



BENEMÉRITA UNIVERSIDAD AUTÓNOMA DE PUEBLA

FACULTAD DE FILOSOFÍA Y LETRAS

MAESTRÍA EN ANTROPOLOGÍA SOCIAL

LA CONSTRUCCIÓN SOCIOCULTURAL DE LOS ESPACIOS CULINARIOS EN LA CIUDAD
DE PUEBLA. CAMPO CULINARIO Y SISTEMA DE GUSTOS.

TESIS

PARA OBTENER EL TÍTULO DE
MAESTRÍA EN ANTROPOLOGÍA SOCIAL

PRESENTA

ALEJANDRO CORTÉS PATIÑO

COMITÉ TUTORIAL

DIRECTOR: DR. ERNESTO LICONA VALENCIA

ASESORA: DRA. VIRGINIA CABRERA BECERRA

ASESORA: DRA. ISAURA GARCÍA LÓPEZ

AGOSTO 2018

Índice

INTRODUCCIÓN	2
CAPÍTULO 1. MARCO TEÓRICO: HACIA UNA DEFINICIÓN DE ESPACIO CULINARIO.....	18
1.1 ESTADO DE LA CUESTIÓN. DE LA SALUD HACIA LA CONSTRUCCIÓN SOCIOCULTURAL DE LA ALIMENTACIÓN	21
1.1.1 <i>Salud, nutrición y gastronomía</i>	22
1.1.2 <i>Estudios sobre alimentación desde una mirada latinoamericana</i>	29
1.1.3 <i>Aspectos socioculturales de la comensalidad: comunicación, ritual y la construcción de un “nosotros”</i>	36
1.2 LA CONSTRUCCIÓN SOCIOCULTURAL DE LOS ESPACIOS CULINARIOS COMO MODELO ANALÍTICO	43
1.2.1 <i>Los Espacios Culinarios como figura simbólico espacial</i>	46
1.2.2 <i>Espacio y gusto en la conformación de los espacios culinarios.</i>	48
1.2.3 <i>El gusto como sistema de sabores</i>	56
CAPÍTULO 2. METRÓPOLI Y ESPACIOS CULINARIOS: SABORES Y MAPAS CULINARIOS METROPOLITANOS. ...	64
2.1 METRÓPOLIS, METROPOLIZACIÓN Y COSMOPOLITISMO CULINARIO: ACERCAMIENTOS CONCEPTUALES.....	65
2.2 MAPAS CULINARIOS METROPOLITANOS: RECORRIDOS Y SABORES	76
2.2.1 <i>Mapas de la metropolización culinaria</i>	78
2.2.2 <i>Croquis de los sabores metropolitanos: recorridos y relatos culinarios</i>	90
CAPÍTULO 3. LA CONSTRUCCIÓN SOCIAL DEL ESPACIO CULINARIO. UNA ETNOGRAFÍA DEL GUSTO Y LOS SABORES.	98
3.1 AGENTES CULINARIOS.....	99
3.1.1 <i>De cocineros a chefs: agentes culinarios en las cocinas</i>	100
3.1.2 <i>Comensales y gustos metropolitanos: produciendo un sistema de sabores</i>	110
3.2 MATERIALIDAD EN LOS ESPACIOS CULINARIOS	119
3.2.1 <i>Utensilios</i>	120
3.2.2 <i>Ingredientes: sabor y sazón</i>	126
3.2.3 <i>El fuego</i>	133
3.3 EL MENÚ COMO PRODUCCIÓN SIMBÓLICA: EL MENÚ ES UN INTERPRETANTE.	137
CONCLUSIONES	146
BIBLIOGRAFÍA	151

Introducción

La presente investigación, desde la propuesta protocolaria inicial, se interesó en el análisis socio espacial de las prácticas culinarias de la ciudad de Puebla. Este proceso significó la búsqueda de anclajes teóricos y empíricos que dieran cuenta de la complejidad de estas prácticas en la conformación de un tipo de espacio característico de la vida alimentaria de una ciudad como esta. Así se presentó el concepto de espacio culinario como una figura analítica que requería ciertos abordajes teóricos y articulaciones de categorías que lo consolidaran como un camino viable hacia dicho análisis.

Tal abordaje suponía, así mismo, la producción de un modelo de análisis y de estrategias metodológicas sobre las cuales habría que realizar constantes adecuaciones, al tratarse de un problema de investigación muy reciente, que ha visto en las más actuales investigaciones, una necesidad de ser desarrollado con más profundidad a partir de propuestas igualmente novedosas.

Por otra parte, también suponía la interacción de conceptos que en apariencia no estarían vinculados, o cuyo vínculo estaría en condición de subordinación: el espacio y el gusto. Esta interacción, de alguna manera más horizontal, es la que da el soporte teórico del cuál habría de valerme para entretejer categorías y variables que dieran sentido al concepto de espacio culinario y, más aún, darle operatividad y articulación. Así fue como surgió la necesidad de buscar un elemento que diera dichas características a este concepto, lo cual recayó, finalmente, en *lo culinario*.

Lo culinario, según Lévi-Strauss (2012), delimita un campo semántico y por tanto una estructura, que implica algunos elementos mediadores – la digestión y la cocina, por ejemplo – y que establece lo que el mismo autor denomina análisis estructural del lenguaje culinario. Esto cobró importancia a la hora de analizar las características de lo culinario que conciernen a esta investigación.

Tanto la digestión como la cocina funcionan como mediadores porque transforman el alimento – de forma natural una y artificial otra – de igual forma que las distinciones entre alimentos elaborados/no elaborados, lo crudo y lo cocido, generan oposiciones que son fundamentales para comprender lo culinario. También integra una serie de operaciones, similares a las prácticas espaciales, que aquí denominaré *prácticas culinarias*. Pensar lo anterior nos invita a insertar concepciones simbólicas a los alimentos y sus preparaciones, expresiones diversas de lo culinario – en los mismos términos de la relación lengua/habla – y discursividades generadas a partir de éstas.

Cocinar no es solamente el acto concreto de preparar alimentos, sino las condiciones y funciones periféricas adscritas a este acto. Nos dice Lévi-Strauss que “para cualquier cocina, no hay nada simplemente cocido, sino que debe estarlo de tal o cual manera” (2012, 417), lo cual refiere necesariamente a *maneras de hacer*. De aquí derivan cuestiones fundamentales para comprender lo culinario, tales como el por qué se consumen cierto tipo de alimentos o las preparaciones particulares de un mismo platillo en diferentes espacios, la preferencia – elección – de los utensilios de diversos materiales, los ingredientes, el papel de los *agentes culinarios* como *objetivadores del gusto*, entre otras.

Se consumen alimentos culturizados (De Certeau, Giard y Mayol 1999); para Jesús Contreras, el interés en torno a la alimentación se ha volcado hacia los estudios dietéticos y economicistas, pero han dejado a un lado el interés por “lo que se come, cómo se come, porqué se come, cuándo, dónde y con quién [...] y por qué no se come lo que no se come siendo comestible” (Contreras 1992). Esto implica reflexionar sobre el aspecto sociocultural de la alimentación y del acto de alimentarse.

Goody señala cuatro fases del proceso de alimentación: producción, distribución, preparación y consumo (Goody 1995). Este es un intento por marcar la vocación social y cultural que tiene el proceso de alimentación, incluso desde su fase productiva. Este mismo autor señala, por ejemplo, que, durante la fase de preparación, se involucran procesos que van desde la matanza de los animales, pasando por la interacción con agentes transformadores (fuego, vinagre, sal) hasta la elaboración del plato (1995, 68).

La alimentación sociocultural integra aspectos dietéticos en ella, pero no se limita a éstos. La alimentación es, en todo caso, una forma sociocultural de los contenidos dietéticos de los alimentos. Así es posible explicar, en un primer momento, eso que se “come y cómo se come” o “por qué no se come algo siendo comestible”, siguiendo los cuestionamientos de Contreras. En los espacios culinarios, un aspecto que define lo comestible de lo no comestible, lo crudo de lo bien cocido, lo salado de lo dulce, lo sabroso de lo desagradable, es el gusto y su relación con los sabores, que explicaré a continuación.

Reflexionando lo anterior, expongo que el objeto de estudio de mi investigación es **el campo culinario como articulación de un sistema de gustos, objetivado en espacios culinarios, en donde convergen sabores, guisos y discursos producidos y definidos por determinados agentes culinarios en la ciudad de Puebla, dimensionados material y simbólicamente**. Este objeto apela a una serie de relaciones que desarrollé más adelante, pero que atienden a la problemática expuesta con anterioridad. Supone, también, reflexionar sobre los horizontes metodológicos y niveles de implicación que son necesarios para poder explorar un tema que, desde mi punto de vista, posee una complejidad que radica en varias situaciones, como los recursos técnicos, el nivel de implicación y el enfoque que permeará durante la investigación.

El interés se centró en colaborar en el abordaje del campo de la alimentación proponiendo una visión complementaria a todas las que se han enfocado en ésta. Queda claro que ésta no fue una investigación netamente motivada por la alimentación; más bien se trata de una investigación que se vuelca sobre un tipo particular de espacio, resultante de un tipo particular de relación: espacio y gusto.

La mirada que quiero compartir con el mundo etnográfico está situada sobre aquello que sucede dentro de y entorno al espacio de preparación de los alimentos. Es fundamental conocer lo que sucede en estos espacios para comprender y emprender el camino hacia el campo culinario: sí, es importante conocer el origen de ciertos ingredientes, así como del proceso de producción que tuvo, su manejo, las vicisitudes culturales por las que atravesó (rituales, festividades) y las relaciones sociales que estuvieron involucradas en su producción;

pero es igual de importante conocer ese microcosmos simbólico que surge dentro de una cocina, en donde sostengo que no se preparan alimentos, sino que se comunican signos, se consumen significados.

El más pequeño elemento material que tenga por objeto legitimar algo dentro de un guiso – pensemos en las diferencias que supone usar utensilios de madera o de plástico – puede generar toda una movilización de significados que darán, finalmente, una virtud característica a un platillo determinado. En las fondas tradicionales, por ejemplo, es muy común aún ver cómo se preparan alimentos en refractarios de barro, con cucharones y palas de madera, pasando por los contenidos “secretos” de los guisos (metáforas rituales, contenidos familiares) que se erigen como núcleo de distinción de lo que allí se prepara; o la disposición de los elementos de un guiso dentro de un plato, así como la temporalidad propia de ellos (sopa, plato fuerte, postre).

Pero así también es posible pensar en otras temporalidades, otros usos y maneras de hacer que en gran medida han quedado restringidos en los estudios sobre la alimentación: las formas y formatos de la cocina global han ido modificando la manera en la que nos alimentamos: el tiempo se nos acaba y esperar veinte minutos o más por un platillo quizá sea mucho. Respuesta: *fast-food*. Aquí muchos de los ingredientes se encuentran previamente cortados, medidos, y están listos para formar un sándwich, o una hamburguesa o una ensalada, en menos tiempo de lo que tardaría en un restaurante. También elimina la obligación de tener que pasar por los tres tiempos mandatorios de la comida tradicional en México; elimina la sobremesa y, con ello, una forma más de relacionarse. Atendiendo estos planteamientos expongo la pregunta de investigación de la siguiente manera: ***¿qué elementos materiales y simbólicos ordenan el sistema espacializado de gustos, o espacio culinario, como expresión de un campo culinario?***

La inquietud de reflexionar sobre este objeto, así como de proponer un modelo de análisis que implica también una reflexión sobre una forma distinta de asumir el espacio a partir de lo culinario, surgió de una doble circunstancia: primero, que en nuestro país, si bien se ha abordado el tema de la alimentación desde una perspectiva socioantropológica, aún

se encuentra en etapas muy básicas – no por ello desdeñables – y tiende más bien a privilegiarse cuestiones nutrimentales o dietéticas, productivas y de discusión sobre el origen étnico, identitario y tradicional de los alimentos.

En cuanto a literatura que trata sobre esta temática hay una predominante visión que rescata lo alimenticio bien desde una perspectiva histórica, atravesando lo gastronómico, bien desde una visión nutrimental. Abundan los textos que refieren las cualidades y características de determinados alimentos, la importancia que han tenido en y desde el desarrollo, los anclajes identitarios de algunos elementos (maíz, por ejemplo) y, aunque va en aumento, aun no son muchos los trabajos que se enfocan en los contenidos culturales de éstos.

Entonces, la pertinencia de una investigación como esta, se justifica en dos escenarios: uno teórico y otro metodológico. En el primer caso, la investigación ofreció aportes que abonan al desarrollo de las líneas de investigación tanto de antropología de la alimentación como de la antropología del espacio. En el segundo, posibilitó otras formas de inmersión e implicación con el objeto de estudio. Desde lo teórico, aspiró a propiciar las discusiones necesarias para enriquecer lo que se hace en torno a la alimentación, experimentando quizá un poco, con la unión con el concepto de espacio que también supone una complejidad. Lo metodológico abona a la reflexión sobre la forma en que se debe (o no) establecer la relación con el campo, con los sujetos y con los antropólogos.

En comunión con estas dos situaciones, lograr que el interés y las miradas se fijen un poco más en este campo, es un elemento más que justifica un estudio de este tipo. Como expuse anteriormente, los trabajos que se hacen en torno a y enfocados en la alimentación, no han integrado reflexiones y discusiones sobre las relaciones que se establecen entre el espacio y el gusto, y de cómo éstos se vinculan con la alimentación. Si a partir de críticas, acuerdos, reflexión y discusión se logra abrir aún más esta temática, esta investigación será, finalmente, mucho más satisfactoria.

Así, fundamentado en lo anterior, el objetivo general de esta investigación es **construir teóricamente la figura de espacio culinario como modelo de análisis de una forma de**

construcción espacial para la comprensión del campo culinario en la ciudad de Puebla, en la que se integran y articulan formas espaciales de relaciones sociales, construcciones simbólicas y materiales, así como procesos de distinción y legitimación del gusto metropolitano. Apoyado, así mismo, por los siguientes objetivos particulares:

- Analizar la conformación material y simbólica de los espacios culinarios y su papel en el ordenamiento de un sistema de sabores.
- Conocer los elementos materiales, simbólicos y discursivos que legitiman y distinguen a las cocinas entre los espacios culinarios.
- Distinguir los componentes simbólicos que ordenan y constituyen al campo

Como planteamiento hipotético, propongo que **elementos como los menús, recetas, prácticas, uso de determinados ingredientes y utensilios, a partir de la intervención de agentes (cocineros y comensales) y de procesos de legitimación y distinción, ordenan y articulan la dimensión material con la dimensión simbólica de los espacios culinarios, a manera de sistema de gustos y como expresión de un campo culinario.**

En cuanto al escenario metodológico, el objetivo es reflexionar sobre el proceso de investigación y de las particularidades que implica un objeto de estudio como el que requiere esta exploración. Desde los aspectos técnicos y de aplicación en campo hasta la exploración reflexiva, son todos procesos que enriquecen y apuntalan el conocimiento que se produce a partir de las incursiones en campo, de la interacción intersubjetiva y de los supuestos teóricos metodológicos en los cuales me baso para el desarrollo de esta investigación.

El ejercicio interpretativo remite al quehacer cotidiano del etnógrafo: éste se encuentra inmerso en situación de campo, se relaciona con los otros, los escucha, los interpela, los cuestiona y observa, a la vez que él mismo reflexiona sobre su rol, su cotidianidad y sus preconcepciones, para, finalmente, exponer toda esa colección significados que han salido de lo más simple, aparentemente, de los sujetos en un discurso. Elementos como el viaje y los lugares, las nominaciones y apropiaciones lingüísticas son parte fundamental de su discurso, mediante el cual le es posible transformar la complejidad de la ciudad en un discurso reflexivo.

Esta investigación se inscribió dentro de la tradición hermenéutica debido al permanente ejercicio interpretativo y de la necesidad de encontrar espectros reflexivos que articulen la realidad empírica con el análisis que supone el trabajo en campo. Se sitúa en un plano interpretativo principalmente por dos situaciones: una, a partir del ejercicio narrativo que es producido por los agentes culinarios y productores del gusto: cocineros y comensales¹, en la conformación de un sistema de sabores. Otra a partir de la relación entre las dimensiones material y simbólica dentro de los espacios culinarios.

Los agentes culinarios generan una retórica de la alimentación, mientras el antropólogo se vuelca hacia un doble ejercicio reflexivo: el propio y el que realizan los sujetos. Éstos son “activos ejecutores y productores de la sociedad a la que pertenecen” (Guber 2015, 42), lo cual refiere a la apropiación sobre el espacio que experimentan y que construye una retórica de la alimentación, acompañada de una serie de prácticas, sutiles unas, más evidentes otras, en torno a algo tan cotidiano como el alimentarse. En otras palabras, la alimentación y todos los universos significativos que la constituyen, el gusto, la comensalidad y la factura de alimentos, son situaciones que poseen rasgos analíticos propios que dan muestra de una complejidad que, desde ahora, propongo abordar.

A esta retórica se suma un sistema de gustos: entiendo por este un ordenamiento, una estética propia de los alimentos que es subjetivada a partir del gusto. El cocinero es poseedor de ciertos dispositivos que le permiten manipular los ingredientes de un guiso para adecuarse a un determinado tipo de comensales; su acción sobre los ingredientes es un marcaje cultural que se hace sobre los elementos estructurales de la alimentación, particularizada, como expondré más adelante, a partir de interpretaciones ennoblecimientos y sofisticaciones.

¹Así mismo, en la actualidad inciden otros agentes en la producción del gusto, quizá de forma más tangencial que directa: foodies, medios de comunicación – revistas, canales de televisión, contenidos de la red – además de una cantidad considerable de recetarios y aproximaciones históricas a las diferentes cocinas, disponibles en librerías e internet.

Comprender y atestiguar estas retóricas es fundamental en la propuesta de los espacios culinarios, que no son sino una manifestación de la estructura alimentaria, que a su vez da cuenta del estado de otras estructuras sociales. Así mismo, los agentes que intervienen en la producción y estructuración del gusto requieren especial atención: los agentes culinarios construyen y reconstruyen constantemente un discurso que también se inserta dentro de un ejercicio estético. Así, la interpretación que realiza éste en torno a su función dentro del sistema culinario, será correlativa al del gusto, de las propiedades energéticas o benéficas para la salud de los alimentos, de la moda, de la cercanía, del acontecimiento, de la vida cotidiana.

La investigación tuvo como base a la intersubjetividad, gracias a la cual es posible conocer al otro. Una persona intercambia pareceres con otra en torno a algún lugar o un cierto tipo de alimentos, lo que genera una forma dialógica de transmitir simbólicamente contenidos que dictaminan el actuar de los sujetos; pero también es la instauración reflexiva de la diferencia y la articulación de diferentes subjetividades lo que determina el trabajo frente a frente, a partir de la inmersión en el campo.

El orden subsiguiente de los temas que conforman este apartado está siempre versando en torno a la reflexividad. Rosana Guber entiende a la reflexividad en dos sentidos: uno *genérico*, como capacidad de actuar y de asumir el papel de agentes y otro *relacional*, como la convergencia de decisiones en la situación de campo (Guber 2013, 86-87). Esta doble noción sobre la reflexividad me guía metodológicamente, pues el contacto con sujetos de quienes obtendré información y la inmersión en un campo me permitirá sustentar de manera más sólida, un ejercicio de análisis.

Entonces, es fundamental proponer una *etnografía de los sabores* como figura epistémica, pues su concepción proporcionará elementos analíticos y de inmersión a un campo, hasta ahora desconocido para mí, pero que ha generado un interés que va más allá de un hecho incuestionable: comer, para mí, es un gran placer. Entonces, esta figura me permitió articular al sujeto que come y encuentra placer en el comer, con el sujeto que encuentra en el acto de comer una fuente de cuestiones e incógnitas, que considero del más

alto interés antropológico. De igual forma, desvelar quiénes son esos agentes culinarios que dan forma y sentido a esta investigación; consolidar la unidad de análisis y el universo de exploración que, sin duda, ha manifestado una gran complejidad desde el diseño de esta investigación: el campo culinario.

Hacia una etnografía de los sabores. De aromas, sabores y la conformación de una figura epistémica.

Esta investigación se situó en la ciudad de Puebla. Este marco empírico urbano posee características muy particulares que se adscriben a una relación paradójica entre lo global y lo local, entre lo moderno y lo tradicional; lo culinario y las cocinas no se mantienen al margen de esta relación paradójica. Comprendo a la ciudad como un maridaje de sabores, un *bouquet* de aromas y construcciones gustativas que influyen en las maneras de producir y habitar el espacio. Con base en estas construcciones se pueden generar marcos epistemológicos (Guber 2015) que intercambian sentidos y subjetividad entre el investigador y los sujetos, y que son objetivados en discursos metropolitanos.

Como tal, la ciudad expone su aspiración a la diversidad y a la complejidad: exhibe sus múltiples formas de objetivar las pertenencias en forma de platillos (pensemos en la cocina como un espacio de identidad) incluso en forma de aromas (pensemos en el café como evocación de la sociabilidad, la conversación, la interacción) y de temporalidades (el desayuno sabatino, la cena romántica, la comida familiar). En virtud de lo anterior, propongo la figura de *etnografía de los sabores*.

Esta figura, desde mi perspectiva, se define por el tipo de actividades y nivel de inmersión en el campo. La etnografía de los sabores articula una serie de métodos en donde se articulan mecanismos reflexivos y de significación con situaciones relacionales e intersubjetivas en un campo relativamente nuevo, definido por sistemas culinarios y estructuras alimentarias. Así mismo, es una figura que supone una cierta movilidad, además de una participación que incluye la degustación e incluso la preparación de alimentos bajo

las circunstancias y reglamentaciones que establecen los lugares en donde realicé incursiones.

No basta ya con sólo observar, sino colaborar en la producción de guisos como un agente cognitivo activo, no sólo como un ente visualizador estático y uniforme. Lo que sucede en la cocina, como espacio producido y productor de discursos, refleja una serie de construcciones discursivas que se aprecian no sólo en los ingredientes que se utilizan, sino que se profundizan dentro de una dimensión dialógica en la que se evidencia el gusto objetivado en los espacios culinarios.

De igual forma el trabajo con comensales, asimismo agentes culinarios en la producción social del gusto, fue fundamental. Una etnografía de los sabores no está completa sin contemplar a aquellos sujetos quienes experimentan desde diferentes vocaciones un guiso, que además también son evaluadores, limitadores y reproductores activos de un gusto determinado. Son, en todo caso, agentes del mismo sistema culinario.

Expongo tres niveles de inmersión que facilitaron y motivaron esta cercanía con los espacios culinarios:

1. Los sabores, aromas, colores y formas en un guiso dan cuenta de una filiación gustativa diversa. El gusto, como ya se ha mencionado, es una forma de consumo a partir de evaluaciones estéticas. Siguiendo esta propuesta, conocer estos elementos, que son parte indisoluble de ese crisol de sabores que denominamos ciudad, es fundamental. Aquí, los discursos del cocinero sobre los guisos exponen, de igual forma, una diversidad implícita en el formato e incluso el orden de los platillos que se ofrecen – incluyendo las temporalidades, las formalidades, códigos y maneras de mesa. De forma complementaria, el acceso a las interpretaciones y evaluaciones de comensales fueron elementos de gran importancia, sea como contraste, como afirmación o negación de los supuestos expresados por otros agentes culinarios.
2. El proceso de metropolización en la ciudad de Puebla ha tenido como resultado la creciente oferta de espacios de consumo – particularmente centrándonos en los espacios culinarios con adscripciones o vocaciones culinarias muy diversas. Dialogar

con la *alteridad culinaria*, es decir, con el campo culinario metropolitano, es un proceso permanente de interpretación de lo otro, a partir de contenidos culinarios. En otras palabras, es aprehender las *maneras-otras* de hacer, las operaciones mediante las cuales se diversifican los sabores y se insertan en una dinámica inherentemente metropolitana, como parte de una voluntad modernizadora y cosmopolita (Giglia y Duhau 2016). Es decir, que la realidad culinaria urbana posee características propias, dialógicas e incluso contradictorias a las dimensiones globales impuestas por las tendencias capitalistas mundiales. El restaurante, la cafetería, los food-trucks, el fast-food, los centros comerciales y las grandes corporaciones alimentarias son parte fundamental – además de los ámbitos más locales y domésticos – de la conformación del campo culinario de la ciudad de Puebla.

3. Preparar el alimento es narrar. Producimos y comemos alimentos culturizados, es decir, significados. Así como los caminantes crean una retórica del recorrido, quien cocina genera una retórica de los sabores, dentro de la cual es posible ver hasta el más mínimo elemento de significación. No se cocina por cocinar, sino que se cocina de una u otra manera (Lévi-Strauss 2012). La diversidad culinaria implica la diversidad de narraciones sobre el espacio, como un ejercicio metonímico de sus ingredientes, preparaciones y discursos. Estas narrativas comestibles son esencia discursiva del etnógrafo de los sabores. No sólo hay que escuchar e interpretar lo dicho, sino también lo cocinado. La inmersión es, ante todo, un cierto tratado de complicidad².

² Existen trabajos sumamente interesantes en torno a los niveles de inmersión que se pueden manifestar en situación de campo. Así, por ejemplo, María Julia Carozzi (Aquí se baila el tango. Una etnografía de las milongas porteñas 2015), aborda etnográficamente la milonga y el tango desde su experiencia estudiando y bailando tango. María Carman (Las trampas de la cultura. Los "intrusos" y los nuevos usos del barrio de Gardel 2006), asume ella misma las cualidades de "intrusa" como estrategia de acceso al barrio del Abasto.

Garantizar el acceso y la interacción es una tarea no necesariamente sencilla, pues se trata de una situación más bien práctica (Hammersley y Atkinson 2014) la cual requiere una cierta colección de estrategias. Afirmo que la etnografía de los sabores permite complejizar las formas en las que el acceso a la información y la interacción en situación de campo se realiza. De cualquier forma, y parafraseando a Brillat-Savarin (1825), la alimentación es vínculo, es gusto por la reunión y lo lúdico, animación de conversaciones y suavización de las diferencias.

Hacer etnografía de los sabores, es aprovechar estas condiciones y hacer que éstos *nos hablen*. ¿Qué distinciones tiene un chile en nogada servido en una “fonda” frente a uno que se sirve en un restaurante de lujo?, ¿qué implicaciones tiene utilizar determinados utensilios en la preparación de los alimentos?, ¿barro, cerámica, acero inoxidable o peltre?, ¿sal de mar o sal del Himalaya?, ¿chocolate orgánico o comercial?, ¿cocinero o *chef*?, ¿sabroso o no? Cuestiones aparentemente simples, pero que incluyen una serie de discusiones de una complejidad considerable, si se piensa en términos discursivos.

Etnografía de los sabores: campo culinario como entidad analítica.

Recapitulando, comprendo por agentes culinarios a aquellos sujetos cuyas actividades, producciones y consumos influyen y determinan las condiciones simbólicas y materiales de los espacios culinarios. Pueden ser éstos: cocineros, meseros, gerentes de restaurantes, amas de casa, comensales, críticos gastronómicos (*foodies*), chefs internacionales y medios de comunicación.

Como he mencionado, sus actividades y funciones dentro del sistema culinario tienen efectos que superan el contenido nutrimental de los alimentos, consolidándolos más como elementos de significación que como una mera interacción de ingredientes. Estas producciones dan sentido a lo que denomino *espacio culinario*. Así, este tipo de espacios son fundamentalmente *espacios de significación*, espacios de comunicación en donde los agentes hacen uso de sus posiciones para generar situaciones particulares, como legitimaciones y distinciones.

De esta forma, los espacios culinarios adquieren el formato de unidades de estudio o de análisis. No se limitan a un espacio físico determinado, sino que pueden estar configurados a partir de las relaciones empíricas y simbólicas entre diferentes espacios. Ejemplo de esto son los centros comerciales en donde convergen diferentes tipos de sujetos, se suscitan diversas situaciones de interacción, se diversifican los consumos y se establecen condiciones de uso y apropiación de los espacios. Una zona *fast-food* dentro de un centro comercial, puede estructurarse como un espacio culinario; pero de igual forma una calle, un parque, el hogar, incluso el comedor de una escuela o un centro laboral pueden funcionar como espacios culinarios. Lo que determina a un espacio culinario no es su mera existencia, sino el interés de observación y analítico del investigador.

Para los objetivos establecidos en esta investigación, elegí una serie de establecimientos que se ubican en diferentes zonas de la ciudad de Puebla, pero cuyas características particulares, así como las interacciones entre sus universos materiales y simbólicos, les confieren aspectos de mucho interés. Como he dicho, los espacios culinarios no son entidades físicas, sino sistemas de sabores, o sistemas culinarios. En términos de estilo, estos establecimientos ofrecen cocina poblana – mexicana en un espectro más amplio – y en todos se encuentran elementos en común (sobre los cuales profundizaré en los capítulos siguientes). Pero como unidades analíticas me permiten generar accesos a una entidad mucho más general, más estructural, que denomino campo culinario. El campo culinario como entidad analítica más estructural, amplía el espectro de elementos observables sobre el fenómeno de los espacios culinarios como experiencia sociocultural construida a partir de una serie muy variada de relaciones sociales (de sujetos, espacios y objetos) en relación con la producción y consumo de alimentos. Permite pensar en distintas formas y niveles de espacialidad y temporalidad, particularmente en la comensalidad y en la producción de los alimentos. Para Bourdieu, el campo posee ciertas particularidades que se asumen en posiciones dentro del espacio social y cuya existencia supone por un lado elementos compartidos y, por otro, elementos en disputa. Este espacio no se concibe en forma física, sino a partir de redes de relaciones sociales, de movildades y posicionamientos, de objetos en juego (lo que Bourdieu denomina *enjeux*), en disputas y conflictos de agentes.

A partir de esto, comprendo al campo culinario como *una serie de relaciones que se dan en el espacio social, formado a partir de la materialidad (utensilios, cocina, ingredientes, platillos) y una dimensión simbólica (discursos, narrativas) que es expresado en los espacios culinarios*. Así, por ejemplo, el campo de la comida mexicana está caracterizado por elementos estructurales materiales (maíz, chile, barro, piedra) y simbólicos (recetas, menús, mitologías) que, expresados en estos espacios culinarios, ejercen diferentes efectos dentro del campo que bien tienden a la legitimación de un platillo o a su distinción, a su perpetuación como elemento patrimonial, o a su alteración como elemento globalizado.

El campo culinario permite ampliar la mirada sobre el problema de investigación que he planteado. Al hablar de los espacios culinarios como expresión del campo culinario, es necesario pensar que éstos no se sitúan específicamente en una zona geográfica de la ciudad, sino que, al ser resultado de un proceso de metropolización que ha encontrado espacios diversos como semillero de nuevas formas de consumo, de habitar y de ser ciudadano, se van diseminando e instituyendo a partir de procesos como la gentrificación, en muchos espacios que no necesariamente fueron concebidos para tales fines (el caso de barrios y vecindades en el centro de la ciudad, que en los últimos años han sido o comprados o expropiados) y establecen formas de sociabilidad muy específicas.

Caracterizo metodológicamente al campo a partir de dos acciones: primero, a partir de la construcción de una cartografía culinaria de la cocina mexicana en la ciudad de Puebla valiéndome del recorrido como estrategia y del uso de una aplicación tecnológica llamada Foursquare que tiene como objetivo generar recomendaciones de lugares para comer a partir de la interacción de los usuarios, su calificación y comentarios sobre los lugares. Segundo, a partir del trabajo con los cocineros y comensales.

Cocinar y comer: de la narración al antropólogo que cocina. Recursos técnico-metodológicos.

En cuanto a los recursos técnicos que utilicé en la realización de esta investigación, menciono los siguientes:

- *La entrevista semiestructurada* fue una herramienta de gran ayuda en este proceso. El objetivo de la realización de entrevistas es construir, a partir de la narrativa de los agentes, una caracterización sobre los elementos del gusto que se va disseminando en la vida cotidiana tanto de ellos como productores del gusto, como de los comensales como sus consumidores.
- *Grupo de discusión*, como ejercicio de análisis de la comensalidad. La entrevista grupal presentó la posibilidad de interactuar de forma más amplia e interpersonal, así como de construir datos a partir del diálogo entre los miembros del grupo.
- Registro audiovisual de los procesos de producción y consumo de alimentos, dentro de los restaurantes, como apoyo al ejercicio de observación que se realizó en éstos. Videos, fotografías y grabaciones de audio fueron utilizados como fuente de información.
- Medios electrónicos, como internet y televisión, así como el uso de aplicaciones de teléfono móvil como *Foursquare*, *Menumanía* y *Yelp*. Éstas últimas ofrecen algunas ventajas interesantes, como organizar su lista de recomendaciones de restaurantes, en función de los comentarios y votos de los usuarios, así como sus menús, fotografías y demás elementos que pueden aportar al análisis posterior.

Todo lo anterior fue registrado y articulado en la confección del cuerpo capitular de esta tesis. Así, en el capítulo 1, realizo aproximaciones teóricas a partir de la revisión del estado de la cuestión para proponer conceptualmente a los espacios culinarios, haciendo especial énfasis en su dimensión sociocultural. Espacio y gusto son conceptos que permiten generar rutas analíticas hacia la definición de estos espacios, considerando sus significados, prácticas, materialidades y narrativas. Realicé una revisión muy enriquecedora acerca del papel de la alimentación en las relaciones sociales, así como algunas aproximaciones a la dimensión cultural del comer (comensalidad) y de la dimensión sociocultural del gusto.

En el capítulo 2 hago un análisis de la realidad metropolitana de la ciudad de Puebla y de cómo esta realidad produce condiciones sociales que se concretan en diferentes formas

de espacios culinarios, particularmente restaurantes, y se visibiliza en torno a dos elementos: el mapa y el croquis. Hago énfasis en diferenciar la metrópoli de la metropolización e incluyo una revisión conceptual y operativa del cosmopolitismo culinario como esencia de los espacios culinarios metropolitanos. A partir de este análisis, se hizo más compleja la relación espacio-gusto, aunque también se hicieron más evidentes las particularidades de los espacios culinarios metropolitanos.

Finalmente, en el capítulo 3, expongo los resultados del ejercicio etnográfico realizado para la sustentación de esta investigación, ordenados en función de dos universos fundamentales en el análisis de los espacios culinarios: lo material y lo simbólico. Aquí, se analizan etnográficamente los componentes que integran un espacio culinario como expresión del campo culinario. Las particularidades de cada componente, desde las propiedades simbólicas de los ingredientes hasta el emplatado y los menús como elementos socializadores de una estética y universos simbólicos, fueron analizados para suscitar una reflexión que lleve a la definición de una etnografía de los sabores.

Capítulo 1. Marco Teórico: hacia una definición de espacio culinario

El objetivo de este capítulo es presentar y desarrollar un modelo de análisis de los espacios culinarios, como forma simbólico espacial de la alimentación, en donde conceptos como espacio, gusto y sabores convergen en la construcción de esta figura, con sus particulares formas materiales, ideacionales y subjetivas. Esta propuesta surgió por el interés de reforzar una postura antropológica de los estudios sobre alimentación, para los cuales, como expreso en el estado de la cuestión, el enfoque ha sido más bien dirigido hacia cuestiones nutrimentales y relacionadas con la salud.

Inicio con una revisión conceptual y teórica de las principales investigaciones que se han realizado en torno a la alimentación a partir de tres enfoques: la salud, la nutrición y la gastronomía, para complementarlas posteriormente con los enfoques socioculturales de la alimentación, dentro de los cuales podemos encontrar categorías como la comensalidad y la espacialidad, el ritual, la producción y la identidad, que inciden profundamente en la visión antropológica sobre la alimentación.

En este estado de la cuestión presento algunos trabajos que se han realizado en países latinoamericanos – particularmente Brasil, Argentina y Chile – que ofrecen postulados muy interesantes que aportan datos esclarecedores en torno a la complejidad inherente del fenómeno culinario y, en términos más comunes, de eso que llamamos comer. Aquí se entrelazan las prácticas culinarias de preparación de los alimentos – en manos de los chefs y cocineros – con las prácticas culinarias de consumo de los alimentos, como una figura sistémica dentro de los espacios culinarios.

El segundo apartado tiene la finalidad de desarrollar el modelo analítico de los espacios culinarios como figura simbólico espacial. Aquí entran en juego una serie de rutas analíticas – que parten de los conceptos de espacio y gusto – a partir de las cuales me encaminaré hacia el desarrollo de dicho modelo. La figura de los cocineros y los comensales

como agentes, los universos materiales, las propiedades simbólicas de los espacios y los guisos, así como sus contenidos retóricos y metafóricos, son consustanciales a estos espacios y los determinan de formas multidimensionales. Aquí se enfatiza la importancia de comprender a los espacios culinarios como un sistema de sabores³. El gusto y el espacio se sintetizan en este sistema, en donde es posible ver una serie de relaciones complejas, que, situadas dentro de un campo culinario, ocupan un lugar primordial, que se antoja conflictivo y desigual.

Afirmo que la comprensión de este universo simbólico y significativo que representa lo culinario amplía la mirada hacia las cuestiones más estructurales de una cultura, así como del comportamiento mismo de la sociedad. La complejidad de dicho universo radica, entre otras cosas, en la capacidad que tiene de reflejar la situación y el estado de otras estructuras sociales, que inciden profundamente en las prácticas, costumbres, interacciones socioculturales, concepciones espaciales y en la conformación de la sociedad misma.

A lo largo de la investigación, el concepto de “complejidad” estuvo presente como una constante definitoria del objeto de estudio y el problema de investigación. Resulta pertinente, en este punto, definir qué entiendo por complejidad y por qué afirmo que lo culinario es un fenómeno complejo. En primer lugar, los espacios culinarios son sistemas que están formados o integrados por otros sistemas y sus relaciones. En este sentido, reitero, los

³ Más adelante profundizo esta categoría, situándola contextualmente en el campo de las cocinas en la ciudad de Puebla. Sin embargo, es importante enfatizar que, como tal, un sistema de sabores implica no sólo la construcción y preparación de platillos, sino que integra diversos niveles simbólicos, que pueden ir desde lo narrativo hasta lo mitológico, pasando por valoraciones objetuales y sistemas jerárquicos que configuran a los Espacios Culinarios como espacios fundamentalmente simbólicos e imaginarios. De esta manera, “la cocina mexicana” adquiere la posibilidad de transformarse en “cocinas mexicanas”, no obstante la existencia de elementos estructurales en ella (por ejemplo, el maíz, el picante, instrumentos de cocción).

espacios culinarios no son entidades unívocas y estáticas, sino que son múltiples y dinámicas, lo cual refleja, en efecto, una cantidad de elementos y relaciones entre estos elementos.

