

# Estudios Sociales

Revista de Alimentación Contemporánea y Desarrollo Regional  
Volumen 29, Número 54. Julio - Diciembre 2019  
Revista electrónica. ISSN: 2395-9169



Distinción alimentaria  
y clases sociales

Food distinction  
and social classes

DOI: <https://dx.doi.org/10.24836/es.v29i54.779>  
PII: e19779

Bruno Lutz\*:  
<https://orcid.org/0000-0003-1406-8906>

Fecha de recepción: 12 de marzo de 2019  
Fecha de envío a evaluación: 14 de marzo de 2019  
Fecha de aceptación: 19 de marzo de 2019

\*Universidad Autónoma Metropolitana.  
Unidad Xochimilco.  
Departamento de Relaciones Sociales.  
Calzada del Hueso 1100  
Colonia Villa Quietud, 04960  
Ciudad de México.  
Tel: 54837000, ext. 70-90  
Dirección: [brunolutz01@yahoo.com.mx](mailto:brunolutz01@yahoo.com.mx)

Licona Valencia, Ernesto, Cortés Patiño, Alejandro  
(2017), *Alimentación, cultura y espacio.*  
*Acercamientos etnográficos.*  
Puebla: BUAP, 156 p. ISBN: 978-607-525-458-6

Centro de Investigación en Alimentación y Desarrollo, A. C.  
Hermosillo, Sonora, México



## Resumen / Abstract

El libro *Alimentación, cultura y espacio. Acercamientos etnográficos*, es el resultado de un seminario sobre antropología de la alimentación en el cual se explora lo definido como región culinaria a partir del concepto de "región sociocultural". Para los coordinadores de esta obra colectiva, las regiones culinarias conforman un sistema cultural por completo. En este marco, se presentan estudios de caso que apoyan la capacidad explicativa de dicho concepto.

Palabras clave: alimentación; clase social; comida gourmet; espacio; México.

The book "Food, culture and space" is the result of a seminar on anthropology of food in which what is defined as a culinary region is explored from the concept of "sociocultural region". For the coordinators of this collective work, the culinary regions make up a complete cultural system. In this framework, case studies are presented that support the explicative capacity of this concept.

Key words: feeding; gourmet food; Mexico; social class; space.

**E**l libro *Alimentación, cultura y espacio. Acercamientos etnográficos* es resultado de un seminario sobre antropología de la alimentación en el cual se explora, etnográficamente, lo definido como espacio y como región culinaria a partir del concepto de “región sociocultural” acuñado por Gilberto Giménez. Para los coordinadores de esta obra colectiva, las regiones culinarias conforman un sistema cultural por completo.

En el primer capítulo, los autores plantean que El Bajío es una región culinaria, es decir, “un área cultural integradora de diversos rasgos y patrones (...) que reformula prácticas, usos y significados de platillos, ingredientes y procedimientos culinarios” p. 15. Los platillos no están vinculados, exclusivamente, a una ciudad porque, si bien su visibilidad es mayor en las urbes, en realidad caracterizan un área cultural que abarca una zona rural más o menos extensa. Una de las características de la región culinaria es que sus fronteras son fluctuantes en el tiempo sin jamás corresponder a las fronteras administrativas de un área territorial. Los habitantes de una región culinaria, comparten una relación similar con los alimentos. Esta relativa homogeneidad de prácticas y representaciones culturales incluye el acceso a los alimentos, su preparación y conservación, hasta el consumo de un guisado en función del momento del día, de la semana y del año.

Los autores proponen distinguir la cocina, como acto mecánico de mezclar ingredientes, de lo culinario que se refiere al arte de guisar integrando saberes, prácticas y tradiciones específicas. En ese tenor, cocinar sería la adaptación elemental del ser humano para asegurar su sobrevivencia alimentaria. Remite a un conjunto de prácticas aprendidas para guisar, compartiendo la comida, o bien, vendiéndola. Mientras que la noción de “culinario” abarcaría el extenso dominio de la creación gastronómica al servicio del buen gusto. El modelo occidental de lo



culinario se basa en la figura del cheff, cocinero experto que cultiva los placeres de los sentidos, a diferencia de la cocinera, que guisa por costumbre y necesidad. Eduardo Solorio y Adriana Guerrero delimitan lo culinario como la expresión de una identidad colectiva. “De esta forma, lo culinario se reconoce en su complejidad como una expresión cultural anclada en un territorio determinado con formas de expresión concretas, como ocurre con un platillo o producto, y se encuentra estructurado en un sistema, por lo que tiene que reconocerse su dimensión histórica y cultural, resultado de préstamos, intercambios y conflictos a través del tiempo” p. 20. No obstante, esta oposición conceptual de la cocina con lo culinario, los estudiosos llegan a borrar las fronteras semánticas de ambos términos cuando abordan el tema de la cocina regional.

