de emplatado que entonces para ellos las técnicas correctas junto con la estetización del platillo simboliza sofisticación, innovación, creatividad y orden esto tiene dos funciones la primera es que puedan generar un vínculo con el comensal de enamoramiento hacia el plato que se les está presentando y esto en el plano final de poder demostrar como gastrónomos profesionales el platillo final que ellos mencionan como “alta cocina” que es este ensamblaje culminante para demostrar su arte en el momento cumbre en el que se sirven los platillos.

1.1.2.- EEMPLATADOS

Los lugares fundamentales para el trabajo de campo y la realización de la tesina son los restaurantes **Tierra Adentro Cocina y Moyuelo**.

Tierra adentro cocina:

Los chefs Mane Rivera y Aldo Saavedra comenzaron el proyecto de *Tierra Adentro Cocina*. Son los chefs y propietarios del restaurante. Su apertura fue el 10 de febrero del 2019 y fue apadrinado en la inauguración por la columnista Mar Viaja y Come. Está ubicado en Av. Nevado 112, Portales Sur, Benito Juárez, Ciudad de México. El restaurante se encuentra en la planta baja de un edificio de los años cincuenta.

Desde hace diez años, los propietarios estuvieron viajando por muchos rincones de México. Con estos viajes decidieron recuperar varias recetas tradicionales, a través del conocimiento de los sabores, costumbres y fiestas de diferentes estados y ciudades. Su objetivo principal fue el de poder compartir estas recetas con los comensales. Estas recetas, según menciona el Chef Manuel Rivera, son totalmente tradicionales de la comida “típica mexicana”.

En el menú se encuentran platillos de Jalisco, Michoacán, Chiapas, Oaxaca, mezclando todos estos platillos tradicionales con diferentes tipos de decoración, y agregando técnicas profesionales de la cocina. La loza fue previamente pensada y mandada a hacer en los lugares de origen, buscaban con ello dar un toque tradicional. Sin embargo, por normas de higiene, los platos de barro tienen un recubrimiento de cerámica.

El nombre del restaurante hace referencia a la ruta de la plata, durante la época colonial, que iba de lo que actualmente se conoce como Cuatro Caminos, Estado de México, a Santa Fe, Nuevo México, Estados Unidos. En esta ruta, además de la transportación de metales preciosos, también se traían y llevaban ingredientes de la cocina tradicional mexicana, mismos que se fueron mezclando.

El restaurante ofrece desayunos, comidas de tres tiempos y, en ocasiones, platillos de temporada y menús especiales.

Lo que se puede encontrar en la carta fija del restaurante para los desayunos son:

Chilaquiles verdes o de chilmore, enfrijoladas, enmoladas de amarillito, huevos al comal, huevos ahogados, omelette de requesón, molletes y tetelas.

La comida consta de tres tiempos, entrada, plato fuerte, postre y un vaso de agua del día. Las entradas que se ofrecen varían según la temporada, y se pueden encontrar, croquetas de papa y lardo, Jilotes con mayonesa de chapulín, ensaladas de jitomate y sandía. Los platos fuertes tienen una gran variedad, desde chilpachole de jaiba, tacos de barriga de cerdo glaseados de tepache y piloncillo, birria bañada en salsa de chile de ajonjolí y Yahualica.

Para finalizar, los postres varían entre flan de manzanilla, capirotada, pastel de betabel con chocolate, entre otros.

Estos son unos de los ejemplos del maridaje entre la gourmetización de la cocina tradicional mexicana que ofrece este restaurante.

Moyuelo

El chef Fernando Hernández inicio su proyecto Moyuelo. Este restaurante se encuentra ubicado en un edificio del centro de la Ciudad de Puebla de Zaragoza. La primera apertura de este restaurante se dio en el año 2013. El lugar se encuentra ubicado en Av. 7 Poniente 312, Centro.

Esta idea de restaurante surge a partir de la idea del chef Fernando con el concepto de ofrecer comida típica poblana iniciando con las tradicionales cemitas poblanas, con estrategias innovadoras y combinaciones de sabores un tanto diferentes a las tradicionales, al principio fue difícil la aprobación de los comensales hacia este platillo por el costo elevando, pero con el paso del tiempo mucho de ellos comenzaron a entender la filosofía del restaurante, con el paso el tiempo el restaurante adquirió renombre y se fue especializando más en el concepto de la comida tradicional poblana, no conventual, los ingredientes que fueron adaptando a sus platillos, son ingredientes de temporada y comprados a productores individuales de la zona, o sea productos que tienen una relación de precio justo y orgánicos.

La recreación de estos platillos varía desde tienen en su planeación la profesionalización del chef Fernando, que traen consigo maestrías de las técnicas que aprendió a lo largo de su carrera profesional en el Instituto Culinario de México, también en estancias en Barcelona en restaurantes con estrellas Michelin.

Moyuelo es el nombre con que se conoce a la cascarilla de la semilla de trigo que se pone en el piso de los hornos de pan, donde se cocinan cemitas en Puebla.