En segundo lugar, los componentes de un sistema complejo “se determinan mutuamente” (García 2006, 49), por lo que, desde una perspectiva de la complejidad, no importan sólo los elementos sino sus relaciones, pues en función de éstas podemos situarlos en condiciones analíticas. Finalmente, la complejidad remite, necesariamente a un sistema o, en todo caso, a sistema de sistemas (esto es, a las relaciones entre sistemas).

Así, al enfatizar que los espacios culinarios poseen *complejidad* (son complejos), no hago referencia a complicación, sino a multiplicidad y diversidad de elementos, relaciones y procesos. En este sentido, los espacios culinarios son expresión de las relaciones sistémicas culinarias, que integran, entre otras, a las que se establecen entre comensales y cocineros, entre cocineros y meseros, entre recetas y menús; pero también indican, tangencialmente y como expresé a partir de la definición de Mary Douglas (capítulo...), relaciones con otros sistemas estructurales, como la religión, la política o el parentesco.

Lo anterior adquiere una importancia fundamental, pues precisamente lo que expongo en esta tesis son esas relaciones entre lo culinario, el espacio, el gusto y la metrópoli (incluidas otras formas relacionales y otros procesos) lo cual hace necesario énfasis en la complejidad. También es importante comprender los alcances de la complejidad en la definición de campo culinario pues, finalmente, también afirmo que los espacios culinarios son expresión de un campo culinario.

Lo culinario es un sistema complejo porque dentro de él es posible observar relaciones económicas (como las que se establecen entre restaurante-consumidor), relaciones sociales (cocinero-comensal), relaciones de poder (cocinero-ayudante o souschef) entre otras formas relacionales que están presentes en la investigación. Además, lo culinario desde la complejidad es un escenario en el cual otras figuras estructurales juegan papeles definitorios, como lo global y lo local, el gusto y el espacio y la temporalidad.

A manera de ejemplo, la comensalidad: dentro de un espacio culinario (sistema complejo culinario) es posible observar 1) la relación que establece el comensal (o grupo de

comensales) con el mesero a la hora de tomar su orden; 2) la relación que establece el mesero con el cocinero para transmitir lo solicitado por el comensal (evidencia una relación previamente establecida a partir de jerarquías institucionalizadas); 3) la relación que establece el comensal con el menú y con el espacio físico (los aromas, los colores, la ornamentación); 4) la relación entre comensales (jerarquías, quién ocupa qué lugar, quién ordena primero); 5) los orígenes sociales de los comensales y 6) su capacidad económica (o capitales económicos) y así un número indeterminado de relaciones observables que dan significado y tienen sentido y estructuran un espacio culinario.

En síntesis, la recurrencia a la complejidad fue una estrategia epistémica para dimensionar las relaciones que se suscitan dentro de estos espacios con la finalidad de integrar la mayor cantidad de elementos que entran en juego y hacen estructura dentro de estos espacios, aunque, como expresa Rolando García, “ningún estudio puede abarcar la totalidad de las relaciones o de las condiciones de contorno dentro de un sistema complejo [...]” (García 2006, 50).

1.1 Estado de la cuestión. De la salud hacia la construcción sociocultural de la alimentación

Los estudios sobre la alimentación y sus características socioculturales, por lo menos en América Latina, están dirigidos a ciertos enfoques. Se trata de un campo relativamente nuevo para la antropología, que ha tenido como principal aporte el de esbozar la importancia de la alimentación como un rasgo fundamental en las prácticas culturales y sociales, en algunos casos indisociables de otros procesos, como ritos y festividades, en otros, como parte fundamental de la vida en familia, de las estructuras sociales y como forma de sociabilidad.

Los problemas sobre alimentación han sido fundamentalmente estudiados y discutidos desde las áreas de nutrición y, desde una perspectiva más social, desde las investigaciones sobre producción, economía y distribución de los elementos estructurales de

la alimentación, que en México se han centrado en el papel del maíz y de la *cocina de la milpa* como fuerzas identitarias, el uso ritual de ciertos ingredientes, la variedad de los guisos festivos y su función conciliadora o comunitaria, la prohibición en el consumo de alimentos durante acontecimientos religiosos, hasta la escasez de proteínas y alimentos ricos en nutrimentos durante ciertos periodos que han generado alteraciones en las relaciones entre sujetos y de estos con la naturaleza.

Parece que las entradas al universo culinario están determinadas por cuestiones materiales y productivas, tendiendo a limitar los aspectos simbólicos tanto de la preparación como del consumo de los platillos terminados. Sostengo que dentro de ese universo culinario hay todo un espectro de contenidos simbólicos e imaginarios que deben ser indagados y analizados en la conformación de una nueva línea de investigación que nos facilite la movilidad y la visión hacia la conformación de los *espacios culinarios*.

Según esta indagación primaria, existen tres enfoques comunes en el análisis de la alimentación: uno que vincula a la alimentación con la salud, partiendo de un enfoque dietético en donde la mirada se centra en las propiedades médicas de eso que se consume; otro que se enfoca en sus propiedades nutricionales y finalmente otro que ve en la gastronomía una constitución de los aspectos técnicos y empíricos de las cocinas, entendidas como estilos.

1.1.1 Salud, nutrición y gastronomía

Numerosos son los estudios dentro de estas tres disciplinas – la salud, la nutrición y la gastronomía – que se han dado a la tarea de investigar las propiedades nutrimentales de lo que se come, sus aportaciones metabólicas, sus efectos negativos y en general lo relacionado con sus contenidos energéticos. Se han estudiado desde los beneficios para la salud hasta el tratamiento industrial de estos alimentos.

Existen propuestas que exponen a la alimentación como un ente mediador entre la cultura y la biología, a partir de características nutrimentales (Gariné 1998), algunas revisiones muy interesantes publicadas por la UNESCO⁴, y el papel de la alimentación en la salud, como resultado de políticas económicas y sociales (Bertran 2010), han sido aproximaciones que suscitaron la inquietud de realmente enfocarse en la alimentación como un fenómeno de importancia. Sin embargo, suelen hacerse este tipo de revisiones desde una perspectiva o individualista – asumir a la alimentación por la alimentación misma – o extremadamente culturalista y patrimonialista – a partir de ejercicios descriptivos o análisis históricos.

Aquí, la salud se convierte en el objeto de estudio de la alimentación. Se dan ciertos privilegios a las propiedades nutrimentales y, en pocos casos, se realiza un análisis cultural sobre estos contenidos nutrimentales. Es a partir de esto que los estudios sobre alimentación empiezan a manifestar un legítimo interés en la producción de conocimiento antropológico, sociológico e histórico que tenga como finalidad conocer y reconocer la importancia de la alimentación como fenómeno complejo.

El cuerpo sano y joven, junto con la calidad de vida, son el eje estructural de la retórica del buen comer, desde un enfoque dietético higienista. Lo dietético y la salud se manifiestan en la creación de toda una sistematización de la ingesta, la actividad física y el cuidado del cuerpo, aspirando a ciertos valores y morales globales en torno al mismo y a aquello que se espera de un cuerpo saludable. Se generan locuciones como “somos lo que comemos” o “como te ven, te tratan”, como una justificación dialógica entre la naturalización del cuerpo sano frente a la inquietud del envejecimiento o de la enfermedad (Da Silva 2008).

⁴ Particularmente la revista “El Correo”, editada y publicada por esta institución, ha hecho revisiones que intentan hacer una revisión de las formas culturales y alimenticias de las comidas en el mundo. En este link, es posible acceder al número de mayo de 1986 que fue uno de los primeros acercamientos a esta problemática. <http://unesdoc.unesco.org/images/0007/000731/073178so.pdf>

Otro enfoque está relacionado con lo gastronómico: se fundan escuelas especializadas (*Cordon Bleu*, Instituto Culinario de México, entre muchas otros) que establecen los lineamientos técnicos y estéticos que deben seguirse en torno a lo que denominan *alta cocina*. También surgen pequeños bastiones culinarios (fondas, food trucks, comida callejera) que proponen una lectura propia de lo que se puede o no preparar (comestible/no comestible). Y en México aún contamos con las comidas de mercado y fonda, que se sitúan aún como un referente en cuanto al sazón tradicional y cuyo precio es muy accesible para una gran cantidad de comensales.

Las variadas definiciones que existen sobre *gastronomía* coinciden en que ésta se trata de un conjunto de conocimientos relacionados con ingredientes, utensilios y técnicas culinarias, sus recetas y perfiles históricos. Esta, sin embargo, en muchos casos queda como contenidos de revistas, libros de cocina o revisiones históricas patrimonialistas de un devenir culinario. Se asume que hay un cierto nivel de conformidad mediante el cual las recetas, los ingredientes y los utensilios permanecen inertes como tratando de construir, más que una visión sociocultural de la cocina, una fotografía de esta.

Una discusión central que se ha manifestado en torno a la *gastronomía* es si ésta es lo mismo que *cocina* y sinónimo de lo *culinario*. Desde la perspectiva que expongo, los tres conceptos presentan características particulares a cada uno, aunque remitan a la misma noción. Pero algo que rescato de algunos trabajos interesantes sobre gastronomía, es que se asume como parte de un sistema mayor, lo culinario, y que está más relacionada con los estilos y técnicas propias de estos estilos, que producen un universo de prácticas y saberes que, como ya mencioné, comúnmente se institucionalizan.

Hay quienes ven en la gastronomía una parte artística – poética – de la preparación de los alimentos (Mejía, Hernández y Mejía 2013), en donde lo estético es parte fundamental de la relación cocinero-platillo-comensal, como un metalenguaje expresado en elementos semióticos, a veces sutiles, dentro de los platillos que se preparan y consumen. Esta visión de la gastronomía como un vínculo simbólico entre lo estrictamente social y lo estrictamente técnico-metodológico de la práctica culinaria, retoma algunos aspectos de Barthes, quien

considera a los alimentos como signos y, por tanto, como portadores de mensajes y significaciones.

Otro aspecto de lo gastronómico radica en su adscripción capitalista: toda acción gastronómica aspira, en tiempos de flujos y capitales, a transformarse más en un objeto de circulación mercantil, que en un hecho sociocultural explicado en su dimensión cultural. La gastronomía se ha asumido como una práctica más encaminada a la gentrificación⁵ de los espacios urbanos, la reinterpretación y estandarización de recetarios tradicionales para su traducción a lenguajes enclasantes y a las prácticas turísticas que, quizá de una forma interesante antropológicamente hablando, generan una serie de imágenes que representan o sintetizan una práctica regional o tradicional.

En este sentido, los estudios sobre gastronomía tienden más a lo patrimonial que a lo sociocultural, siendo la mayoría de sus autores, cocineros y especialistas en cocina no profesionales – se les denomina *foodies*⁶ – quienes, a partir de experiencias empíricas,

⁵ La gentrificación es un proceso de modificación urbana que tiene como objeto la relocalización de los espacios habitacionales y su transformación en espacios particularmente comerciales. Este proceso, como es de suponer, implica una serie de modificaciones y alteraciones en la estructura urbana de la ciudad, sin pasar por alto las modificaciones, la mayor de las veces conflictivas, a nivel sociocultural. Un ejemplo claro de este proceso en la ciudad de Puebla es la constante transformación estructural de la Zona Metropolitana, en donde se ha densificado la presencia de centros comerciales y unidades habitacionales, así como de la reapropiación de los espacios históricos y demás enclaves arquitectónicos del centro de la ciudad, en virtud del desarrollo de una vida turística y de consumo alentada por los flujos globales. Este proceso ha incidido en la proliferación de muchos y diversos lugares de consumo culinario que, como expondré en el siguiente capítulo, se ubican como espacios de sabores cosmopolitas. La gentrificación es, ante todo, un proceso de elitización.

⁶ Es importante resaltar dos cuestiones en torno a esta figura epistémica: por una parte, el *foodie* como especialista no profesional de la cocina, juega un papel de *estandarizador* – a la par del chef – de un tipo particular de sabores, técnicas, y lo que está considerado *in* o *out* – usando términos de la alta costura y de las tendencias de la moda – en el espectro gastronómico de una ciudad o de un país,

emiten opiniones o publican sus propias interpretaciones sobre los platillos que prueban. Lo verdaderamente relevante de este tipo de aproximación se puede expresar en dos situaciones: primero, las formas de implicación de los *chefs* y los *foodies*. Aquí resalta el hecho de que son ellos quienes establecen un contacto fundamental y cercano con los guisos. Segundo, sobre todo en el caso de la segunda figura, son sujetos móviles, que a partir de recorridos generan una retórica de la alimentación, que acerca mucho a lo gastronómico con la construcción sociocultural de la alimentación.

Por ejemplo, y por citar algunos autores y textos, está el cocinero argentino Francis Mallmann, con *Siete Fuegos: mi cocina argentina* (2016), en donde el autor hace uso no sólo de recetas sino de poesía y recursos narrativos para exponer su visión sobre la nueva cocina argentina y el uso del fuego; Patricia Quintana (2000), chef mexicana, hace un repaso de la comida mexicana a partir de una serie de postales culturales, sobre las ciudades que dieron origen a sus platillos representativos; José Iturriaga hace una revisión muy interesante sobre la vida de los antojitos mexicanos, desde los tacos hasta las tortas y tamales (Iturriaga 2013).

Un tercer enfoque es aquel que se refiere a la construcción sociocultural de la alimentación. Aquí se insertan perspectivas históricas, sociológicas y, por supuesto, antropológicas. Su principal visión se resume en lo que Marvin Harris ha dicho en *Bueno para comer*: “La comida, por así decirlo, debe alimentar la mente colectiva antes de poder pasar a un estómago vacío” (Harris 2011, 16). En este enfoque, que se antoja de una complejidad mayor, inciden una cantidad de circunstancias sociales, culturales, económicas e incluso políticas que profundizan los límites en los estudios sobre alimentación.

o incluso a nivel mundial. Por otra, el foodie es un personaje creado en los medios de comunicación, y es a partir de la consulta a sus opiniones – vía blogs, vlogs, artículos de revista o programas de tv – que sus seguidores generan un estado de vigencia en tales opiniones, produciendo a su vez una serie de tendencias de consumo (como poner “de moda” un lugar o una manera de consumir alimentos y bebidas).

Un elemento articulador de este enfoque es lo *culinario*: según Lévi-Strauss, delimita un campo semántico y por tanto una estructura, que implica algunos elementos mediadores (la digestión y la cocina, por ejemplo) y que establece lo que el mismo autor denomina “análisis estructural del lenguaje culinario” (Lévi-Strauss 2012, 418). Igualmente, para Douglas, lo culinario remite a una estructura de estructuras (1990).

Tanto la digestión como la cocina funcionan como mediadores porque transforman el alimento – de forma natural una y artificial otra – de igual forma que las distinciones entre alimentos elaborados/no elaborados, lo crudo y lo cocido, generan oposiciones que son fundamentales para comprender lo culinario. También integra una serie de operaciones, similares a las prácticas espaciales, que aquí denominaré *prácticas culinarias*. Pensar lo anterior nos invita a insertar concepciones simbólicas a los alimentos y sus preparaciones, expresiones diversas de lo culinario, en los mismos términos de la relación lengua/habla, y discursividades generadas a partir de éstas.

Cocinar no es solamente el acto concreto de preparar alimentos, sino las condiciones y funciones periféricas adscritas a este acto. Nos dice Lévi-Strauss que “para cualquier cocina, no hay nada simplemente cocido, sino que debe estarlo de tal o cual manera” (Lévi-Strauss 2012, 417), lo cual refiere a *maneras de hacer*. De aquí derivan cuestiones fundamentales para comprender lo culinario, tales como el por qué se consumen cierto tipo de alimentos o las preparaciones particulares de un mismo platillo en diferentes espacios, la preferencia y elección de los utensilios de diversos materiales, los ingredientes, el papel de los *agentes culinarios* como *objetivadores del gusto*, entre otras.

Resalta el hecho de que se producen y consumen alimentos culturizados (De Certeau, Giard y Mayol 1999); para Jesús Contreras, el interés en torno a la alimentación se ha volcado hacia los estudios dietéticos y economicistas, pero han dejado a un lado el interés por “lo que se come, cómo se come, por qué se come, cuándo, dónde y con quién [...] y por qué no se come lo que no se come siendo comestible” (Contreras 1992). Esto implica reflexionar sobre el aspecto sociocultural de la alimentación y del acto de alimentarse.

Goody señala 4 fases del proceso de alimentación: producción, distribución, preparación y consumo (Goody 1995). Este es un intento por marcar la vocación social y cultural que tiene el proceso de alimentación, incluso desde su fase productiva. Este mismo autor señala, por ejemplo, que durante la fase de preparación se involucran procesos que van desde la matanza de los animales, pasando por la interacción con agentes transformadores (fuego, vinagre, sal) hasta la elaboración del plato (1995, 68)⁷.

Hablar de la alimentación como un fenómeno sociocultural es asumir que se trata de una articulación de saberes y prácticas, que remiten a su vez a procesos previos de producción, biografías socioculturales de los ingredientes, adscripciones territoriales, e incluso mitologías culinarias que ordenan y dan sentido a dichas prácticas. La dimensión simbólica es, finalmente, la que da estructura incluso al universo objetual que conforman los espacios culinarios.

Douglas advierte la necesidad de una aproximación antropológica a la alimentación al examinar las formas en que los alimentos se insertan en las intenciones morales y sociales de los individuos (2003), pues esta no es un hecho fortuito ni mucho menos reducible a un acto biológico. La categorización que ofrece Goody nos permite establecer una serie de relaciones sistémicas entre universos morales establecidos en función y a partir de las relaciones culinarias de las que somos subjetividades activas, desde lo productivo hasta lo valorativo, de lo objetual a lo simbólico.

La alimentación es fundamental como un acceso al pensamiento simbólico y a las relaciones complejas (Espeitx 1999). La complejidad de las cocinas, entendidas como

⁷ En este sentido, se deben tomar en cuenta situaciones que, a primera vista, podrían pasar desapercibidos o por obviedades. Por ejemplo, el tipo de animal o vegetal que se caza/recolecta por su abundancia o cercanía, que a su vez pueden estar determinados por circunstancias rituales o cosmológicas, por prohibiciones y carestías. El desarrollo de técnicas de producción y preparación de los alimentos, basadas en el entorno natural; el manejo de desechos y el reúso de ingredientes, además de las condiciones sociohistóricas de todos estos.

“estilos”, es precisamente un reflejo de la complejidad de sus relaciones. El barroquismo de la comida poblana, por ejemplo, refleja mucho del barroquismo *del poblano*, como universo moral y como sistema de creencias. No existe tal cosa como la simplicidad en la cocina: todo platillo, por muy “simple” que a primera vista se vea, integra en su historia una serie de propiedades que se extiende a historias, mitologías y signos.

1.1.2 Estudios sobre alimentación desde una mirada latinoamericana

Los últimos años han tenido una importancia considerable en el desarrollo de nuevas formas metodológicas y epistémicas en la definición de los objetos de estudio de la antropología social. Y es justamente la línea de investigación sobre alimentación la que está tomando una posición muy relevante en el campo antropológico a partir de cuestionamientos de carácter teórico, dentro de los cuales podemos encontrar la tendencia a analizar a la alimentación como una figura de gran complejidad, y no necesariamente definida por objetivos económicos ni rituales.

En las primeras revisiones que realicé en busca de conceptos y estados de la cuestión sobre esta temática, me topé con el hecho de que sí existen amplios trabajos sobre alimentación, con enfoque antropológico, pero una gran cantidad de ellos están enfocados o bien a las propiedades nutricionales-metabólicas de los ingredientes, o a las actividades de producción en torno a alimentos que se asumen como estructurales en los diversos países, así como las relaciones sociales fundamentales en estas actividades.

Un primer acercamiento a este carácter simbólico-espacial que orienta mi investigación hace una primera parada en las relaciones espaciales en la alimentación. Después, una aproximación conceptual a la preparación de los alimentos, en donde se insertan universos materiales, jerarquías, maneras de hacer, e ingredientes, que interactúan con órdenes, significaciones, espacialidades y temporalidades culinarias. Finalmente, la integración de la comensalidad como figura productora de significados y gustos, de apropiación de espacios y generación de procesos de distinción.

Cierto es que las problemáticas en torno a la alimentación, desde un enfoque antropológico, no se limitan ni se centran en un solo ámbito de estudio, sea este en el campo o en la ciudad, en la marginalidad o en la riqueza. Existen manifestaciones sociales de la alimentación en muchos y muy diversos momentos históricos, condiciones socioculturales y relaciones sociales, en donde la diversidad y el conflicto son elementos constantes.

En este sentido, la alimentación permite aproximarse a ella desde muchos frentes, a asumirla no sólo como un aspecto perteneciente a una construcción social mayor, sino que en sí misma contiene elementos económicos, políticos, religiosos, sociales y culturales. Entonces la alimentación es una construcción sociocultural para la cual no consumimos simplemente alimentos, sino alimentos culturizados (De Certeau, Giard y Mayol 1999).

En algunos países latinoamericanos – principalmente Brasil, Argentina y Chile – encuentro recurrentes tres propuestas socioculturales, enfocadas a pensar la alimentación como una problemática compleja: la alimentación como factor en la construcción social de la comensalidad, la alimentación como expresión social y la regionalización de las cocinas⁸. Si bien su intención es construir una postura teórica propia, resulta interesante que todas estas miradas recurren a los mismos autores: Lévi-Strauss, Mary Douglas, Jack Goody, Sydney Mintz, Brillat-Savarin, Audrey Richards y, más recientemente, Jesús Contreras.

En Brasil se ha expuesto en algunos textos la importancia de ciertos alimentos durante un acto ritual, así como de los alimentos como ritual, de la construcción de una comensalidad determinada y de ciertas prácticas espaciales adscritas a eventos festivos y seculares:

Neste estudo, pode-se observar que o caruru foi significado como ritual religioso, ritual festivo de comensalidade, prato emblemático da culinária baiana de origem

⁸ Sin embargo, el concepto de regionalización que utilizan muchos de los autores, está íntegramente relacionado con el de patrimonio, por lo que su visión está mediada por visiones folklóricas, que a su vez vuelven rígido el concepto de región, haciéndolo parecer como el ideal de toda acción culinaria.

africana, comida de santo e conjunto dos pratos que, ao lado do caruru, corresponde ao cardápio da refeição dos rituais citados (de Oliveira y Souza 2008, 59)⁹.

En esta cita resaltan las múltiples formas que un plato puede adoptar, dependiendo de la función que deba cumplir. Puede ser parte de un ritual, un ritual o elemento culinario que da pie a otras formas de consumo de comida, como una forma de efectividad ritual. Así mismo habla de una especie de sincretismo culinario, que refleja una convivencia entre lo histórico y lo ahistórico (Lévi-Strauss 2013). Entonces la comida adopta unas cualidades que articulan dimensiones, desde el contenido material hasta el religioso, esbozando una especie de universo simbólico culinario.

También aparece la alimentación como una especie de vínculo emblemático de ciertas prácticas y de ciertos grupos sociales. Así, por ejemplo, podemos hablar de la comida como eje ritual de festividades como la Navidad y Pascua, entre otras, en donde incluso las particularidades domésticas de los alimentos que se preparan y consumen, forman una serie de relaciones sistémicas con el campo culinario.

La cuestión de la alimentación en Brasil ha permitido abrir un diálogo entre la Antropología y otras áreas relacionadas con los alimentos, particularmente la salud y la nutrición. Un ejemplo de este diálogo lo ofrecen Ana María Canesqui y Rosa Wanda Diez, en *Antropología e nutrição: um diálogo possível*, en donde a partir de un ejercicio de contribuciones especializadas entre antropólogos, sociólogos, médicos y nutriólogos, se intenta esbozar un marco teórico que visibilice la verdadera situación de la alimentación como hecho social.

Es fundamental, según estas autoras, rescatar las relaciones intrínsecas entre la comida, la sociedad y la cultura, dentro de las cuales podemos observar relaciones más

⁹ “En este estudio, se puede observar que el “caruru” fue significado como ritual religioso, ritual de comensalidad festiva, plato emblemático de la culinaria bahiana de origen africano, comida de santo y conjunto de platos que, al lado del caruru, corresponde al menú de comida de los rituales citados” (la traducción es mía).

específicas, como las que unen a ciertas creencias culturales sobre el consumo de alimentos que, al ingerirse, pueden generar cambios en el estatus del comensal, su salud o su enfermedad. También apuestan a generar una serie de categorías propias, como “a reima” y “reimoso¹⁰”, en relación con los atributos sociales y nutricionales de los alimentos (Canesqui 2005, 28).

Se expone, incluso, que la cocina es, al mismo tiempo, la base de la religión, una categoría identitaria, un devenir histórico, un juego cultural entre la salud y la enfermedad, e incluso un medidor para las relaciones entre espacio público y espacio privado (Canesqui 2005). A la par de estas propiedades de las cocinas, encontramos algunos estudios que revelan las relaciones, a veces muy conflictivas, de la metropolización y las formas en que se crean sujetos sociales, que expresan la diversidad a partir de la cocina (Brasil, y otros 2011).

Ligia da Silva expone en su texto *O corpo, o comer e a comida. Um estudo sobre as práticas corporais e alimentares no mundo contemporâneo* (2008), que un efecto del mundo contemporáneo, incidente en las formas en que comprendemos la alimentación es, fundamentalmente, el de la construcción de un culto al cuerpo (29), junto con la creación de una serie de categorías que establecen una relación directa con las propiedades de los alimentos: cuerpo joven/bello/saludable, salud perfecta y enfermedad con lo grasoso, orgánico, nutritivo/no nutritivo.

Son estas categorías que, según la misma autora, responden a ciertas exigencias que llegan con la globalización, dentro de las cuales se encuentran la excesiva vigilancia sobre los contenidos y procedencias de los ingredientes, así como de la proliferación de modelos de cuerpo y salud ideales. Así mismo, explica que hay un sistema culinario que es parte de un sistema cultural más amplio – retomando quizá la idea de Mary Douglas de que la estructura culinaria es reflejo de otras estructuras – en el que es posible observar una especie de “crisis de la función reguladora del sistema alimenticio contemporáneo” (2008, 39).

¹⁰ Estas categorías se refieren principalmente a aquellos alimentos que son o bien considerados peligrosos para la salud, o bien alimentos tabúes.

Finalmente, en el caso brasileño, recupero un trabajo de Rosa Diez, quien se enfoca en los hábitos alimenticios urbanos, reconsiderando dos figuras espaciales fundamentales en São Paulo: la calle y la casa. Para esta autora, el acto de comer en la calle (rua) tiene matices afectivos, en donde el acto mismo de la búsqueda y consumo de alimentos es siempre el intento de “encontrar la casa en la calle” (Diez 1997).

La calle se transforma no sólo en una manera de reconocer y apropiarse de la ciudad, sino que también manifiesta la posibilidad de establecer vínculos sociales sólidos, entre los comensales y los meseros, los cocineros y, a la vez, de generar una especie de representación imaginaria de los sabores de São Paulo como experiencia misma de la ciudad. Comer en la calle debe representar, afectivamente, el comer en casa.

Una serie de aportaciones surgidas en Chile han puesto sobre la mesa el concepto de “región” y el enfoque étnico de la alimentación. Alvear (2014) retoma el concepto de “espacio social alimentario” de Poulain, para explicar los cambios en el sistema alimenticio Rapanui, en donde se visibilizan diversas formas de relación con el espacio natural, relaciones de resistencia a la “occidentalización” - entendida como la anexión territorial y política a Chile.

Dentro de esta línea de investigación, Montecino ha expuesto el concepto de “cocina mestiza” como una aproximación a la regionalización culinaria, en virtud de reconstruir, desde un enfoque cultural, las diferentes cocinas históricas en la estructuración de una “cocina” chilena. Aquí se esbozan figuras territoriales, geográficas y mitológicas que explican, según la autora, una forma primigenia de una antropología culinaria chilena (Montecino 2004).

En ambos casos hay una evidente tendencia hacia un análisis étnico territorial en la comprensión del sistema alimenticio chileno. La función social y cultural de la alimentación como problema de investigación en este país implica, además de la exploración de formas culinarias regionales, una construcción de la comensalidad chilena. Esta se construye, según Heynig, a partir de categorías que relacionan la alimentación con una “buena salud”: consumo cárnico, vida sana, pecado, calidad de vida, médico (Heynig s.f.).

Al igual que en el caso de Da Silva, el aporte de este tipo de estudios deriva en la configuración de categorías que sirven para generar taxonomías del consumo culinario que son utilizadas desde la construcción de tipos característicos de comensalidad urbana, hasta establecimientos denominados “holísticos”, que articulan la actividad física, el bienestar corporal y la alimentación sana.

En Argentina, al igual que en Brasil y Chile, las investigaciones se han centrado particularmente en estudios de los espacios y la alimentación, la comensalidad y la región. Incluso trabajos como el de Pite (2012) incluyen en su revisión histórica una especie de mito fundador de la cocina criolla en Buenos Aires, que ha estructurado la esencia de lo “criollo” como valor y como identidad.

En este mismo sentido, Solans (2014) escribe un trabajo sobre las condiciones de la alimentación familiar en mujeres migrantes en Buenos Aires, llegadas principalmente de Bolivia, Paraguay y Perú. Además de las vicisitudes políticas y económicas que implica la migración hacia Buenos Aires, quedan al descubierto una serie de fragilidades agrícolas campesinas que funcionan como motor histórico para tales, así como un creciente racismo en contra de los migrantes de estos países.

La autora expresa que, no obstante la inequidad social de la que son objeto y las políticas públicas que hacen incluso más difícil el acceso a ciertos alimentos, es posible observar el uso de saberes y experiencias alimentarias en la construcción de significaciones, particularmente las mujeres migrantes, como forma de resistencia a estas condiciones. Ellas generan estrategias como los “comedores comunitarios”, que son organizaciones barriales y de los cuales obtienen la posibilidad de acceder a alimentos que bajo otras circunstancias sería imposible:

En este sentido, los comedores comunitarios forman parte de tramas organizacionales, vecinales y familiares, a partir de las cuales se desarrollan prácticas culinarias —preparaciones, formas de cocción, sabores, aromas— que evocan el lugar de origen y que remiten al sentido de pertenencia a una colectividad (Solans 2014, 128).

Estos elementos expresados por la autora son de utilidad en la configuración de los espacios culinarios, pues sostengo que parte integral de éstos está formado por *prácticas culinarias como experiencia metropolitana*¹¹. Aquí se enfoca más bien en el contenido identitario de estas prácticas, pero hay otras modalidades (como las que balancean las relaciones entre espacio público y privado) que añaden complejidad al sistema culinario.

Al igual que en otros textos, hay un énfasis en las maneras en las que se construye un tipo de comensalidad adscrito a prácticas culinarias de resistencia, identitarias, regionales y urbanas. Esta figura de consumo, a la par de los saberes en la preparación de los alimentos, reflejan una serie de relaciones sistémicas, como en el caso anterior, de subsistencia. Hay jerarquías, orden e interdicciones en ellas.

Comprender a los alimentos como signos es una tarea que han adoptado muchos académicos – no sólo antropólogos – como un enfoque más social. Esta visión encuentra en Barthes su base más sólida y propone, esencialmente, que los alimentos son portadores de significados a la vez que elementos comunicativos. Así, por ejemplo, el consumo de cierto tipo de alimentos en Buenos Aires (aunque podemos asumir que en muchos otros lugares) puede estar diferenciado a términos de clase, pero también a partir de su exotización, o bien, su marginalidad (Castellano 2008).

Procesos como la gentrificación, la apropiación de espacios públicos a partir de establecimientos de consumo culinario, la práctica doméstica y la estructuración de las relaciones familiares y sociales en función de los alimentos, son también actos comunicacionales y significativos. Es justamente la idea que propone Giard cuando habla del “hacer de comer”, pues esta actividad no sólo expresa una preferencia o necesidad alimenticia, sino toda una red de relaciones complejas como ir al mercado, utilizar ciertos instrumentos, pensar en el menú, establecerse en un lugar, ordenar los tiempos y espacios

¹¹ Esta noción será desarrollada en el capítulo siguiente, donde en el marco de la vida metropolitana, los espacios culinarios se erigen como una forma más de experimentar la metrópoli.

de preparación de los alimentos, que sistematizan lo culinario (De Certeau, Giard y Mayol 1999).

1.1.3 Aspectos socioculturales de la comensalidad: comunicación, ritual y la construcción de un “nosotros”

La comensalidad es la parte complementaria, e igualmente fundamental del proceso de producción. Ninguna discusión sobre espacios culinarios estará completa sin pasar revista a los enfoques bajo los cuales se ha estudiado a la comensalidad. Divido estos enfoques en dos categorías a partir del interés que se ha mostrado en torno al proceso de consumo de los alimentos: la comensalidad como comunicación y la comensalidad como ritual. Ambos aspectos, si bien una puede ser complementaria la otra, poseen particularidades que son suficiente motivo para desarrollarlas de forma independiente.

Resulta particularmente interesante pensar en la sociabilidad de un grupo y la socialización de un código como elementos estructurales y estructurantes de la comensalidad. Aquí, esta forma de acuerpamiento social se sitúa en el vasto espectro de prácticas y de atributos sobre estas prácticas en relación con el consumo de los alimentos. Comprendo que estos son "un sistema de comunicación, un cuerpo de imágenes, un protocolo de usos, de situaciones y de conductas" (Barthes 2006, 215), por lo que su principal virtud será la de transmitir una situación, es decir, de transformarse en información.

El papel de la comensalidad en este sentido se enfoca principalmente en las formas en que dicha transmisión se realiza, bajo qué códigos, con qué fines y entre quiénes se realiza. Al ser los alimentos un signo, como lo ha establecido Barthes, es posible contar con elementos muy precisos para conocer su profundidad en relación con su función social. Así en una reunión familiar, por ejemplo, es posible observar una relación sintáctica entre los ingredientes de un guiso y el orden en el que deben ser cocidos, así como su sujeción a una temporalidad determinada por la vida cotidiana o el acontecimiento e, incluso, a las

jerarquías reflejadas en el sistema objetual de la cocina o la mesa y en la organización familiar.

Eduard Maury (2010) establece que existen dos procesos sintácticos principalmente: uno de la preparación de los alimentos y otro de la comensalidad o del comer. Estas sintaxis remiten principalmente a ese orden en el que los alimentos son producidos e ingeridos. En el primer caso, imaginemos el orden en el que se integran los ingredientes de un sofrito en una sartén: primero el aceite, seguido de los vegetales más duros (cebolla, ajo), continuando con los blandos (tomates, chiles), culminando, en su caso, con las proteínas (carnes). Esta es una forma de *hablar* de los alimentos: es la situación en la que el alimento-signo produce un mensaje que es expresado en el platillo.

Ahora, retomando a la comensalidad, su sintaxis tiene un orden particular que, como es de suponer, se ajusta a exigencias y convenciones culturales. En México es común pensar en la comida en tres momentos durante el día: desayuno, comida, cena. Éstos, a su vez, poseen una serie de divisiones que están en función de las cualidades del momento del día. Así durante la comida, lo más común es consumir tres "tiempos" que integran la totalidad del proceso: sopa, plato fuerte, postre. Este orden refleja, a la vez, el orden social establecido para el consumo de estos alimentos (Maury 2010). Este orden, en palabras del mismo autor, requiere de la interacción ciudad/espacio/lugar para poder manifestarse.

Esta relación permite situar a la comensalidad en diferentes niveles a partir de sus características socioculturales, en relación con el espacio y el tiempo. Comer en la calle, o en un restaurante gourmet, o en una fonda; el banquete de bodas, de quince años, de graduación; el cumpleaños o el aniversario. Todos estos fenómenos suponen un tipo particular de comensalidad, en donde el tiempo y las relaciones espaciales que se establecen tendrán una función central en el devenir del proceso de consumo culinario.

Para Harris, la comensalidad también puede ser generada por situaciones que requieren practicidad e inmediatez. Sin embargo, como él mismo lo aclara, esto no supone desligar a los alimentos de su situación cultural. Es decir, que los alimentos cumplen, sea cual sea su condición de consumo, una función socioculturalmente establecida y ejecutada. Por

eso, cuando el autor llega hasta los niveles más básicos de la producción de los alimentos más generalizados, como las carnes y los cereales, le es difícil incluso separar a las condiciones religiosas y políticas que se ciernen sobre estos (Harris 2011).

La comensalidad como forma comunicativa ha sido vista como una fuente transmisora de mensajes y significados en cuyo seno se localizan las más profundas vicisitudes culturales, el orden social de las cosas y las jerarquías. En Goody, el consumo de los alimentos supone la discusión de ciertos aspectos de fundamental papel: temporalidades, estructura culinaria, modos de comida (en donde se puede ubicar la sacralización de los alimentos, por ejemplo), la tecnología de la mesa (su ordenamiento, el sistema objetual de la misma), las relaciones sociales y las prohibiciones (Goody 1995).

Al igual que en la figura conceptual anterior, la comensalidad ritual origina toda una serie de estudios que han visto en ella la capacidad de reproducir el orden social a partir de un proceso ritual. Las fiestas, por ejemplo, establecen el consumo de ciertos alimentos, muchos de ellos sacralizados, como parte fundamental del proceso ritual. Así, por ejemplo, en el ritual de circuncisión Ndembu, a los circuncidados se les ofrecía "cerveza dulce y comida ritual de habas mezcladas con pasta de cazabe" (Turner 2013, 241); en España, el consumo de la *gachamiga* dura, realizada con harina, aceite, agua y sal, producida en tiempos de lluvia y de matanzas, adquiere un matiz sagrado por su origen accidental, pero identitario (Villalba s.f.); en México, la producción y consumo del mole como eje estructural de la fiesta y como expresión misma de la festividad.