Lo interesante es estudiar las variaciones de un guisado dentro de un área cultural como en el caso de las enchiladas queretanas, que no son, exactamente, las enchiladas guanajuatenses ni tampoco las enchiladas mineras de Zacatecas. Hay una tipificación de los platillos. La exaltación de la gastronomía regional remite a un anclaje territorial: gorditas de migajas, el manjengue, los garbanzos en amarillo, el chivo tapeado y la nieve de guamishe. Ahí aparece la intervención de las autoridades estatales y federales para legitimar o crear una denominación de origen. Al respecto, los autores hubieran podido abordar con provecho el papel de las ferias en este proceso de promoción institucional de especialidades regionales y locales. Sin embargo, la región sociocultural del Bajío no se limita a la entidad federativa de Querétaro como podría interpretarlo el lector al final del artículo, sino que incluye también Aguascalientes, Jalisco, Michoacán y Guanajuato. Esta vasta extensión territorial es demasiado amplia para hacer de ella una región culinaria relativamente homogénea. De ahí la posibilidad de partir de este trabajo para circunscribir mejor un área cultural basándose en una tradición culinaria bien establecida.

El capítulo siguiente titulado *La construcción social del espacio culinario* gourmet, se enfoca en analizar la elaboración estética y organoléptica de platillos tradicionales en restaurantes de alta cocina ubicados en la ciudad de Puebla. El objeto de dicho estudio remite a una doble tipicidad: la comida mexicana y la comida poblana. Estas dos referencias culturales enmarcan el contenido de las cartas de los restaurantes. Para Gabriela Ruiz y Ernesto Licona “las prácticas culinarias refieren a las maneras de la preparación y a las maneras de la mesa, a los elementos que las objetivan y que están relacionados con formas de ver el mundo que se inscriben en éstas...” p. 53. A partir de un sólido trabajo de campo, plantean que la construcción gastronómica de las cartas responde tanto a imperativos institucionales -el hecho de que estos restaurantes se encuentren en el programa de la Secretaría de Turismo



denominado Tesoros de México, respecto al cual hubiera sido interesante contar con más información-, como a imperativos de costo de los insumos, disponibilidad de los ingredientes en función de las temporadas, frecuencia de variación del menú, gustos de los clientes y creatividad del chef. Es interesante notar que cada responsable de los restaurantes estudiados tiene una percepción propia de la creatividad culinaria y de su adscripción en la categoría gourmet: “Cocina contemporánea fusión”, “Cocina de autor”, “Alta cocina poblana”, “Cocina tradicional”, “Cocina mexicana artesanal contemporánea”, son expresiones con las cuales describen su respectiva propuesta gastronómica.

Los investigadores se interesaron también por la relación entre esta propuesta y el entorno arquitectónico. Esta hibridación entre lo antiguo y lo moderno a partir de la exaltación del placer de los sentidos, se verifica tanto en la comida como en el espacio arquitectónico. En efecto, en los restaurantes seleccionados existe a la par de la cocina gourmet, una propuesta de diseño del ambiente basado en el rescate del diseño original de los edificios antiguos del centro histórico de Puebla. No se trata solamente de la renovación de inmuebles clasificados por el INAH con el fin de adecuarlos para la venta y consumo de alimentos, sino que son propuestas arquitectónicas (y comerciales, en el caso de los restaurantes en los cuales se venden artesanía exclusiva y antigüedades) que buscan resaltar una identidad culinaria específica.

En el tercer capítulo se aborda el polémico tema de los desayunadores escolares. En su análisis de un desayunador ubicado en una zona excéntrica de la ciudad de Puebla, María del Carmen Ríos y Ernesto Licona retoman el concepto de “dietonormatividad” como “el conjunto de relaciones por medio de las cuales la alimentación se normaliza y se reglamenta” p. 70. A partir de un interesante trabajo etnográfico, muestran la existencia de una serie de problemas que van desde la normatividad institucional coercitiva que transfiere a los padres de familia la responsabilidad del buen funcionamiento del desayunador, hasta el estigma social que recae en los educandos y sus padres por comer en un lugar para “pobres”, pasando por la oferta de una comida procesada (huevos deshidratados y soya), poco variada y a menudo insípida. La inserción de extractos de entrevista de padres de familia, maestros y funcionarios estatales responsables del Desayuno Escolar Caliente (DEC) hubiera complementado útilmente la información de primera mano presentada. La lectura de este texto permite vislumbrar un discurso crítico relativamente homogéneo por parte del alumnado. Asimismo, el hecho de no tomar en cuenta la voz de los menores para rediseñar el DEC es una muestra más del autoritarismo y verticalismo de los programas gubernamentales, así como de la falta