La remembranza que tiene el chef Fernando viene desde la imagen de su abuelo panadero y la cocina de su abuela, esto ha dado como resultado una cocina de recuperación en dónde convergen en el menú los diferentes platillos que van desde la cemita de taco placero con pesto de pápalo, arroz cremoso con longaniza y pulpo en una reducción de vino blanco, coliflor rostizada en salsa de quesos poblanos. Entre sus postres podemos encontrar Cubilete de queso, durazno y ajonjolí rostizado, camote con fresas deshidratadas.

Todos estos procesos de ambos restaurantes son importantes de analizar cada uno desde su género. por lo que he decidido utilizarlo como una unidad empírica de análisis.

Estas manifestaciones de transformaciones de procesos alimentarios como hemos estado viendo consiste en la dualidad entre lo conocido (tradicional) y lo nuevo (gourmet) que crea un puente con el pasado y con lo propio como un signo diferente de identidad colectiva que responde las nuevas demandas vinculadas a la alimentación.

[...] Los restaurantes son espacios con una función social y cultural importante. En muchos casos representan una forma de acceso tangible a culturas exógenas y la proximidad al cosmopolitismo y a la modernidad²⁵.

²⁵ Bertrán, M., Vázquez, J. (2018). Modernidad a la carta. Manifestaciones locales de la globalización alimentaria en México. Ciudad de México: Icaria, p 140.

Es en este sentido la forma en la que se decide analizar los hallazgos empíricos ha sido fundamentalmente con el catálogo fotográfico comparativo pues implica que la visión del antropólogo se pueda acercar entre el sujeto y el objeto, y así pueda ejemplificar la forma de emplatado de estos dos restaurantes.



Imagen1

En esta fotografía observamos los dos logos de los dos espacios de investigación, en la imagen que representa al restaurante Moyuelo podemos observar que son diseños minimalistas y muy pulcros, si bien en el restaurante moyuelo solo tiene el nombre, como mencioné anteriormente este nombre significa la cáscara del trigo con que se hace el pan de cemita, en el caso del logo de Tierra adentro cocina representa los puntos cardinales y en una de los cuadrantes podemos observar que se encuentra la representación del maíz, cada uno es ilustrado para demostrar algún significado representativo de la comida mexicana.



Fotografía 1 y 2

Estas dos fotografías son parte de los elementos que utilizan para la presentación de sus platillos, estas vajillas de ambos restaurantes fueron planeadas y dispuestas para la estetización de los alimentos que se van a presentar, como podemos observar en las fotos y atendiendo a los puntos expuestos con anterioridad, este tipo de utensilios utiliza narrativas de memorias, que legitiman la consciencia del reconocimiento cultural de las personas en cuanto al uso de barro o cerámica perteneciente a los conceptos utilizados de la cocina tradicional mexicana, pero que en este caso la loza ha sido modificada en pro de las expectativas de lo que ofrecen en un restaurante gourmet.

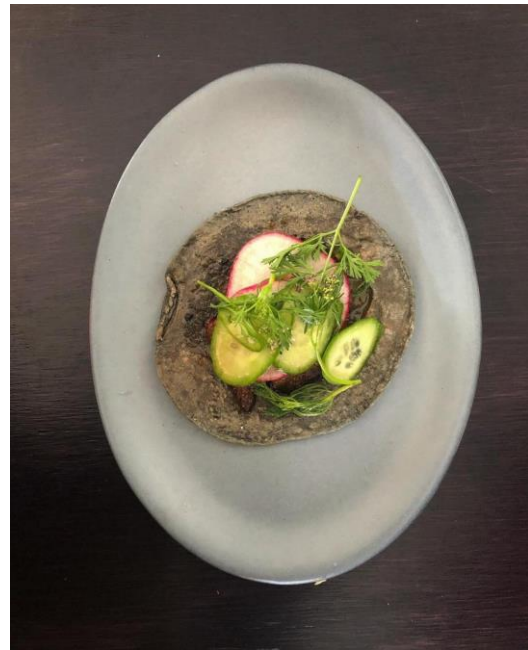
Teniendo en cuenta esto que se acaba de mencionar ejemplificaré con fotografías los diferentes tipos de platillos que se ofrecen en los dos lugares de investigación, lo que se busca recalcar con este catálogo comparativo es la forma en la que se observa el concepto del bricolaje materializado, en dónde no sólo encontramos este intercambio cultural en las especias y los diferentes sabores compuestos que nos ofrece la cocina tradicional mexicana o el uso del discurso persuasivo de los utensilios que consiste en la sustitución de un material reconocido por cierta clase social como lo es el peltre o el barro pero que en un contexto gourmet la retórica de estos elementos de la cocina produce otro tipo de significado que en este caso es de la elitización de los platillos, con estas fotografías se pueden ver plasmado este nuevo lenguaje de lo que es la cocina tradicional mexicana en el contexto que alude a lo gourmet, pues observamos desde el nombre de los platillos, los alimentos utilizados, que son reconocidos dentro de cocina mexicana pero que en su disposición de estética lo vemos reconfigurado en esta dualidad de lo tradicional y lo tradicional gourmet.