La comensalidad ritual se sitúa en un plano en donde la ritmicidad y ciclicidad temporal (Maury 2010) adquieren un rol determinante. La cena de Año Nuevo, por ejemplo, se sustenta en prácticas donde los platillos reflejan un cierto estatus y el cambio a uno nuevo, en este caso, el paso de un año a otro. O en la boda, el banquete sintetiza el paso de la soltería al matrimonio a partir de la construcción de una comensalidad que justifica y atestigua este paso. Consumir el alimento es sancionar públicamente la unión. En la tradición cristiana, el consumir el pan y el vino constituyen la expiación del pecado. Incluso, en la actualidad, se ha extendido el uso de ciertos alimentos, que son consumidos por un tipo

particular de personas, que tienen la capacidad de "purificar" el estado del cuerpo y de la mente. Es decir, que la transición y cambio de una situación a otra casi siempre va acompañada de elementos culinarios.

También, considerando a los alimentos como bienes, nos dice Mary Douglas que tienen como función establecer y mantener relaciones sociales. Dice la autora que "los rituales más eficaces utilizan objetos materiales y cuanto más costosos sean los instrumentos rituales, más persistente tendrá que ser nuestra intención de fijar los significados" (Douglas y Isherwood 1990, 80). Si aplicamos esta exposición a la petición de mano de una joven, o al cierre de negociaciones entre empresarios, podemos notar que el valor de los objetos rituales, en este caso los alimentos, pueden beneficiar o afectar la efectividad del ritual, sea cual sea su finalidad.

Así también, la comensalidad puede ser objeto de rituales de interacción, en donde se pueden "asegurar y facilitar lazos de cohesión y la solidaridad grupal" (Maury 2010, 2). En este sentido, la conexión entre la comensalidad ritual y la comunicación se hace más evidente. Dice Goody, citando a Mary Douglas, que

[...]cada comida es portadora de una parte del significado de otras comidas; cada comida es un evento social estructurado que estructura otros a su propia imagen. Pero la estructuración no es simplemente repetición y refuerzo; siguiendo las líneas del análisis contextual, también podemos ver que los elementos son capaces de reaccionar frente a las diferentes situaciones en las que concurren (Goody 1995, 48).

Es decir, que los alimentos, además de tener una función estructurante, tienen un cierto nivel de autonomía en cuanto a la forma en que por un lado estructuran y, por otro, transmiten esa información en relación con otras formas estructurales.

Es posible observar que un solo plato puede adquirir múltiples significaciones y funciones, particularmente referidas a las formas de la comensalidad que plantea este trabajo. Es posible, también pensar en múltiples formas de comensalidad, adscritas a una esfera semántica-ritual que, como el ejemplo anterior, caracteriza formas particulares de preparación y consumo.

Aquí entra una propuesta que media entre ambas formas de estudiar a la comensalidad, hecha por Claude Grignon, partiendo, en un primer momento, de decir que la comensalidad implica normas restrictivas y negativas. Es decir, que además de las cualidades rituales y comunicativas de unión y reafirmación de las relaciones sociales, el proceso de comensalidad refiere a la construcción de un “nosotros” y, por tanto, de un proceso de diferenciación y división de la sociedad (Grignon 2012).

Entonces, la comensalidad se diferencia a partir de una tipología que el autor ofrece, que en términos generales expone de la siguiente manera:

- Comensalidad doméstica frente a comensalidad industrial. Centrada en los consumos domésticos en donde es posible observar la jerarquización y ordenamiento familiar, frente al consumo hecho para los núcleos de trabajo, amistad que no se realizan en el ámbito del hogar.
- Comensalidad cotidiana frente a la comensalidad excepcional. Distingue aquel consumo que se enmarca en el ámbito de la vida cotidiana frente a la comensalidad que se construye a partir del acontecimiento o de lo extraordinario.
- Comensalidad segregativa frente a la comensalidad transgresiva. Invitar, nos dice el autor, es también evitar. La comensalidad segregativa tiene como función reafirmar el estatus de grupo separando al “otro”. La comensalidad transgresiva “juega con las oposiciones entre los grupos sociales y las fronteras que los separan”.

Al igual que en las anteriores visiones sobre comensalidad, esta tipología propuesta por Grignon, nos ofrece una serie de reflexiones en torno al porqué es necesario caracterizar a la comensalidad como parte fundamental de los espacios culinarios. Se agregan aspectos como el placer de la comida y de la mesa, como lo planteó Brillat-Savarin en la *Fisiología del gusto (1825)*, reconstruyendo el sentido comunitario de la ingesta de comida como una situación eminentemente social, en donde el placer adquiere su característica unificadora y los alimentos un aspecto que va más allá de lo físico.

De la comensalidad como figura productora del gusto. El gusto está comúnmente relacionado a lo sensorial: éste es una forma de percibir estímulos gustativos, presentes en casi todos los materiales – orgánicos y no orgánicos – del mundo. Se explica, a partir de esto, que el gusto es una aproximación sensorial a la realidad. Pero no basta sólo con delimitar este concepto a esta dimensión: existen, al menos desde esta propuesta, otras dos.

El gusto remite tanto a la “comunidad íntima con un objeto por medio de la experiencia sensorial” como a “disposiciones y preferencias personales [...] sea esta cosa una comida, una actividad o un objeto” (Korsmeyer 2002, 66). Entonces, el gusto adquiere más una forma de relación estética, socialmente determinada, que de una percepción sensorial interpretativa de la realidad. Situaciones como “un gusto adquirido” remiten justamente a un elemento diferenciador entre el gusto sensorial y el gusto estético, que se inscribe simbólicamente. Por ejemplo, el consumo de insectos o de ciertas carnes (caballo, avestruz, ciervo) estará permitido o prohibido a partir de marcos culturales y no necesariamente por el sabor intrínseco o sus propiedades alimentarias (Harris 2011).

Dejando a un lado el contenido energético de los alimentos, el gusto refiere a una construcción imaginaria y simbólica sobre las cualidades que poseen estos alimentos. Para mucha gente, el “sabor” de estos insectos es considerado gourmet, mientras que para otros es desagradable, por haber estado en contacto con la tierra y otros elementos relacionados con la suciedad. Entonces, el sabor intrínseco, es decir el sabor que posee dicho alimento a nivel molecular, se distancia del sabor construido culturalmente. El gusto es el mediador de ambas dimensiones y tiene como principales características el ser, por un lado, resultado de prácticas sociales y, por otro, un marco interpretativo de “sabores” o, en todo caso, un sistema de sabores.

Carolyn Korsmeyer construye una fenomenología del gusto muy interesante, dentro de la cual diseña un esquema de la estructura del gusto, puesto que, para la autora, éste es complejo y no puede ser explicado ni descrito en forma simplista. Así, propone una serie de factores que inciden en la estructura del gusto, los cuales incluyen: factores corporales,

físicos, culturales, voluntarios internos, voluntarios externos, el placer y el disgusto (Korsmeyer 2002, 134-139). Esta visión estructural enriquece en muchos niveles la propuesta sobre gusto que presentaré más adelante.

El gusto no es un concepto simple y no reduce sus contenidos a cuestiones sensoriales. El gusto es, en todo caso, un sistema que integra una serie de factores, disposiciones, evaluaciones estéticas, relaciones internas y externas que cualifican la experiencia sensorial con los objetos y que se expresan de formas variadas, por ejemplo, verbalmente cuando se advierte algo de “buen” o “mal” gusto; cuando se externa la preferencia de un objeto sobre otro; somáticamente con reacciones gestuales o fisiológicas como el asco o el placer; simbólicamente, a partir de interdicciones o condiciones culturales.

Para Bourdieu, hay tres elementos que interactúan en la construcción del gusto: prácticas, propiedades y principio de elección (Bourdieu 2011); lo anterior dota al concepto de un inexorable principio relacional y, por tanto, de construcción. El gusto es, en todo caso, resultado de una forma de operación en la que se *maridan* – para utilizar términos familiares a las prácticas culinarias – prácticas y propiedades, elegidas bajo ciertos principios que pueden remitirse al habitus. Partiendo de esto, el gusto se define como “[...] un conjunto de prácticas y propiedades de una persona o un grupo” y que “son el producto de un encuentro entre bienes y *un gusto*¹² [...]” (Bourdieu 2011, 162).

Un concepto que resulta fundamental, ofrecido por el mismo autor, es el de *objetivador del gusto*. Éste puede adquirir dos formas: la del “artista” que produce una obra de arte y la de “consumidor”, quien, valga la redundancia, consume la obra de arte. Entonces, para Bourdieu, los gustos “son producto de un encuentro entre el gusto objetivado del artista y el gusto del consumidor” (Bourdieu 2011, 164). Análogamente, puedo situar aquí, en la

¹² Aquí el autor hace referencia a que el gusto adquiere una forma evaluativa de objetos a partir de cuestiones de estética, clase, preferencia o elección de estos bienes, como cuando se dice que algo es de “buen” o “mal” gusto.

figura de *objetivador del gusto producido* al agente culinario y como *objetivador del gusto consumido*, a los consumidores.

Capital cultural, capital simbólico y capital económico sostienen un juego que vincula al gusto con el espacio social. El gusto está vinculado con la posición dentro del espacio social que ocupen los agentes. Así, por ejemplo, la posición que ocupan los trabajadores clase media dentro del espacio social puede acercarlos o distanciarlos de los empresarios que van a hablar de negocios, a partir de sus capitales simbólicos y culturales.

Discursivamente se enfocan cierto tipo de alimentos para determinados tipos de agentes consumidores y el juego entre capitales incide en las cualidades que poseen sus gustos y las diversas formas que tienen de legitimarse. El cabrito que se ofrece en el restaurante de cortes norteros es similar a la cabrería que se consume en el de cortes argentinos, pero el discurso sobre ambos distingue evaluaciones en torno al gusto de quienes los consumen.

1.2 La construcción sociocultural de los Espacios Culinarios como modelo analítico

Como expuse en el apartado anterior, los enfoques que se han desarrollado en torno a la alimentación apuntan a diferentes aspectos o dimensiones que dan la impresión de ser fragmentarios. Sin embargo, arrojan categorías y conceptos que son de mucha utilidad para construir un modelo de análisis que sintetice todos estos aspectos – desde lo ritual hasta lo económico, pasando por lo simbólico y lo material – en esta figura que he denominado espacio culinario.

Asumo que eso que llamamos cultura está principalmente configurado a partir de las relaciones entre categorías fundamentales: sujetos, prácticas, sistemas de creencias y universos materiales que adoptan matices muy interesantes cuando de la acción de comer se trata. Vale subrayar algunos aspectos fundamentales que sostienen el enfoque

antropológico de la alimentación y de los espacios culinarios desde la perspectiva que presento:

Los alimentos son signos. Partiendo de lo que Barthes ha denominado la “psicosociología de la alimentación”, comprendo a los alimentos como una construcción eminentemente simbólica. Esto que el autor denomina alimento-signo, encuentra su anclaje tanto en un nivel lingüístico como en uno semiótico, emplazados ambos en la producción y reproducción de contenidos culturales que son y serán siempre portadores de mensajes. Ya sea desde el momento de su recolección, hasta el momento de su preparación y su consumo, los alimentos son el producto de interacciones socioculturales, síntesis de estructuras y sistemas de significación en sí mismos.

Dice Barthes que

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 comunicativa (2006, 215).

Este contenido comunicativo estructural es lo que hace que los alimentos posean un nivel cultural o, en todo caso, puedan ser estudiados detenidamente desde un enfoque cultural. Existe, bien dice el autor, una funcionalidad estructural de los alimentos correlativa a una estructura más general y más compleja (Douglas 2003). Sabemos bien que los signos son fundamentalmente arbitrarios, en el sentido de que es en lo social donde se gestan y es ahí mismo donde se reproducen. Así, los signos son portadores de significados que deben ser bien interpretados, bien cuestionados por los agentes quienes entran en contacto con ellos: comensales y cocineros.

Los alimentos son metáforas – imágenes – de cosas que significan otras cosas: un ritual, prácticas ceremoniales, sustancia de la sociabilidad, diferencia y conflicto,

reproducción del sistema de creencias y ordenadores de la materialidad y de las jerarquías, por lo que el enfoque cultural de los alimentos se asume como una escena viable: hay una serie de relaciones culinarias, comparables a la lengua y el habla. En todo caso, podemos pensar en una lengua y habla culinarias.

La cocina es una estructura. Viéndola desde dos ángulos, la cocina como espacio y la cocina como estilo, nos remiten a una unidad compleja de sistemas que dan unas características susceptibles de análisis en los estudios sobre alimentación y espacio. Está configurada a partir de múltiples relaciones: cocineros, ingredientes, comensales, técnicas, realizaciones estéticas, retóricas y mitologías, intercambios y constatación de significados. La cocina es una estructura en sí misma, a la vez que refleja los contenidos de otras estructuras.

Las cocinas organizan universos morales y coordinan estas relaciones, erigiéndose en todo caso como un sistema de sistemas. No se puede comprender a lo culinario sin las prácticas, pero tampoco sin los sujetos que las realizan y los sistemas de creencias que las condicionan. Así, pensar en un campo culinario en una ciudad como Puebla, es contemplar la presencia de la diversidad y de la competencia. Diversidad porque existen ya muchas formas de expresión culinaria: de las cocinas regionales a las internacionales; de las tradicionales a las globales. Competencia porque, en términos de Bourdieu, siempre habrá dos tipos de agentes: quienes de por sí ostentan ya un lugar “legítimo” dentro del campo (por historia, por tradición, por hegemonía) mientras que habrá otros que aspiran a esa legitimidad (los “recién ingresados” al campo, según Bourdieu).

Sin duda el fenómeno culinario, más allá de lo nutricional, es estructura y es comunicación: es cultura. Requiere formas muy especializadas de abordaje, así como una serie de desarrollos teórico-metodológicos que permitan desvelar los elementos más estructurales, así como la urdimbre más compleja de las ideaciones culinarias. Esto, posiblemente, pueda ser enriquecido partiendo de un enfoque simbólico espacial.

1.2.1 Los Espacios Culinarios como figura simbólico espacial

Siguiendo lo anterior, propongo a los *Espacios Culinarios* como modelo simbólico espacial, pues encuentro una relación fundamental entre las construcciones simbólicas de los alimentos, en tanto signos, y el espacio, en tanto produce la posibilidad de espacialidades. Ningún espacio culinario será igual a otro, pero sí podemos encontrar niveles de interacción y elementos que puedan estar relacionados. Un ejemplo de esto podría ser la mitología detrás de un guiso, un ingrediente, un personaje o un espacio físico. Esta es consustancial al espacio culinario, de la misma forma en que los ingredientes son consustanciales al guiso. El espacio mismo es consustancial a lo culinario. Resalta aquí

la importancia de la dimensión cultural del espacio, es decir, del espacio como construcción social en donde los sujetos con sus prácticas, significados, lenguajes, etc., edifican modos de vida espacializados en relación con la objetividad histórica del mismo. (Licona 2014, 10)

Resulta que el espacio mismo es una construcción social que tiene un papel definitorio en la conceptualización de este tipo de espacios, porque, efectivamente, éstos edifican modos de vida que son característicos de la vida metropolitana, particularmente visibles en las formas de comensalidad y espacialidad culinaria.

El gusto es una construcción simbólica: lo caracterizan propiedades discursivas, imaginarias, asunciones placenteras o de rechazo, expresa los contenidos de capitales, establece legitimidades e, incidentalmente, diferenciaciones. El gusto responde a biografías sociales, a una mirada que se centra más en la forma que en la función (Bourdieu 2002) de los alimentos, y que se objetiva en relaciones de distinción.

La propuesta teórico-analítica de esta tesis, resulta de una serie de relaciones entre los elementos conceptuales mencionados anteriormente y las categorías que integran el problema de investigación, expresados en el siguiente esquema:

Tabla 1 Modelo de análisis. Elaboración propia.

Conceptos	Categorías	Variables	Indicadores
Espacio	Espacios culinarios	Comensalidad Preparación	Fondas, puestos callejeros, mercados. Restaurantes, food-truck.
Gusto	Sabores metropolitanos	Discurso, guiso, menú	(Sabores): tradicional, urbano, de autor/gourmet, cocinero, chef. Sazón.

A partir de esta, encuentro una serie de relaciones conceptuales que son de gran interés para esta investigación. Una primera relación es la que se da entre el espacio y el gusto: las configuraciones de ambos conceptos nos ofrecen categorías de análisis como la de espacio culinario y la de campo culinario. De dicha interacción también se dibujan las vías analíticas para comprender las diversas formas en que el gusto se espacializa a partir de prácticas culinarias.

La segunda relación resulta entre el gusto y los espacios culinarios: aquí entiendo al gusto como una construcción que resulta de la relación entre la dimensión material y la dimensión simbólica de los espacios culinarios. Esta analogía es particularmente interesante, por lo que en los apartados siguientes hago una exploración sobre ella.

La tercera deriva de la relación entre espacio y campo culinario. Esta supone una correlatividad interesante en el proceso de investigación: como desarrollaré posteriormente, la construcción del campo culinario depende del desarrollo, a la vez empírico, teórico y metodológico, de la relación entre gusto, espacio y lo culinario, toda vez que entiendo al campo culinario como un sistema de sistemas. A partir de estas líneas de investigación puedo exponer el modelo de análisis fundado en tres expresiones: espacio y gusto en la

conformación de los espacios culinarios, el gusto como sistema de sabores en los espacios culinarios y el espacio culinario como expresión del campo culinario contemporáneo¹³.

Si bien el objeto de investigación supone una serie de relaciones sistémicas a nivel teórico y epistemológico, son tres los conceptos que se requieren como corpus conceptual y que darán sustento a esta investigación. La vocación de ésta implica ahondar y discutir las particularidades de dichos conceptos: primero, realizaré un acercamiento al espacio, sus diferentes concepciones y características, de las cuales rescataré aquellas que se integran más pertinentemente a las propuestas que se exponen en este texto. Finalmente, una lectura sobre el gusto, para la que recurro a diferentes visiones en la construcción sociocultural del mismo.

1.2.2 Espacio y gusto en la conformación de los espacios culinarios.

El Espacio es un concepto que invita a su constante reflexión y actualización: se ha superado la entidad enteramente geográfica para instaurar otras dimensiones espaciales que son de igual importancia para su estudio. En este apartado recuperaré distintas nociones sobre este concepto a partir de tres de los enfoques más relevantes para esta investigación: el espacio como práctica y producto relacional, el espacio social y el espacio como estructura.

La importancia de hacer esta revisión radica en que, enfocándome a la propuesta conceptual de los espacios culinarios como metonimia del campo culinario, es necesario comprender que éstos, los espacios, se construyen y afirman desde distintas posiciones que lo objetivan de maneras muy estructurales: entender, por ejemplo, que el espacio resulta de

¹³ Todo esto sin dejar al margen el papel estructural que ejerce la comensalidad, sobre la que ahondaré más adelante.

una o varias formas de relaciones sociales invita a reflexionar sobre las formas de implicación etnográfica que puedo ejercer bajo la lógica del nivel relacional del espacio.

Este primer acercamiento teórico remite a una noción particular: el espacio es resultado de prácticas sociales. Esto provee al espacio de dos dimensiones fundamentales: prácticas espaciales y producción del espacio. Para Henri Lefebvre, el espacio es fundamentalmente producido y existe a partir de una tríada que surge entre el espacio concebido, el espacio percibido y el espacio vivido (Lefebvre 2013). La importancia de esta propuesta radica en que se mira al espacio más como un producto social que como un hecho de por sí dado, limitado por su existencia física. Aquí, nos dice el autor, el espacio es a la vez contenedor y contenido de estas relaciones, por lo que posee una dimensión fundamentalmente simbólica, que se expresa en el espacio vivido.

Otro aspecto relacional y producido sobre el espacio es lo que expone Michel de Certeau: el espacio es “un cruzamiento de movilidades” o bien un “efecto producido por las operaciones que lo orientan, lo circunstancian, lo temporalizan y lo llevan a funcionar como una unidad polivalente de programas conflictuales o de proximidades contractuales” (De Certeau 2000, 129), lo cual también remite a la dimensión práctica del espacio. Particularmente interesante es la noción de “movilidades”, puesto que, para uso de esta investigación, la movilidad es un elemento analítico y empírico fundamental en la conformación de los espacios culinarios.

La movilidad es una práctica espacial, objetivada en recorridos, viajes e itinerarios, cada uno con sus respectivas particularidades. El recorrido, por ejemplo, nos expone la posibilidad de entender al espacio como un espacio de enunciación, en donde la multiplicidad de actos enunciativos y retóricas otorgan a éste formas de legibilidad que permiten establecer apropiaciones sobre el sistema topográfico (De Certeau 2000, 110). Siguiendo al mismo autor, el espacio adquiere metafóricamente la forma de una estructura lingüística: la relación que se establece entre *lengua y habla*, a partir de la propuesta de Saussure, es posible trasladarla a la relación que se da entre el *sistema urbano y el caminar*.

El recorrido es la acción particular de esta práctica espacial. Aquí, los caminantes construyen una retórica del espacio que se concreta en su producción y que resulta fundamental para comprender la estructura de los espacios culinarios. Los procesos del caminante “pueden registrarse en mapas urbanos para transcribir sus huellas (aquí pesadas, allá ligeras) y sus trayectorias ‘pasan por aquí pero no por allá’” (De Certeau 2000, 109); el recorrido es la piedra angular del mapa urbano que es construido por la gente.

El espacio, dice De Certeau, es un lugar practicado. En la práctica cotidiana del consumo culinario, establecemos determinados tipos de relaciones sociales de consumo, amistosos, familiares, económicos que profundizan las diversas dimensiones que se adscriben a este concepto; en el espacio se “proyectan una sociedad, una totalidad social, su cultura, sus instituciones, sus valores, sus superestructuras incluyendo la base económica y las relaciones sociales” (citado en Licona 2014, 11).

Siguiendo las propuestas de Pierre Bourdieu, encuentro fundamental el concepto de espacio social. Éste, según Bourdieu, más allá de referir a lugares, terrenos y geografías, implica la comprensión del espacio como resultado de la interacción, interrelación, oposición y resignificación de cuerpos sociales (agentes). Estos cuerpos sociales, o agentes, definen sus posiciones dentro del espacio social a partir de sus propiedades relacionales; el espacio social se construye partiendo de un principio de diferenciación, siguiendo a dos conceptos que son igualmente importantes: el capital económico y el capital cultural (Bourdieu 2008, 30).

Esta aproximación al espacio social proporciona una idea más clara sobre el juego que tienen los capitales económico y cultural (añado como mediador al capital simbólico) en la construcción de las posiciones y distinciones que se realizan en torno a la *agencia*. Esto implica comprender que el espacio social es un campo relacional (Licona, Hacia una definición de espacio 2014), dentro del cual se observan relaciones particulares, estructuradas y estructurantes, que dan sentido al espacio. Sin duda, el concepto de campo que expone Bourdieu me permitió visualizar una relación entre las discursividades que se ciernen sobre los espacios culinarios y los agentes que se movilizan en torno a éstos. Un

ejemplo lo podemos observar en el siguiente extracto de un testimonio ofrecido por el dueño de unos restaurantes de cortes finos en la ciudad de Puebla:

Tengo un restaurante, por ejemplo, al que va un tipo de gente, mientras que en otro va uno completamente distinto. Por ejemplo, aquí [restaurante de cabrito, comida mexicana y cortes nortños], nos llega mucho 'sombbrero', con 'lana', pero que quizá en el otro, en el de cortes argentinos, no les gustaría a los demás clientes ver ahí; yo ofrezco lo que sé que va a atraer un cierto tipo de clientes. (Propietario de un restaurante de cortes argentinos, entrevista realizada en marzo de 2017)

Resaltan dos elementos de gran interés: por un lado, hay una clara distinción entre tipos de consumidores, de tal forma que los “sombbrero con lana” aparecen como agentes que, incluso en posibilidad de pagar los altos costos de la comida, no serían bien vistos en el restaurante de cortes argentinos. Por otro, que esta distinción (o exclusión) se legitima desde el discurso: “ofrezco lo que sé que va a atraer un cierto tipo de clientes”. En diálogo, estas dos disposiciones que apelan a capitales culturales diferenciados producen una noción de espacio social que movilizan cierto tipo de significados en los espacios culinarios.

En resumen, comprendo que “los agentes se distribuyen y se posicionan en el espacio-campo según el volumen y la composición del capital que poseen y exhiben, ya sea económico, cultural, social o simbólico” (Licona 2014, 19) lo que se explicita discursivamente en el menú, las recetas, los ingredientes y el consumidor al cual están enfocados los espacios culinarios.

Como he expuesto en apartados anteriores, los conceptos fundamentales en torno a los cuales se desarrolló el corpus de esta investigación son el espacio y el gusto. Éstos juegan un papel fundamental en la construcción conceptual de los espacios culinarios, a partir de dos escenarios que expreso a continuación:

- El gusto, en su dimensión sistémica, y de forma análoga a las relaciones sociales, se enmarca y a la vez produce un tipo determinado de espacio.
- Los sabores, como elementos fundamentales del gusto culinario, se instauran, junto con los discursos, utensilios, construcciones estéticas (es

decir, el juego entre las dimensiones simbólica y material), a partir de una forma de prácticas espaciales culinarias tanto en el consumo como en la producción de los guisos y definen este tipo de espacios.

Hay una *correlación entre el espacio y el tipo de comida que se ofrece*. Planteo dos ejemplos: un elemento común en los restaurantes que se especializan en alimentos cárnicos es la parrilla. “En un restaurante argentino, todo se ordena y se ubica en torno a la parrilla; la parrilla es el centro de la cocina”, dice el jefe de cocineros en un restaurante argentino. Esta constatación de la centralidad de la parrilla da cuenta de la organización propia del espacio físico de la cocina (porque evidentemente sí ocupa físicamente un lugar central) y del posible resultado final de la preparación.

Es decir que la parrilla, para este tipo de restaurantes – incluso algunos puestos de comida nocturna, particularmente de tacos al carbón – se instaura como un nodo dentro del espacio culinario. Queda reflejada, también, la figura espacial de la cocina argentina que no sólo define las funciones de los cocineros (parrilleros), sino que deviene en acto de enunciación que, como expondré más adelante, legitima el gusto producido al menos en este sistema culinario.

El segundo ejemplo lo expongo a partir de un elemento igualmente estructural, que podría pasar desapercibido, pero que contiene una carga simbólica fundamental: el fuego y sus formas en la cocina: la cocina de Dany, cocinero de origen griego, es pequeña. Dentro de ésta, distribuida en forma de “L”, encontramos en sentido de las manecillas del reloj, una pequeña mesa de preparación (en donde normalmente se envuelven los *souvlaki*¹⁴ y se cortan los vegetales), inmediatamente después se encuentra la parrilla, que integra un pequeño "trompo" en donde Dany coloca carne de cordero.

¹⁴ Souvlaki es una preparación muy común e importante en Grecia, que consiste en carne de cordero o cerdo, preparada a la parrilla, con especias y que se envuelve en un pan pita, a la manera de un taco mexicano, y es considerada la comida callejera griega por excelencia.

Sin duda esta sección es la más estructural dentro de la cocina. Para Dany, el manejo de la parrilla es fundamental puesto que hay una cierta cantidad de reglas en torno a las cuales se determina si la carne está bien cocida o no. "La parrilla no debe humear ni debe sacar flamas", comenta. El hecho de humear o flamear arruina, según él, el sabor de la carne. Puedo observar mientras me cuenta esto, que la parrilla posee dos partes: una que funciona con gas y otra modificada - al igual que el trompo - para funcionar con carbón. "Hay cosas que preparo con gas, como la moussaka, que más bien es horneada, pero el *souvlaki gyros* y el *kebab* saben mejor si es con carbón". Aquí, se constata que la función del fuego está condicionada a partir de su finalidad: el fuego producido por gas está enfocado a los guisos que se cuecen con un elemento mediador (en este caso un refractario) mientras que el fuego producido por el carbón está pensado para el contacto directo con la carne.

Expongo con estos dos tipos de fuego diferentes niveles de cercanía o de contacto más o menos directo con los ingredientes. "El carbón te permite mantener una braza que no quema la carne y ayuda a mantener el sabor, pero si la cocino a la plancha o en un sartén, la carne queda muy mal. Y en Grecia así se prepara como comida callejera, porque es más fácil y barato llevar carbón que un tanque de gas". Toda esta narrativa en torno al fuego me remite a una noción importante: el sabor, como elemento estructural de los gustos, está diferenciado por cuestiones internas y externas. Las primeras, referidas al fuego en este caso, se manifiestan en el resultado del "sabor" propio del alimento al contacto directo con el fuego, por ejemplo, mientras que las segundas están caracterizadas por las propiedades del fuego (leña, carbón, gas) y que tienen un resultado particular en el alimento.

Dany prepara la carne con algunas especias mediterráneas, sal y pimienta, pero el momento definitorio es el contacto con el fuego. Los aromas, que para el chef son tan importantes como el sabor, se desprenden al contacto con éste. "Si yo veo que la carne no suda y no huele, es que el fuego no está bien y tengo que echar más carbón", comenta. Aquí, el fuego se sostiene como elemento estructural de la comida en este lugar, puesto que su uso determina la producción y la calidad del producto.

En los anteriores ejemplos se ilustra la relación entre formas espaciales y el gusto. Tanto la parrilla, como elemento material y el fuego como elemento simbólico ejercen una fuerza poética, es decir creativa, sobre las maneras de hacer y, por tanto, sobre las prácticas espaciales. El espacio se sintetiza tanto en la materialidad como en el contenido simbólico y, de igual forma, los gustos se espacializan en relación con contenidos intrínsecos y extrínsecos a ellos mismos.

Es posible imaginar las diversas formas en que estos dos elementos inciden en el resultado final de los guisos. No es raro observar en las calles, sobre todo en las comidas nocturnas dentro de este corredor culinario, expresiones diferenciadas de ambas: carritos de *hot-dogs* que integran una plancha metálica para cocinar las salchichas o la carne para las hamburguesas; puestos callejeros, pero fijos, de tacos en donde el trompo puede ser cocinado con fogón de gas o de carbón; rosticerías en donde el sabor del pollo cambia si éste está en contacto con la flama de gas, o con leña.

Todos estos son factores que inciden en la conformación de los espacios culinarios, pues éstos son espacios especializados en la producción de un gusto. Así, hasta el más mínimo de los elementos materiales, o el más inadvertido guiño simbólico, pueden modificar la forma en que se justifican socioculturalmente los sabores.

Para complementar lo anterior, comprendo a la comensalidad como una práctica colectiva que, más allá de la experiencia degustativa, tiene como finalidad generar un “nosotros”, un sistema de relaciones de consumo culinario que expresa maneras de comer, de distinción, de comunidad, pero también de segregación y diferenciación. Partiendo de esto, sería más adecuado pensar en comensalidades, más que en comensalidad.

Entiendo también que la comensalidad establece una relación binaria con la preparación de los alimentos, en el sentido de que, así como los espacios culinarios generan formas de comensalidad particulares, también este tipo de acuerpamientos pueden generar tipos de espacios culinarios particulares. Una característica de la experiencia culinaria de la ciudad es que ha asumido una expansión de las cocinas globalizada, en donde la demanda

por nuevos sabores, por un lado, y la posibilidad de cubrir esa demanda por el otro, generan una dinámica estructurada en torno a la preparación y consumo de los alimentos.

Hay una especie de relación estructurada/estructurante en el contacto que se da entre la preparación y el consumo, que es notable dentro de los espacios culinarios. Para Grignon, estudiar la comensalidad es estudiar “la morfología social”, es “la manifestación y el resultado de un grupo social preexistente” (Grignon 2012). Ambas categorías remiten principalmente a las características propias de un grupo social de comensales, así como su devenir histórico.

Esta morfología social es un sistema de clasificación: retomando la noción de campo, el sujeto comensal también ocupa y pelea un lugar dentro del espacio social, y es a partir de las formas en que realiza estas prácticas que se despliegan todos sus capitales y los pone en juego. Así es como surgen, por ejemplo, cierto tipo de maneras de mesa, preferencias y rechazos e incluso las formas imaginarias a las que remiten cierto tipo de alimentos o ingredientes.

El género, la clase, la edad, el grupo étnico, las asociaciones, estatus y posición, nos dice Grignon, son algunas categorías de clasificación que se desprenden de una visión morfológica de la comensalidad. Así, cuando el dueño de un restaurante de lujo asegura que “a su restaurante llegan puros empresarios a cerrar negocios”, mientras que la cocinera de una fonda en el centro de la ciudad dice que llegan “puros estudiantes de la zona”, es cuando se evidencia que, efectivamente, hay elementos morfológicos que determinan ciertas prácticas de consumo en virtud de la construcción de un tipo de comensalidad particular.

1.2.3 El gusto como sistema de sabores

Entiendo al gusto como un sistema de sabores y de prácticas¹⁵. La presencia de construcciones gastronómicas que se ponen al alcance de la gente (cocineros profesionales o no) ha producido una forma imaginaria pero difundida sobre aquello que es, gastronómicamente hablando, correcto o incorrecto. Cada día se fundan más escuelas especializadas en la producción gastronómica¹⁶ y que reproducen estas formas, particularmente provenientes de Europa.

Existen canales de televisión, como El Gourmet, en donde diariamente se presentan propuestas culinarias vigentes sobre todo en Argentina, México y España, y que instauran diferentes versiones sobre la producción de uno o varios gustos, a partir de la interrelación de los sabores. Así, según estas visiones, la interacción de ciertos ingredientes, o el uso de ciertos utensilios, o el uso del fuego (como ejemplifiqué anteriormente), devienen en “buena” o “mala” cocina, “buen” o “mal gusto”.

¹⁵ Es posible observar la existencia de algunos factores que influyen directamente la construcción de un gusto, que son igualmente partícipes de este sistema de sabores. Por exponer algunos ejemplos, la mediatización de lo culinario, o en todo caso, la mercantilización de las cocinas, ha puesto en marcha tanto la globalización de sabores, ingredientes y técnicas, como la puesta en valor de lo que, dependiendo de las temporadas y las modas, se considera esencial. Igualmente, las creencias en determinadas propiedades medicinales, energéticas o dietéticas de los alimentos influyen no sólo su búsqueda, sino que generan toda una tendencia de consumo; basta pensar en adjetivos como “artesanal”, “macrobiótico”, “vegano”, “orgánico”, “súper alimento”, para consolidar su éxito y consumo en espacios determinados, como centros comerciales y espacios gentrificados.

¹⁶ En Puebla existen al menos cinco universidades especializadas, así como facultades en universidades públicas y privadas que ofrecen la carrera de Gastronomía, como el Instituto Culinario de México, Instituto Suizo de Gastronomía, Escoffier Centro de Artes Culinarias, además de los colegios de gastronomía y hotelería pertenecientes a universidades públicas y privadas.

Igualmente, en los recetarios existe una forma estructurada de sabores que interactúan en la constitución de un guiso y que determinan el resultado de este. Presento como ejemplo dos recetas mexicanas del siglo XVIII y XIX:

Pollos en nogada: se cogen estos pollos un día antes y se echan en adobo con ajos martajados, orégano, vinagre, clavo, canela, pimienta y azafrán, todo entero y su agua, manteca y sal; al otro día se pone a cocer y estando bien cocidas se sacan de aquel caldillo y se fríen, se les echan dos capas y se vuelven a echar en este mismo caldillo, allí se le echan especias molidas, se cogen unas nueces y se echan en agua caliente; los gajos que estén prietos se van quitando y se muelen en un metate y con el mismo caldillo se deshace, se echa adentro y se sirve con aceite y queso por encima. (Anónimo 2002)

Sopa de abstinencia: harás unas torrijas largas y angostas, estrellarás una docena de huevos, batirás cuatro huevos crudos con sus claras en dos cuartillos de leche, pondrás en una cazuela capa de huevos, capa de torrijas, polvo de azúcar y canela, manteca caliente y empapa la sopa con dicha leche y huevo, encima más azúcar y canela y ponla a cuajar al horno. (Anónimo 2002)

La prioridad es el ingrediente y las formas en que debe ser tratado, ordenado y preparado. En estas dos recetas, elegidas por mí al azar, resalta el hecho de que las cantidades son dispensables; las proporciones son desproporcionadas y el orden aparenta un cierto desorden. Sin embargo, lo que rescato de este tipo de recetas es que su configuración estaba más bien enfocada a la obtención de un guiso que más que comida, es un ejercicio narrativo.

Hay reflejada en esta narrativa un atisbo a la vida cotidiana de los ingredientes y sus sabores: se da por hecho que las proporciones de éstos están más determinadas por su evidente cotidianidad que por sus contenidos gustativos. Es decir, que la construcción social del gusto, al menos en los siglos precedentes al nuestro, dependía más de la libertad de elección en cuanto a las cantidades y proporciones que a sus propiedades intrínsecas.

El gusto como sistema de sabores en los espacios culinarios responde a los ingredientes, técnicas, utensilios y recetas en forma material, pero atiende también a elementos simbólicos, como la temporalidad (“coger los pollos un día antes... cocinarlos un

día después”) y la valoración estética (“los gajos que estén prietos se van quitando”) y se manifiestan en la vida cotidiana. Enrique Olvera, considerado uno de los chefs contemporáneos más importantes de México y el mundo, ha dicho en una entrevista que “lo cotidiano es parte de la alta cocina, no son cosas aparte: dentro de lo cotidiano es posible sublimarte”¹⁷.

El carácter que adquieren los sabores en la vida cotidiana tiene, desde esta propuesta, una doble modalidad: *sabores como contenido sustancial de los alimentos* (es decir, a nivel de propiedades físicas) y *sabores como contenido sociocultural*. Así, cuando digo que el gusto es un sistema de sabores, integro lo sensorial y lo sociocultural. Retomando el ejemplo del cocinero griego, el fuego como elemento estructural modifica el *sabor* tanto en su contenido intrínseco como extrínseco, pero es este último el que, posteriormente, buscará una forma de legitimación.