de flexibilidad de las reglas de operación (respecto al contenido de los menús, el horario de atención de los menores, el tiempo que dispone cada educando para comer, etc.). Asimismo, la dieta saludable y nutritiva que pretende proporcionar el desayunador escolar parte de una estigmatización administrativa y clasista de los malos hábitos alimentarios de las familias pobres.

En cuanto al cuarto capítulo, su autor aborda la representación de los alimentos a través de las expresiones de lenguaje. Se refiere a las dimensiones simbólica, biográfica y cartográfica de unos platillos, buscando las huellas del dicho “chile, mole y pozole” en los comercios de alimentos de la ciudad de Puebla. En su afán por seguir la perspectiva estructuralista de Lévi-Strauss y Barthes, el estudioso denomina “mitologías” a los discursos de las personas entrevistadas, entre cocinera, comensal, estudiante y cheff. Alejandro Cortés aborda *pèle mêle* la importancia del chile en la comida mexicana y más particularmente del chile poblano, el encomendarse a San Pascual Bailón para preparar un rico mole, el origen del taco árabe en Puebla, y el recaudo como cocina. No obstante, el interés que presenta esta muestra de la diversidad culinaria en Puebla para la valoración antropológica de la alimentación en general, dicha compilación aleatoria de creencias, *modus operandi* y relatos históricos tiende a dispersar la atención del lector. Los dichos y refranes, referidos al consumo de alimentos y bebidas, es suficientemente, extenso como para justificar, por sí solo, un examen detallado. En todo caso, es muy cierto que el lenguaje es el crisol de las creencias y de las representaciones en torno a la alimentación.

El quinto capítulo de este libro publicado por la Benemérita Universidad Autónoma de Puebla, aborda un alimento con valor simbólico y transaccional en las mayordomías de Cholula: el pan rodeo. Aunque este estudio no se enmarca dentro de la noción de “región culinaria” ni la de “comida regional”, presenta el origen y diferentes modalidades de elaboración de este pan dulce relacionado con las fiestas patronales. Las investigadoras recuerdan oportunamente el símbolo del pan en la religión católica y muestran la importancia del pan rodeo en el cambio de mayordomías menores o las de barrio. Sirve para agradecer la ayuda, devolver un favor y unir la comunidad de creyentes. Este pan de trigo en forma de anillo elaborado por pedido en las panaderías establecidas, constituye el elemento central de la comensalidad ritual en los diez barrios de Cholula ya que se comparte en el comienzo y cierre de un compromiso, es decir el cambio de mayordomías. Esta investigación muy bien documentada muestra la función socializadora de la comida, en este caso, el pan rodeo, cuya forma recuerda la pertenencia del comensal al círculo de fieles animados por la rotación cíclica de las cofradías.



El último estudio trata también de la producción de pan en Cholula, pero enfocándose no en el pan rodeo, sino en el origen y organización de las 35 panaderías del barrio de San Pedro de dicha ciudad poblana. Las autoras exponen las diversas especialidades elaboradas por los tahoneros y cómo se diferencian unos de otros. Resaltan que el gusto de los consumidores y las modas alimentarias van modificando la elaboración del pan de barrio en el transcurso del tiempo. En este texto se detallan los diferentes tipos de pan de sal y pan dulce que más se venden ahí. No obstante, hubiera sido interesante resaltar la dimensión social del gremio de los panaderos -las reglas y códigos que los distinguen de otros oficios- y también ahondar más sobre las formas de socialización y diferenciación de los trabajadores dentro de una panadería. Estas dos líneas de investigación abrirían ciertamente la posibilidad de encontrar nuevos y valiosos elementos para la comprensión del pan como alimento socializador.

En suma, los trabajos que conforman el libro aquí reseñado titulado *Alimentación, cultura y espacio. Acercamientos etnográficos*, son una muestra del inmenso campo de estudio que ofrecen la antropología y la sociología de la alimentación en México. Indudablemente, la lectura de esta obra colectiva despertará vocaciones y alentará los investigadores e investigadoras en emprender nuevos estudios, para beneficio de las Ciencias Sociales.