Fotografía 3 y 4

Derecha, Moyuelo: Esquites con queso poblano y alcaparras.

Izquierda, Tierra adentro, cocina: Jilotes con mayonesa de chapulín.



Fotografía 5 y 6

Derecha, Moyuelo: Taquito oriental de seta rosa y jocoque. Izquierda, Tierra adentro, cocina: Taco de barriga de cerdo con ensalada fresca y dashi, glaseada con tepache.



Fotografía 7 y 8

Derecha, Moyuelo: Flautas de sesos con salsa de chipotle quemado. Izquierda, Tierra adentro, cocina: Tacos dorados de la tía Sara.



Fotografía 9 y 10

Derecha, Moyuelo: Aguachile poblano de camarón. Izquierda, Tierra adentro, cocina: Bacalao a la vizcaína.



Fotografía 9 y 10

Derecha, Moyuelo: Tartar de pesca con vinagreta de aguacate tatemada. Izquierda, Tierra adentro, cocina: Carne en su jugo.



Fotografía 11 y 12

Derecha, Moyuelo: Coliflor rostizada en salsa de quesos poblanos. Izquierda, Tierra adentro, cocina: Huevos al comal con hoja santa.



Fotografía 13 y 14

Derecha, Moyuelo: Zanahorias rostizadas con jocoque y pistache. Izquierda, Tierra adentro, cocina: Tamal ranchero de Veracruz.



Fotografía 15 y 16

Derecha, Moyuelo: Tostada tatemada con pulpo y quelites. Izquierda, Tierra adentro, cocina: Tetela de chicharrón con frijoles.



Fotografía 17 y 18

Derecha, Moyuelo: Chile atole. Izquierda, Tierra adentro, cocina: Chilayo colimense.



Fotografía 19 y 20

Derecha, Moyuelo: Cubilete de queso, durazno y ajonjolí, Tierra adentro, cocina: Flan de manzanilla.



Fotografía 21 y 22

Derecha, Moyuelo: Arroz de leche y sorbete de higo, Tierra adentro, cocina: betabel, chocolate y frambuesa.

Con estas fotos de fondo es entonces que comprendemos un poco más el discurso de lo gourmet que implican estos dos modelos de adaptaciones de los platillos, que en muchas de las ocasiones son recetas que, en primera son ingredientes que reconocemos dentro de nuestra cultura alimentaria, podría decirse que también lo hemos probado en diferentes contextos o bien que son ingredientes autóctonos que buscan “rescatar” del olvido. En segundo plano muchas de las recetas que se crean también vienen ya sea de los conocimientos de la historia de vida de los chefs, de las abuelas, tías, mamás o bien de las ancestras y ancestros que han conocido a lo largo de sus viajes culturales alimentarios, y que junto con estos espacios que como mencionan (Good, C., Corona, L. E. 2015) “La idea de reproducción como la réplica mecánica, imitativa de patrones y rasgos o como el mantenimiento de elementos formales inalterados²⁷” crean esta reproducción innovadora a partir de ciertos elementos que se ven reflejados en la estetización del emplatado, este último el

²⁷ Good, C., Corona, L. E. (2015). Introducción: estudiando la comida y la cultura mesoamericana frente a la modernidad. En C. Good Eshelman, & L. E. Corona de la Peña, *Comida, cultura y modernidad en México: perspectivas antropológicas e históricas* (pág.29). México: Instituto Nacional de Antropología e Historia

punto principal de este proyecto de investigación, pues es en dónde se ve objetivado esta combinación y continuidad de la cultura alimentaria tradicional pero que adopta entonces una carga simbólica diferente en cuanto al uso de técnicas profesionales de cocción y también como lo describimos arriba, tipos de emplatado; Que en conjunto de un todo, el platillo se transforma en este nuevo discurso de lo gourmet y lo tradicional.

1.1.3.-LA MESA EMPLAZAMIENTO ESPACIAL DEL EMPLATADO

La construcción de los espacios que convergen alrededor de la alimentación tienen una variedad de dinámicas que condicionan los lugares físicos de estos espacios que llamamos restaurantes gourmet, dónde los individuos, en la necesidad de habitar y crear, conforman socialmente los espacios que están destinados a la alimentación, encuentran las diversas relaciones sistémicas, es con este telón de fondo que entenderemos el espacio culinario, sí, como el lugar físico del discurso alimentario, pero también como la objetivación espacializada de culturas alimentarias que también genera un discurso social.

[...] En cuanto al espacio culinario, entendido a manera de espacio social, es un campo de luchas simbólicas por la diferenciación y legitimización de sus agentes (actores sociales relacionados) movilizan capitales económicos, simbólicos, culturales, y sociales para constituirse legítimamente por medio de prácticas particulares de preparación y consumo de alimentos²⁸.