Igualmente, cuando se consumen alimentos que están culturalmente permitidos o prohibidos, entran en discusión tanto las características propias del alimento como las culturales. Los sabores, según Korsmeyer, se han estructurado para simplificar sensorialmente al gusto (salado, dulce, amargo, ácido); aquí se expanden a una dimensión simbólica que, finalmente, organiza al sistema llamado gusto.

En resumen, comprendo a los sabores como contenidos diferenciados intrínseca y extrínsecamente. Lo primero remite a sus propiedades físicas mientras lo segundo remite a sus propiedades socioculturales. Un ejemplo más para este caso sería el *durian*: es ésta una fruta muy común en regiones asiáticas, particularmente Indonesia, Malasia y el sur de China. Es famosa porque, en estos países, su sabor es considerado como exquisito y la fruta, como manjar. La distinción aquí resulta del contacto de este alimento con el paladar no habituado a él, puesto que a decir de quienes la consumen por primera vez, ésta tiene un sabor pútrido.

¹⁷ Es posible leer la entrevista completa en: <http://foodandtravel.mx/entrevista-con-enrique-olvera/>

¿Cómo es posible, entonces, que esta fruta cuyo contenido intrínseco es invariable, sea percibida de formas tan opuestas? Porque el gusto, como lo he expresado, también es una construcción sociocultural en la que los sabores ocupan un lugar primordial y estos pueden presentarse en muy diversas maneras. La delimitación salado-dulce-amargo-ácido funciona en el espectro sensorial y en algunos casos en el culinario¹⁸. Pero también se involucran significados, evocaciones, complejidades dentro de los sabores, articulando a su vez a los gustos.

Hay una serie de prácticas e ítems clasados y clasantes que juegan un papel fundamental en la construcción del gusto. Para Bourdieu, criterios como el nivel de instrucción, el origen social entre otros, manifiestan una sólida influencia sobre los consumos culturales (Bourdieu 2002). Retomando esto, el gusto como práctica y como criterio sociocultural, es a la vez un condicionante de consumo de ciertos elementos debido a situaciones variables, como las reflejadas en la comensalidad:

Yo no sé cómo la gente puede comer eso [refiriéndose al foie gras¹⁹], sabe horrible y es bien grasoso, casi como comer un bocado de manteca de cerdo. Yo no como pato. Me gusta la carne bien cocida y con tortillas, con cerveza y toda la cosa. A mí dame unos tacos y salsa bien picosa, porque de lugares finos no sé. (Mary, comensal, entrevista realizada en abril de 2017)

Hay lugares “fresas” en donde casi casi te cobran por entrar y la comida es poquita. Ahí sólo va la gente que quiere que la engañen, porque pagar seiscientos pesos por una comida escasa y fea, mejor pagas 40 pesos por una comida corrida aquí en [la avenida] San Claudio y ya tienes p’a todo el día. Es mejor un taquito de canasta o unas tortas que mil pesos en una cosa rara. (Gerardo, comensal, entrevista realizada en abril de 2017)

¹⁸ Según refieren algunos cocineros, la *buena cocina* debe integrar y balancear estos cuatro sabores en sus guisos.

¹⁹ Hígado de ganso

Contrastemos este testimonio con los de los cocineros de dos restaurantes gourmet:

Aquí servimos pato confitado y carne de res cocinada por horas. Yo te sirvo el plato, pero hay cosas que no te voy a dar para comerlos: tortillas, por ejemplo. No te daría tortillas para comer pato. También tenemos foie gras, que es un ingrediente muy delicado y caro, que mucha gente pide, pero no sabe comer. (Gerardo, cocinero, entrevista realizada en abril de 2017)

Un buen bife debe comerse casi crudo. O como dicen, rojo en medio, porque de otra forma la carne se arruina. Yo jamás pido mi carne bien cocida porque no se debe comer así, es como faltarle al respeto. Ni comer un buen corte con tortillas, para eso hay taquerías y otros lugares. Tampoco le echo salsas ni limón, porque matas el sabor de la carne. Me gusta comer la carne sólo con un poco de sal, pero respetar el sabor propio del corte. (Martín, cocinero, entrevista realizada en mayo de 2017)

Hay presente en estos testimonios un evidente conflicto, cimentado en una relación clasante - clasado: por una parte, el gusto como sistema reproduce criterios procedentes de lo que atinadamente un comensal denominó su “formación culinaria” y, por consiguiente, su gusto personal. Expresé que la comensalidad es una figura productora y legitimadora del gusto; así mismo, situé al cocinero como productor y legitimador del gusto. El conflicto entre lo que se espera como comensal y lo que se produce como cocinero se objetiva en las percepciones empíricas sobre un plato determinado – el foie gras o el término de la carne – que aseguran un tipo particular de valoración.

La distinción entre un lugar “fresa” y una “taquería” puede radicar principalmente en estas valoraciones conflictuadas que se dan en la relación comensal-cocinero²⁰. Existe, pues,

²⁰ Evidentemente no todas las relaciones entre estos agentes y entre las valoraciones que realizan son situadas en conflicto. Existen muchas formas de armonizar los gustos de unos y otros partiendo de prácticas muy comunes en México, lo que un cocinero ha denominado la “tropicalización”, que no es otra cosa sino la adaptación de los sabores y técnicas al “paladar” local. Esto es visible no sólo con la comida mexicana, sino que las cocinas extranjeras pasan muchas veces por este proceso, como una forma efectiva de conciliar la relación.

una suerte de lucha de capitales: para unos, el consumo de vísceras “caras” es motivo de rechazo de la misma forma en que una carne excesivamente cocida puede serlo para otros. O el consumo preferencial – por economía, por rapidez – de tacos de canasta se oponga al hecho de evitar usar tortillas para comer pato o bife.

Aquí, platillos como el pato o el bife enclasan sus condiciones de consumo a determinados criterios (no tortilla, no salsas picantes) mientras que el consumo de tacos o tortas se revela como una respuesta ante las interdicciones que supone la cocina gourmet. Esta práctica tendrá incidencia en un mapa de los sabores, en donde se contempla la aparición de los sabores legitimados por los cocineros, como los legitimados por los comensales.

Dentro de esta línea analítica incluyo la noción de *legitimación de los gustos*. La justificación es que los gustos pasan por una especie de legitimación que los inserta en los diversos niveles del imaginario colectivo, la historia social y los procesos socioculturales. No es fortuito que muchos de los platillos nacionales en México se hayan insertado en los discursos turísticos, como signo de la tradición y cultura de una región.

Encuentro útil esta noción puesto que en las determinaciones sobre lo que debe ser, lo que dejó de ser y lo que aún es un gusto sociocultural legítimo, se valida a partir de ciertas producciones que encuentran cobijo histórica y socialmente. Encuentro, también, una tendencia silenciosa a incidir en el gusto sociocultural a partir de recursos con los que cuentan los agentes productores, es decir, cocineros y chefs. Estos recursos, que apelan a capitales simbólicos y culturales, rectifican los discursos sobre los espacios culinarios, sus distinciones y sus distancias.

Por lo anterior, me es útil la siguiente categorización de formas de legitimación que considero se involucren en este proceso:

- Legitimación narrativa. Aquí se integran orígenes míticos o históricos, que tienen como función establecer parámetros de distinción frente a otros gustos. A nivel de guisos, la legitimación narrativa se expresa a partir de un mito fundacional, por ejemplo, en el que se explica el origen, formas, características y condiciones que

hacen único un guiso: “tenemos el mole de caderas y sí, los chivos vienen de la matanza de Tehuacán, como en todos lados. Pero aquí es la receta familiar, la que preparaban desde mi abuela”, comenta el dueño de un restaurante de comida mexicana y cortes nortños. El elemento mítico – la receta que es parte de su biografía familiar – tiene como función legitimar el guiso y, tangencialmente, establecer una distinción frente a *otros* moles de cadera. Otro ejemplo es el del chile en nogada. No sólo es un referente mundial de la cocina mexicana, particularmente la poblana, sino que es motivo de discusión sobre su origen regional, por un lado, y sobre la veracidad y constatación histórica sobre su preparación, por el otro. Aquí los ejercicios narrativos, en manos tanto de historiadores como de cocineros, dotan al chile en nogada de una dimensión histórico regional que convive a la vez con sus propiedades míticas.

- Lo auténtico. Esta forma de legitimación, si bien puede o no estar relacionada con un origen mítico o histórico, está más bien definida por el discurso propio de quienes crean un guiso. Por ejemplo, el llamado *emplatamiento*, que no es sino la configuración y ordenamiento estéticamente definidos de un guiso en el plato, se vuelve una manera de territorializarlo. Es el elemento que da legitimidad a un platillo desde una perspectiva estética. Pero también puede hacerse a partir de la denominada cocina de autor. No sólo implica al final una forma particular de emplatado, sino que, en torno a los ingredientes, formas de preparación e incluso el nombramiento del platillo (recordemos la *sopa de abstinencia* en el apartado anterior) se gesta un discurso que busca generar la distinción a partir de la exotividad de uno de los ingredientes, la deconstrucción del platillo original, el origen orgánico o artesanal de las especias, del origen geográfico de una u otra carne.
- La narrativa de la sazón. Este es un elemento de legitimación que se sitúa en el balance de los sabores, pero también como recurso simbólico. La sazón es un dispositivo dialógico en dos niveles: uno que se establece entre el cocinero y lo cocinado y otro que se establece entre lo cocinado y los comensales. Es una cualidad que depende de la habilidad del cocinero, de su conocimiento sobre los sabores e

ingredientes, de su dominio sobre los utensilios y también de una especie de *habitus* culinario. La sazón puede determinar si un guiso es “rico”, si es “sabroso”, si es “bueno”, o si no lo es. La sazón es, retomando a De Certeau, una manera de hacer, que distingue, instaure y legitima. La sazón está vinculada con el estilo (De Certeau 2000); como táctica, se sirve de sutilezas que a veces en la estrategia – la receta global, los lineamientos oficiales – quedan fuera para establecer su dominio.

Es decir que estructuralmente se configuran algunos procesos que tienen la finalidad de mantener una posición activa y de aspiración dentro del espacio social. No es extraño, como ya he mencionado, que quienes preparan los platillos hacen uso de estas estrategias, agregándolas como valores simbólicos agregados, entre las cuales también podría añadirse a la mitología culinaria, para legitimar un ingrediente o un platillo. En todo caso, se busca establecer una relación de competencia frente al otro que amenaza la originalidad o la autoría de un platillo. Un taco árabe buscará competir y mantener su posición frente a otros, utilizando las narrativas y la sazón, es decir, el sabor.

Como modelo de análisis, los espacios culinarios no son otra cosa sino una figura compleja que no sólo remite a una existencia física, sino que articula una serie de sistemas de sabores, de relaciones sociales e imaginarios que consolidan su condición sociocultural, por lo que aspectos lingüísticos y simbólicos ocupan un lugar tan evidente y fundamental en su construcción, pues como figura simbólico espacial, estos espacios poseen elementos significativos y comunicativos que se anclan a personajes, historias y espacios, que son consustanciales a su forma imaginaria.

Aspectos como la sazón y la mitología, por ejemplo, aspiran a ubicar a los Espacios Culinarios como nodos dentro de la compleja construcción socioespacial de la metrópoli. Tienen la capacidad de congregar en sus fundamentos, una serie de elementos que hacen que estos lugares sean consustanciales a la metrópoli y que, como explico en el siguiente capítulo, son la validación misma de un modo de vida metropolitano.

Capítulo 2. Metrópolis y espacios culinarios: sabores y mapas culinarios metropolitanos.

El objetivo de este capítulo es establecer las relaciones estructurales del proceso de metropolización de la ciudad de Puebla y los espacios culinarios. Éstas son de suma importancia, en primera instancia, porque la aparición y proliferación de espacios culinarios no son brotes aislados y estáticos que caracterizan a las metrópolis, sino que son un testigo no poco silencioso de la expansión metropolitana.

En segunda instancia, porque sostengo que en la metrópoli global fluyen ciertas imposiciones capitalistas que aseguran una oferta cada vez más densa de espacios culinarios, a la par de una demanda más diferenciada en función de lo que se ha ido consolidando como modas, tendencias o corrientes en las prácticas culinarias. Siendo así, las relaciones entre las metrópolis y los espacios culinarios y sus sabores tienen una incidencia fundamental en las formas en que se concibe, se vive y se imagina a la ciudad, como espacio de la diversidad, donde lo heterogéneo es la constante y la diferencia en el habitar, la esencia de lo metropolitano.

Para reforzar esta argumentación, considero pertinente distribuir este capítulo de la siguiente manera: primero un *acercamiento conceptual a la metrópoli, al proceso de metropolización y al cosmopolitismo culinario*. Esta aproximación tiene la finalidad de ofrecer una serie de posturas y características que se han desarrollado en torno al fenómeno de la metropolización, como un proceso sumamente complejo que ha sido objeto de estudio de otras disciplinas, particularmente el urbanismo, la arquitectura y la sociología. Expongo algunas propuestas centradas en la ciudad de Puebla y las particularidades en su desarrollo como metrópoli, la conurbación y la producción de la Zona Metropolitana Puebla-Tlaxcala. Igualmente, algunas propuestas sobre el cosmopolitismo culinario como un fenómeno que considero consustancial a la metrópoli, que me dio la pauta para generar, al final de este capítulo, una propuesta que articula a la metrópoli, con el proceso de metropolización y cosmopolitismo culinario.

Un segundo apartado tiene como finalidad exponer al recorrido como categoría operativa de la movilidad metropolitana, en la construcción de mapas culinarios metropolitanos. Presento, a manera de contexto, una serie de registros cartográficos de la ciudad de Puebla en los que situé las zonas y corredores que se caracterizan por contener una gran cantidad de espacios culinarios, que condensan y expresan prácticas y universos simbólicos y materiales, al a vez que establecen un diálogo fundamental con la metrópoli y sus sabores. Después, presentaré testimonios desde la comensalidad, que tendrán la función de contrastar con los mapas geolocalizados, las rutas y emplazamientos de las prácticas de consumo culinario en la ciudad.

El tercer apartado se enfocará en proponer a los espacios culinarios como una forma de experiencia metropolitana. Los *espacios culinarios metropolitanos* son una forma de representación de esa figura que he denominado *campo culinario*, la cual a su vez es una estructura que se ancla en el devenir sociocultural de las metrópolis que refleja la estructuralidad de las relaciones y subjetividades propias de las grandes ciudades. Encuentro un vínculo indisoluble entre la metrópolis y este tipo de espacios, con subjetividades, sistema de ideas y prácticas características.

2.1 Metrópolis, metropolización y cosmopolitismo culinario: acercamientos conceptuales

En términos urbanísticos, la metrópoli es un entramado de conexiones sumamente complejas entre una ciudad central y varios núcleos periféricos, que tienen como principal resultado tanto la expansión territorial como el crecimiento demográfico urbano, en donde fenómenos adscritos a dichas expansiones, como la migración campo-ciudad y ciudad-ciudad, complejizan aún más el entramado metropolitano.

Pero la metrópoli no sólo es una construcción urbanística, sino que es un espacio de espacios, la materialización del modo de vida capitalista, en donde los lugares y recorridos

juegan un papel fundamental en su constitución. No sin pasar por alto que la metrópoli es también un espacio de poder, en donde las distancias sociales entre sus habitantes son muy grandes, dando paso a relaciones de desigualdad, de diferencia y de conflicto.

Una constante dentro de las diferentes definiciones existentes sobre metrópolis tiene que ver esencialmente con la diversidad (Licona 2004). Las metrópolis son fundamentalmente *espacios de la diversidad*, de los flujos urbanos, de las convergencias y divergencias de sistemas de creencias, de significación y de apropiación. Así, las primeras anexiones de espacios suburbanos a la ciudad central, el aumento en los flujos de comunicación y mercantiles, las migraciones campo-ciudad y ciudad-ciudad, y más recientemente los flujos internacionales, han proporcionado las condiciones necesarias para circunscribir la diversidad a lo metropolitano.

La metrópoli moderna, nos dice José Luis Lorenzo, es “una premisa de la modernidad”, en la que asumimos una serie de conexiones: “concentración de fuerzas económico-financieras, políticas, sociales y culturales que la modernidad ha desencadenado” (Lorenzo 1999, 64). Efectivamente, parece que una de las características de la modernidad es la tendencia a la concentración/densificación de las relaciones en estos ámbitos, que evidentemente afectan e influyen aspectos característicos del consumo metropolitano. La metrópoli es un bricolaje de universos morales que coexisten en esta realidad moderna, global, que refleja una serie de valores como espejo de la sociedad global, pues a la vez que, efectivamente, posee límites espaciales y demográficos enormes y presenta una densificación en muchos niveles de funcionamiento, articula capitales globales y adopta más bien la forma de un sistema de interacciones (Duhau y Giglia 2008) dentro del cual, las relaciones interculturales y transnacionales se vuelven parte esencial. De este tipo de interacciones que hablan más de flujos que de lugares, se desprenden una serie de prácticas que caracterizan a la metrópoli cosmopolita.

Más allá de las distancias físicas o geográficas que determinan la extensión de la metrópoli, hay distancias simbólicas que especifican tácticas de movilidad que alteran y manipulan espacios y tiempos a conveniencia: las nocturnidades, las horas laborales, el

esparcimiento, la comensalidad. Sin embargo, la movilidad metropolitana, igualmente densa que otros aspectos de la vida metropolitana, aspira al desarraigo, a un estado de *en-construcción* permanente, en donde se privilegian los procesos temporales por encima de los espaciales (González 1999), aunando los constantes procesos de reestructuración del espacio urbano. La metrópoli es también una densificación de cambios constantes, de identidades fluctuantes y de significados efímeros.

La metrópoli expresa la complejidad de la vida social (Cabrera, Guerrero y Nava 2010) y como es de suponer, tal complejidad se visibiliza en las distintas maneras en que sus usuarios, habitantes, transeúntes, urbanitas, se relacionan entre ellos y con la ciudad. Aquí cabe destacar que en el caso que interesa a esta investigación, una forma de observarla y comprobarla está resumida en las prácticas de producción y consumo:

El consumidor contemporáneo se enfrenta no sólo con la posibilidad, sino con la necesidad o la obligación de elegir entre una multiplicidad de opciones que no tienen que ver únicamente con la compra de un objeto en lugar de otro, o de una marca en lugar de otra, sino que se refieren también a las modalidades de uso de los productos adquiridos y a las motivaciones que conllevan a la compra y la utilización de tal cosa en lugar de tal otra (Giglia y Duhau 2016, 17).

Esta posibilidad/necesidad que enfrenta el consumidor es evidente, también, en sus prácticas de elección culinaria. Esto implica que la oferta de producción culinaria, o los lugares culinarios, atienden a diferentes vocaciones o especializaciones que amplían la oferta y van construyendo una serie de imaginarios que replantean las posibilidades y las motivaciones que tienen los consumidores.

Así, pues, la metrópoli se consolida como un espacio que genera consumos y comensalidades diferenciadas, en el marco de la diversidad. Esta diferenciación puede estar determinada por la clase, el origen sociocultural, las modas y tendencias globales, así como por las resistencias y conflictos que generan los embates de la modernidad y que integran, todos ellos, la metrópolis. Resalto la diversidad y heterogeneidad de las subjetividades que se manifiesta, en torno a y a partir del proceso de metropolización. En este sentido, comprendo a la metrópoli como un *espacio de diversidad culinaria* que se inscribe a *un modo*

de vida metropolitano característico de un mundo globalizado, pero que admite expresiones locales. Ante esta definición expongo tres elementos que considero fundamentales en el análisis de este modo de vida metropolitano, los cuales son:

Movilidad

“La metrópoli es ante todo un conjunto en movimiento, no sólo porque cambia sin cesar y porque el cambio le es consustancial y no coyuntural, sino también porque se encuentra estructurada por flujos” (Bourdin 2007, 26). Estos flujos no se limitan a mercancías solamente, sino que se extienden a mensajes y significados y, como expresa el mismo autor, asumen que el cambio les es consustancial. Como espacio de diversidad, la metrópoli no queda exenta de múltiples formas de movilidad, que construyen una (o varias) versiones de la metrópoli.

La reflexión, en este sentido, dirige la mirada hacia las formas en que la movilidad (o movilidades) configura a la metrópoli. El viaje metropolitano implica a la vez un desplazamiento y un cierto nivel de extrañeza. Es decir que, en oposición a la movilidad barrial, por ejemplo, el viaje metropolitano es intensivo y expansivo. El proceso de metropolización como productor de modos de vida metropolitanos, incluye en su dinámica la posibilidad de moverse más allá del territorio; supone el encaramiento de aquello que, en principio, se asume como lejano y desconocido.

La intensidad de la movilidad propiciada por este proceso se vincula particularmente con el acceso a diferentes vías de flujos: caminos, autopistas, vías de tren y transporte público, y añadiría los medios de comunicación (televisión, internet principalmente), en unión con la densificación demográfica y de lugares que intensifican la movilidad. Y es expansiva porque la misma condición espacial de la ciudad metropolitana propicia los desplazamientos más allá de la ciudad central, organizando una serie de prácticas periféricas y consustanciales a su constante expansión.

Circulación de bienes

Un término más pertinente para esta categoría sería el de *circulación de bienes culturales globalizados*. Entiendo por lo anterior que las metrópolis modernas, como ciudades globales, propician e intensifican el flujo de bienes culturales que encuentran su origen en distintas matrices culturales y que viajan incesantemente, a veces como consecuencia de las migraciones, otras como consecuencia de los medios electrónicos de comunicación, entre las ciudades globales.

Dicho flujo de bienes culturales intensifica y diversifica, a su vez, sus formas de oferta y demanda. Esto es particularmente relevante en función de este problema de investigación porque en muchos casos, enfocándonos en las cocinas, la circulación de estos bienes puede influir en las cualidades subjetivas que se les atribuyen a ciertos ingredientes, o al origen de ciertos platillos:

Aquí [en el restaurante] conseguimos salmón traído de Canadá, porque es el de mejor calidad, porque allá sí saben comer pescados. Entonces los tratan con cuidado hasta para enviarlos. También usamos sales del Himalaya, porque tienen menor contenido de sodio y le queda bien al salmón. (David, cocinero, entrevista realizada en abril de 2017)

“Conseguir salmón traído de Canadá” implica reflexionar en torno a distintos aspectos: por un lado, el hecho de que se asume una especie de exclusividad en la obtención del salmón canadiense (que quizá en otros medios urbanos o rurales sería muy difícil de obtener) que influye directamente con la idea del tratamiento que se le da, así como de su calidad (es decir que el salmón “local” quizá no sea tan bueno, o no compita con las características del canadiense).

Por otro lado, la conexión de atributos subjetivos que se pueden deducir en función de la procedencia del producto. Si bien es cierto que la sal extraída de salares en el Himalaya posee una cantidad de sodio menor que la comercializada en México, hay una especie de adscripción del cocinero a la pura idea de que sea del Himalaya y no de marca comercial.

Enfatizar qué viene de allá y no de acá (lo global frente a lo local) es asumir una situación de distinción en función de la procedencia del ingrediente.

Finalmente, la aseveración de que allá, en Canadá, sí saben comer salmón, implica deducir que aquí, en México, no sabemos comerlo y que, por tanto, no sabríamos darle el trato ni la preparación adecuada. Se constata que la procedencia de un producto justifica una serie de constataciones acordes a sus propiedades como bien cultural global. Si como he expresado al principio de este capítulo, entiendo a la metrópoli como un espacio de la diversidad, la metrópoli como ciudad global es un espacio de densificación de la diversidad y de la proliferación de modos de vida característicos.

Expansión de las cocinas

Todo lo anterior tiene una especial incidencia en el tema de esta investigación: resulta que la interacción de movilidades y de bienes culturales globales propician la generación de lugares diversos para el consumo culinario. Es decir, que a la par de la expansión metropolitana, de la densificación de la población y de las movilidades, así como de la circulación de bienes culturales globalizados, se da un proceso de expansión de las cocinas y que es ya un proceso consustancial a la metropolización.

Recordemos que hablar de cocina es hablar de estructura, referida a aspectos simbólicos o estilos de las prácticas culinarias. Entonces, cuando hablo de una expansión de las cocinas, me refiero a que, en el seno de la diversidad metropolitana y en relación con la movilidad y la circulación de bienes culturales globalizados, se instituye la diversificación cultural de los estilos culinarios que es posible experimentar dentro de la metrópoli.

La complejidad de estas tres categorías radica no sólo en el hecho de que son propias del proceso de metropolización, sino en el hecho de que son categorías activas que configuran a la metrópoli. Es decir, que la movilidad, la circulación de bienes culturales globalizados y la expansión de las cocinas son categorías estructurantes.

Ésta última adquiere importancia extra porque da cuenta de las formas en que los sabores fluyen globalmente: a partir de la llegada de centros comerciales como Angelópolis, así como de la explotación comercial de ciertas áreas de la ciudad – tanto en el centro como en la periferia y Zona Metropolitana Puebla-Tlaxcala – han generado una constante ubicación, remodelación y densificación de restaurantes y otros lugares de consumo culinario que han visto en la diversificación de las cocinas y, como consecuencia, de los sabores, una forma característica de experimentar la metrópoli.

Además de esta diversificación de espacios culinarios, se hace evidente un proceso de desorganización y reorganización de los sabores metropolitanos, como efecto de la globalización: no hace mucho, en la ciudad de Puebla, la presencia de restaurantes internacionales era muy escasa y exclusiva, y otras denominaciones como cocinas de autor, urbana y gourmet, eran inexistentes; sin embargo, en la actualidad es posible tener acceso a cocinas internacionales y regionales, urbanas y de autor, gourmet y tradicionales, que figuran dentro del imaginario social de las cocinas metropolitanas y que se erigen principalmente como puntos de referencia urbanos que dan cuenta de dicha expansión. Vinculados a ésta, encuentro otros dos fenómenos de gran interés: la tropicalización de lo global y la cosmopolitización de lo tradicional²¹.

El concepto de *tropicalización de lo global* remite al hecho de adaptar un sabor extranjero a las condiciones gustativas o de preferencia locales que adquiere matices interesantes: “jamás te serviría un pato confitado con tortillas, pero sí con una salsa picante”. Aquí hay una especie de licencia cultural que, en la visión del cocinero, permite la inclusión o adaptación de un sabor, europeo en este caso, al paladar mexicano, aunque con ciertas limitaciones. Hay algo en la preparación del pato confitado – platillo tradicional francés – que

²¹ Cabe enfatizar la relación complementaria entre dos conceptos: por un lado, la metropolización culinaria, la cual refiere a la expansión de la diversidad culinaria en la ciudad; por otro, el cosmopolitismo culinario que se constituye a partir de la relación tropicalización de lo global/cosmopolitización de lo tradicional.

le permite ser consumido con salsa picante, pero no con tortillas de maíz. Según él, tropicalizar el pato confitado con tortillas de maíz sería “vulgarizarlo”, mientras que el aderezarlo con salsa picante, permite insertarlo en el gusto local, manteniendo una especie de *originalidad* cultural.

Así podemos encontrar muchos ejemplos: la inclusión de salsa de chipotle en la comida japonesa, la preparación de tacos con ingredientes asiáticos, la preparación de platillos europeos – pastas, compotas, estofados – utilizando ingredientes de la milpa; incluso en la preparación de bebidas hay una adaptación al consumo local: el consumo de whisky con refresco de cola, la preparación de nieve de limón con vino tinto, cocktelería que integra salsas picantes, entre otros ejemplos cada vez más cotidianos.

Es este, entonces, un recurso sociocultural culinario que permite la integración de las cocinas en el modo de vida metropolitano, adaptándolas, la mayor de las veces, al gusto local. Pero también como categoría de análisis, la tropicalización aspira a la clasificación de los alimentos en función de un sistema preferencial gustativo, para el que comer sin picante no es comer, o para el que sabores demasiado extraños requieren de elementos gustativos que lo acerquen más a la formación culinaria local o tradicional.

La tropicalización, en todo caso, tiene la capacidad de cambiar el estatus y las propiedades culturales de los alimentos, respondiendo a diferentes exigencias y en virtud de su inserción dentro de la cotidianidad culinaria de la ciudad. En otras palabras, sirve como una especie de filtro que pretende asegurar el éxito de consumo de determinados platillos exóticos en y para la vida metropolitana.

De manera opuesta, pero complementaria, propongo la *cosmopolitización de lo tradicional*: si la *tropicalización* es la adaptación de sabores globales al gusto y preferencia local, la *cosmopolitización de lo tradicional*, es la adaptación de los sabores locales a las exigencias gustativas y técnicas globales. Y, al igual que en la tropicalización, ya es posible encontrarse con ejemplos de este otro proceso: cemitas poblanas con sirloin y salsa barbecue, tacos al pastor de pato, mole poblano gourmet y chiles en nogada de autor.

En este sentido las variantes gourmet, urbanas y de autor, son especializaciones que propician la adaptación de los sabores locales a los flujos globales. Así, un cocinero que decida generar modificaciones a un platillo regional tradicional aplicará técnicas globales en la transformación de ingrediente local, para ponerlo en un escenario de competitividad frente a las cocinas extranjeras:

Yo me especializo en cocina mexicana contemporánea, que está al nivel de la cocina internacional. Preparo platillos basados en ingredientes tradicionales [maíz, chile, frijol] pero les doy mi interpretación. Así, te puedo preparar un filete de res al mezcal con compota de camote y papa, o una trucha con salsa de agave. (David, cocinero, entrevista realizada en abril de 2017)

Resalta el concepto de “especialización”: éste refiere a que su preparación institucional estuvo enfocada en el desarrollo y adaptación de las técnicas culinarias globales, en virtud de la construcción de una “cocina mexicana contemporánea”. Asumir lo contemporáneo es asumir estar “al nivel” de la cocina internacional y, por tanto, adquiere un lugar privilegiado dentro de las cocinas modernas y globales.

La adaptación de los ingredientes tradicionales no sólo al gusto globalizado, sino también a las exigencias técnicas globales, hacen que su especialización le proporcione las licencias suficientes, tanto creativas como prácticas, para insertar el mezcal y los ingredientes tradicionales a las tendencias y corrientes culinarias globales. Igualmente, el hecho de interpretar un platillo tradicional, como una hermenéutica de los alimentos, aspira a la apropiación de lo tradicional a partir de lo global.

Así, la conjugación de la expansión de las cocinas como proceso consustancial del proceso de metropolización, con la tropicalización y la cosmopolitización de lo tradicional, resultan en la configuración de un concepto que sintetiza y a la vez aspira a expandir la reflexión de lo culinario en relación con la metrópoli y el proceso de metropolización. Este concepto es lo que he denominado el *cosmopolitismo culinario*.

El cosmopolitismo culinario va de la mano con el modo de vida metropolitano: es la condición que permite la aparición y proliferación no sólo de diversas tradiciones y estilos de

cocina nacionales e internacionales, sino que enfatiza figuras culinarias regionales, experimentales y fusiones, que a la vez que enriquecen la producción culinaria, aumentan la complejidad de sus funciones y significados en la vida metropolitana.

La expansión de las cocinas instituye una serie de figuras complejas que son explicables a través del cosmopolitismo culinario: la fundación de figuras culinarias relativamente nuevas en el campo culinario (chef, sous chef, host/hostess, barista, sommelier; deconstrucción, maridaje, cocina molecular; alimentos macrobióticos y veganos, entre otras figuras), junto con los procesos de tropicalización y cosmopolitización, se insertan en el modo de vida metropolitano a manera de un lenguaje culinario.

Una forma más concreta de establecer la relación de la tropicalización y la cosmopolitización de los sabores se manifiesta conceptualmente. En ambos, lo común es el intercambio de elementos (en este caso ingredientes, técnicas, sabores) entre lo local y lo global. A esta relación la denomino *glocalización*²² de lo culinario. Entiendo por glocalización de lo culinario la interconexión y correlatividad de elementos locales y globales. Es un sistema complejo que reúne tanto elementos que tropicalizan como elementos que cosmopolitizan: se puede experimentar en un mole poblano la técnica francesa de preparación, al igual que experimentar el sabor del maíz y del picante en platillos asiáticos.

Así, este rasgo culinario metropolitano derivado tanto de la expansión de la cocina como de la circulación de bienes culturales globales asume un papel especial en contacto con lo local. Puedo afirmar que, al hablar de cocinas a nivel estructural, es hablar de culturas

²² Para Roland Robertson (1995), la glocalización se trata de una interacción de elementos presentes tanto en lo global como en lo local, pero que sin los cuales no se puede explicar ni una ni otra. Esto, en otras palabras, implica afirmar que hay elementos de lo global que se asumen en lo local y viceversa, como una especie de intercambio sistémico (o situación de interconexión) de elementos estructurales, en este caso, vinculados con la alimentación. De ahí el término glocalización (globalización-localización).

culinarias que, partiendo de la noción de glocalización de lo culinario, son culturas culinarias globales. Para Robertson, lo global no tiene sentido sin lo local, pues, en todo caso, “la cultura global está constituida por la creciente interconexión de varias culturas locales [...]”²³ (Robertson 1995, 31), lo que aplicado a este ejemplo resulta en la interconexión de culturas culinarias locales diversas.

Los espacios culinarios metropolitanos manifiestan estas relaciones de diversa forma: apropiándose de un lenguaje culinario global, como el uso de ciertos términos (chef, sous-chef, mise en place, grill y otros términos técnicos) que refieren a agentes y técnicas de preparación, además de la producción de un “ambiente” culinario, establecido sobre las bases de la estética (la ambientación propia de los espacios culinarios, la música, la decoración) y de la interacción con lo local, que igualmente puede ser una técnica, narrativas y universos significativos (locales, regionales, nacionales, el folklore) e incluso la misma forma en que un espacio metropolitano es apropiado o resignificado (como la gentrificación).

La glocalización de lo culinario es una figura sintética de estos dos procesos metropolitanos, tropicalización de lo global y cosmopolitización de lo local, que dan sentido a los espacios culinarios y los dimensiona. Incluso a nivel significativo, el hecho de plantear estas interconexiones entre culturas locales diversas en un escenario global produce una serie de estrategias de lectura de la ciudad y de la vida metropolitana, basándose en la diversidad de lo glocal.

Recordemos que para Barthes los alimentos son fundamentalmente signos, es decir, transmiten significados, que comunican algo. La integración de este lenguaje culinario a la vida metropolitana, y como resultado de la metropolización, genera contenidos que son observables y registrables a partir de procesos de lectura de la metrópoli. Esto, en otras palabras, implica que hay instrumentos teóricos y operativos de los cuales nos servimos para descifrar este lenguaje y, a la vez, para replicarlo. Dos instrumentos que permiten dar esa

²³ La traducción es mía.

lectura metropolitana del cosmopolitismo culinario, que son recursos empíricos de mucha riqueza etnográfica, son el recorrido y el relato, que explico a continuación.

2.2 Mapas culinarios metropolitanos: recorridos y sabores

El recorrido es, fundamentalmente, una forma de lectura de la metrópoli. Partiendo de Lynch, hay elementos dentro del entramado urbano que permiten una cierta legibilidad, que permeará posteriormente en la imaginabilidad de la ciudad. La metrópoli es una especie de texto, jamás estático, que parece estar en espera y disposición de ser leído y reescrito indefinidamente.

Recorrer no se limita a la acción física del desplazamiento, sino que tiene características evocativas y mnemónicas, inscripciones emosignificativas e imaginarias, en donde la memoria, la historia y el olvido son sustancia activa de esa lectura y escritura de la ciudad. Es, entonces, un eje ontológico de la metrópolis, o, en otras palabras, la metrópolis no es otra cosa sino un espacio de recorridos.

Además de ser una lectura de la metrópoli, el recorrido tiene la función de unir lugares. Son éstos, principalmente, una forma metafórica metropolitana que justamente permite que la metrópoli sea legible. Son figuras referenciales, con contenidos subjetivos y simbólicos que facilitan la aprehensión del espacio metropolitano, haciéndolo comprensible y referenciable.

Al hablar de metáforas culinarias me refiero particularmente a aquellas experiencias que surgen en torno a las cocinas: pueden surgir a partir de una experiencia emosignificativa, de una tradición familiar, de una adscripción, de preferencias y constituciones significantes. Un recorrido vincula diversas experiencias en el tejido urbano metropolitano, en sus calles y edificios, en sus monumentos y fronteras, en sus barrios y colonias, en sus centros y márgenes.

La ciudad es ante todo un espacio de significaciones y establece metáforas de la movilidad y la significación. Pasado, presente y futuro son sustancia y contexto. Nombrar, señalar, pintar, rasgar y labrar son ejercicios comunicativos por excelencia en las ciudades. Vista desde esta perspectiva, la metrópoli adquiere cualidades de corte subjetivo que maridan con sus formas geográficas y demográficas. La metrópoli entrecruza recorridos, supera sus propios límites urbanos para erigirse como una práctica y una situación de vida.

El modo de vida metropolitano se manifiesta, aunque diferenciadamente, tanto en la ciudad central como en las zonas periféricas, en las zonas marginadas y hasta en los medios de comunicación. Al ser un sistema complejo,

entendemos que su vinculación con la dinámica social es de carácter dialéctico, ya que los procesos que ocurren en la estructura urbana metropolitana generan a su vez transformaciones profundas en todos los niveles de la sociedad: económicos, políticos, sociales, urbano-territoriales, culturales y ambientales (Cabrera, Guerrero, Nava, 2010).

Por tanto, es una realidad sociocultural que es posible observar desde muchas perspectivas, dentro de las cuales el recorrido ocupa un lugar privilegiado. Las metrópolis son producto del devenir histórico²⁴, moldeado por relaciones de poder, y son fundamentalmente reflejo de la vida social de su tiempo. En las metrópolis es posible observar la historia y el presente simultáneamente (Licon 2014); convergen lo sincrónico y lo diacrónico y procrean una retórica. Permite no sólo constatar el devenir histórico, sino que nos da la posibilidad de

²⁴ Las metrópolis son producto de la historia y ésta no es unívoca, sino que responde a diferentes causas y efectos que dan cuenta de las complejidades socioculturales definidas por su temporalidad histórica. Así, una ciudad como Puebla, por ejemplo, adscribe muchos de sus vínculos identitarios a ese entramado históricamente desarrollado, como ciudad colonial, como ciudad industrial, como ciudad moderna y como ciudad global. Todas éstas conviven a manera de “capas” que no necesariamente remiten a un apilamiento físico, sino a una forma de convivencia donde las diferentes características arquitectónicas, urbanísticas, sociales y culturales de diferentes épocas, se encuentran en contacto.

imaginar los posibles futuros de la metrópoli. Nos invita a reflexionar sobre las complejidades socioculturales de la metrópoli y sus avatares ulteriores: en los recorridos también están lecturas del futuro de la ciudad.

La importancia fundamental de este recurso es la de permitir la confección de mapas culinarios, representaciones imaginarias que surgen de la vinculación de lugares y de la caracterización de los lugares mismos. En palabras de Lynch la imagen de una ciudad, y en todo caso su legibilidad, debe adscribirse, por un lado, a una acción bidireccional en la que el urbanita no sólo lee a la ciudad, sino que incide en su escritura, y por otro, asumir que la “imagen ambiental” de la ciudad debe tener “importancia práctica y emotiva para el individuo” (Lynch, 1980, 14).

Lo anterior supone que el recorrido debe funcionar no sólo como dispositivo de lectura de la ciudad, sino proporcionar a los individuos las bases empíricas para su reescritura, a partir de su experiencia metropolitana. Dicho esquema se resume en los mapas. En los siguientes apartados propongo dos aproximaciones a mapas culinarios que, de forma complementaria, nos ofrecen una mirada más compleja de la forma en que a partir del modo de vida metropolitano, se han ido asignando espacios al consumo diferenciado de comida dentro de la ciudad de Puebla.

Primero, una a aproximación a los *mapas de la metropolización culinaria*, en donde a partir de una revisión histórica del proceso de metropolización, expongo algunos datos de interés sobre las formas diversas en que se han reasignado o revalorado los espacios metropolitanos a lo largo de los últimos años y de cómo han configurada nuevas formas de movilidad y de modos de vida. Segundo, una aproximación a los *croquis de los sabores metropolitanos*, pero a partir de los recorridos y narrativas de un grupo de comensales. Este enfoque complementa, interpela, cuestiona y contradice en muchos casos, a los mapas sociohistóricos, dando cuenta de la diversidad estructural de la metrópoli.

2.2.1 Mapas de la metropolización culinaria

Como he expresado, la ciudad de Puebla ha visto en los últimos años un creciente desarrollo inmobiliario y comercial que ha modificado no sólo su distribución física, sino los patrones y prácticas de consumo y movilidad. Estas circunstancias llevan a plantear la necesidad de ubicar, por lo menos dentro de la ciudad de Puebla, los establecimientos que, sin duda, han surgido a partir de estos desarrollos, incluyendo a aquellos que han permanecido a lo largo del tiempo, así como de los puestos callejeros y carritos.

Según la CANIRAC²⁵, el Estado de Puebla concentra el 5.5% de establecimientos dedicados al servicio de preparación de alimentos y bebidas (CANIRAC 2014) que, en números concisos, habla de un total de 27,000 establecimientos en todo el estado, ubicándolo en el quinto lugar nacional. No es de extrañar que una gran parte de ellos se concentren en la ciudad de Puebla y Zona Metropolitana, donde la demanda por espacios habitacionales y comerciales es cada vez más incisiva.

Ubico, a partir de recorridos personales, así como de mapas turísticos y oficiales, cuatro zonas o corredores en donde la oferta culinaria es más densa, sin tomar en cuenta en este primer acercamiento, temporalidades (sean consumos nocturnos o diurnos) ni especialidades (si son restaurantes de comida mexicana o internacional, gourmet o tradicional): 1) Avenida Juárez-La Paz; 2) Centro Histórico 3) San Andrés y San Pedro Cholula y Zona Angelópolis y 4) Zona Dorada-Boulevard 5 de Mayo-43 poniente. Es en estas zonas²⁶ en las que más presencia inmobiliaria y comercial existe, así como de un tránsito vehicular

²⁵ Cámara Nacional de la Industria de Restaurantes y Alimentos Condimentados.

²⁶ Las estrellas sobre el mapa sitúan la ubicación de diferentes tipos de establecimientos en la zona, sin necesariamente diferenciar si se trata de comida regional, mexicana, internacional, ni toman en cuenta la cantidad de clientes que acuden.

intenso y de desarrollos viales recientes²⁷. Estas modificaciones inciden, evidentemente, en las prácticas de los habitantes y trabajadores de esas zonas quienes se apropian y consumen de maneras diferenciadas.



Mapa 1 Avenida Juárez - La Paz. Mapa de mi autoría, basado en Google Maps.

El caso de la Avenida Juárez-Colonia La Paz es paradigmático: una vialidad de suma importancia para la ciudad, que conecta el Centro con la colonia La Paz, zona habitacional diseñada en los 60 para cubrir la demanda de familias de clase media-alta, que a su vez es la salida más importante a las Cholulas. Esta vialidad, al igual que la colonia, fueron desarrolladas entre los años 50 y 60, con la idea de poblar el cerro de San Juan, antiguo bastión militar y cantera²⁸ de la ciudad. Actualmente es una zona comercial muy importante que al menos en los últimos cinco años ha sido objeto de cambios radicales, sobre todo en

²⁷ Entre estos desarrollos, que se han dado en los últimos 10 años, encontramos: el paso a desnivel del distribuidor Juárez-Serdán; la aplicación de concreto hidráulico en el Bulevar 5 de Mayo-Bulevar Norte, Avenidas 31 y 25 poniente, Recta a Cholula y Calzada Zavaleta.

²⁸ Aún es posible comprobar la utilización del cerro para obtención de materiales en su lado norte.

cuanto a la demolición de viviendas para la construcción de departamentos y plazas comerciales²⁹.

La Avenida Juárez presenta muchas actividades comerciales, particularmente de consumo gastronómico, que es escenario permanente de modificaciones urbanísticas y de apertura/cierre de establecimientos. Es posible encontrar una diversidad muy amplia de cocinas, ubicándose como uno de los corredores culinarios más concurridos de la ciudad. Cocinas mexicanas, de autor, de cortes, internacionales y “urbanas” se densifican a lo largo de esta avenida, de poco más de dos kilómetros de largo, y a ambos lados de su camellón.

Resulta interesante una obvia división en el tipo de establecimientos que ahí se ubican, a partir de la calle 19 sur: de ésta, recorriendo hasta la 13 sur y Paseo Bravo, se encuentran más bares y botaneros que restaurantes, al igual que un par de taquerías y fondas de cocina económica. Mientras que de la 19 sur hacia el Boulevard Atlixco se localizan la mayor cantidad de restaurantes gourmet e internacionales, enfocados a un tipo particular de consumo. Aquí se evidencia esta diferenciación en los consumos y comensalidades que mencioné líneas arriba: el Paseo Bravo es conocido por ser un punto intermedio entre algunos barrios antiguos de la ciudad (El Parral, Santiago, San Sebastián) que son connotados negativamente a nivel social, o que bien son zonas marginadas dentro del centro histórico de la ciudad.

En cuanto a la colonia La Paz, es muy reciente que empezó la densificación de establecimientos, pero a través de los últimos años (2012-2017), su presencia es cada vez

²⁹ A decir de algunos vecinos que aún habitan en la colonia, y que llevan más de 30 años viviendo ahí, había una junta de colonos que impedía la presencia de comercios en las partes altas de la colonia, siendo el anillo Teziutlán sur-norte una especie de frontera que impedía la presencia de este tipo de establecimientos. Con el paso del tiempo, muchos de los colonos originales murieron o se mudaron, dejando a sus herederos la posibilidad de vender sus propiedades, hecho que fue bien aprovechado por un sinnúmero de empresas desarrolladoras para la pujante y agresiva transformación de la colonia en un centro exclusivo y de moda para el consumo y la vivienda de interés alto.

más pujante y evidente. A lo largo de la Avenida Teziutlán sur-norte, encontramos una serie de establecimientos enfocados al consumo de bebidas, sobre todo *pubs* y bares, y a las cocinas internacionales (francesa, italiana y española principalmente) con presencia menor, pero cada vez más importante, de establecimientos de comida y productos orgánicos, vegetarianos (veganos en algunos casos) y artesanales.

El crecimiento en la oferta de estos establecimientos responde evidentemente al crecimiento de fraccionamientos y edificios de departamentos que se han construido en los últimos 5 años en zonas vecinales que, debido a procesos de gentrificación, se fueron transformando en zonas exclusivamente comerciales.

Los restaurantes ubicados en este corredor se enfocan, principalmente en:

Tabla 2 Cocinas y especialidades, zona Av. Juárez-La Paz. Elaboración propia.

Tipo de cocina	Especialidad	Menú
Carnes	Parrilla argentina	Bife, asado, chorizos, jugo de carne, cabrería, empanadas, chimichurri.
	Cortes americanos	Porter, Tomahawk, Rib-eye, Sirloin, costillas.
	Espadas brasileñas	Picaña, lomo, costilla de res y cerdo, chorizos, lengua, barra de ensaladas.
	Cortes mexicanos	Tampiqueñas, arrachera, carnes asadas, chorizo, cabrito, salsas picantes.
Mexicana	Poblana	Moles, pipián, escamoles, cemitas, chalupas, chiles en nogada, mole de caderas.
	Taquería	Tacos árabes, al pastor (principalmente). Especialidades: alambres, gringas, mulitas, carnes al carbón, de canasta, placeros.
	Mexicana gourmet	Guisos estilizados o difíciles de encontrar en otros espacios. Mezclas de ingredientes: cemitas de pato, tacos de molleja frita, pescados marinados, sopas y caldos.
	Marisquerías	Cocteles de camarón, jaiba, pulpo, ostión y caracol. Tacos de pescado y mariscos. Filetes de pescado, tostadas y empanadas. Clamatos.

El constante desarrollo turístico de la ciudad de Puebla, particularmente del Centro Histórico, ha propiciado el aumento en la oferta de hoteles boutique, bares y museos que dirigen los intereses de estos desarrollos hacia *el exterior*, más allá de pensar en el habitante local. Esto es relevante en muchos sentidos: en el caso del Centro, una gran parte de los restaurantes ofrecen en sus cartas platillos (y precios) pensando en el turista que llega y se va.

Más que pensar en un comensal, se piensa en un consumidor que viene por el producto de la metrópoli tradicional, de la ciudad colonial, de la imagen que construyen quienes diseñan lo turístico. No es casual que, como se observa en el mapa, una gran cantidad de establecimientos se sitúan alrededor del zócalo, en calles que poseen tramos peatonales y que ocupan una posición central en el área (16 de septiembre, 2 sur, Reforma-Juan de Palafox), como eje de las actividades turísticas.

El Centro Histórico de la ciudad ha visto en el turismo la justificación en la proliferación de espacios culinarios, la mayoría de los cuales se suscriben a hoteles y galerías, ahora llamados hoteles boutique, que expresan una visión exclusiva del uso y apropiación del centro, enfocada al turista que tiene la capacidad económica de solventar este tipo de gastos³⁰. Sin embargo, también es un espacio en el que coexisten a la par de este tipo de restaurantes y hoteles, fondas y pequeños restaurantes más tradicionales, enfocados a un consumo local, donde los comensales son familias, estudiantes, trabajadores, vecinos del centro. Esta coexistencia dota al centro de prácticas y apropiaciones sumamente paradójicas y complejas. No es extraño encontrar una fonda de cocina económica junto a un hotel boutique de reciente construcción, o la venta de comida callejera frente a restaurantes de lujo. Sin duda, frente a las otras áreas culinarias metropolitanas, o corredores, el Centro Histórico es el más complejo y denso en cuanto a presencia de espacios culinarios.

Si bien hay presencia de diferentes cocinas globales, es claro que la mexicana, con sus diferentes expresiones locales y globalizadas, tiene la preeminencia en el Centro

³⁰ Existen lugares en que los platillos superan los 200 pesos, haciendo que una comida “completa” pueda superar los 400 pesos por persona, sin bebidas.

Histórico. Desde la comida de fonda y los antojitos callejeros hasta la cocina de autor, la cocina mexicana es la más visible en esta zona (quizá aspirando a cumplir las exigencias turísticas globales: el centro expresa lo tradicional, concreta una identidad nacional). Una aproximación a la oferta de espacios culinarios se expresa en la siguiente tabla:

Tabla 3 Cocinas y especialidades, zona Centro. Elaboración propia.

Tipo de cocina	Especialidad	Menú
Mexicana	Gourmet/de autor/contemporánea	Guisos tradicionales modificados con técnicas e ingredientes extranjeros y globales: moles y salsas que integran licores, carnes “premium” (cordero, ternera, cabra) con moles o pipianes. Ensaladas que integran nopales o productos de la milpa con frutas y aderezos.
	Tradicional	Platillos que se producen en las fondas y mercados. Salsas, moles, carnes, chalupas, antojitos basados en maíz, sopas y caldos de pollo, de pasta o verduras. Tacos, tortas.
	Calle, zaguán, carrito	Antojitos diurnos/nocturnos, frituras, tacos de canasta, memelas, quesadillas, gorditas, tacos placeros, elotes y esquites, papas fritas, tortas.
Fast-food/franquicias	Nacionales	Cafeterías,
	Internacionales	Sándwiches, pizzas, hamburguesas: Subway, Domino’s Pizza. Comida japonesa.
Internacional	China	Buffet (tenedor libre), que incluye arroz, frituras, pollo en diferentes salsas, camarones y langostinos, postres.
	Italiana	Pizza, pasta.



Mapa 3 Cholula-Angelópolis. Mapa de mi autoría, basado en Google Maps.

Casos similares son el de la Recta a Cholula y San Andrés Cholula, en donde hay un evidente proceso de modernización, que ha incluido desarrollos habitacionales y centros comerciales. Sobre la Recta se ubican algunas plazas recientemente construidas, fraccionamientos y cruces con otras vialidades de suma importancia, como la Calzada Zavaleta, el camino a Momoxpan y el entronque al Periférico Ecológico, lo cual ha motivado la llegada de aún más comercios y desarrollos habitacionales de gran importancia.

Sin duda, la llegada a finales de los 90 y principios de los 2000 del Centro Comercial Angelópolis detona una incesante reapropiación y resignificación del suelo, justificada a partir del Programa Regional Angelópolis que consolidó la Zona Metropolitana Puebla



Mapa 4 Zona Dorada - 43 Poniente. Mapa de mi autoría, basado en Google Maps.

Tlaxcala (Cabrera y López 2015), y se enfocó en el desarrollo de dicha área, que contemplaba la construcción de uno de los centros comerciales más grandes y económicamente más pujantes del país, Angelópolis, una vialidad de dimensiones considerables, la Vía Atlixcáyotl, y la consecuente construcción de universidades privadas, plazas y torres comerciales, hospitales y fraccionamientos de lujo.

Esto supuso no sólo el desarrollo de esta zona, sino que impulsó la aparición de comercios y zonas habitacionales en San Andrés Cholula, lo cual ha derivado en el aumento de espacios de consumo, habitación y escolares, no sin una buena carga de conflictos entre vecindados y vecinos, por la modernización de espacios arqueológicos e históricos y la expropiación de terrenos de cultivo. Estas circunstancias sirven de contexto para las recientes manifestaciones de consumo diferenciado y la propagación de tipos distintivos de espacios alternativos³¹, enfocados esencialmente a estudiantes de las universidades privadas que se ubican en esta zona.

Al igual que en el corredor Avenida Juárez-La Paz y la 43 poniente, en San Andrés Cholula y la zona de Angelópolis, a la cual podemos ya integrar al desarrollo inmobiliario denominado Lomas de Angelópolis, se ubican algunos de los lugares de consumo culinario más exclusivos de toda la ciudad y su zona metropolitana. Aquí se densifican las ofertas, ampliando la variedad de cocinas y, evidentemente, de comensales, los cuales evidencian un despliegue de capitales económicos y simbólicos que no se observa necesariamente en otras zonas de la ciudad.

³¹ En algunos testimonios de comensales sobre esta zona, hacen una comparación de esta zona de San Andrés, particularmente las calles 14 y 12 oriente, y las que rodean su zócalo, con la zona de moda en la Ciudad de México, *la Condesa*, haciendo una conexión con lo *hipster*, que determina un tipo de consumo característico, con la tendencia a exaltar las producciones orgánicas y artesanales, así como reivindicar los productos locales – mezcal, pulque, cerveza – como una manifestación ideológica.

Casos como el de la zona Dorada y Angelópolis también se sustentan por la existencia de centros comerciales (Centro Comercial Angelópolis, La Noria, El Triángulo, Plaza Dorada) que ofrecen una amplia variedad de alimentos, que van desde el fast-food hasta la comida tradicional. Estos emplazamientos comerciales han ido aumentando la densidad de espacios comerciales en general, pero de consumo culinario en particular, haciendo que las movi­lidades en la zona, en horarios determinados (fines de semana por la noche, entre semana a partir de las 3 de la tarde) aumenten igualmente.

En el caso concreto de las zonas enmarcadas por grandes centros comerciales, los espacios fast-food y franquicias son los que han predominado y se han apropiado de grandes áreas dentro de estos centros. Espacios como La Noria, Plaza Dorada, Angelópolis, Mazaryk poseen áreas denominadas “de fast-food” o comidas rápidas con más de 10 establecimientos, mientras que calles aledañas a las universidades Iberoamericana, Anáhuac, Tecnológico de Monterrey, han visto un aumento en establecimientos de comida callejera, manifestada en forma de *food trucks*, así como de cafeterías y bares.

Sin embargo, es también en estas dos zonas en donde se encuentran los restaurantes más caros de la ciudad, cuyas especialidades van desde la comida italiana y española, hasta las fusiones y cocinas contemporáneas. El siguiente cuadro sintetiza estas presencias:

Tabla 4 Cocinas y especialidades, zona Angelópolis. Elaboración propia.

Tipo de cocina	Especialidad	Menú
Fast-food	Italiana, frituras, comida china, japonesa, francesa, sándwiches, taquerías, hamburguesa, hot-dog, esquites, elotes, postres, cortes de carne.	Pizzas, pastas, buffet chino (para llevar), sushi, crepas, tacos árabes, al pastor, arracheras, tampiqueñas, chorizos.
Internacional	Española	Paella, pinchos.
	Francesa	Crepas, baguettes, carnes.
	Italiana	Pizza, pasta, carnes, paninos.
	Japonesa	Sushi, teppanyaki.

Mexicana	Tradicional	Moles, arroz, frijoles, pipián, mariscos (fusión con cocina peruana), estilo paceño, Ensenada, Mexicali.
	Contemporánea	Fusiones, cocina de autor: sopa de fideos con mariscos, hamburguesas de arrachera, tortas de salmón, enmoladas de jocoque.
	Callejera	Frituras, esquites, molotes, quesadillas, memelas.

El tipo de cartografía culinaria elitizada que aquí he presentado da cuenta de las características que tiene el desarrollo de la ciudad de Puebla en tanto que metrópoli. Se clarifican las tendencias de ubicar cierto tipo de espacios que generan una serie de cambios a nivel social y cultural, que manifiestan sus intereses particulares, sobre todo cuando de desarrollar y modernizar la ciudad se trata. Esto expone las formas en que, a partir de la planificación, cada vez menos pensada para la totalidad de los ciudadanos, se replantean los usos del suelo, a veces con trasfondos y consecuencias negativas para ciertos sectores de la población, los más bajos y marginados, en virtud de la modernización y la integración a un mundo globalizado.

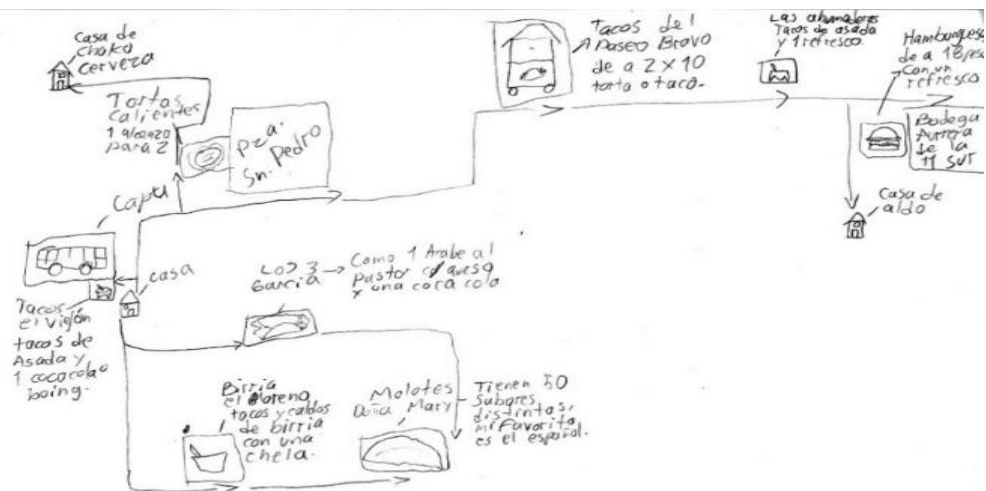
Como evidencian los mapas en este apartado, estas tendencias se ubican, mayormente, en torno a desarrollos inmobiliarios que se enfocan en un sector económicamente elevado, posibilitando la construcción de tipos particulares de consumidores y producciones, para los cuales los espacios culinarios no son una excepción. En términos más concretos, estas diferenciaciones son observables en este tipo de espacios, pero para profundizarlas, es necesario acudir a otro tipo de cartografía; una que presente las posibilidades simbólicas e imaginarias de los sujetos metropolitanos que, muchas veces, se oponen a las manifestadas por las instituciones e incluso el Estado mismo.

2.2.2 Croquis de los sabores metropolitanos: recorridos y relatos culinarios

Como he mencionado, la cartografía simbólica se vale de recorridos para constituirse. En el apartado anterior expuse en términos del proceso de metropolización las diferentes ubicaciones y desarrollos comerciales de consumo culinario elitizado que se localizan en la ciudad de Puebla y su Zona Metropolitana. Pero para generar un ejercicio comparativo, he propuesto la figura de *cartografía simbólica*, generada en este caso particular por comensales, como una forma de aproximación a las subjetividades de lo metropolitano, partiendo de sus experiencias y recorridos culinarios.

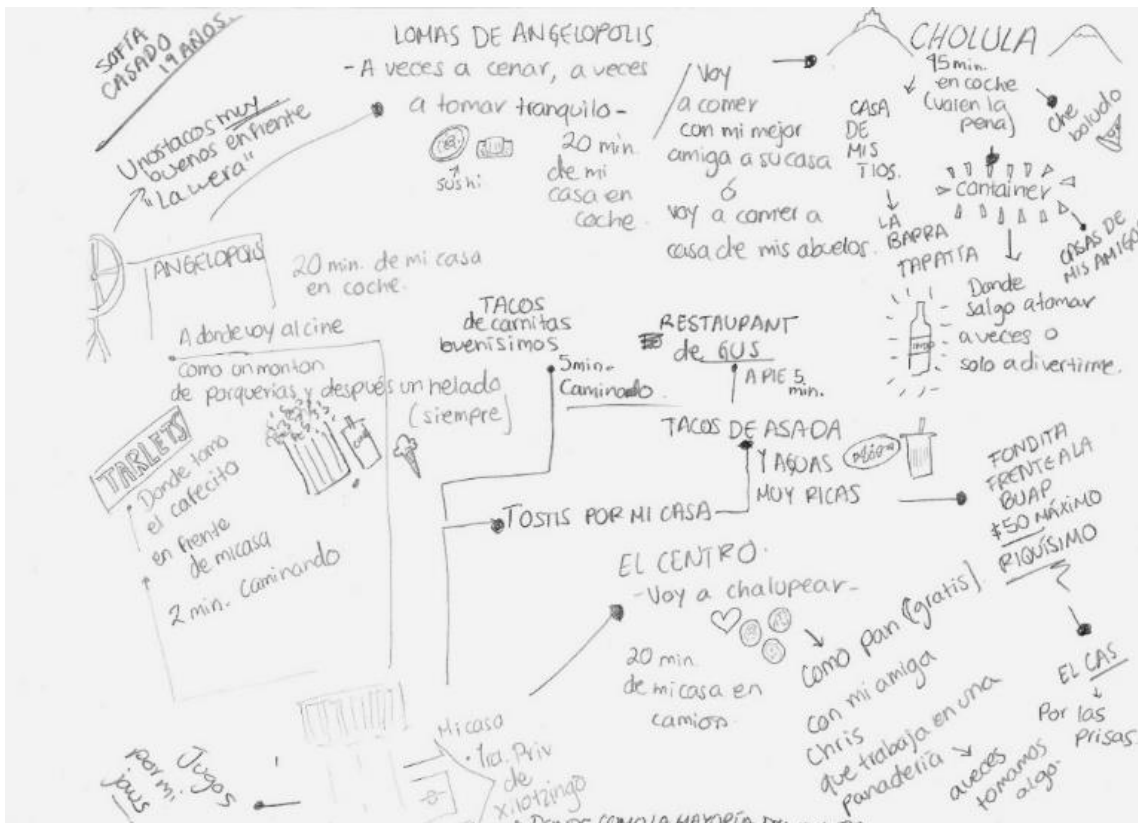
A partir del trabajo con un grupo de discusión formado por comensales, obtuve una serie de croquis, generados por los comensales, en los que representan sus recorridos, prácticas, rutas y demás puntos significativos que hacen que su experiencia metropolitana sea inteligible. A continuación, presento algunos de estos mapas y su explicación, a partir de los testimonios de sus dibujantes:

La senda del taco. Farid, 22 años.



Este croquis no es geográficamente correcto, ni en distancias ni espacios, pero tiene sentido para Farid. Él destaca sus rutas de consumo a partir de dos criterios: las casas de sus amigos, y los lugares donde ellos acuden para “curársela”. Es interesante que no hay referencia a calles ni lugares bien definidos urbanísticamente, pero el concepto de recorrido que he propuesto admite las divergencias simbólicas. Hay acaso tres referencias que permiten tener una idea de la ubicación de los lugares que él representa: Plaza San Pedro, ubicado sobre el Boulevard Norte y Av. 15 de Mayo; el Paseo Bravo, entre las calles 13 y 11 sur y 11 poniente y Avenida Reforma; Bodega Aurrerá, sobre la 31 poniente y 11 sur. “Casi nunca voy a Plaza San Pedro – dice – pero es una referencia para que sepas por dónde es donde como con mis cuates”. La referencia misma al centro comercial, al parque y al super mercado, así como a algunas calles, estructuran el recorrido de Farid, proporcionando elementos tangibles dentro de su dibujo y en su testimonio.

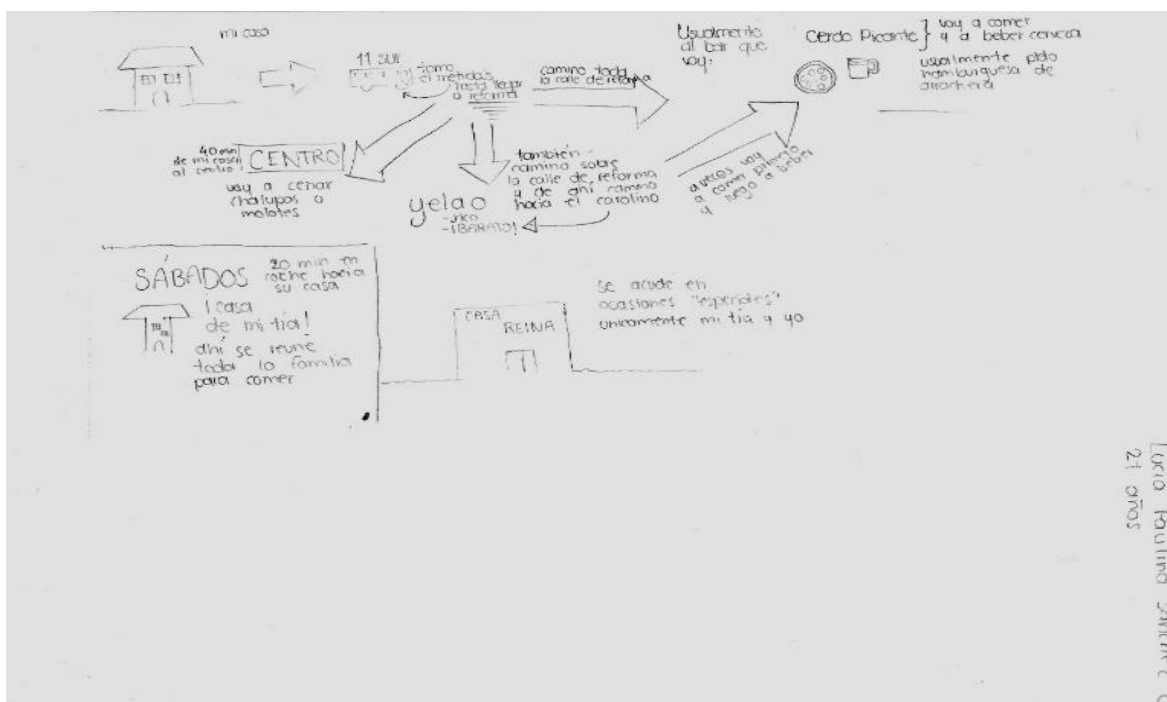
Chalupeando. (Sofía, 19 años)



El caso de Sofía es destacable en el sentido de la complejidad relativa a sus rutas y lugares de consumo. Hay una evidente movilidad entre lugares que geográficamente se encuentran alejados (de Ciudad Universitaria a Cholula; del Centro a Angelópolis), pero que se distinguen gráficamente por ser enclaves en donde ella consume alimentos que le son significativos y que incluso constata a partir de expresiones como “fondita frente a la BUAP, 50 pesos máximo, riquísimo” o “voy a chalupear³²”. Son claras las actividades y tipos de consumo que ella realiza en los diferentes lugares a los que asiste; incluso destaca especializaciones culinarias de diversos lugares, como los lugares donde se “toma tranquilo”, los tacos de carne asada, la pizza (representada gráficamente como una rebanada de dicho platillo) en el Che Boludo, el lugar para el cine y el “comer porquerías y helado”. Incluso hay algunas referencias sobre las distancias en términos de tiempo, del desplazamiento de un lugar a otro (2 minutos caminando de x a y; 20 minutos de su casa en coche). Este formato de representación, al igual que el anterior, expresa una figura metropolitana en la que las rutas y tiempos son consustanciales a los lugares que ella recorre, así como a las especializaciones de dichos lugares. Incluso su hogar, en Xilotzingo, ocupa el lugar de salida hacia todas las rutas: “es como el juego de la oca, sales de un lado para llegar a otro. Yo salgo de mi casa en Xilotzingo y de ahí me muevo para todos lados”.

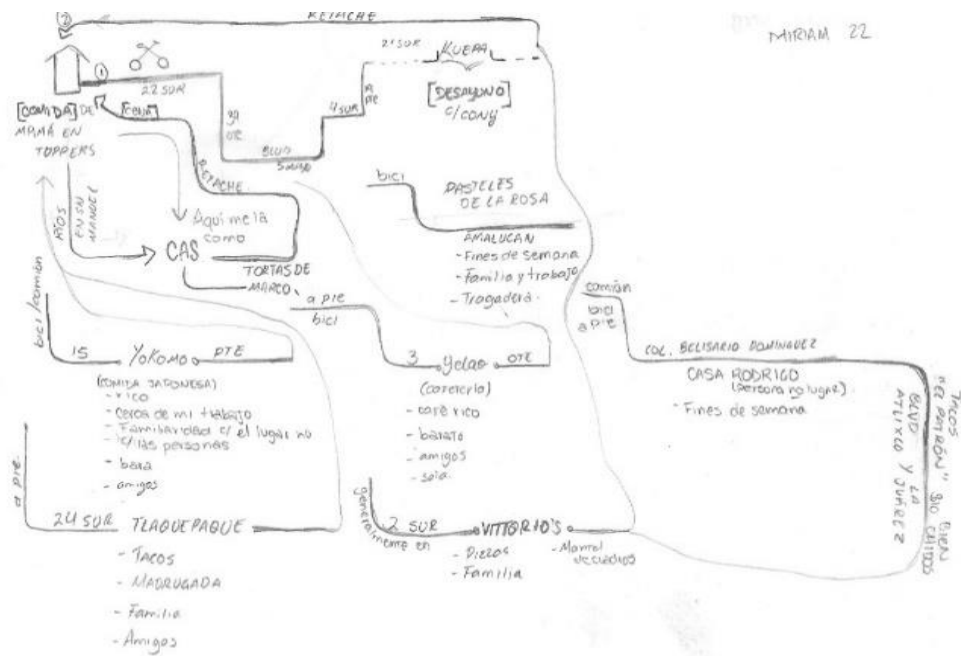
³² Este verbo deriva del acto de comer chalupas, un platillo típico poblano que consiste en una tortilla de maíz, más pequeña que la tradicional, que se fríe en manteca – aunque en algunos lugares lo hacen con aceite vegetal – y se cubre con salsas, roja o verde, complementada con carne de res deshebrada y trozos de cebolla. Es un platillo muy común sobre todo en las noches y en festividades patrias o religiosas.

De los lugares nuestros. (Lucía, 21 años)



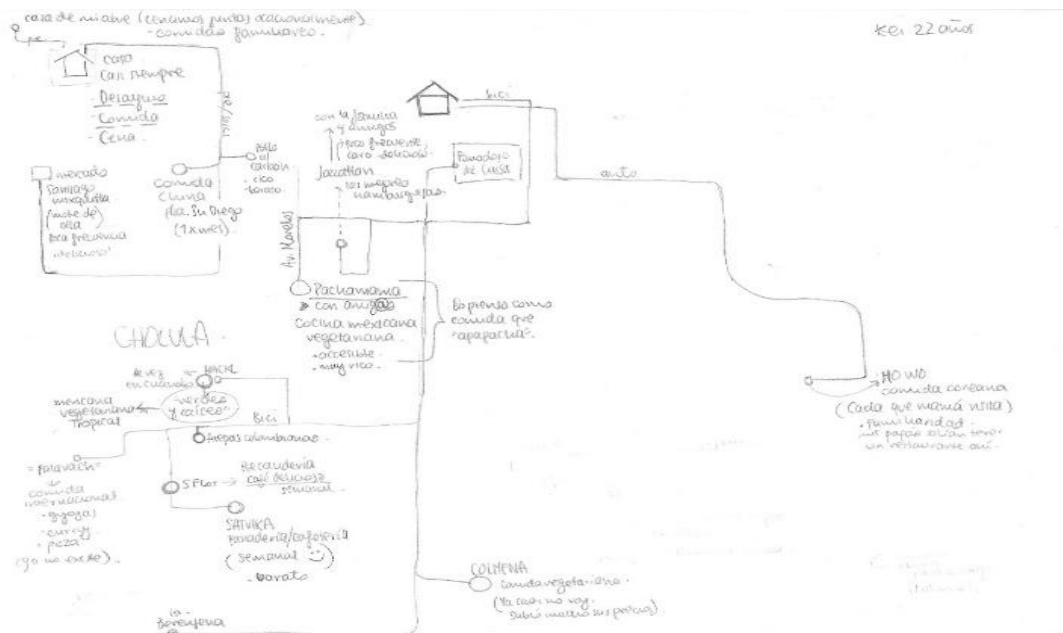
En este croquis encontramos, al igual que en los anteriores, una centralidad en la zona donde habita Lucía y las rutas que ella usa para dirigirse a los lugares que le son significativos. Igualmente se repiten las formas de viaje en transporte o a pie, y queda comprobado que su experiencia, en cuanto a recorridos de índole culinario, se sitúan más bien en el Centro de la ciudad. “Casa Reyna es un lugar *muy nuestro* (de su mamá, tía y ella)”, dice Lucía, y lo constata ubicando dicho lugar en una parte central de su dibujo. En cuanto a otros lugares, resaltan los tipos de consumo que se realizan ahí, “las ocasiones especiales”, el lugar de la reunión familiar, las rutas y las temporalidades de dichos consumos (“en la noche”, “los sábados”).

De idas y retaches. Miriam, 22 años.



El punto de partida es la casa. Resalta que las rutas marcadas incluyen tanto idas como regresos. Aparecen espacios donde ella come diferentes tipos de comida, desde tacos hasta italiana. Sus desplazamientos son, mayoritariamente, a pie y en bicicleta. Hay una caracterización interesante de estos lugares, a partir de las personas con quienes los visita, los platillos que come y algunas características que para ella son fundamentales en su visita: la cercanía con su trabajo, el costo de la comida, su mamá llevando comida a la casa, incluso manifiesta las temporalidades de comida (desayunos, comidas, fines de semana).

Habitando las Cholulas. (Kei, 22 años)



Kei vive en Cholula, por lo que la mayor parte de sus recorridos los hace ahí. El croquis expresa sus movimientos y lugares para comer, en donde la visita a Puebla se hace solo en un caso concreto, que es la comida coreana. Hay dos puntos de partida: su casa y la casa de su abuela y, al igual que en el caso anterior, el recorrido se hace en bicicleta o a pie. Se distinguen lugares de comida vegetariana, expresada en diferentes cocinas (mexicana, sobre todo) y una recurrencia a espacios de cocina asiática. Es interesante que en el centro del mapa sitúa un lugar, Pachamama, que ella distingue entre otras cosas porque siente que come “comida que apapacha”. Hay un sentido de vinculación emotiva en donde los lugares se consideran “familiares” (en el sentido de conocidos), en donde el “apapacho” es parte fundamental de la alimentación. También expone que las visitas a estos lugares son esporádicas, pues la comida, desayuno y cena ocurren, cotidianamente, en su casa.

Como podemos ver a partir de estos croquis, la concepción de la metrópoli y sus prácticas, en este caso delimitadas y vinculadas al acto de comer, resulta contrastante frente a los mapas de la metropolización culinaria elitizada. Se trata, en todo caso, de un contraste complementario del campo culinario entre diversidad de espacios culinarios, cuyas

propiedades en términos de sabor, memoria, narrativa e incluso técnicas y discursos se integran estructuralmente.