Estos espacios culinarios son multidisciplinarios que implican espacios físicos, simbólicos que establecen ciertas reglas de funcionamiento como la cocina que es el lugar en dónde el bricolaje se observa presente en el encuentro de los fogones, la combinación de especias que se utilizan dentro de los platillos, las innovaciones en sabores e ingredientes, la homogenización de los métodos de cocción (el uso del fuego), pero que atendiendo a la necesidad de este tema en específico del emplatado la manera en que se adapta y visualizan las mesas como una de las características analítica de estructura que concierne al alimento.

²⁸ Licona, E, García, I & Cortés, A. (2017). Alimentación, cultura y territorio; acercamientos etnográficos. México: BUAP, p, 22.

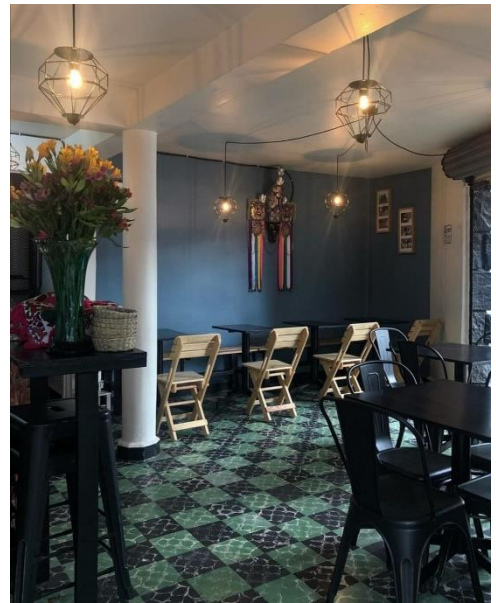


Foto 1 y 2

Restaurante Moyuelo y Tierra Adentro cocina, espacio: mesas, sillas, y ambientación con toques tradicionales.



Foto 3 y 4

Comensales Moyuelo disfrutando se su cena entre amigos, presentación de la loza en el restaurante tierra adentro cocina.

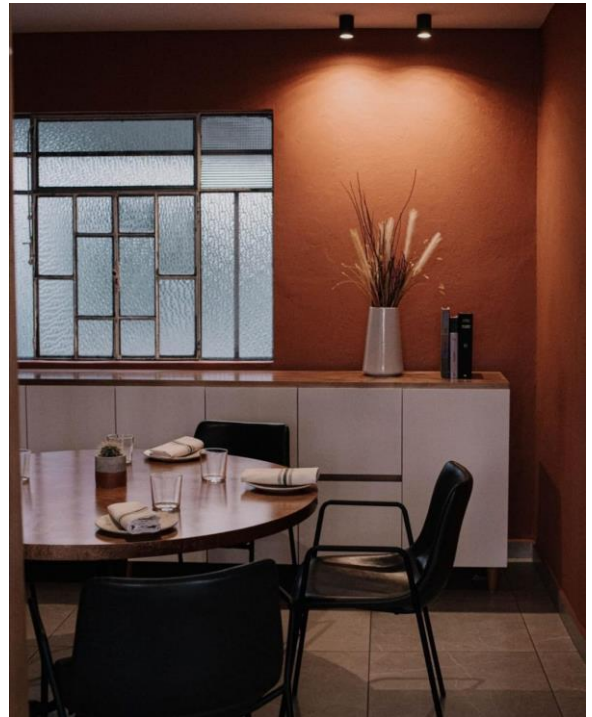


Foto 5 y 6: Presentación de un desayuno en Tierra Adentro Cocina, mesa semi puesta Moyuelo.

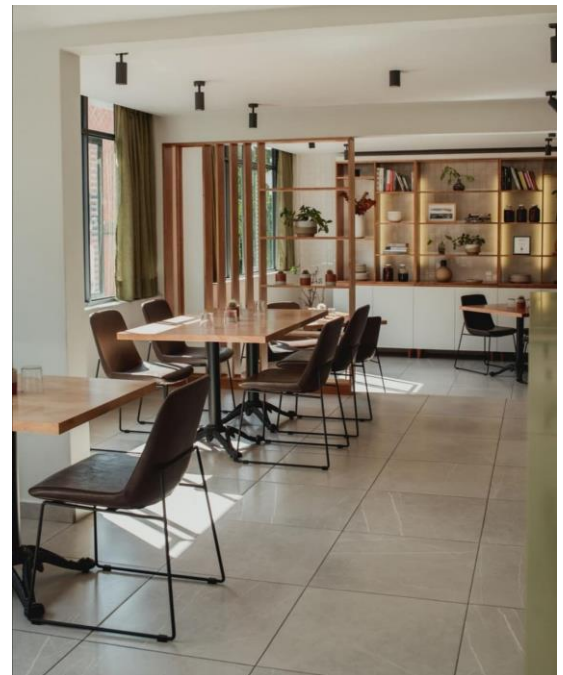


Foto 7 y 8

Presentación conchas de chocolate en recipiente tradicional, palas de madera; Restaurante Moyuelo.