Tanto los mapas de la metropolización culinaria como los croquis de los sabores metropolitanos son lecturas de la ciudad: algunas se hacen a partir de la vocación turística y patrimonial, otras desde la vida familiar y el habitar; desde la exclusividad hasta la masividad; desde la cotidianidad hasta la irrupción. Se trata de interpretaciones sobre la metrópoli en donde lo cosmopolita, lo global, se topa con lo local y tradicional, donde dialogan las diversidades, y a la vez compiten por su lugar en el campo culinario.

Como profundizaré más en el capítulo 3, a partir del contenido etnográfico, tanto la metropolización culinaria como la producción del gusto están intrínsecamente vinculados a discursos producidos (a veces sólo reproducidos) por los agentes culinarios, tanto cocineros como comensales, en el marco de la metrópoli. Así, metrópoli y cosmopolitismo van asociados a prácticas culinarias determinadas por el juego entre la tropicalización de lo global y la cosmopolitización de lo tradicional. No se trata de efectos contrarios, sino que son parte del mismo proceso: los espacios culinarios metropolitanos, que están definidos a partir de la movilidad, la circulación de bienes y la expansión de las cocinas (y sabores) metropolitanos.

Es a partir de este tipo de procesos que un platillo procedente del Medio Oriente, el taco árabe, se inserta en las prácticas culinarias de Puebla hasta volverse parte indisoluble de la identidad culinaria de la ciudad, o de cómo a partir de discursividades producidas desde la autoría de un platillo, de sus propiedades gourmet o bien de su constitución estética y visual, se construyen referentes metropolitanos que articulan significaciones y condicionan prácticas.

En síntesis, la importancia de abordar a la metrópoli radica en la caracterización de la metropolización de los espacios culinarios, de sus prácticas y discursos. A efecto de complejizar futuras discusiones, se puede afirmar que la complejidad de esta relación se expresa en dos vías, fundamentalmente: la metrópoli suscita y condiciona prácticas y espacios culinarios específicos, a la vez que éstos y sus prácticas *hacen* metrópoli.

Las profundizaciones en torno a estas relaciones simbólicas y materiales de los espacios culinarios se abordaron desde la aproximación etnográfica, desde la cual también se exploró esta complejidad de lo culinario metropolitano. El contenido y producciones desde los agentes en torno a lo material y lo simbólico de los espacios culinarios, las maneras de hacer, sus sistemas de creencias y temporalidades son elementos fundamentales que hacen un poco más tangible esta complejidad, lo que permite consolidar este modelo de análisis.

Capítulo 3. La construcción social del espacio culinario. Una etnografía del gusto y los sabores.

En este capítulo me enfoco en el análisis etnográfico de los espacios culinarios. En los capítulos previos, mi objetivo fue consolidar teórica y metodológicamente a los espacios culinarios como expresión de un campo y como sistema de gustos. Los elementos significativos y materiales que conforman dichos espacios adoptan funciones que van más allá de las técnicas y usos para consolidarse como recursos socioculturales que los estructuran.

Como expresé anteriormente, los espacios culinarios, al ser expresión del campo culinario, se estructuran en torno a dos dimensiones: una dimensión material y otra simbólica. En la primera se concentran e interactúan todos aquellos elementos materiales que se adscriben al funcionamiento de los espacios culinarios: desde los utensilios de cocina y la cocina como espacio de preparación de alimentos, hasta las vajillas y mobiliario; la decoración y distribución del espacio y los usos de la mesa. En la segunda se concentran aquellas producciones significativas que se vuelcan sobre los espacios culinarios, expresadas mediante los menús, los discursos, las narrativas, las mitologías. Es en esta dimensión en donde lo evocativo y lo significativo del campo culinario se vuelven funcionales y dan sentido a estos espacios.

Pero la puesta en marcha de ambas dimensiones no es independiente de la acción de los agentes culinarios. Recordemos que son agentes culinarios aquellos sujetos que tienen una función que, directa o indirectamente, incide en la estructuración de un espacio culinario y que a su vez son estructurados por estos espacios. Así, tanto cocineros como comensales, meseros, panaderos y demás sujetos involucrados en la producción, transformación y consumo de alimentos son activos agentes en la construcción sociocultural de los espacios culinarios.

Los agentes culinarios en los que se centra esta investigación, cocineros y comensales, establecen relaciones complejas dentro de estos espacios que a su vez dan cuenta de la complejidad del universo significativo de la alimentación, vista desde una perspectiva antropológica y que, enmarcadas en la realidad metropolitana, poseen características muy particulares visibles en la cotidianidad.

En los siguientes apartados expongo una aproximación etnográfica a estos elementos, comenzando por los agentes culinarios, con quienes trabajé lo largo de este proceso de investigación. Posteriormente, me enfoco en la exposición de las dimensiones materiales y simbólicas de los espacios culinarios que me han servido como unidad de análisis. Finalmente, expongo el factor de la temporalidad y su importancia en la conformación de los espacios culinarios, como resultado de la apropiación y configuración cultural del tiempo.

3.1 Agentes culinarios

Las particularidades en la preparación de los alimentos, las maneras de cortar, marinar, cocer, emplatar; las maneras de comer, los modales y la etiqueta, la sociabilidad y la construcción de la comensalidad. La creación de un platillo y su degustación. El choque de sazones como enfrentamiento de las prácticas tradicionales con las cosmopolitas. Todas estas son propiedades de la estructura culinaria expresada en los espacios culinarios y que de muchas formas dan sentido – en todo caso *intentan* dar sentido – a lo que se cocina y lo que se come.

Francis Mallmann expone que lo más simple siempre es lo más complejo de cocinar. Más aún cuando las tendencias globales en la preparación de los alimentos han establecido metas cada vez más intrincadas, logros cada vez más lejanos, como aquellos que aspiran a estar en la guía Pellegrino o tener al menos una estrella Michelin, que tiran líneas estéticas,

ideológicas y técnicas, ante las cuales muchos nuevos cocineros aspirantes a chef deben subsumirse.

Por otra parte, vale la pena preguntarse si forzosamente existe un alineamiento en estos términos, pero entre los cocineros y los comensales. ¿El gusto que imponen los cocineros es el gusto de quienes degustan sus preparaciones? La producción del gusto no sólo es un escenario limitado y controlado por los agentes que cocinan los alimentos: el escenario es más complejo cuando entran en escena las comensalidades. Así, el juego entre agentes no sólo se da entre cocineros, sino que implica relaciones igualmente complejas entre cocineros y comensales, y entre producciones de la comensalidad.

No son procesos unívocos, pero tampoco contradictorios. Más allá de considerar el gusto de los comensales como opuesto o contradictorio al que los cocineros construyen y reconstruyen, o bien que éstos logran unificar o estandarizar fácilmente su concepción de lo que es un gusto o un sistema de sabores entre los comensales, se trata de un sistema recíproco y complementario. En otras palabras, el gusto, al igual que el mito como lo expone Lévi-Strauss, se compone de todas sus versiones.

Presento a continuación un análisis etnográfico de los agentes culinarios en juego, planteando fundamentalmente tres aspectos: su estructuralidad, su función en los espacios culinarios y las formas en que éstos inciden en la producción de gustos particulares, pero enmarcados en una realidad metropolitana.

3.1.1 De cocineros a chefs: agentes culinarios en las cocinas

Escena 1: el cocinero llega temprano al restaurante. Lo primero que hace, mucho antes de que lleguen sus ayudantes de cocina, es ponerse su uniforme. Consiste éste en una cofia o gorro de cocinero, una filipina y un mandil. La higiene es importante, así que todo el uniforme luce impecable, así como el instrumental que fue utilizado el día anterior, cuya higiene está a cargo de una ayudante. Afila sus cuchillos, verifica que todo esté a la mano y que nada esté

fuera del lugar: “el orden y la limpieza son fundamentales en este oficio”, me comenta mientras observa el contenido de unos cuencos que recién retiró del refrigerador. Al llegar sus ayudantes, la primera acción es reunirlos – una vez que éstos se han arreglado – en el centro del restaurante para ponerlos al día sobre lo sucedido, bueno y malo, el día anterior. “Un cliente se quejó de que su sopa estaba muy salada; hay que cuidar eso”, les dice con mucha tranquilidad. “Pero hubo otro cliente a quien le gustó mucho la nueva creación (refiriéndose a un platillo que acaba de integrar en su menú), así que creo que podremos seguirla ofreciendo”. Su plática también es motivacional: procura que sus colaboradores se sientan cómodos y seguros de que lo que hacen es fundamental para el buen funcionamiento del restaurante. Igualmente, los escucha. Les pide que externen sus preocupaciones, sus ideas, o cualquier cosa que eventualmente pudiera dificultar el proceso en la cocina. Les habla de los ingredientes y de algunas cosas que leyó en internet la noche anterior: a él le gusta mantenerse informado de lo que sucede en el mundo de la cocina. Así mismo, procura recordarles cosas básicas: la temperatura que debe mantener la isla de preparaciones calientes, el color de las tablas que se usan: azul-pescados y mariscos, verde-vegetales, rojo-carnes. “Limpien todo siempre después de cada uso; no queremos contaminación y que al rato enfermemos a algún cliente”. Posteriormente, los invita a entrar a su cocina, en donde empiezan a sonar licuadoras y un radio a muy bajo volumen en el fondo. Suena el rechinado de un cuchillo que raspa la chaira; suena el golpeteo de los sartenes de acero inoxidable sobre las hornillas de la estufa. Huele a fuego, a caldo, a jamaica, a chile tostado: “yo, como cocinero, empiezo a comer desde que huelo todo lo que se va a preparar”, dice con una sonrisa – la cual comparto al oler todo lo que ahí sucedía.

Escena 2: concentrado en la parrilla, Mauro, cocinero de 40 años, observa el fuego. Pone la mano a unos 15 centímetros de distancia de las brasas, para comprobar que éstas son las adecuadas para el corte. Toma un azadón y con cuidado dispersa los carbones al rojo vivo, buscando que éstos queden de manera prolija a lo largo de la parrilla. Ésta mide aproximadamente metro y medio de largo, por 60 centímetros de ancho. A diferencia de otras cocinas, la suya es muy silenciosa y se puede escuchar música *New Age* en el fondo. También,

antes de empezar a cocinar, Mauro cierra los ojos, murmura durante algunos segundos unas palabras incomprensibles (está orando), para después prender un incienso con aroma de sándalo. Seis o siete minutos después, regresa a la parrilla verifica una vez más el calor y finalmente pone un bife. “Es importante ver el fuego, sentirlo. El fuego define si lo que vas a hacer quedará bien o mal y por eso es importante. Para mí, el fuego es como mi segundo cuerpo: ahí donde yo no puedo modificar la comida, él lo hace como si fuera un tercer brazo, o el poder de mis ojos y mente”. Él sólo trabaja por las tardes, pero los días con más concurrencia son viernes y sábados. Sólo trabaja con él una joven, Luciana, quien es la mesera y hostess del restaurante. El lugar es pequeño porque “se hace más íntimo, donde yo como cocinero puedo estar en contacto e interacción con mis clientes; a veces hasta nos volvemos amigos”.

Las escenas anteriores, que aquí utilizo como postales del quehacer cotidiano de los cocineros, dan cuenta de la complejidad de un momento en su día laboral y en su vida en el oficio de la alimentación. Su papel cumple una serie de funciones simultáneas como jefe, organizador de eventos, traductor del lenguaje culinario, estandarizador de prácticas, motivador, divulgador de lo global³³. Se encarga de mantener el buen funcionamiento del restaurante y es el eje humano en torno al cual se estructura su cocina: a partir de él, se determinan las funciones de los demás sujetos involucrados en el proceso de preparación de los alimentos.

Además, quedan expuestos los procesos mediante los cuales los cocineros influyen en la producción de un gusto metropolitano particular³⁴, a la vez que en ellos se infunden los

³³ Resalto un hecho importante: si bien me enfoco en el proceso creativo del cocinero, no hay que desdeñar el papel de los mercados y de los capitales en esta figura. El cocinero/chef pretende posicionar su restaurante en el mercado, vender un producto, un platillo o un concepto. El cocinero es ante todo un sujeto producto del capital.

³⁴ Así mismo, el chef es un sujeto entrenado y formado institucionalmente. Dicho esto, la formación del cocinero→chef es fundamental en la comprensión de su estructuralidad en los espacios

valores de producción y preparación de los alimentos que el mundo globalizado propone estandarizar. Por ejemplo, el caso de David, cocinero experimental, en un restaurante que ofrece comida mexicana contemporánea, comenta que

la idea inicial [del restaurante] era ofrecer comida mexicana pero un poquito más establecido en las raíces que tenemos, no tan gourmet. Entonces lo fuimos transformando, fui metiendo mis ideas. Mi especialidad es en comida experimental, entonces me encantan texturas, aromas, geles; trabajo mucho con purés de frutas naturales, sin agregarles ningún tipo de espesantes. Así, más que nada la hemos transformado en Alta Cocina Mexicana, y ahorita nos encontramos en proceso de evolución, vamos a meter un poquito más de cocina contemporánea. (Entrevista realizada en abril de 2017)

Inciden, como podemos observar, al menos tres cualidades en la estructura de la cocina de David: lo tradicional (anclado en las raíces), lo experimental (anclado en la transformación) y lo contemporáneo (expresado en la evolución). Estas tres cualidades, desde esta perspectiva, son procesos de construcción de los gustos, a partir de una interacción paradójica – o sea compleja – de rasgos históricos-tradicionales, que intentan posicionarse dentro de un escenario más global a futuro, pero a la vez intentando consolidar su localidad expresada en una Alta Cocina Mexicana.

El juego semántico tradicional-experimental-contemporáneo se ha consolidado como un eje profesional e ideológico entre los cocineros que proyectan sus cocinas hacia lo “Alto”, “Contemporáneo”, “de Autor”, “Gourmet”. En esta relación global-local, y de forma muy difundida entre los cocineros con quienes trabajé, se expone una función intrínseca en ellos, que es la de movilizar hacia lo global los sabores, ingredientes, técnicas y demás procesos culinarios locales a la vez que se intenta integrar elementos externos en las

culinarios, pues no sólo manipula y transforma ingredientes, ni tampoco es un ente creativo independiente de procesos históricos, sino que se trata de un sujeto cuya formación le permite interpretar el lenguaje culinario y sus rasgos históricos. Son reproductores de un sistema institucionalizado de los alimentos y sus sabores.

producciones internas, cuyos efectos se disipan si no se aspira a una vigencia permanente, o se exacerban si no se encuentra un punto de equilibrio. Así es que se manifiestan al menos dos posibilidades para equilibrar estos factores: la tropicalización, es decir, la localización de los gustos y sabores globales, y la cosmopolitización de los gustos tradicionales:

He tenido que tropicalizar algunos platillos. ¿Qué es tropicalizar? Es adaptar un ingrediente a los sabores locales. Así, por ejemplo, un confit de pato en taco es una forma de tropicalizar un platillo. Así que hay cosas que tengo que adaptar para que a la gente le guste, pero no voy a tropicalizar todo, porque se corre el riesgo de vulgarizar un platillo. Hay ingredientes que sí se pueden tropicalizar y otros que no. (Gerardo, cocinero, entrevista realizada en abril de 2017)

He tenido que cambiar algunos platillos, porque ha llegado gente y me dicen que algo no sabe bien o que sabría mejor con otro ingrediente, o que de plano no sé cocinar determinado platillo, o que mi técnica está mal, etcétera. A veces a la gente no le gusta lo que come porque no lo entiende, o te piden cosas que han visto en la tele y creen que es lo que se debe comer. Aquí lo local contemporáneo es lo que ofrecemos y es válido hacer experimentos. (David, cocinero, entrevista realizada en abril de 2017)

Yo tuve que adaptar algunas cosas de la comida griega para el gusto de los mexicanos. Cuando llegué a vender los souvlaki, tuve que ofrecer salsas picantes o buscar formas conocidas para los mexicanos para que pidieran los platillos que comemos en Grecia. Así poco a poco fue gustando mi platillo y ahora vienen y ya no piden tanto el picante, pero sí me piden papas fritas, o limón o mucha sal. Ustedes comen mucha sal. (Dany, cocinero, entrevista realizada en febrero de 2017)

Presento cuatro experiencias de diferentes cocineros en donde se observa, en algunas más explícitamente que en otras, el juego entre lo local y lo global. Desde el hecho de toparse con el extranjero que espera un tipo de preparación – en respuesta a no poder comer picantes o preferir no comerlos – adaptado a su paladar, hasta una forma de reglamentación de lo que se puede y no se puede adaptar a los sabores y contenidos locales.

En ese sentido, la tropicalización y la cosmopolitización son procesos de gran complejidad que pueden incluso funcionar como categoría de análisis. Existen implícitamente elementos referenciales en los testimonios anteriores, que dan cuenta de la existencia de este proceso y de esta serie de categorías: lo de afuera/lo de adentro; hacer lo que *ellos* pueden/no pueden comer; comer lo conocido/desconocido; lo que se puede tropicalizar/lo que no se puede tropicalizar; lo que se puede o no cosmopolitizar.

Hay también una intención didáctica: educar al paladar. En estas locuciones, impera la necesidad de establecer, basándose en las categorías arriba mencionadas, una forma de límite, una frontera que se establece para que el comensal adquiera los elementos básicos de estas categorías para que su experiencia culinaria se alinee con la del cocinero. Así, estrategias como la expuesta por Dany, quien primero hace una adaptación rápida de un platillo griego al sabor *familiar* de los mexicanos para paulatinamente irlo restableciendo al sabor *original* de Grecia, tienen un objetivo coincidente, que es el de limitar su platillo simbólicamente, en torno a las expectativas de los comensales.

Aunado a lo anterior, agrego un testimonio que hace aún más compleja la figura del cocinero como agente de los espacios culinarios: una característica que resulta coincidente entre los cocineros con quienes establecí interacción, es la dicotomía chef/cocinero, sobre la cual se sitúan una serie de diferencias estructurales que considero fundamentales para el análisis de la producción del gusto.

Ser chef no es un puesto, es algo que te ganas con la experiencia. Yo soy un cocinero. Un chef es un cocinero con mucha más experiencia. Creo que es un poco erróneo el tema de que cuando salen de la escuela, [los alumnos] dicen que son chefs, y en realidad no lo son. Es una etiqueta que te ganas mediante la experiencia que tú tienes, en cuanto al trabajo. (Maximiliano, cocinero, entrevista realizada en mayo de 2017)

Maximiliano expresa su pensar sobre el concepto de *chef* y cómo se diferencia del de *cocinero*. Para él hay una especie de transición entre el chef y el cocinero; dicha transición ocurre temporalmente y a partir de ciertos logros, además de no ocurrir solamente al recibir un título académico. En ese sentido, su presencia en el restaurante se hace evidente más

como parte de un sistema complejo, que como líder o autoridad frente a los demás agentes involucrados en su restaurante.

Se evidencia no sólo en su testimonio, sino en la acción misma dentro de su cocina, así como de su estructuración personal como cocinero, la intención de llegar a esta transición *cocinero* → *chef*³⁵, y la refleja como una especie de transacción entre su idea de buena/mala cocina y los elementos simbólicos y materiales de los que se vale para poner a su restaurante (y su nombre) como un referente culinario en la ciudad de Puebla. Convertirse en chef no es cuestión de títulos académicos: se hace un chef siendo cocinero.

Si bien él no está enfocado a la preparación de platillos netamente mexicanos, sí hace una interpretación, ahora denominada *fusión*, de elementos comunes en la cocina mexicana (tortillas, chile, frijoles, algunas bebidas) con ingredientes de otras procedencias culturales. No es extraño encontrar en su menú algún corte americano de carne con picantes, o tostadas de atún (que, dicho sea de paso, es el platillo estrella de su restaurante) con condimentos y diferentes salsas. Sin duda el elemento central para Maximiliano, el eje en torno al cual se hace buena o mala cocina, es el ingrediente.

Otro cocinero, Martín, expresó de manera similar su pensar en torno a ser cocinero: “yo me considero un cocinero, y esto es un oficio. Ser chef es con el tiempo y la experiencia”. Al igual que Maximiliano, la relación entre cocinero y chef se sitúa tanto en el plano de la temporalidad como en el de la experiencia. En su caso, Martín sí se especializa en cocina mexicana y se ha dedicado a esto por más de 10 años. Ha preparado cocina japonesa, italiana, francesa, pero ha encontrado que la mexicana es una de las mejores y más complejas del mundo.

³⁵ Cabe enfatizar que lo culinario se encuentra precisamente en el seno de la distinción entre cocinero y chef. Reafirmo que lo culinario es una estructura de estructuras, por lo que la acción diferenciadora entre el cocinero y el chef, en donde se destaca el proceso de formación, la experiencia y el tiempo, no son sino elementos estructurales puestos en marcha en la práctica culinaria.

Él considera que la historia de la cocina mexicana la hace aún más compleja, por lo que conocerla es fundamental para poder cocinarla. Pero también la constante experimentación – o su interpretación de lo tradicional – es una situación obligada. Así, él se caracteriza por realizar una actividad cuyas bases se encuentran históricamente determinadas (a partir de los ingredientes y de los procesos) pero aspirando a un proceso de globalización, el cual a su vez exige ciertos estándares técnicos y de producción.

A partir de las narraciones de los cocineros, en cuanto a su figura culinaria, expongo este cuadro que presenta algunas características diferenciales de estos agentes culinarios:

Tabla 5 Características diferenciales entre cocinero y chef. Elaboración propia.

	Cocinero	Chef
Tiempo	Se asume como resultado de un proceso (académico, autodidacta) de aprendizaje continuo. Considera la cocina como un oficio.	Se construye a partir de la experiencia vinculada al tiempo. Es una etiqueta otorgada al transcurrir cierta cantidad de años como cocinero.
Materialidad	Se encuentra en constante descubrimiento y experimentación en el uso de ingredientes, técnicas y utensilios.	Se ha especializado en el uso de ciertos ingredientes y cuya trayectoria ha sido marcada por el paso entre diferentes cocinas y técnicas, adaptaciones e interpretaciones.
Discurso	Es una figura intermedia en una compleja trama de relaciones, que van desde las relaciones de	Se trata más de una etiqueta social que de un título ejecutado. El estatus de <i>chef</i>

	producción de los ingredientes, los intermediarios y distribuidores (proveedores), y otras relaciones incidentales (molineros, carniceros, barman, baristas).	se consolida socialmente a partir de la constatación de su reputación, y ocupa el nivel más alto en la jerarquía interna de su cocina.
Social	Es una figura más local que global, y en su devenir se estructuran los elementos necesarios para el desarrollo de cocinas que articulan lo global en lo local y viceversa. Así mismo, la figura de cocinero “tradicional” puede ocupar una posición contundente en la protección de las formas y sabores tradicionales, aspirando más a una consolidación patrimonial de la alimentación.	Adquiere un estatus de exclusividad, que le confiere la posibilidad de situarse dentro del campo como un referente culinario global (o en proceso de globalización).

En este cuadro se evidencian cuatro escenarios que consolidan la distinción entre cocinero y chef. La cuestión es cómo estas diferencias inciden, finalmente, en la producción del gusto por parte de este tipo de agentes. Recordemos que como agentes que manipulan los ingredientes y los transforman a partir del uso de determinadas técnicas y utensilios, sus producciones no quedan exentas de influencias internas (locales) y externas (globales), aspirando a llegar a determinados comensales y exigencias metropolitanas.

El valor estructural del cocinero dentro de los espacios culinarios se afirma a partir de su presencia como engrane, como pieza de un motor más grande y complejo. Entonces se verifica a partir de las interacciones sociales y de la complejidad de relaciones que establece tanto con otros agentes culinarios, como con la realidad metropolitana y global.

Esto implica entrelazar aquellas características que expuse al comienzo de este apartado (lo tradicional, la evolución, la transformación) con los valores de agencia de los cocineros (estandarizar los gustos, establecer líneas estéticas, gustativas e ideológicas en torno a los alimentos) y los procesos de tropicalización y cosmopolitización.

La dicotomía cocinero-chef adquiere importancia analítica: hay una cierta preferencia por ser denominados “cocineros” y no “chefs”, porque la figura del cocinero es más operativa, más social y más práctica que la de chef. En todo caso, el cocinero puede funcionar como un traductor del lenguaje culinario utilizado por los *grandes chefs* – los famosos, los que escriben libros y determinan lo que se debe o no hacer en la cocina – y a la par, se transforman en movilizadores de los gustos metropolitanos. La figura del chef “es muy lejana y ya muy rebuscada, en mi opinión”, expresa David.

En síntesis: el cocinero es un agente cuya acción de intervención, producción y transformación de los ingredientes en platillos, incide de forma directa en la producción del gusto. No sólo a partir de sus propiedades académicas y títulos, sino como agentes que movilizan contenidos locales y globales en la conformación de tipos particulares de gustos metropolitanos. Además de los cuatro escenarios mencionados anteriormente, existen interacciones que ponen en juego lo tradicional, lo experimental y lo contemporáneo como procesos del sistema culinario. En otras palabras: tropicalización de lo global y cosmopolitización de lo tradicional.

Retomando a Barthes (2006), los alimentos son signos, pero la acción del cocinero, además de los contenidos estéticos, discursivos e incluso mediáticos, conforman los elementos mínimos significativos que se infunden a los ingredientes, a los platillos, a las bebidas y los maridajes. Al ser una figura operativa, como ya hemos visto, posee estrategias sociales y recursos culturales que le permite sintetizar ideologías y creencias en un platillo. La complejidad se visibiliza en lo más simple: no es igual hablar de un “Chile en Nogada” que un “Chile en Nogada de Autor”, o “deconstruido”. Esta es la ejecución más clara que tiende a la construcción de un gusto determinado: no sólo se establecen las reglas de consumo de los platillos, sino que se concretan límites, se condicionan prácticas (de comer, de cocinar) y

se emulan procedimientos globales en la producción local, a la vez que se somete lo local a los flujos globales.

Pero no sólo la acción del cocinero como agente culinario tiene la capacidad de construir gustos metropolitanos. Los comensales también tienen incidencia en ellos y es a partir de los recorridos (como exploré en el capítulo II), la costumbre, el antojo y otros recursos que éstos producen marcos de construcción de gustos. Son agentes que pueden valorar, evaluar, alinearse o no a aquellas líneas que trazan los cocineros.

3.1.2 Comensales y gustos metropolitanos: produciendo un sistema de sabores

En el marco teórico de esta investigación expuse una taxonomía de la comensalidad, propuesta por Claude Grignon (ver pg. 38 de esta tesis), que me sirve para situar escenarios posibles en torno a la construcción del comensal y de las comensalidades. A partir de estas categorías de comensalidad, afirmo que ésta no es sino otra forma fundamental de agencia culinaria, cuya acción construye y valora tipos particulares de gustos.

La comensalidad no sólo hace referencia a un grupo de sujetos que realiza la acción de comer el alimento de forma grupal, sino a maneras y tiempos particulares de hacerlo. Como bien señala Grignon, la formación de la comensalidad es la formación de un “nosotros” e, incidentalmente, de una otredad. Pero dicha formación no sólo se debe fundar en ciertos aspectos de la reunión, sino en maneras de comer y expresarse sobre lo comido que, dicho de otra forma, es construir *su* versión de lo que es bueno/malo, sabroso/no sabroso.

Expresan algunos comensales con quienes realicé recorridos y entrevistas locuciones que dan cuenta de una especie de valoración de lo comido que atiende a factores múltiples que hacen compleja la categorización de los tipos de comensalidad. Así, por ejemplo, una comensal de 26 años, que elige “el lugar si está de moda, o si mis amigos dicen que está rico. Pero al final termino regresando a los mismos lugares por el ambiente, o por el precio”; contrastando este testimonio con el de un comensal de 63 años quien afirma que “los lugares

a los que voy a comer son muy buenos por la sazón. A veces lo de moda o lo nuevo no es bueno porque les falta sazón”³⁶. Aquí estamos frente a dos situaciones distintas que caracterizan dos tipos de comensalidad particulares: aquella que acude a determinados espacios por moda frente a aquel que acude por la sazón.

Además de estas posibilidades se presentan otras – muy acordes a la tipología de la comensalidad propuesta por Grignon – en las que se evidencian jerarquías, universos significantes, órdenes y maneras de hacer y ser. Es decir que la comensalidad es también un despliegue de capitales y un ordenamiento de las relaciones sociales dentro del grupo y hacia *los otros*, constituyendo grupos que aplican una especie de didáctica culinaria, aplicada no sólo a la consolidación del grupo, sino a su apropiación de los espacios culinarios.

Así, el espectro de motivos para asistir a un lugar, desde la perspectiva de los recorridos, puede establecerse desde motivos económicos hasta circunstanciales. Ir, pasar, parar como figuras que articulan una serie de escenarios posibles en torno a los cuales se acude a determinados lugares para comer: desde la planeación hasta lo inesperado, pasando por la elección de la moda o la preferencia de la sazón; son todos elementos que se articulan y dan sustento a la creación de tipos de comensalidad.

¿Qué es, entonces, lo que motiva a los comensales a decidir por lugares, platillos y sabores específicos? Propongo algunas razones, extraídas de testimonios de comensales³⁷:

³⁶ La elección de los comensales no se vincula a algún criterio particular. Dado que en esta investigación no me enfoco en la comensalidad, la retomo de manera complementaria pues, como ya he expuesto, considero que es también productora del gusto. Así, los testimonios y documentos que aquí presento, en torno a la comensalidad, tienen una función de contraste o complemento. Sirvan estas aproximaciones para generar más investigaciones enfocadas a la comensalidad como productora del gusto.

³⁷ Estas categorías pueden tener cruzamientos o mezclas entre ellas, enfatizando en la complejidad de formas de elección. Así, por ejemplo, lo social y lo económico pueden correlacionarse a partir de una festividad o de un acontecimiento. La sazón puede subordinarse a lo conocido y la extrañeza a

Tabla 6 Categorías presentes en la elección desde la comensalidad. Elaboración propia.

Económica Acuden por la relación del precio con los alimentos. Existen lugares en donde se come barato y la comida tiene buena sazón. La elección de lugares más caros se hace en función de otras razones (comensalidad extraordinaria).

Social³⁸	Lugares a los que se acude con la familia, con amigos, con compañeros del trabajo. La elección en este sentido se realiza en función del acontecimiento: festividad, negocios. También puede incidir la publicidad (lo que está de moda), la novedad o la rareza (comida “exótica”, “experimental”). El “ambiente” es una variable importante.
Sazón	Se vincula con la sazón de los platillos. Entran en juego variables como lo sabroso/no sabroso; el antojo; la calidad de la comida, entre otras. La relación es directa con el platillo.
Lo conocido y la extrañeza	Remite a aquellos sabores o ingredientes que dejan una especie de huella o memoria culinaria. La familiaridad de un sabor, de un aroma

partir de un ejercicio de experimentación de lo extraño (el “probar” cosas nuevas), a la vez que lo social puede estructurarse en torno a lo conocido/extraño. Estas correlaciones son estructurales a la comensalidad como agente culinario.

³⁸ Este aspecto incluye discusiones que integran elementos como la religión, la política, el género, los cuales, sin duda son de mucha importancia en la caracterización de la comensalidad como agente culinario. Es así como, por ejemplo, las relaciones de género se pueden observar de forma clara en el ámbito del restaurante y, efectivamente, de la comensalidad, incluso en la forma en que esta se distribuye en una mesa. Surgen cuestionamientos sobre el lugar que ocupan las mujeres en una comida familiar (en una entrevista, una comensal enfatizó que la abuela y las tías se sientan cerca de la cocina, pues son las encargadas de servir los platillos) e incluso en el espacio de la cocina.

de la sazón articulan una serie de procedimientos de elección y valoración de lo que se come a partir de su vinculación con la memoria del comensal. De manera opuesta, la extrañeza se manifiesta en aquello que puede parecer familiar, pero que estética, técnica o gustativamente genera una sensación nueva y diferente.

La economía es una razón que explica algunas de las prácticas cotidianas de la comensalidad: el factor costo moviliza una serie de preferencias vinculadas más al hecho de elegir lo que está al alcance del bolsillo, que al hecho de consumir determinados alimentos. Este tipo de escenarios se diversifica en función del agrupamiento social desde el cual se hace una elección: ser estudiante, oficinista, asalariado. Así, el rango de elección basado en lo económico puede ir desde el consumo de comida callejera hasta el consumo de alimentos preparados en casa.

Se diseñan estrategias culinarias que permiten recurrir a los mismos lugares (fondas, cocinas económicas, puestos callejeros) que articulan tiempos y desplazamientos: “yo voy a comer a un lugar que está en Circunvalación, porque es barato y me queda cerca de la *Uni*”, explica una comensal estudiante de la BUAP; de igual forma, otro comensal trabajador de una agencia de automóviles en la zona centro de la ciudad expone que le “es muy conveniente tener una fonda en la esquina, pues así no pierde tiempo y le sale más barato”. Entonces, el escenario construido sobre lo económico admite la diversificación de la preferencia – o conveniencia – de comer alimentos cercanos y a precio accesible.

En contraste, el consumo que se realiza en los restaurantes donde realicé exploraciones de campo, atiende a otro tipo de razones, en términos económicos, pero definidos por otros espectros de la vida cotidiana, como lo es el estatus. La comida de negocios o la festividad aseguran una práctica bien definida de asistencia a estos lugares, en

donde el gasto económico debe estar a la par del alimento obtenido, aunque sea de forma discursiva³⁹.

Como segunda razón tenemos el aspecto social: efectivamente, como expuse anteriormente, se articulan dimensiones sociales que definen prácticas culinarias. Existen formas de comensalidad que se construyen en torno a elementos de sociabilidad y uso del tiempo particulares: la fiesta, la reunión familiar, la interacción con amigos, grupos escolares, comidas de Navidad y Año Nuevo, el aniversario, “tomar un café”, “el ligue”.

Aspectos cotidianos y extraordinarios dan sentido a la construcción de comensalidades vinculadas con el día a día, pero también con la irrupción de acontecimientos. Además de esto, se aplican maneras de mesa y etiqueta – que implican la puesta en marcha de capitales simbólicos – que aseguran formas de relaciones sociales determinadas: los modales y la etiqueta que se despliegan en una comida de negocios frente a los que se utilizan en una comida familiar poseen características propias, al igual que las jerarquías y órdenes que se establecen en torno a quién se sienta dónde en una reunión familiar o de amigos:

En la mesa de casa de mis abuelos, en Navidad o Año Nuevo, mis abuelos se sientan en las cabeceras; ella en la más cercana a la cocina, él en la opuesta. De ahí se distribuyen los hijos – mis tíos y papás – y en los lugares que quedan se sientan los nietos. En mi familia siempre hay discusiones en estas fechas: lo político, el chisme de los vecinos o de alguien de la familia, entonces la mesa se va ajustando a esas pláticas. Pero los lugares que siempre permanecen igual son los de mis abuelos. (Sofía, comensal, entrevista realizada en noviembre de 2017)

Mis papás siempre se sientan en las orillas de la mesa, y yo mi hermana en medio. Mi mamá se sienta cerca de la cocina porque es quien sirve la cena o la comida.

³⁹ En este sentido, el estatus y el despliegue de capitales bastan para establecer una figura de distinción entre comer carne asada en una fonda o un corte americano en un restaurante de la Avenida Juárez. Se movilizan discursos en torno al lugar y no tanto en torno a lo que se come.

Siempre hay un momento para agradecer por los alimentos y casi siempre es mi papá el que empieza. Cuando salimos a algún lugar, mi papá escoge la mesa dependiendo de si está cerca o lejos de la cocina o los baños del restaurante. (Mary, comensal, entrevista realizada en noviembre de 2017)

De forma ilustrativa, estas citas dan cuenta de un ordenamiento interno de la familia que a su vez da paso a prácticas previas al consumo de los alimentos: el lugar donde se sientan los abuelos o padres y su permanencia, la oración o la plática política o el chisme incluso la elección de una mesa en un restaurante a partir de su ubicación dentro del mismo. En este sentido, sus formas de construir comensalidad conlleva la posibilidad y la obligación de ordenarse y consolidarse frente al espacio culinario y de definir sus reglas de convivencia.

Lo anterior, aunque podría antojarse como una obviedad, es sin duda uno de los elementos estructurales de la comensalidad: asumiendo posturas y maneras de hacer básicas, es que se van dibujando relaciones sociales más complejas que, finalmente, inciden en el sistema de gustos y en un sistema de inclusiones y exclusiones que son esenciales para la consolidación misma del grupo comensal.

La comensalidad es, entonces, una configuración social de entramados relacionales que tiene entre sus funciones la de expresar sus categorías del *gusto* y sus preferencias en cuanto a sabores y contenidos culinarios, además de las presentadas por Grignon. Así es como se conforma la tercera razón, e incidentalmente la cuarta: lo familiar (en el sentido de lo conocido) y la extrañeza – de elección: la sazón⁴⁰.

La sazón es un elemento fundamental que admite entrelazamientos con lo social y lo económico. Es decir que, en todo caso, la sazón se asume como el distintivo primordial que define y diferencia un buen lugar y un mal lugar, un buen platillo malo:

⁴⁰ Más adelante expondré que la sazón y el sabor, si bien están vinculados, no son lo mismo. Desde esta perspectiva, ambos conceptos establecen una relación análoga a la lengua/habla, en donde la sazón ocuparía una dimensión diacrónica, mientras que el sabor se sitúa en una dimensión sincrónica.

Yo creo que la sazón es lo que deja el cocinero de sí mismo en el platillo. Es como el espíritu de quien cocina, de su historia como cocinero, esperando que incida incluso en la vida personal de las personas; así sabemos que van a regresar. (Martín, cocinero, entrevista realizada en mayo de 2017)

Yo creo que algo que me hace volver a un lugar, o decidir ir a uno nuevo, es qué tan familiar o qué tan extraños son para mí sus platillos y su sabor. Si el sabor me recuerda a lo que como en casa, sea un restaurante o la casa de un familiar o amiga, seguramente regresaría. (Karen, comensal, entrevista realizada en noviembre de 2017)

Hay por lo menos dos elementos analíticos que se rescatan de estos testimonios: uno, la vinculación a nivel de memoria con un sabor o un elemento culinario del pasado y, dos, la relación de ese sabor con lo familiar (en el sentido de lo conocido) y con la extrañeza. En cuanto al primero, se afirma que la sazón es fundamentalmente una relación histórica con un sabor o técnica del pasado, estructurado en relación con la “cocina de la abuela” o “el sabor casero” e incluso “la historia del cocinero”. La relación *sazón* → *lo conocido* (lo familiar) es estructural en la configuración de un tipo de comensalidad determinada por elementos cotidianos, que se manifiesta socialmente a partir de la elección y práctica de un espacio culinario. Cuando los comensales expresan que debe haber *algo* en la sazón de un platillo que les recuerde y reitere una peculiaridad del sabor que ellas experimentan cotidianamente, o bien que experimentaron como parte de su vida familiar, lo que en realidad hacen es interpretar un sabor, un gusto y una sazón.

El segundo elemento analítico se desprende directamente de la sazón: es la interacción entre lo conocido o lo familiar con la extrañeza. Algunos testimonios de los comensales con quienes he trabajado expresan cómo hay formas de prohibición y permisión en la ingestión de alimentos vinculadas a sus experiencias personales previas, a sus creencias religiosas y a sus prácticas familiares. Así, en general, lo conocido-familiar estará vinculado a sabores, aromas e incluso técnicas que han formado parte de la biografía culinaria de los sujetos comensales; pero hay elementos que, a pesar de la evidente diversidad en éstos, se

infieren como ejes estructurales: el picante, lo salado, la proporción (si los platillos son o no abundantes), las texturas (lo crujiente, lo suave, lo gelatinoso), lo frito, lo asado.

Así, entre las referencias históricas y las estructuras del gusto comensal, se evidencian una serie elecciones, aprobaciones y rechazos de lo que se come. En un sentido más empírico, el ir a un restaurante a comer Mole Poblano u otro platillo que esté presente en la memoria del comensal, puede desencadenar actitudes de aprobación o rechazo, de valoraciones subjetivas, en función de la sazón como vínculo con su biografía culinaria⁴¹.

En síntesis, estas cuatro razones: lo social, lo económico, la sazón y lo familiar/lo extraño, articulan las bases de la formación de la comensalidad y, como producto final, la producción de un gusto particular desde la comensalidad. Cabe enfatizar que las formas de

⁴¹ De manera ilustrativa y comparativa para este apartado, expongo un ejercicio realizado con comensales y cocineros: éste consistió en realizar dos listas, en orden descendente, siendo el más alto el ingrediente y el sabor preferido y el más bajo, los más rechazados o menos tolerados. Haciendo una revisión rápida de los resultados de este ejercicio, me topé con elementos interesantes: 1) En cuanto a los cocineros, aunque en el orden de los ingredientes que ocupan los puestos más gustados, o más usados en su cocina, pueden variar, se manifiestan siempre: sal, tomate, picante y cebolla. En este sentido, éstos cuatro ingredientes y su aportación al sabor de los platillos es fundamental. 2) Sin embargo, en el ejercicio realizado con los comensales, la variedad de ingredientes y sabores se diversifica de forma importante: hubo quienes hicieron referencia al azúcar, al sabor de algunas hierbas (albahaca, epazote, cilantro, principalmente), al sabor agridulce (mezcla de ácidos: vinagres, cítricos, con endulzantes: azúcar, miel), a los sabores terrosos o metálicos (algunas carnes como pescados y tubérculos como papa y jícama), a los ácidos (principalmente el limón) y a las carnes cocidas o bien cocidas (incluso secas). Enfocándome en el caso de los comensales, pero contrastando con los resultados de los cocineros, es evidente que sus preferencias en términos gustativos no coinciden del todo – ni necesariamente – con los que los cocineros producen. Sin embargo, hay un elemento que podría funcionar como el anclaje, en términos de sazón, a las preferencias de los comensales: el picante. Aunque en el ejercicio de los comensales puede variar en su posición, su presencia es común en todos los ejercicios realizados, enfatizando que su presencia es, finalmente, lo que le da distinción a la comida mexicana, en términos de sabor.

comensalidad desde esta perspectiva, y como se expone en el capítulo II, también están sujetas a condiciones metropolitanas y aspiran de diversas formas a instaurarse como grupos cosmopolitas.

En este sentido, el tiempo es otro elemento estructural que está profundamente vinculado a la comensalidad, y se manifiesta en forma de temporalidades. Estas son apropiaciones y manifestaciones sociales del tiempo, en este caso determinadas por el acto de comer y de la producción de comensalidad. Aunadas a los tipos de comensalidad a partir de su función social, las temporalidades proponen diversos escenarios en los cuales se manifiestan tipos de comensalidad: la festividad, lo ritual, lo lúdico, lo familiar, los negocios y lo laboral. A partir de esto, propongo los siguientes tipos de comensalidad:

- Comensalidad ritual religiosa. Es aquella que se construye en torno las fiestas patronales, las bodas, bautismos y otras festividades religiosas.
- Comensalidad ritual secular. Esta se estructura a partir del entretenimiento y de las relaciones sociales de amistad o de vinculación. En este rubro se integran las reuniones de amigos, los espectáculos, lo deportivo, lo romántico.
- Comensalidad familiar. Es la más básica en cuanto al acercamiento a una sazón y un gusto se refiere. Es la construcción primaria de una comensalidad que presenta jerarquías y reglas, además de ser el origen de la memoria y formación culinaria de los sujetos comensales.
- Comensalidad laboral y de negocios. La distinción entre ambas radica, fundamentalmente, en las relaciones jerárquicas dentro del campo laboral. Así, por comensalidad laboral comprendo la comensalidad fundada en las relaciones de trabajo más básicas y cotidianas, que se manifiestan en sujetos asalariados. En oposición, la comensalidad de negocios se fundamenta en lo extraordinario, pero en las esferas altas de lo laboral: empresarios e inversionistas que estructuran una comensalidad temporal.

Entonces la comensalidad es también una condición de producción de un gusto o gustos determinados. Su función se encuentra anclada a las relaciones espaciotemporales de los espacios culinarios, donde a partir de su constitución se pueden generar y gestionar aspectos simbólicos y organolépticos que derivan en el gusto. Las características de lo que define al gusto según los cocineros frente a las que expresan los comensales en el mismo sentido, más allá de ser opuestas o contradictorias, son partícipes del campo culinario; en todo caso lo hacen más complejo.

3.2 Materialidad en los espacios culinarios

Los siguientes subapartados se desprenden de una taxonomía que propongo con la finalidad de ilustrar, por un lado, la complejidad de las relaciones materiales que se establecen dentro de los espacios culinarios. Por otro, me permite mostrar, a partir de los testimonios de los cocineros, la incidencia en el sabor que cada utensilio, cada material, puede tener en determinados ingredientes.

En ese sentido existen, en las cocinas donde realicé inmersiones de campo, una serie de categorías cuyas características operativas se desprenden de dos criterios: el sabor y la higiene. En cuanto al primero, hay materiales que, debido a sus propiedades químicas, pueden alterar el sabor de los alimentos o generar reacciones poco deseadas. También existe, a nivel de creencias, ciertas prohibiciones o recomendaciones de usos para obtener resultados óptimos, independientemente de la interacción química entre materiales y alimentos.

El segundo criterio, la higiene, también define usos dentro y fuera de la cocina, que a la vez estructuran maneras de preparar y de comer. Sus variantes son observables tomando en cuenta el tipo de alimentos que se ofrecen, el tipo de espacio y el comensal al cual están dirigidos. Así, los niveles de higiene varían entre un restaurante de lujo y una fonda dentro de un mercado popular, entre un establecimiento a puerta cerrada y uno callejero.

Planteado lo anterior, la propuesta de la taxonomía se enfocará, principalmente, en cómo diversos materiales interactúan, según lo dicho por cocineros, con el resultado final en el sabor de un platillo. Incluso el fuego, su origen y aplicación, son susceptibles de ser categorizados en función de la relación que se establece entre él y los ingredientes. Así, la taxonomía se va construyendo a partir de la relación utensilios-fuego-ingredientes, que considero estructural dentro de los espacios culinarios.

3.2.1 Utensilios

Entiendo por utensilios, recuperando los testimonios de los cocineros, cualquier objeto que tenga relación con la producción y transformación de los alimentos en la cocina, así como su posterior ingestión. Es a partir de su función que se empiezan a especializar en los diferentes procesos que se llevan a cabo dentro de la cocina. En primer lugar, utensilios que sirven como mediadores entre el fuego y el alimento (ollas y cacerolas, sartenes, planchas, parrilla); segundo, utensilios que sirven para manipular los alimentos (cucharones, cuchillos, espátulas, tenazas) y, tercero, utensilios que sirven para transformar ingredientes (licuadoras, metates/molcajetes, procesadoras, molinos). Hago énfasis en los materiales de estos utensilios, categorizados a partir de sus funciones, y la forma en que, según los cocineros, inciden en el sabor de los platillos:

Cacerolas, ollas y sartenes. En cuanto a las ollas y cacerolas, predominan 4 materiales: barro, cerámica, aluminio y acero inoxidable. Éstos tienen usos muy específicos, aunque por cuestiones de higiene – sobre todo en restaurantes de lujo o enfocados al turismo – el acero inoxidable es el que más se utiliza en la actualidad: “aquí usamos acero inoxidable – dice Martín – sobre todo por cuestiones de higiene. Así no nos multa Salubridad. Además, es un material inerte e inocuo, lo que significa que no reacciona químicamente con los alimentos, y no genera bacterias”. El uso del acero inoxidable queda estandarizado en casos donde por exigencias institucionales de higiene, no hay otra alternativa. Según el mismo cocinero,

materiales como el barro, si bien pueden aportar un sabor terroso y mineral a las preparaciones, lo que es un rasgo fundamental en la cocina poblana, éstos deben provenir de productores que certifiquen que no utilizan plomo ni otro tipo de esmaltes que puedan desprender químicos nocivos; de lo contrario, el riesgo de contaminar los alimentos es elevado⁴². El uso extendido del acero inoxidable entre estos espacios asegura la no alteración del sabor en las preparaciones, aunque en el proceso, como expondré más adelante, se puedan utilizar otro tipo de instrumentos de materiales no metálicos. El uso de sartenes de cerámica se reduce a preparaciones más especiales y que necesitan mantener una temperatura constante e invariable, pues este material distribuye de forma más adecuada el calor, asegurando una cocción homogénea. Según David, cocinero, el uso de cerámicas y teflones está más relacionado con espacios domésticos que en restaurantes, por la misma razón de higiene; además, en el caso de la cerámica, aunque es un material resistente, cualquier cuarteadura o daño puede resultar en un gasto excesivo, por lo que usar materiales más resistentes y duraderos es lo que se aconseja. No obstante, en algunas fondas y establecimientos que ofrecen comida tradicional poblana no es extraño comprobar el uso de ollas de barro y aluminio en las preparaciones. Éste último, junto con el peltre, es un metal que puede reaccionar con algunos ingredientes, acelerando su proceso de descomposición o su acidificación. En el caso específico de sartenes, existen dos materiales más: teflón y hierro fundido, aunque su uso comercial entre los restaurantes no es muy común: “el teflón se desgasta y se ‘suelta’, y luego te lo terminas comiendo. No es saludable” (David). La siguiente tabla sintetiza lo anterior⁴³.

⁴² Sin embargo, es común que las preparaciones ya terminadas se emplaten en loza vidriada, Talavera u otros productos terrosos, pues no inciden directamente en la cocción de los alimentos y funcionan como elementos estéticos decorativos.

⁴³ Cabe resaltar que en esta tabla enfatizo los utensilios y sus variantes en función de los materiales y de cómo éstos alteran el sabor de los ingredientes.

Tabla 7 Utensilios para preparación, manipulación y cocción de los alimentos. Elaboración propia.

	Material	Influencia en sabor
Cacerolas, ollas y sartenes	Barro	En algunas preparaciones, el barro aporta un sabor terroso, mineral. Es común usarlo sobre todo en preparaciones como moles o caldos.
	Cerámica	Distribuye de forma más eficiente el calor, aunque no representa un aporte al sabor, pero asegura una temperatura constante que permite una cocción más pareja lo cual repercute en el sabor, textura y consistencia final de los alimentos.
	Aluminio/peltre	De uso sobre todo en restaurantes, en algunas cocinas económicas y fondas, así como en los mercados, sobre todo por su costo bajo y durabilidad. Pueden acidificar las preparaciones y acelerar el proceso de descomposición de algunos alimentos. Genera reacciones químicas.
	Acero inoxidable	Es el más utilizado en restaurantes, sobre todo porque no genera ningún tipo de reacción química, además de ser mucho más higiénico y más durable. Hay una reglamentación institucional que exige el uso de materiales inocuos e inertes, y el acero inoxidable es el ejemplo más claro y difundido.
	Hierro fundido	Se usa en pocos lugares, sobre todo en aquellos que se especializan en carnes. El hierro fundido permite mantener la preparación a una temperatura alta. No aporta sabores a los ingredientes, pero si puede producir una capa carbonizada que en muchos casos se aprecia como elemento saborizante.
	Teflón	Es un material más utilizado en espacios domésticos que en restaurantes (aunque hay casos en los que se utiliza en fondas). Algunos de los cocineros no recomiendan su uso – o en todo caso lo hacen si el teflón es de buena calidad – porque eventualmente puede

		desprenderse y adherirse a la comida, lo cual puede producir efectos en la salud.
--	--	---

Utensilios para manipular los alimentos. En este grupo se encuentran los cucharones, cucharas, espátulas, tenazas, coladores, cuchillos, cuencos, tablas. Al igual que en el caso anterior, el material del cual están hechos estos utensilios puede incidir en el resultado del sabor de los alimentos. Mayoritariamente en las cocinas se utilizan instrumentos de acero inoxidable. Lo anterior coincide en dos puntos con los materiales de cocción: son higiénicos y no aportan sabor a los alimentos. Sin embargo, bajo algunas circunstancias especiales, se utilizan instrumentos de madera (pino, bambú) y de nylon/silicón para proteger los recubrimientos de los contenedores:

Yo utilizo en algunos casos cucharones de madera para preparar moles, salsas y a veces caldo, porque siento que la madera les imprime un sabor muy interesante, o expone sabores que bajo otras circunstancias serían muy discretos. El nylon o el silicón los uso, pero en realidad uso más el acero inoxidable por lo que te comento de la higiene. (Martín, cocinero, entrevista realizada en octubre de 2017)

En el caso particular de los cuchillos, se utilizan aquellos de acero inoxidable que permiten ser afilados constantemente – “es peligroso trabajar con cuchillos sin filo o mal afilados” dicen los cocineros – por lo que suelen ser cuchillos de alta calidad quirúrgica. Sin embargo, la incidencia en el ingrediente, hablando en el caso concreto de este artefacto, no tiene tanto que ver con el material sino con la habilidad del cocinero al hacer cortes: si se corta una carne en dos, y una de las mitades es más gruesa que la otra, el proceso de cocción en ambas puede variar en tiempos, por lo que la homogeneidad de la preparación se ve afectada. Así mismo, hay vegetales que tardan mucho en cocerse (zanahoria, papa) y si los cortes no son homogéneos, el resultado podría ser una disparidad en la textura, lo cual “habla de una muy mala técnica” (David, cocinero). De tal forma, el papel del cuchillo en el resultado del ingrediente aplica en comunión con la técnica de corte.

Tabla 8 Utensilios para la manipulación de los alimentos. Elaboración propia.

Cucharones, cucharas Nylon, madera, acero inoxidable, bambú. A diferencia del nylon o el acero inoxidable, la madera podría integrar sabores o exaltarlos, por lo que se utiliza sólo en ciertas preparaciones, similar al efecto del barro y la piedra.

Cuencos, refractarios	Madera, acero inoxidable, vidrio, teflón, plástico (nylon, silicón).	Estos se utilizan para mezclar, marinar y mantener ordenado el espacio de preparación. En general se utiliza el acero inoxidable, aunque para refrigeración se utilizan tazones y cuencos de plástico, policarbonato y vidrio.
Tablas	Madera, plástico (nylon, silicón)	Existe una regulación en el uso de tablas para evitar la “contaminación cruzada”, que en términos de los cocineros es infectar un alimento inocuo con bacterias de otro “contaminado” (pollo, pescado, mariscos). Se utilizan tablas de nylon o silicón, distinguidos por colores: verde → vegetales, rojo → carnes, azul → pescados y mariscos.
Cuchillos	Acero inoxidable	La incidencia de los cuchillos en el sabor y resultado final de los alimentos no está tan relacionada con el material del cual están hechos, sino con la técnica que se utiliza para cortar y picar. Aquí hay un sistema: técnica → cuchillo → alimento que determina si los procesos de cocción subsiguientes serán o no los deseados.

Utensilios para transformar los alimentos. En este grupo se ubican metates, molcajetes, licuadoras, procesadores, molinos y morteros. El uso generalizado de instrumentos eléctricos en el procesamiento de alimentos es visible: se utilizan licuadoras y procesadores

de alimentos para hacer líquidos o picar los alimentos de manera muy fina. Las salsas se procesan de esta manera pues, a decir de los cocineros, facilita su preparación además de hacerlo más rápidamente. Sin embargo, es posible encontrar el uso de molcajetes de piedra volcánica en dos escenarios: para preparar algunos tipos de salsas (molcajeteada, martajada) o para presentar algunos platillos (molcajetes de carnes, quesos fundidos, vegetales). Existen algunas razones de interés para esto:

Aunque aquí casi siempre se usa la licuadora para procesar las salsas, usamos molcajetes para hacer un tipo de salsa, que es la martajada. La piedra le da un mejor sabor, además de que parece más rústica⁴⁴, más cercana a lo que comíamos con la abuelita, o en los mercados. (Martín, cocinero, entrevista realizada en octubre de 2017)

Entonces, el uso de la piedra produce un cambio de sabor en los alimentos o, en todo caso, imprime lo que los cocineros citados denominan un “mejor sabor”. Así el mejor sabor se contrapone el resultado de una salsa hecha en licuadora, como si la piedra por sí misma otorgara ese elemento gustativo extra que, además de todo, otorga un refuerzo estético de lo que se come en ella. Así mismo, el uso de molinos para la preparación de las pastas de mole es importante: “nuestro mole lo preparamos con un molinero, que usa un molino de piedra. Trabajamos el mole con él exclusivamente”, explica Martín. El efecto gustativo de la piedra en este caso se conjuga con una relación social específica entre el cocinero y el molinero, quien tiene la responsabilidad exclusiva de la preparación del mole. Al igual que en el caso del cuchillo, aquí hay una interacción entre el material del instrumento y la técnica que se usa para producir, en este caso, la pasta para el mole poblano. Así, el resultado del uso de la piedra del molino en términos de sabor también tiene que ver con su correcto uso: si la mezcla es homogénea, si es gruesa o delgada, si es seca o grasosa.

⁴⁴ El término “rústico” hace alusión a aquello que no está procesado por medio de instrumentos electrónicos. Es sinónimo de “artesanal”, hecho a mano, sin el refinamiento que otorga el uso de aparatos modernos.

3.2.2 Ingredientes: sabor y sazón

Conectando lo anterior al guiso, elemento fundamental de las producciones comensales y de preparación, se encuentran los ingredientes. Para su exposición, he retomado algunos elementos coincidentes entre los cocineros, complementando con el ejercicio realizado con comensales en torno a los ingredientes, que establecen un sistema de mínimos estructurales dentro de las cocinas. Así, categorizo los ingredientes no en función de sus propiedades nutrimentales u orgánicas (vegetales, especias, proteínas) sino a partir de su presencia e importancia práctica.

Coinciden los cocineros en que sus cocinas se estructuran a partir de cinco ingredientes fundamentales: jitomate (tomate), cebolla, ajo, picante (chiles) y sal. Son éstos la base de las preparaciones básicas: caldos, pastas y salsas (moles). A partir de esta base, los ingredientes que se utilizan pueden variar en cantidad e incluso en extrañeza (hay quienes utilizan insectos o frutas en la preparación de salsas y moles). La importancia del análisis tanto de los ingredientes como de su uso y orden dentro de la cocina se explica fundamentalmente en la distinción que encuentro entre sazón y sabor.

Comprendo a la sazón como el aspecto diacrónico de la cocina, aquel contenido de origen histórico que procede de procesos de experimentación y experiencia culinarios que se asume como algo inherente en y correlativo con la cocina. La sazón subyace en el campo culinario: es una forma de habitus culinario que está presente como una especie de biografía de los agentes culinarios. La sazón es memoria y es punto de referencia: es historia. Expresiones como “sazón de la abuela” o “del pueblo” o “casero” no son sino reflejo de ese contenido diacrónico culinario. En muchos de los casos en los que trabajé para esta investigación, la sazón es *algo* inexplicable que, definitivamente se vincula al sabor, pero no se limita ni se subordina a éste. Se puede ejemplificar, pero no definir.

Complementariamente, el sabor es la dimensión sincrónica del gusto. Es la parte que ofrece la experiencia inmediata con el ingrediente, ejercicio mediante el cual se hace el vínculo con la sazón y que es expresado en forma de evaluaciones y comparaciones. En todo

caso la relación sazón-sabor, desde esta perspectiva, es análoga a la relación lengua-habla. Así mismo, la configuración sazón-sabor de los comensales es complementaria a la de los cocineros. Ambos agentes culinarios poseen un corpus culinario particular y manifiestan estas relaciones de formas especializadas: desde la experiencia familiar o desde la formación académica; desde lo sincrónico y desde lo diacrónico. Las técnicas, los ingredientes básicos y sus proporciones (receta) y la memoria culinaria pertenecen al nivel diacrónico: son estructurales, refieren a un devenir. El sabor, la experiencia organoléptica, la interpretación de la receta pertenecen al nivel sincrónico.

Los ingredientes son elementos que se organizan para ser portadores de significados incluso en la forma en que se cocinan: el resultado, bueno o malo, está definido por procesos que se asemejan a una eficacia simbólica, la cual está asociada al origen, producción, manejo y tratamiento de los ingredientes de maneras más o menos conocidas, así como con los procesos internos de las cocinas, sus utensilios, técnicas y creencias⁴⁵. A esto denomino la *retórica de los ingredientes*, que refiere justamente a su estructuralidad – ajo, cebolla, chile, tomate, sal – en la cocina mexicana.

Quizá un concepto que ayudaría al análisis de los ingredientes en las cocinas y con los comensales sería el de *ingredientialidad* como figura de la apropiación de los ingredientes y sus características simbólicas y organolépticas por parte de los agentes culinarios. Este concepto admite contrastes entre maneras de percibir y experimentar los ingredientes a

⁴⁵ En este sentido se asume la importancia de narrativas mitológicas, como la consagración de los alimentos a un santo, su bendición, mitos de origen y de desplazamiento. El diálogo que se establece entre las diversas versiones de los mitos en torno a los ingredientes los hace más complejos, incidiendo directamente en el platillo del cual son parte. Al mismo nivel, las creencias en cuanto al uso de determinados ingredientes a partir de experiencias empíricas, vinculadas con la salud. Por ejemplo, las creencias en torno a lo quemado: en algunos países asiáticos se cree que este estado de cocción produce cáncer. Caso similar es lo referido al nivel de cocción de la carne de res, en donde creencias sobre lo muy cocido o quemado, como en Argentina, se asumen como límites sobrepasados, mientras que en México es el ideal de cocción.

nivel de sabor, partiendo desde la cocina al comensal y viceversa. De una manera sintética, es lo que resulta de los procesos de tropicalización y cosmopolitización de los sabores metropolitanos: lo que un cocinero propone como un sabor exquisito o un ingrediente extraordinario, puede o no coincidir con la interpretación de los comensales. Aquí un ejemplo⁴⁶:

Tabla 9 Elementos estructurales, visión comparativa entre cocineros y comensales. Elaboración propia.

Ingrediente		Sabor	
Cocinero	Comensal	Cocinero	Comensal
Ajo/cebolla/sal	Espicias (pimienta, comino, clavo)	Une los sabores y los realza.	Distingue los sabores en platillos similares.
Tomate	Hierbas de olor (albahaca, orégano, cilantro, epazote)	Acidez, frutalidad (balance).	Dulzor, aroma, frescura.
Chile	Chile	Picante (en la lengua), acidez, amargo, ahumado (chiles secos).	Experiencia somática (sudoración, ardor, "enchilamiento").

Este cuadro contrasta lo que es considerado estructural para el cocinero y para el comensal. Aquí un ingrediente puede percibirse con un sabor distinto (tanto entre cocineros como entre comensales) a partir de la apropiación que se hace de los ingredientes. Por un lado, los cocineros exponen que lo estructural de su cocina, en términos de ingredientes, se fundamenta en el uso de ajo, cebolla, sal, tomate y chile. Del otro lado, algunos comensales advierten que lo estructural de la cocina está en el uso de especias, hierbas de olor y chiles. Aquí coinciden ambos en que el chile (picante) es estructural de la cocina mexicana.

⁴⁶ Este cuadro sólo expone algunos resultados del ejercicio que expongo al comienzo del capítulo 3, en la caracterización de la comensalidad.

En cuanto al sabor, los cocineros construyen un esquema en torno a la función que tienen los ingredientes directamente en el guiso. La sal, el ajo y la cebolla funcionan como potenciadores del sabor de los alimentos, el tomate como balance o proveedor de acidez, el chile como elemento picante, amargo y ahumado. En contraste, los comensales ordenan los sabores en funciones muy distintas, en donde lo fresco y la distinción de sabores en platillos similares (dos moles poblanos: uno con más canela que otro, por ejemplo), e incluso las reacciones físicas al chile, expresan lo que se espera de un guiso.

El diálogo entre estos ordenamientos contrastantes es correlativo al vínculo *tropicalización de lo global-cosmopolitización de lo tradicional*. Es el escenario que permite la mezcla o “fusión” de ingredientes y sabores, sea para adaptar un gusto externo al paladar local o exponer un sabor local a las exigencias globales. De ahí que se permite que guisos franceses se coman acompañados de salsas picantes, preparaciones japonesas que integran aguacate y chipotles, hasta productos derivados del maíz que se comen en comidas industrializadas.

La ingredientialidad permite el intercambio entre lo estructural del cocinero y lo estructural del comensal. Es en medio de este intercambio que se diversifican los sabores, haciéndose más complejos, respondiendo a la expansión de las cocinas metropolitanas. Cuando se utiliza el término “fusión” culinaria se hace referencia al uso y mezcla de técnicas e ingredientes que dentro de la esfera de lo “tradicional” no son correlativos. Es una figura de ingredientialidad fusionada.

Pero el ingrediente no se transforma solo: hay procesos muy variados que permiten lograr su cocción. Procesos que incluyen la salación, secado al sol, tostado, fermentación, vinagretas, salmueras, ahumado. Pero es el fuego el elemento estructural en la preparación de los alimentos; sinónimo de cambio, destrucción y creación.

Formas de preparación y presentación.



La preparación de los alimentos utilizando técnicas modernas, instrumentos de acero inoxidable y platos de barro para las presentaciones. Foto: cocina de La Casona de la China Poblana. (Imagen tomada por mí, mayo de 2017).



La comida callejera también posee sus propias técnicas de preparación y modos de presentación. Carrito vendedor de crepas, centro. (Imagen tomada por mí, mayo de 2017).



Ejemplo de preparación en una cocina de restaurante. El uso de acero inoxidable como material inerte e inocuo. Los alimentos no alteran sus propiedades nutricionales ni de sabor en contacto con él. También se observa la distribución de la cocina: del lado izquierdo una parrilla de gas para carnes. Del derecho, quemadores de gas para sartenes y ollas. En la parte superior, una salamandra o gratinador. Cocina de la Casona de la China Poblana. (Imagen tomada por mí, mayo de 2017).

La preparación de los alimentos en espacios como los mercados, fondas y calles responden a sus propias maneras de hacer. El uso de barro y aluminio, a diferencia de los restaurantes, es aceptado. El plástico como forma de almacenamiento. No se utiliza cofia ni gorra, sólo un delantal. Los ingredientes en ambos casos se obtienen directamente en el mercado. (Foto izquierda: cocinera en una fonda del mercado del Parral. Foto derecha: preparación de memelas y quesadillas, sobre la calle 17 poniente. Imágenes tomadas por mí).





Ejemplo de emplatado: profiteroles de pistache. Aquí se observa un uso de materiales e ingredientes más elitizados, además de que la presentación alude a una disposición artística, donde los colores y texturas son parte del platillo. Casa Barroca, imagen tomada por mí, abril 2018.



Ejemplo de emplatado: chamorro de cerdo al ajillo. Servido con arroz rojo y ensalada. La disposición de los elementos, así como las porciones, aluden a la abundancia como elemento central. Botanero "El Garufa", imagen tomada por mí, febrero 2018.



Ejemplo de emplatado: "tlacoyos serranos". Tlacoyos de chicharrón, alverjón y frijoles, cubiertos con salsa verde y crema. Se acompañan de frijoles refritos y salsa pico de gallo. Restaurante "La cocina de Mateo", imagen tomada por mí, octubre de 2017

3.2.3 El fuego

Del fuego se pueden desprender investigaciones muy completas y complejas, pues detrás de su aparente simpleza y su cierta obviedad dentro de las cocinas, se encuentran orígenes, usos y narrativas que lo complejizan como eje fundamental de la alimentación. No sólo por su papel histórico en el proceso civilizatorio humano, sino por su practicidad en la transición de lo crudo a lo cocido.

El fuego es “el origen de la cocina”, “mi segundo cuerpo”, “el espíritu de la cocina”, “la base de toda preparación”. Estas descripciones fueron expuestas por los cocineros, quienes, en general, ven en el fuego la gran fuerza transformadora de los alimentos y, por tanto, no queda exenta de significados.

Incluso en la distribución física de las cocinas, el área de preparación – la zona del fuego – ocupa un lugar central que, además de responder a una necesidad logística, aspira a una visibilidad cómplice entre los cocineros y los comensales. Ejemplo de lo anterior son los espacios en donde la parrilla o el fogón son la especialidad: se ubican a la vista del comensal, cuentan con un espacio especialmente diseñado para tal fin. Son muebles de dimensiones grandes. Otro ejemplo son las taquerías, las cuales comúnmente ubican su “trompo⁴⁷” en la parte exterior del establecimiento.

Esta condición de centralidad expone al fuego tanto a categorizaciones como a producciones narrativas, las cuales varían dependiendo de la formación de los cocineros, de su experiencia e incluso hasta de las modas. Aunando a esto el origen de este, que puede proceder de materia orgánica, de reacciones químicas o de utensilios electrónicos. Algunas

⁴⁷ El “trompo” es una estructura metálica, que incluye un “quemador”, que puede ser de gas o de carbón. Utilizando una varilla se apilan capas de carne, adoptando la forma de un trompo conforme se cocina la carne en contacto directo con el fuego.

de estas categorías y sus funciones dentro de la cocina, además de sus efectos en los alimentos, son:

Tabla 10 Tipología del fuego en las cocinas. Elaboración propia.

Por su origen	Carbón	Otorgan un sabor ahumado, mineral. Uso en parrillas y fogones, trompos de taquería.
	Leña	
	Gas	Comúnmente usado en estufas y hornos. No aporta sabor a los alimentos.
	Alcohol	Se utiliza como propiciador del fuego, sobre todo al usar carbón. Puede aportar un ligero sabor a los ingredientes si se ponen directamente sobre la flama.
	Infrarrojo/irradiación	Se utiliza para gratinar los alimentos o mantenerlos calientes. No aporta sabor.
	Convección/inducción	Sustituye el uso del carbón y el gas. Las estufas de nueva generación utilizan la inducción eléctrica para calentar los alimentos. No aporta sabor.
Por su función	Fuego bajo/medio/alto	Dependiendo del resultado deseado se controla la intensidad del fuego y se determina fuego bajo, medio y alto. Los fuegos altos se utilizan para hervir/freír, los medios para asegurar la cocción pareja de los alimentos, el bajo para mantener una temperatura constante sin arriesgar la humedad o la textura de los alimentos.
	Gratín/brulée	Sellan las preparaciones por la parte superior: derrite quesos, pan molido, azúcar.
	Tatemar	Asar un alimento directamente sobre el fuego o sobre un comal. Quema ligeramente la capa exterior de los alimentos. Se usa en salsas, moles. Aporta sabor ahumado/carbonizado.
	Ahumar	Se utilizan maderas duras, como manzano o nogal, y la cocción suele llevar mucho tiempo. El aporte de sabor es el ahumado mismo, que algunas veces se acompaña con especias.
	Tostar	Hace a los alimentos crujientes o bien puede usarse como otra modalidad de tatemado. El uso de barro

		es común para tostar ingredientes para moles y salsas. Aporta sabor ahumado/carbonizado.
	Sellar/blanquear/rostizar	Sellar: cocinar de manera externa un alimento (carnes, sobre todo) para mantener los jugos dentro de la carne. Blanquear: se utiliza como método de cocción rápida, sobre todo en vegetales, para mantener una textura crujiente y sus propiedades nutritivas. Rostizar: sea con gas o con infrarrojos, se procura generar una costra en la parte externa de los alimentos, pero manteniendo la humedad por dentro.
Por su tipo	Seco/húmedo	Aplica en hornos. Seco: preparaciones que requieren cocción sin medios líquidos. Húmedo: preparaciones que requieren un medio húmedo (baño maría, por ejemplo).
	Directo/indirecto	Parrillas, soplete, salamandras, fogón →fuego directo. Horno, hoyo, ahumado →fuego indirecto.
	Estufa, parrilla, horno	Elementos básicos de las cocinas. Son los medios que se utilizan para controlar el fuego y aplicarlo según los requerimientos de los alimentos.
	Hoyo, rescoldo, brasa	Son medios de cocción lenta, que hacen alusión más a una técnica que a las propiedades del fuego. Se utilizan en la cocción de ingredientes duros y carnes.

Como vemos, el fuego en la cocina posee una complejidad interesante que invita a retomarlo constantemente. No sólo se trata de estas categorías, sino de la producción simbólica en torno al fuego lo que le da su preeminencia culinaria. De su conocimiento y manipulación se desprende la experiencia en la cocina: un fuego muy fuerte o mal preparado puede arruinar física y simbólicamente un guiso.

La multiplicidad de formas que adopta el fuego dentro de la cocina es correlativa a las muchas formas de definir un sistema culinario. Tomado a la ligera, el fuego es el mismo en todos los casos expuestos en la tabla anterior; contemplando su complejidad, el fuego (los fuegos) es un elemento polisémico, multidimensional que hace conexión directa con las bases culturales de las cocinas que lo usan: desde la brasa hasta el fuego infrarrojo, son apropiaciones y ejecuciones del elemento.

Sin duda este es un elemento estructural fundamental de cualquier cocina. Es interesante señalar que, aparentemente, no existe una distinción práctica entre fuego y calor, sino que se asume que uno es resultado del otro. El fuego seco/húmedo, por ejemplo, hace alusión a la presencia o no de medios líquidos en la cocción y no necesariamente a características intrínsecas del mismo: un fuego seco refiere a la ausencia de humedad en el ambiente (del horno) aunque el fuego no esté en contacto directo con el alimento. Así mismo, el calor infrarrojo no posee flama, pero su incandescencia le permite asumir el papel de fuego.

Cabe la siguiente reiteración: existe una figura relacional entre el ingrediente y el fuego en donde el primero, dadas sus características, requiere un tipo de fuego particular, a riesgo de arruinarlo si no es manejado bajo los criterios caloríficos recomendados. Por ejemplo, el concepto del “sobrecocido” refiere a una situación en la que el ingrediente pasó más tiempo del debido (establecido bajo ciertas normas estéticas también), por lo que sus propiedades nutrimentales y de textura (en algunos casos estéticos) se ven afectados. Los vegetales, por ejemplo, para ser servidos en “su punto” deben pasar por un proceso de blanqueamiento, que consiste en sumergirlos en agua muy caliente, con un poco de sal, durante no más de 2 o 3 minutos, para después retirarlos y sumergirlos en agua helada para parar la cocción, asegurando una textura crujiente y fresca. Un vegetal blando y casi “batido” se considera un error de técnica. En el mismo sentido, la fritura se realiza a cierta temperatura (más de 100°), de lo contrario, el resultado podría ser un ingrediente con mucho material graso y con textura blanda y desagradable.

Entonces el uso del fuego determina el resultado final de los ingredientes, a la vez que expone las diferencias a la hora de preparar los alimentos: la distancia entre una carne bien cocida y una a término medio depende del conocimiento y control sobre fuego (pero también del gusto de los comensales); la comida que se debe comer muy caliente (sopas, caldos) frente a la comida que se debe comer fría (ceviches, cocteles); conocer los límites entre lo tatemado y lo carbonizado, por mencionar algunos ejemplos.

3.3 El menú como producción simbólica: el menú es un interpretante.

Se vislumbra, implícitamente en los apartados anteriores, la importancia de los significados y las producciones simbólicas en torno a las cocinas. El universo material de los espacios culinarios no los define: es la comunión de lo simbólico y lo material y las prácticas de los agentes culinarios, lo que lo hace. En todo caso, el sistema culinario es la interacción compleja de lo simbólico, lo material y lo subjetivo de las cocinas.

Al igual que en lo material y lo subjetivo, lo simbólico culinario posee una gran diversidad de expresiones, que podemos apreciar desde el primer contacto con un espacio culinario: lo auditivo, lo aromático, lo visual, lo discursivo. Retomando algunos testimonios de comensales, el contenido simbólico de los espacios culinarios es parte fundamental de su experiencia subjetiva en torno a ellos: no sólo es el sabor o la sazón, que también tiene un nivel de existencia simbólica, lo que los invita a experimentar un espacio o regresar a otro, sino que lo simbólico social tiene una fuerte influencia en estas decisiones.