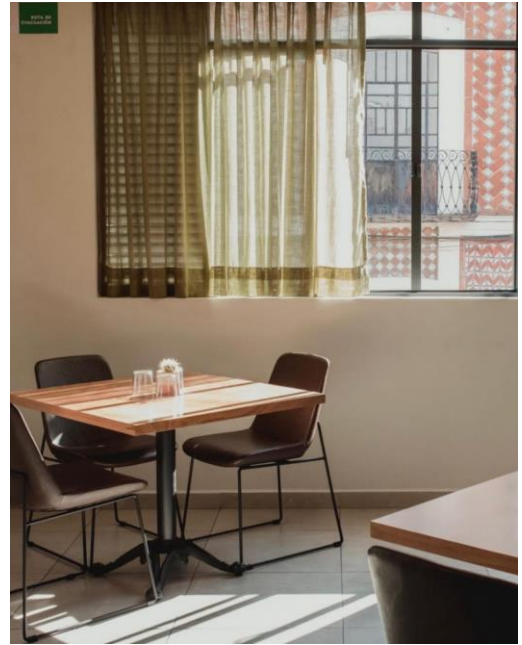


Foto 9 y 10

Presentación de mesa con café Tierra Adentro Cocina; Mesa en restaurante Moyuelo.

Se puede entender el concepto de “espacio” como el término latino *spatium* del cual proviene y se designa una extensión de tiempo que se distribuye geográficamente, pero desde el análisis antropológico el espacio como habíamos mencionado también articula diferentes dimensiones: sociales, psicológicas y fisiológicas, es este concepto que abarca en sí un espacio físico pero también lógico con un sistema de representaciones y como menciona (Durand, 1960) estructuras del imaginario que funcionan como mecanismos reguladores entre los comensales y el platillo²⁹.

Dentro de este sistema de espacio culinario encontramos un conjunto de reglas que buscan la formación de una organización, de las necesidades del comensal que son

²⁹ Poulain, J-P. (2019). Sociologías de la alimentación; Los comensales y el espacio social alimentario. Barcelona: Editorial UOC. Pág. 252.

para Fischler (1990): la diversificación del consumo alimentario y la satisfacción de las necesidades cognitivas.

Es entonces que se crean estos mecanismos reguladores dentro de los espacios en donde la dimensión alimentaria con necesidades cognitivas pasa por todas las etapas desde el proceso de obtención, producción y transformación que permite que el platillo llegue al comensal y entonces para ellos sea reconocido como un alimento que se encuentra dentro de su cultura y también no desde el espacio doméstico sino en un espacio de restauración y de estatus.

Estas fotos que vemos plasmadas en páginas arriba nos muestran que dentro del seno de la misma cultura los grupos sociales y también regionales, en este caso, Puebla y la Ciudad de México, son aceptados por un grupo social, pero también debido a las cantidades y sabores de innovación, pueden ser rechazados por otro debido a las representaciones *non gratas* con las que innovan los platillos.

Comer también plasma fronteras identitarias dentro de la misma cultura, debido a lo que evoca cuando llega el platillo a mesa, los alimentos deben tener diferentes cualidades según (Poulain, J-P. 2019) son cuatro principales: nutricional, organoléptica, higiénica y simbólica, en el caso de la comida gourmet se procura tener estas cuatro cualidades muy presentes, es por esto que la ambientación, el juego entre los elementos tradicionales que se encuentran en las mesas crean un nuevo concepto de cocina tradicional mexicana que inciden de una manera profunda en los significados simbólicos del alimento.

CONCLUSIONES

La manera en la que se puede contestar a la pregunta de investigación y gracias a lo que se analizó, propuso y discutió a lo largo de esta tesina es comprendiendo primero las dimensiones culturales dentro del proceso de la gourmetización a partir del acto alimentario, estas prácticas que se mencionaron a lo largo de la tesina que tienen que ver en cuanto a la jerarquización según los estratos sociales, la manera en que los alimentos toman una carga simbólica e ideológica diferente, el hecho en el que la modernización tanto de los espacios como dentro de los platillos, han logrado que la comida sea una especie de validador de estatus social un cambio que está dirigido hacia la popularidad de los restaurantes que buscan la elitización de los alimentos, muchos de estos restaurantes proponen la resemantización, recuperación de la cocina tradicional mexicana así como también la búsqueda de la “alta” cocina dentro de la creación de sus platillos.

Estos cambios y adaptaciones creativas de la cocina tradicional pudimos notar que se dan principalmente por dos aspectos muy significativos, el primero es la profesionalización de los cocineros, esto quiere decir que las personas que se quieren dedicar a cocinar cursan ahora una carrera o diplomados que tienen una validez oficial dentro de la Secretaría de Educación Pública.

Lo que se les enseña en las escuela o diplomados es una estandarización de la recetas, las diferentes formas de cocción de los alimentos basados principalmente en lineamientos franceses, que generan un tipo de reproducción de forma de cortes, métodos de cocción y formas de estilización de los platillos.

El segundo es la forma en la que los mass media se han posicionado muy fuertemente en las nuevas generaciones, la comida en este caso sirve para la demostración de estatus en redes sociales como Instagram, Facebook, YouTube y otra más aplicaciones, en dónde se “presumen” y reseñan los platillos que se consumieron en los diversos establecimientos de alimentos, esto de alguna manera contribuye a que los restaurantes tengan presentaciones mucho más vistosas al igual que la innovación de los platillos, todo este conjunto de acciones promueven la alza en el consumo de este tipo de alimentos.

Con estas dos observaciones iniciales empezamos con una breve revisión de los elementos materiales que agilizan estas nuevas creaciones dentro de los platillos tradicionales y pudimos analizar que existen tres principales puntos que de observación en este cambio de la gourmetización de los platillos tradicionales, el primer punto que observamos fue el sabor en dónde se retoman elementos de los sabores de los platillos de la cocina tradicional como ejemplo: los hongos, quelites, hierbas de olor, chiles o bien ingredientes autóctonos de la región que dependen de la ubicación del restaurante, mucho de las nuevas propuestas de los chefs están resignificando o como ellos mencionan “recuperando” los ingredientes, también promueven la compra a precio justo y alientan el consumo a productores y agricultores de la localidad, cuando llegan a la cocina todos estos elementos, se crea un bricolaje de sabores, que encontramos tanto en el intercambio de las especias y el encuentro de fogones como en la modernización de los métodos y utensilios que se utilizan para la cocción y realización del platillo final.

Otra de las conclusiones a las que podemos llegar de acuerdo con el elemento de que mencionamos de los utensilios es que dentro de las cocinas de autor o de chefs profesionales y la mayoría de este tipo de establecimientos que hemos mencionado a lo largo de la tesina, siguen diferentes normas o bien distintivos otorgados por la estancia de Secretaria de Turismo que tienen que ver con higienización del lugar, este caso el Distintivo H es el que se involucra más con este análisis, este distintivo tiene reglamentos, entre estos se encuentra el no poder utilizar ciertos materiales como madera que encontramos en los cuchillos, tablas, rodillos, piedra (de metate), peltre, algunos sartenes de aluminio y barro, como bien sabemos estos utensilios de este tipo de materiales conciben roles importantes dentro de la cultura e historia de la tradición gastronómica del país, la prohibición de estos elementos dentro de la cocinas son los códigos culturales de los que hablamos.

Sin embargo ante la eliminación de estos materiales y por lo tanto estos diferentes utensilios, los chefs encontraron una apertura en las reglas y lograron armonizar el uso de estos elementos en las vajillas, por ejemplo: en los restaurantes Moyuelo y Tierra Adentro Cocina, mandan a hacer sus vajillas con maestros artesanos, las

vajillas principalmente son de barro con cerámica, barro barnizado o peltre, en cuanto a la madera y los molcajetes utilizan estos como salseras como parte de la decoración de las mesas.

Es por esta razón y hablando del tema del lenguaje que los estratos sociales altos han encontrado la forma de consumir comida “tradicional” en platos de materiales que anteriormente se consideraban para “pobres” como el peltre, el barro, aluminio, entre otros, nuevos elementos que por su contexto de vida no utilizaban o no conocían como un uso funcional en su vida diaria.

Otro punto que podría concluir es que también el espacio de la mesa el contexto en el que se encuentran los restaurantes también representar una parte fundamental para poder concluir con toda la experiencia en cuanto llega el plato gourmet en el cual se ve subjetivado la comida tradicional mexicana, la armonía de los colores de las paredes, las decoraciones y hasta la música de fondo crean un montaje completo que contextualiza “lo mexicano”, un ensamblaje que viene de la mente de los chefs a partir de sus historias y viajes alrededor de la republica y del estado en el que habitan.

El platillo entonces es el resultado final de todo este conjunto de creaciones, que se ve reflejado entonces, en los sabores del guiso, en los utensilios y en la estetización del platillo que finalmente se le ofrece al comensal y que reproduce, acepta y comparte estas nuevas experiencias.

Documentando así y a partir de diferentes propuestas teóricas enfocadas a la antropología y antropología alimentaria, que la comida gourmet se puede considerar junto con la innovación, esta nueva forma de reproducción cultural alimentaria del país que permite cierto tipo de continuidad dentro de una la mirada de diversas personas y dependiendo de la edad y de la estratificación social, los cuales buscan una manera lo más fidedigna posible para representar, consumir y compartir la cultura alimentaria tradicional mexicana, a partir de lo gourmet.

ANEXOS

Cuestionario # 1 Nombre: Izaid Rojas Torres. Lic. en Gastronomía

¿Qué significa para ti, que el emplatado se vea estético?

Comer en un restaurante sofisticado, cocineros profesionales, buena presentación innovación, creatividad.

¿Qué es lo que buscas al emplatar?

Un plato colorido y buena presentación

¿Consideras que las cantidades de comida que se sirven dependen mucho del emplatado y el restaurante?

Claro, aunque un buen montaje no necesita demasiada comida en el plato, los montajes estéticos son minimalistas.