Es en los menús donde se sintetiza el contenido simbólico de los espacios culinarios. Para los comensales, el menú es el primer contacto con el gusto de los cocineros, así como con el contenido estético del espacio culinario e incluso sus construcciones ideológicas. Es donde “uno puede saber si el lugar es para ricos o para pobres”, comenta Karen cuando piensa en los menús de los restaurantes que ella frecuenta; o en otras palabras “es lo que me dice si puedo o no entrar a tal lugar”, expresión que resume el parecer de algunos de los comensales.

Es decir, desde esta perspectiva, el menú tiene como función establecer el vínculo social con los comensales, a la vez que establece los criterios y reglas de ingreso y permanencia en los espacios culinarios. Así expone un cocinero el papel que juega el menú en su restaurante (de una entrevista realizada en febrero de 2018):

El menú es como la carta de presentación del restaurante. Por eso lo ponemos afuera en la calle, para que la gente pueda leerlo y ver lo que ofrecemos. Las bebidas, entradas, platos fuertes, incluso el emplatado de algunos platillos. El menú es lo que aquí encontrará la gente.

El menú como carta de presentación. Elementos descriptivos del lugar y de los platillos expresan el contenido ideológico, histórico y de sazón que estructura al espacio culinario.



Bienvenido a **El Mural de los Poblanos**, esperamos que disfrute una experiencia culinaria placentera y memorable.

Es un orgullo poder compartir con usted lo mejor de la cocina pobлана. Nuestra labor empieza seleccionando ingredientes de calidad superior.

Más de la mitad de nuestros insumos provienen de pequeños productores del Estado de Puebla.

Nuestras recetas son tradicionales, muchas nos fueron cedidas por familias asentadas en esta ciudad desde hace varias generaciones.

Si usted desea llevar a casa el sabor de **El Mural de los Poblanos** y compartirlo con los suyos, puede hacerlo llevando nuestra pasta para preparar Mole Poblano. Su práctico empaque sellado al vacío le permite transportarlo con facilidad y lo conserva por muchos meses.

Lo invitamos a seguirnos en las distintas *redes sociales* para enterarse de los platillos de temporada que ofrecemos y los eventos que celebramos periódicamente con productores de vino, mezcal, cerveza artesanal, así como chefs invitados.

ENSALADAS

Ensalada de verdolagas
Con jitomate, queso Flor de Ahiaco, nuez, cebolla y aderezo de aguacate.

Salpicón de res
Carne de res deshebrada con papa, queso fresco, cebolla, jitomate, lechuga, aguacate, chipotle y aceite de hierbas.

Ensalada de nopal
Nopales curtidos en sal de grano, con jitomate, cilantro, rábano, chile serrano, queso fresco, cebolla, aguacate y aceite de oliva.

Ensalada Mural
Mezcla de lechugas con jicama, manzana roja, pera, naranja, zanahoria, semillas y aderezo de naranja.



TRADICIONALES

Tacos árabes de cordero
Pan árabe relleno de carne de cordero. Acompañados con jocoque, aceite de oliva y salsa de chipotle.

Chancas
Pan relleno de carne de cerdo, longaniza, aguacate, lechuga y cebolla, bañado en caldo de chile ancho y guajillo.

Mole de panza
Tirzos de panza de res en caldo picante de chiles guajillo y de árbol perfumado con cilantro criollo.

Albóndigas de cordero de Chignahuapan
En salsa de chile jalapeño, acompañadas con arroz rojo, frijoles de la olla y calabacitas.

Mole de pápalo de la Tía Asela
Costilla y espinazo de cerdo en salsa picante de chile serrano con pápalo y haba fresca, acompañado de frijoles de la olla.

Mole de olla
Tirzos de chambarete de res cocinados en caldo de jitomate con elotes, xicoastle, calabazas, chayote y epites.

Chile ancho relleno de queso
Chile relleno de queso de cabra y requesón, servido sobre salsa de jitomate y acompañado de arroz blanco.

ENTRADAS

Cemitas de chalupa "El Mural"
El tradicional pan poblano en versión mini relleno de chalupas.

Trilogía de cemitas
Preparadas con chipotle dulce capeado relleno de queso con ayocotes, milanesa de cerdo y pata de res en vitagre, acompañadas de aguacate, cebolla, pápalo y quesillo.

Quesadillas de mercado con tlalitos
Tonillas de maíz hechas a mano, rellenas de flor de calabaza, champiñones, calabacita, queso y un toque de tlalitos.

Tacos de canasta
6 a elegir: Chicharrón prensado, carne deshebrada, papa o frijoles, con salsa de aguacate.

Tacos de chicharrón prensado
En salsa verde, acompañados de salsa maragada de chile morita, cebolla y cilantro.

Tacos de lechón estilo Don Raúl
Carne de lechón homeada al romero y sofrita en aceite de oliva, acompañados de salsa de chile habanero, limón, cebolla morada, rábanos y cilantro.

Tacos de cordero pascual
Carne de cordero al horno, perfumado con vino blanco y perejil, en tortilla de maíz, acompañado con salsa borracha de pulque y chile serrano seco.

Tostadas de tinga
Causo de jiomate con pollo y hierbas finas con un toque de chipotle, servido en tostada de maíz azul con frijoles negros refritos, lechuga, queso Cotija y crema.

Chalupas poblanas
Tortillas de maíz fritas en manteca, bañadas en salsa verde y roja con cebolla y carne de res deshebrada.



SOPAS

Fideo seco de la casa
Con chipotle en polvo, chicharrón, queso Cotija, crema y aguacate.

Sopa de quinoniles
Caldo de pollo con granos de elote y calabacitas, la perfumamos con té limón.

Sopa poblana
Consomé de pollo con rajitas poblanas, calabaza, queso fresco, grano de elote, champiñón, flor de calabaza y epazote.

MOLES

Mole poblano
El platillo insignia de nuestro país, hecho a base de chiles secos, chocolate, semillas y especias.

Pipián verde
Elaborado con pepitas de calabaza, tomate, chile verde, hierbas y especias.

Pipián rojo
Preparado con cacahuates, jitomate, chiles secos y especias.

Adobo
La receta tradicional de chiles secos y especias que aportan textura y sabor únicos.

Manchamanteles
Mole hecho a base de chile ancho y guajillo, manzana, piña y plátano macho, semillas y especias.

Pello
El preferido de las familias mexicanas.

Guajolote
Tradicional en las fiestas de nuestros pueblos.

Cerdo
Traído por los españoles, se introdujo en la época colonial y se convirtió en uno de los favoritos del gusto mexicano.

Pato deshebrado - Pechuga de pato
Un ingrediente para recordar nuestras raíces precolombinas.

Enchiladas
En esta opción se puede degustar hasta tres diferentes moles de su elección, las enchiladas se sirven rellenas con pollo o queso.

Degustación de moles
Para probar un poco de todos nuestros moles con la carne de su elección: Con pollo, guajolote o cerdo - Con pato deshebrado

Arroz D.O. Morelos
Un plato de arroz con el mole de su elección, es el complemento ideal para cualquier platillo.



Venta de mole poblano en pasta para llevar.

Menú de comidas y cenas. Mural de los Poblanos. Imagen obtenida de: <http://elmuraldelospoblanos.com/comidas2017.pdf>. Algunos restaurantes de alimentos elitizados publican en Internet sus menús, así como galerías fotográficas de sus platillos, la historia de su comida (en este caso de la comida poblana) y otros elementos históricos e incluso estéticos que sirven como figuras narrativas. Recuperada en junio de 2018.

Esta función del menú lo hace un elemento analítico de gran importancia. Así el menú tiene una función socializadora del contenido (histórico, gustativo, estético) del espacio culinario. En segunda instancia, el menú es la condensación del gusto de los cocineros. Finalmente, el menú refleja la estructura ideológica y estética de los espacios culinarios. En síntesis, considero al menú como el *elemento discursivo socializador del sistema culinario*, en el que se objetivan contenidos materiales, estéticos y subjetivos de los espacios culinarios. Es, así mismo, un sistema de signos que expresa la retorización de estos espacios a partir de la relación forma-contenido.



Menú de entradas. Casa Barroca. Se expresan convivencias de platillos tradicionales y cosmopolitas. Se refieren técnicas como el “tatemado” e ingredientes “exóticos”, como pistache y arroz salvaje. Fotografía de mi autoría, tomada en marzo de 2018.

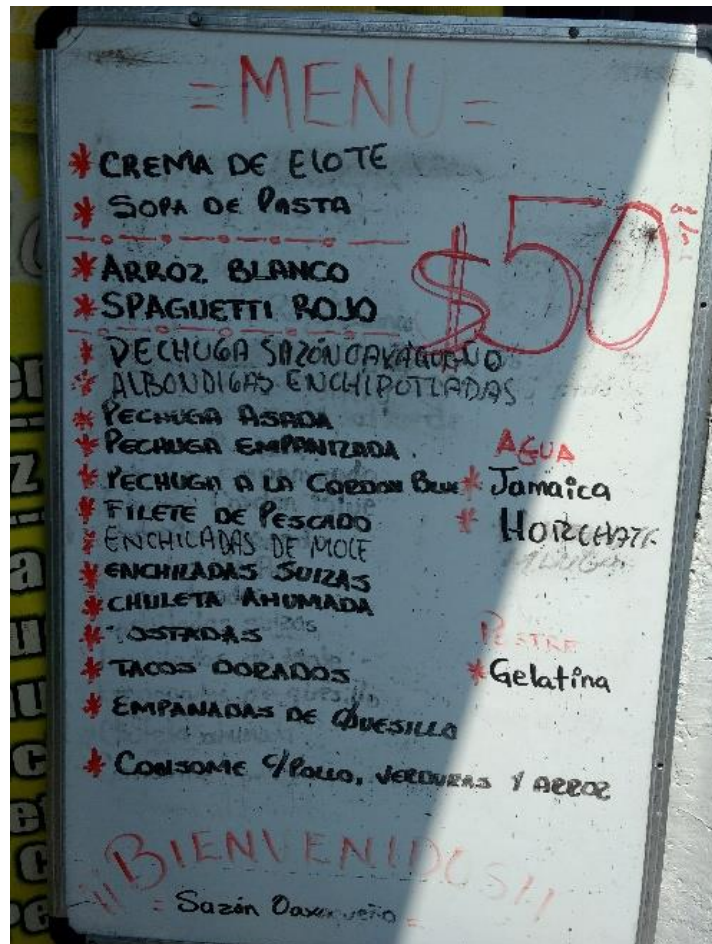


Menú de desayunos. Cafetería Profética. Los menús se ordenan temporalmente. Así, podemos encontrar platillos que se sirven por las mañanas (a veces terminando la "hora" del desayuno a la 1 p.m.). Fotografía de mi autoría, tomada en abril de 2018.

En cuanto a la forma, que no es el objetivo de este apartado, se pueden catalogar de muchas formas: a partir de su materialidad (papel, plástico, electrónicos), de su temporalidad (desayunos, comidas, cenas, brunch), hasta de la oralidad (el menú del día, recomendaciones del chef). La forma está definida a partir del diseño de los chefs y de diseñadores, de su objetivo final e incluso del nivel económico del espacio culinario.

El contenido, por otra parte, se inserta directamente en el discurso del espacio culinario, pues como expresé líneas arriba, éste socializa y estandariza el gusto del cocinero. El menú impone, con algunos límites, el gusto del cocinero a los comensales, ofreciendo construcciones culinarias establecidas, jerarquizadas y temporalizadas. Sin embargo, esta imposición no queda exenta de negociaciones: hay una especie de diálogo entre el gusto del cocinero y el de los comensales, que permite la alteración de ciertos elementos dentro de

un platillo, atendiendo a diversas causas: eliminar o sustituir un ingrediente por cuestiones de salud, de preferencia o de rechazo.



Menú de comida corrida. Fonda oaxaqueña sobre la av. 13 poniente. En las cocinas económicas se expresan dos o tres guisos que cambian diariamente, además de los que se encuentran permanentemente en el menú. Fotografía de mi autoría, tomada en septiembre de 2017

Cuestiones como la ingredientialidad e incluso la tropicalización de los ingredientes permiten que el menú adopte la forma de un discurso dialógico, que articula el gusto de los comensales y los cocineros y los pone en negociación. Sin embargo, la estructuralidad de un platillo a partir de sus ingredientes o técnica de preparación, difícilmente se verá condicionado a este diálogo. El menú, a la vez que socializa, estandariza estructuralmente al alimento.

En parte de los espacios culinarios existentes en los corredores expuestos en el capítulo II, la práctica de socializar el menú al paseante es común; incluso hay espacios que ubican ciertos elementos estructurales de sus cocinas de forma expuesta (fogones, comales,

incluso extractores de sus estufas) para que los aromas y la actividad misma dentro de las cocinas refuercen el contenido de los menús.



La exposición de elementos visuales, olfativos y estéticos, refuerzan el contenido social e ideológico de los espacios culinarios. Manta-menú dentro del mercado de La Libertad, Fotografía de mi autoría, tomada en mayo de 2018.

Además de esta socialización, el menú construye y reproduce el gusto metropolitano, igualmente en sentido retórico. Estos menús, en su mayoría organizados en temporalidades, también proponen el acceso a sus platillos a partir, por ejemplo, de su descripción y de la exposición iconográfica de las especialidades o recomendaciones del chef. Así se admiten diversas figuras de retorización de los platillos, entre las que destaco:

- Maridajes. Se presentan los platos fuertes y especialidades y se recomiendan tipos específicos de bebida (vinos y cervezas, sobre todo) para acompañarlos.
- Especialidades. Expresan contenidos especiales a partir de temporadas (frutas, mariscos, carnes) o de creaciones propias de los cocineros, tanto en platillos como en bebidas. Admite platillos *ícono* del espacio culinario.

- Ingredientes. Se exponen platillos en los que se destacan uno o varios ingredientes por su exotividad, rareza o excentricidad.
- Técnica y preparación. Destacan los aspectos técnicos de la preparación de un platillo determinado, haciendo énfasis en la distinción que tal técnica ofrece al platillo.
- Retorización de lo histórico⁴⁸ y narrativas. Se exponen platillos que se asumen especiales por su origen histórico o por las narrativas mitológicas que los sustentan como tales.
- Comidas corridas o menú del día. Exponen de manera funcional la consecución de platillos como parte de una comida completa. Normalmente dividido en tiempos (sopas, tres o más opciones de plato fuerte, postre), incluyendo bebidas y pan o tortillas.

Estas forman parte de la efectividad del discurso culinario frente al comensal, pero también son el anclaje identitario de los espacios culinarios. Aquí la relación forma-contenido es la que sostiene dicho anclaje pues, efectivamente, el menú es la figura sintética de los espacios culinarios. Los procesos a los que hace referencia la lista anterior son fundamentalmente contruidos a partir de la elección del cocinero. Una vez más, se expone el papel estandarizador del cocinero en el sistema culinario y lo hace a partir de las recetas y los menús.

Queda claro que el menú no es el único elemento simbólico de los espacios culinarios, pero sí el que más complejidad posee en función del sistema culinario. El menú conjuga aspectos simbólicos de los espacios culinarios y los traduce, expone y socializa de manera retórica a la vez que los articula con sus universos materiales y subjetivos. Son susceptibles de lectura e interpretación, pero sobre todo de diálogo entre agentes culinarios.

⁴⁸ Una estrategia común, sobre todo en el corredor del Centro Histórico de Puebla, es destacar y enfatizar en el origen histórico de los platillos, así como en su potencial patrimonial. Los platillos, en este sentido, son más discursos museográficos turísticos que alimentos.

El menú también es una forma de expresión del gusto en el espacio metropolitano, a la vez que una carta de navegación del campo culinario. De esta forma, lo condensado en el menú refiere al gusto metropolitano y da cuenta de la expansión de las cocinas. En todo caso, hace inteligible la metropolización culinaria y los sabores metropolitanos: son los espacios culinarios retorizados.

En síntesis, afirmo que el menú es un producto lingüístico; en este sentido, el menú es una forma de signo interpretante⁴⁹, en términos de Peirce (Sanders Peirce s.f.). Más allá de ser él mismo una forma metafórica o metonímica de los espacios culinarios, es un texto o una producción oral que puede incluir metáforas, poéticas y otras figuras del signo que le proporcionan dimensión y estructura significativa. Así, como en las imágenes que ilustran este apartado, el menú escrito posee características narrativas, metafóricas y poéticas en la distribución y contenido de los alimentos, independientemente de su temporalidad (aunque necesariamente vinculada a esta). El menú oral, aquel que es expresado como locución de un mesero o del mismo cocinero, puede estar integrado por opiniones, vinculaciones históricas o familiares, acentuaciones y valoraciones sobre elementos distintivos de un platillo, particularmente el sabor y las cualidades de su preparación.

El propósito de este capítulo fue realizar un análisis etnográfico de los espacios culinarios, tomando como punto de partida sus componentes simbólicos y materiales, así como sus discursos. En síntesis, ambos universos poseen características y sistemas de relaciones que se expresan espacialmente y se concretan en prácticas y sabores. Así, el uso de determinados ingredientes (que nunca son elegidos al azar) y prácticas (que proceden de institucionalizaciones y requerimientos globales y de tendencias locales) se vuelven consustanciales a los espacios culinarios.

⁴⁹ Un interpretante, según Peirce, es un signo secundario, un signo creado a partir de uno primario (representamen) que, en este caso, puede tratarse de la cocina como estructura, de un estilo representado en el menú.

La etnografía de los sabores atiende estas relaciones como parte fundamental de la alimentación como un fenómeno complejo en sí mismo, en donde sus vínculos con otras formas estructurales, desde lo político y económico, hasta lo ritual y religioso, se especializan en forma de espacios culinarios en donde hasta en el análisis del uso social del fuego, los ingredientes y los utensilios en las cocinas, puede ofrecer puntos de partida para otros análisis y reflexiones aún más complejos.

Conclusiones

Llevar a cabo esta investigación supuso, desde el comienzo, una serie de retos, sobre todo teóricos y metodológicos, que al final arrojaron resultados interesantes. Estos retos fueron expresados como objetivos que, a la vez, aspiraban a dar sentido analítico al problema de investigación. Así, la figura de *etnografía de los sabores* resultó pertinente al momento de diseñar las estrategias de entrada e inmersión a las diversas situaciones de campo que se presentaron y que me permitió dar seguimiento al planteamiento de la investigación.

A partir del trabajo de campo y el análisis etnográfico, valiéndome de los recursos teórico-metodológicos, tuve acceso a estos elementos a partir de diversas estrategias, que fueron desde observaciones hasta la colaboración con comensales y cocineros. Sin duda la etnografía es el punto de acceso más pertinente para cumplir con el objetivo, partiendo del ordenamiento de los mínimos estructurales propios de cada universo, hasta las configuraciones más complejas vertidas y expresadas en narrativas, discursos y otras formas lingüísticas. Aquí se describen las funciones y roles que juegan los ingredientes y utensilios en el resultado final del guiso, asociado principalmente al sistema de sabores.

El objeto de estudio fue el *campo culinario como articulación de un sistema de gustos, objetivado en espacios culinarios, en donde convergen sabores, guisos y discursos producidos y definidos por determinados agentes culinarios en la ciudad de Puebla, dimensionados material y simbólicamente*. A lo largo del desarrollo de la investigación, una serie de hallazgos se suscitaron, enriqueciéndola y suponiendo el surgimiento de aún más retos que resolver. El primero de estos hallazgos, relacionado con los objetivos establecidos, está definido por la convergencia y correlatividad de dos universos estructurales (material y simbólico) en los espacios culinarios que son, en este caso, fenómenos que tienen matices característicos de una realidad metropolitana. Este hallazgo expresa la existencia de espacios culinarios *metropolitanos*, así como de un proceso de *cosmopolitización* de las cocinas, que dan cuenta de una serie de relaciones estructurales que requerían la utilización del modelo de análisis *Espacio-Gusto* y de la aproximación etnográfica para ser desvelados.

Cabe enfatizar que la definición de espacio culinario insiste en la expresión espacializada de un campo culinario, el cual es una estructura subyacente más compleja y amplia, que encuentra en esta figura una forma de expresión y funcionamiento. En este sentido, si bien el enfoque fue hacia los establecimientos culinarios más comerciales, no quiere decir que esta figura esté diseñada sólo en función de éstos, sino que puede extenderse a ámbitos más domésticos, suburbanos y rurales. Es importante hacer esta aclaración, pues estos hallazgos están siempre enmarcados en una realidad metropolitana y cosmopolita.

El ordenamiento de un sistema de sabores es, efectivamente, resultado de la interacción de diferentes componentes simbólicos y materiales que, en el marco de un proceso de metropolización y de cosmopolitización, poseen características propias que he categorizado en tres escenarios: la movilidad, la circulación de bienes culturales globalizados y la expansión de las cocinas (capítulo 2). Así es cómo la metrópoli como realidad social compleja expresa en su estructura culinaria una serie de conexiones, correlaciones, disparidades, aspiraciones e, incluso, imaginarios, que encuentran en este tipo de espacios una forma de objetivarse.

En otras palabras, este primer hallazgo expone que los sabores son fundamentalmente hechos socioculturales, condensados en el gusto espacializado. Al ser tales, los sabores no se limitan a sus contenidos sensoriales y organolépticos, sino que son producto de interacciones históricas (concretadas en la sazón, capítulo 3) y prácticas culinarias de manufactura y consumo (relaciones estructurales entre cocineros y comensales), que mantienen una relación binaria con la metrópoli y el cosmopolitismo culinario.

Resultado de este hallazgo se pueden diseñar esquemas, como los expuestos en el capítulo 3, en los que se evidencian estas interacciones, así como las diversas formas en que éstas inciden en el sabor de los ingredientes, en su transformación y última presentación ante el comensal (el guiso). Así mismo, nos permite comprender las relaciones y formas de

comensalidad a partir de su propia interpretación y construcción del gusto, de manera complementaria a lo que los cocineros imponen como figura estandarizadora.

Distinguir los componentes materiales y simbólicos de los espacios culinarios no fue, necesariamente, una tarea complicada; analizar sus propiedades socioculturales es el verdadero reto, pues de este ejercicio se desprende todo contenido significativo de los espacios culinarios, por lo que tener consolidada teóricamente esta figura de análisis era crucial para lograr este objetivo.

En ese sentido, el segundo hallazgo de gran importancia se vuelca sobre las particularidades del gusto metropolitano. Resultado de estas exploraciones, surgen dos conceptos de gran importancia analítica para cumplir con los objetivos de la investigación: la tropicalización de lo global y la cosmopolitización de lo tradicional. Reafirmo que la metrópolis es un *espacio de diversidad culinaria* inscrita a un *modo de vida metropolitano* característico de las sociedades globales. Esta relación tropicalización/cosmopolitización es fundamental en el análisis y comprensión de los componentes materiales y simbólicos de los espacios culinarios, como expresión del campo culinario metropolitano. Dicho de otra manera, esta relación sugiere, y en algunos casos obliga, la utilización diferenciada de ingredientes y técnicas en el diseño y estructuración de un platillo (guiso) determinado.

El gusto metropolitano encuentra un nicho de especialización al valerse de ambos procesos para adaptar lo global a lo local y viceversa, para lo cual también ejerce una serie de narrativas y discursos que utilizan lo histórico, lo tradicional, lo contemporáneo, lo gourmet, lo de autor, entre otras denominaciones, como ejes estructurales funcionales de su apropiación de lo culinario, expresando sus contenidos ideológicos, estéticos y de clase en menús, recetas, ingredientes, guisos y prácticas. Así es como, siguiendo lo establecido en el objetivo general, el espacio culinario como modelo de análisis resultó muy útil en el proceso de distinción, categorización y análisis de los componentes simbólicos y materiales del campo culinario.

Un tercer hallazgo es el que expone la composición simbólica del gusto. Además de la relación con la metrópoli y sus vínculos con lo global y lo local, el gusto es, por sí mismo,

un universo analítico. Encuentro que elementos como los sabores y sazones, las narrativas, discursos y técnicas, poseen cualidades en torno a las cuales se estructura el gusto y se define. El concepto mismo radica en el seno de las relaciones simbólicas y materiales espacializadas. El gusto es sistema de sistemas. El gusto está en el uso del fuego, en el origen y frescura de los ingredientes, en las técnicas de transformación, en la sazón, en el uso de utensilios, en la biografía social de los cocineros y de los comensales. El gusto es la esencia de los espacios culinarios: condensa lo más general del campo y lo transfiere a lo más específico de los espacios culinarios. El gusto es discurso y narrativa.

Puedo concluir que la figura de espacio culinario problematiza la relación gusto/espacio de manera que propone muchas vertientes que son de una complejidad sugerente. Efectivamente, respondo a la pregunta de investigación afirmando que no sólo se trata de una relación simple entre universos materiales y simbólicos, y éstos no sólo ordenan el sistema de sabores. Es en la correlación de los universos donde se construyen significaciones que además de ordenar al sistema, le dan sentido y lo hacen consustancial al campo culinario. En otras palabras, el campo culinario como estructura más general, más subyacente, encuentra formas de espacialización, pero a la vez estas formas espaciales inciden en el campo culinario (como la relación tropicalización/cosmopolitización).

Un aspecto implícito en el planteamiento del problema de investigación es el de la socialización de lo culinario metropolitano. Los espacios culinarios, expongo en la hipótesis, articulan lo material y lo simbólico, pero también los socializan. Esto es que una de las operaciones fundamentales de los espacios culinarios es, justamente, la de poner en contacto sus contenidos en el campo social, a la vez que las prácticas sociales inciden en el campo culinario.

Afirmo que un aporte esencial de esta tesis es el concepto de *campo culinario*, el cual, estoy convencido, proporcionará elementos analíticos de gran valor para futuras investigaciones. Entiendo por este una serie de relaciones intersubjetivas, materiales y simbólicas en torno a los alimentos y los actos de preparar y consumir alimentos, como una estructura culinaria, expresada como una *serie de relaciones que se dan en el espacio social*,

formado a partir de la materialidad (utensilios, cocina, ingredientes, platillos) y una dimensión simbólica (discursos, narrativas) que es expresado en los espacios culinarios.

Planteados los hallazgos anteriores, considero que una de las virtudes de este tipo de ejercicios académicos es que propone puntos de partida, discusión y crítica a un tema que merece investigaciones más profundas, tomando lo culinario como escenario complejo. Afirmo que los aportes que esta investigación hace a la Antropología se sitúan en dos caminos: uno reflexivo, en el sentido que se analiza el papel del etnógrafo de los sabores, o etnógrafo culinario, como una figura compleja, pero que puede coadyuvar en el diseño de estrategias metodológicas para futuras investigaciones sobre el campo culinario, y otro teórico conceptual, consolidando la figura de los espacios culinarios como modelo de análisis.

Mi papel como etnógrafo de los sabores no fue sencillo, a pesar de que pudiera parecerlo. Una serie de obstáculos y dificultades inherentes al quehacer de los cocineros estuvo presente a lo largo de esta investigación: empatar con los tiempos de los cocineros, siendo que algunos de ellos mantienen agendas y horarios sumamente estrictos, por causa misma del funcionamiento de sus restaurantes; la desconfianza inicial que levanta el querer realizar una investigación en la que es necesaria la inmersión en los espacios laborales, bajo el recelo de los administradores; la resistencia a hablar de ciertos temas, como las recetas y los ingredientes “secretos”; todas ellas situaciones que, sin embargo, fueron sumamente enriquecedoras a la hora de examinar mis estrategias.

La relevancia y actualidad de una investigación no se resuelven en sí mismas, sino que es necesario que ejerzan un papel como semillero de futuras investigaciones. Hay que recordar que ninguna investigación agota un tema; por el contrario, aspira a expandirlo, a complejizarlo. Lo culinario es complejo y amplio; sus relaciones con el espacio aún más. Que no quede sólo en el acto de comer o en el contenido nutricional de los alimentos: que llegue a profundidades culturales y a universos de análisis. Que el modelo de espacio culinario se construya, deconstruya y reconstruya para hacerse más preciso, más analítico.

Bibliografía

- Alvear, Alejandra. *Tesis: Isla de Pascua, ¿voracidad o resistencia alimentaria? Reconstrucción del sistema alimentario Rapanui desde su anexión al territorio chileno*. Santiago: Universidad de Chile, 2014.
- Anónimo. *Dos manuscritos mexicanos de comida. Siglo XVIII. Introducción de Enrique Asensio Ortega*. México: Conaculta, 2002.
- . *Libro de cocina de la gesta de Independencia. Nueva España 1817*. México: Conaculta, 2002.
- Barthes, Roland. «Por una Psico-Sociología de la alimentación contemporánea.» *EMPIRIA. Revista de Metodología de Ciencias Sociales* enero-junio, nº 11 (2006): 205-221.
- Bertran, Miriam. «Acercamiento antropológico de la alimentación y salud en México.» *Physis: Revista de saúde coletiva*, 2010: 387-411.
- Bourdieu, Pierre. *Capital cultural, escuela y espacio social*. México: Siglo XXI, 2008.
- . *Cuestiones de sociología*. Madrid: Akal, 2011.
- . *La distinción. Criterio y bases sociales del gusto*. México: Taurus, 2002.
- Bourdin, Alain. *La metrópoli de los individuos*. Puebla: Universidad Iberoamericana, 2007.
- Brasil, Alexandre, Thaís Nogueira, Daniela Sanchez, y Rosangela Alves. «Modernidade alimentar e consumo de alimentos: contribuições sócio-antropológicas para a pesquisa em nutrição.» *SCielo*. 2011. <http://www.scielo.br/pdf/csc/v16n9/a21v16n9.pdf> (último acceso: 30 de 04 de 2017).
- Brillat-Savarin, J.A. *Fisiología del gusto*. Madrid: Biblok, 2016.
- Cabrera, Virginia, Juan Manuel Guerrero, y Rosario Nava. «La Metrópoli, formación compleja y contradictoria.» En *Diagnóstico de competitividad del Municipio de Puebla. Una aproximación a su complejidad*, de Virginia Cabrera, 35-46. Puebla: BUAP, 2010.

- Cabrera, Virginia, y Varinia López. «Proceso de metropolización: ZMPT. Consecuencias perversas, municipios agrícolas.» En *Las zonas metropolitanas. Reflexiones teóricas y estudios en el centro del país*, de Isabel Castillo, Jaime Ornelas y Celia Hernández, 129-158. México: Universidad Autónoma de Tlaxcala, 2015.
- Canesqui, Ana María. «A alimentação nos espaços privado e público.» En *Antropología e Nutrição: um diálogo possível*, de Ana María Canesqui y Rosa Diez, 159-203. Río de Janeiro: Fiocruz, 2005.
- Canesqui, Ana María. «Olhares antropológicos sobre a alimentação.» En *Antropología e nutrição: um diálogo possível*, de Ana María Canesqui y Rosa Diez, 21-45. Río de Janeiro: Fiocruz, 2005.
- CANIRAC. «Todo sobre la mesa. Dimensiones de la industria restaurantera.» CANIRAC. 2014. <http://canirac.org.mx/images//files/TODO%20SOBRE%20LA%20MESA%20ESTUDIOS%20DE%20LA%20INDUSTRIA.pdf> (último acceso: 16 de 05 de 2017).
- Carman, María. *Las trampas de la cultura. Los "intrusos" y los nuevos usos del barrio de Gardel*. Buenos Aires: Paidós, 2006.
- Carozzi, María Julia. *Aquí se baila el tango. Una etnografía de las milongas porteñas*. Buenos Aires: Siglo XXI, 2015.
- Castellano, Verónica. «Significaciones culturales de prácticas alimentarias en la Ciudad de Buenos Aires.» *Acta Académica*. 2008. <https://www.academica.org/000-080/329> (último acceso: 02 de 05 de 2017).
- Contreras, Jesús. «Alimentación y cultura: reflexiones desde la Antropología.» *Revista Chilena de Antropología*, 1992: 95-111.
- Da Silva, Ligia. *O corpo, o comer e a comida. Um estudo sobre as práticas corporais e alimentares no mundo contemporâneo*. Salvador: EDUFBA, 2008.
- De Certeau, Michel. *La invención de lo cotidiano 1. Artes de hacer*. México: Universidad Iberoamericana, 2000.

- De Certeau, Michel, Luce Giard, y Pierre Mayol. *La invención de lo cotidiano 2. Habitar, cocinar*. México: Universidad Iberoamericana/Instituto Tecnológico y de Estudios Superiores de Occidente, 1999.
- de Oliveira, Nilce, y Adriana Souza. «Ritos da comensalidade festiva na Bahia.» En *Escritas e narrativas sobre alimentação e cultura*, de Maria do Carmo Soares, Gardenia Abreu y Nilce de Oliveira, 55-88. Salvador: EDUFBA, 2008.
- Diez, Rosa. «Práticas e comportamento alimentar no meio urbano: um estudo no centro da cidade de São Paulo.» *SCIELO*. jul-set de 1997. <http://www.scielo.br/pdf/csp/v13n3/0170.pdf> (último acceso: 02 de 05 de 2017).
- Douglas, Mary. *Food in the social order*. New York: Routledge, 2003.
- Douglas, Mary, y Baron Isherwood. *El mundo de los bienes*. México: Grijalbo, 1990.
- Duhau, Emilio, y Angela Giglia. *Las reglas del desorden. Habitar la metrópoli*. México: Siglo XXI, 2008.
- Espeitx, Elena. «La alimentación humana como objeto de estudio para la antropología: posibilidades y limitaciones.» *Áreas. Revista Internacional de Ciencias Sociales*, nº 19 (1999): 137-152.
- García, Rolando. *Sistemas complejos. Conceptos, método y fundamentación epistemológica de la investigación interdisciplinaria*. Barcelona: Gedisa, 2006.
- Garine, Igor de. «Antropología de la alimentación: entre Naturaleza y Cultura.» En *Actas del Congreso Internacional*, de Congreso Internacional de Alimentación y Cultura, 14-34. Madrid: La Val de Onsera, 1998.
- Giglia, Ángela, y Emilio Duhau. *Metrópolis, espacio público y consumo*. México: Fondo de Cultura Económica, 2016.
- González, Lorenzo. «Metrópolis: ambiente y cultura modernos.» *Urbana*, 1999: 63-79.
- Goody, Jack. *Cocina, cuisine y clase: estudio de sociología comparada*. México: Gedisa, 1995.

- Grignon, Claude. «Comensalidad y morfología social: un ensayo de tipologías.» *Apuntes de investigación del CECYP*. 2012. http://www.scielo.org.ar/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S1851-98142012000200002&lng=es&tlng=es (último acceso: 11 de 02 de 2017).
- Guber, Rosana. *El salvaje metropolitano: Reconstrucción del conocimiento social en el trabajo de campo*. Buenos Aires: Paidós, 2013.
- . *La etnografía*. México: Siglo Veintiuno, 2015.
- Hammersley, Martyn, y Paul Atkinson. *Etnografía. Métodos de investigación*. Barcelona: Paidós, 2014.
- Harris, Marvin. *Bueno para comer*. Madrid: Alianza, 2011.
- Heynig, Elisa. «Resultados de la investigación: El comer de los chilenos: prácticas de alimentación y comensalidad en Chile.» *PACIC*. s.f. <http://pacic.net/docs/pacic-c.pdf> (último acceso: 01 de 05 de 2017).
- Iturriaga, José. *La cultura del antojito. De tacos, tamales y tortas...* México: Conaculta, 2013.
- Korsmeyer, Carolyn. *El sentido del gusto*. Barcelona: Paidós, 2002.
- Lefebvre, Henri. *La producción del espacio*. Madrid: Capitán Swing, 2013.
- Lévi-Strauss, Claude. *Antropología estructural*. Barcelona: Paidós, 2013.
- . *Mitológicas 3. El origen de las maneras de mesa*. México: Siglo XXI, 2012.
- Licona, Ernesto. «Hacia una definición de espacio.» En *Espacio y espacio público. Contribuciones para su estudio*, de Ernesto Licona (coord.), 9-38. Puebla: Benemérita Universidad Autónoma de Puebla, 2014.
- Licona, Ernesto. «La ciudad de Puebla como espacio de diversidad cultural.» *AIBR. Revista de Antropología Iberoamericana*, nº 39 (Noviembre-Diciembre 2004).
- Lorenzo, José Luis. «Metrópolis: ambiente y cultura modernos.» *URBANA*, nº 24 (1999): 63-79.

- Mallmann, Francis. *Siete fuegos: mi cocina argentina*. Buenos Aires: V&R, 2016.
- Maury, Eduard. «Ritos de comensalidad y espacialidad. Un análisis antropológico-semiótico de la alimentación.» *Gazeta de Antropología*. 11 de 2010. <http://www.gazeta-antropologia.es/?p=1805> (último acceso: 9 de 02 de 2017).
- Mejía, Lina, Ricardo Hernández, y Sonia Mejía. «Cocina y arte: la doble significación de la gastronomía.» *Culinaria. Revista virtual especializada en Gastronomía*, 2013: 07-22.
- Montecino, Sonia. *Cocinas mestizas de Chile. La olla deleitosa*. Santiago: Museo Chileno de Arte Precolombino, 2004.
- Pite, Rebekah. «Raza y etnicidad en la cocina argentina: una historia de la cocina criolla y de Doña Petrona.» *Apuntes de Investigación*, 2012: 21-33.
- Quintana, Patricia. *El sabor de México*. México: Limusa, 2000.
- Robertson, Roland. «Glocalization: time-space and homogeneity-heterogeneity.» En *Global modernities*, de Mike Featherstone, Scott Lash y Roland Robertson, 25-44. London: SAGE Publications, 1995.
- Sanders Peirce, Charles. *La ciencia de la semiótica*. Buenos Aires: Amorrortu, s.f.
- Solans, Andrea. «Alimentación y mujeres migrantes en Buenos Aires, Argentina. Tradiciones, recreaciones y tensiones a la hora de comer.» *Revista Colombiana de Antropología* 50, nº 2 (2014): 119-139.
- Turner, Victor. *La selva de los símbolos*. México: Siglo XXI, 2013.
- Villalba, Francisco. «La gachamiga dura: todo un ritual comensal.» *Dialnet*. s.f. <https://dialnet.unirioja.es/download/articulo/4747388.pdf> (último acceso: 9 de 02 de 2017).