Los montajes también dependen el estilo y del tema del restaurante.

¿Conoces técnicas de emplatado?

Sí

¿Cuáles?

Aires, espumas, esponjas, caviars, impregnaciones.

¿Por qué crees que los gastrónomos profesionales le dedican mucha atención al emplatado?

Creo que a la vez es una forma de demostrar que saben lo que hacen, podría ser la marca de diferencia entre un cocinero a un cocinero profesional ya que también el emplatado se tiene que desarrollar la creatividad y aplicar técnicas culinarias

Cuestionario #2. María Fernanda Rodríguez. Pasante de gastronomía

¿Qué significa para ti, que el emplatado se vea estético?

Qué se encuentre un equilibrio, tanto visualmente como en sabores.

¿Qué es lo que buscas al emplatado?

Crear un vínculo con el comensal visualmente.

¿Consideras que las cantidades de comida que se sirven dependen mucho del emplatado y el restaurante?

Sí, dependiendo el concepto y el tiempo que ofrece el restaurante ya que existen menús degustación, bocadillos, platos fuertes, entradas, etc.

¿Conoces técnicas de emplatado?

Si

¿Cuáles?

Asimétrico, triangular, horizontal, simétrico

¿Por qué crees que los gastronomos profesionales le dedican mucha atención al emplatado?

Porque es la manera más efectiva de enamorar al comensal, como gastrónomo tu principal objetivo es mostrar tu arte por medio de tus platillos.

Cuestionario #3. Enrique Alonso. Especialista en estilismo culinario.

¿Qué significa para ti, que el emplatado se vea estético?

Significa que hay un orden. Es decir, que todo está cuidado, desde la inocuidad hasta la presentación.

¿Qué es lo que buscas al emplatar?

Que haya una armonía en todo: agradable vista, sabor, gramaje.

¿Consideras que las cantidades de comida que se sirven dependen mucho del emplatado y el restaurante?

Si, me parece que todo va dirigido al mercado al que corresponda al negocio: puede ser muy diferente la presentación en un restaurante ubicado en Polanco (por ejemplo) hasta el changarrito de la esquina o el local de los tacos. Es importante recordar que generalmente los negocios establecidos tienen estandarizadas las porciones. Al contrario, los negocios no establecidos en sí a veces hacen cosas de manera empírica.

¿Conoces técnicas de emplatado?

Sí

¿Cuáles?

Simétrico, asimétrico, técnica de cuchareo, rítmico (así se llama, porque en el plato pareciera que hay notas -musicales- muchas técnicas de salseo, transversal (en forma cruzada), lineal y escalado.

¿Por qué crees que los gastrónomos profesionales le dedican mucha atención al emplatado?

Porque el gastrónomo profesional se destaca por ser ingenioso. Echa a andar su creatividad para buscar ingredientes diferentes, decoraciones e incluso vajilla para explorar todos los recursos que tengan a su alcance, Y en general, creo que las personas (sean gastrónomos o no) les va a gustar o llamar la atención algo atractivo a la vista.

Cuestionario #4. Gabriela Ruíz. Pasante de gastronomía

¿Qué significa para ti, que el emplatado se vea estético?

El emplatado es la parte fundamental de la comunicación entre el gastrónomo y el comensal, es el momento en que todas las ideas se externalizan y se transmiten por medio de lo visual, combinando elementos como texturas, colores, porciones y proporciones en el plato.

¿Qué es lo que buscas al emplatar?

El equilibrio; el plato siempre debe verse armónico, estético y pulcro para que el comensal lo encuentre atractivo y apetitoso.

¿Consideras que las cantidades de comida que se sirven dependen mucho del emplatado y el restaurante?

Sí, puesto que cada restaurante tiene un concepto diferente que se verá reflejado en la presentación y porciones de sus platillos. No es lo mismo un menú de degustación de 11 tiempos que un vasto plato de lasaña en un restaurante italiano.

¿Conoces técnicas de emplatado?

Sí

¿Cuáles?

Cromático, monocromático, por tercios, simétrico, asimétrico.

¿Por qué crees que los gastrónomos profesionales le dedican mucha atención al emplatado?

Porque todo el esfuerzo realizado para desarrollar un platillo culmina en el emplatado, es el momento cumbre en el que mostramos todas las técnicas culinarias utilizadas con sumo cuidado y dedicación, mostrando así un trabajo artístico con cualidades casi irrepetibles.

Cuestionario #5. Cecilia Pérez Macías. Pasante de Gastronomía

¿Qué significa para ti, que el emplatado se vea estético?

Para mi significa la manera en la que se puede demostrar la pulcritud y el trabajo profesional con el que hemos estado trabajado los gastrónomos a lo largo de todas nuestras experiencias.

¿Qué es lo que buscas al emplatar?

Que se pueda ver deseable al comensal, encontrar nuevas técnicas para plasmar en el plato y que se genere las ganas de probar más y más platillos.

¿Consideras que las cantidades de comida que se sirven dependen mucho del emplatado y el restaurante?

Si, porque hay diferentes formas de emplatar y depende mucho del concepto que tenga el restaurante o el menú.

¿Conoces técnicas de emplatado?

Sí

¿Cuáles?

Simétrico, asimétrico, elevaciones, bombones, espejos,

¿Por qué crees que los gastrónomos profesionales le dedican mucha atención al emplatado?

Pues considero que es la forma en la que enseñamos nuestro arte y el trabajo y profesionalización de nuestra profesión, aparte que a los comensales les gusta mucho las fotos de los platillos y así se promociona más el restaurante.

Cuestionario #6. Andrea Covantes Blancas. Carrera trunca en gastronomía, Cursos en Antropología en la ENAH.

¿Qué significa para ti, que el emplatado se vea estético?

Nos han enseñado porque el plato se vea estético porque nos han metido estándares de belleza y calidad en la comida para que se más caro.

¿Qué es lo que buscas al emplatar?

Busco transmitir lo que me gusta hacer, la pasión por cocinar y sobre todo el amor y dedicación que le pongo a los platillos.

¿Consideras que las cantidades de comida que se sirven dependen mucho del emplatado y el restaurante?

Sí, pues nos han metido en la cabeza que menos es más, mucho de los chefs quieren que tengas en el plato la representación y memoria de ciertos sabores en un solo bocado.

Pero mucho alimento o poco alimento para mi no tiene que ver con la calidad o el costo del platillo.

¿Conoces técnicas de emplatado?

Sí

¿Cuáles?

Lineal, minimalista, media luna, circular.

¿Por qué crees que los gastrónomos profesionales le dedican mucha atención al emplatado?

Porque lo hacen para marcar la pauta entre un gastrónomo y un cocinero.

BIBLIOGRAFÍA:

- Ávila, R. Textos escogidos de Igor de Garine. (2016). Antropología de la alimentación. México: Universidad de Guadalajara.
- Bak-Geller, S. (2006). *Habitar una cocina*. Guadalajara: Universidad de Guadalajara.
- Barthes, Roland, (1994), “Elementos de semiología”, en: La aventura semiológica, Planeta-D agostoni, España.
- Bauman, Z. (2010), Mundo Consumo, Buenos Aires: Paidós.
- Bertrán, M., Vázquez, J. (2018). Modernidad a la carta. Manifestaciones locales de la globalización alimentaria en México. Ciudad de México: Icaria.
- De Anda, T. (2019 de mayo 20). Itinerario – Tierra Adentro. Recuperado [https://www.youtube.com/watch?v=o_RNxrMgoN0&t=93s]. (2019, noviembre 29).
- Fischler, C. (1990). *El (h)omnívoro: el gusto, la comida y el cuerpo*. Barcelona: Anagrama.
- Gomes, T, Karmen, de Azevedo, M, Gomes de Souza, A. (2013). El sistema de oferta de restaurantes de alta gastronomía. Una perspectiva sensorial de las experiencias de consumo. Estudios y perspectiva en Turismo, Vol. 22, núm. 2.
- González, I. (2019). Cocinar era una práctica: Transformación digital y cocina. España: Ediciones Trea, S.L.
- Good, C., Corona, L. E. (2015). Introducción: estudiando la comida y la cultura mesoamericana frente a la modernidad. En C. Good Eshelman, & L. E. Corona de la Peña, *Comida, cultura y modernidad en México: perspectivas antropológicas e históricas* (págs. 11-38). México: Instituto Nacional de Antropología e Historia

- Guber, R. (2001). *La etnografía: método, campo y reflexividad*. Grupo Editorial Norma.
- Hernández, Espejo, O. (mayo 1998). La fotografía como técnica de registro etnográfico. México: Instituto Nacional de Antropología e Historia.
- Lara, A. (2018). Técnicas de emplatado vanguardista. Junio 07, 2020, de Universidad pedagógica experimental liberador Sitio web: <https://cookstorming.com/2017/tecnicas-de-emplatado>
- Licona, E. y. (2017). *Alimentación, cultura y espacio. Acercamientos etnográficos*. Puebla: Benemérita Universidad Autónoma de Puebla.
- Licona, E, García, I & Cortés, A. (2017). *Alimentación, cultura y territorio; acercamientos etnográficos*. México: Benemérita Universidad Autónoma de Puebla.
- Lévi, S. (1964). *El pensamiento salvaje*. París: Fondo de Cultura Económica.
- Poulain, J-P. (2019). *Sociologías de la alimentación; Los comensales y el espacio social alimentario*. Barcelona: Editorial UOC.
- Pujadas, J. (2002). *El método biográfico: El uso de las historias de vida en ciencias sociales*. España: Centro de investigaciones sociológicas.
- Sampieri, R. (2014). *Metodología de la investigación*. México: Mc. Graw Hill, education.
- Saussure, Ferdinand de, 2001, *Curso de Lingüística General*, Losada; Buenos Aires, 21ª. Edición.
- Vázquez, M. (2005), *Contra los gourmets*. Madrid: Delbolsillo.