



Universidad Autónoma del Estado de México

Centro Universitario UAEM Valle de Chalco

**Diseño de joyería contemporánea: reflexión de lo
pícoso en el contexto sociocultural mexicano**

T E S I S

**QUE PARA OBTENER EL TÍTULO DE
LICENCIADO EN DISEÑO INDUSTRIAL**

P R E S E N T A

DANIEL CASTILLO GARCÍA

ASESOR:

DR. EN DIS. JOSÚE DENISS ROJAS ARAGÓN

Revisor:

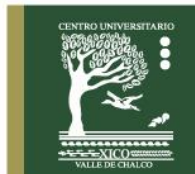
Revisor:

VALLE DE CHALCO SOLIDARIDAD, MÉXICO

NOVIEMBRE 2020.



Centro Universitario UAEM Valle de Chalco
Av. Hermenegildo Galeana No 3, Col. Isabel, Valle de Chalco, C.P. 56615,
Edo. De México, Tel: (55) 59714940, 59787577 y 30921763
Página: <http://cux.uaemex.mx> e-mail: rgcruzf@uaemex.mx



**Diseño de joyería contemporánea: reflexión de lo
picoso en el contexto sociocultural mexicano**

I ÍNDICE

I. Resumen.....	12
II. Antecedentes	
2.1. Diseño Industrial	14
2.2. La teoría del lenguaje comunicativo del producto.....	15
2.3. Diseño y joyería.....	17
2.4. Contrastes de joyería contemporánea y tradicional	21
2.5. Joyería líquida/contemporánea un cambio de paradigmas.....	23
III. Importancia del problema.....	32
IV. Planteamiento del problema	
4.1. Pregunta de investigación	36
4.2. Objetivos.....	36
4.3. Hipótesis.....	37
V. Marco teórico.	
5.1. Lo picoso y el ámbito sociocultural.....	38
5.1.1 Ámbito Físico.....	41
5.1.2 Ámbito Gastronómico.....	44
5.1.3 Ámbito Sexual	50
5.2. Lo picoso y su expresión en la materialidad cultural.....	54
5.3. Construcción de la identidad a partir de lo picoso.....	57
5.3.1. Contrastes Dulce/ Picoso.....	58
5.4. Operadores lógicos y simbólicos.....	61
VI. Métodos y técnicas de investigación empleadas	
6.1. Propuesta metodológica.....	63
6.2. Descubrir -D	
6.2.1. Primera inmersión.....	69
6.2.2. Esferas de investigación.....	70
6.2.3. Segunda inmersión. Entrevista conversacional	
1. Resultados.....	71

6.2.4. Deconstrucción de significados.....	74
6.2.5. Lenguaje formal.....	75
6.2.6. Entrevista conversacional 2. Resultados.....	78
6.2.7. Deconstrucción de significados.....	79
6.2.8. Entrevista conversacional 3. Resultados.....	81
6.2.9. Deconstrucción de significados.....	83
6.3. Entrevista conversacional 4. Resultados.....	87
6.4. Construir.....	93
6.4.1. Percepción y experiencia.....	93
6.4.2. Materialidad.....	97
6.4.3. Los significados de la materialidad en la cocina.....	105
6.4.4. Concepto A: La temperatura.....	109
6.4.5. Concepto B: La faz dolorosa.....	116
6.4.6. Significado de concepto A y B.....	121
6.4.7. Concepto C: El placer y la calidez.....	121
6.4.8. Significado de concepto C.....	130
6.4.9. Conclusión de los significados de la plástica: El enser tradicional antropomorfo física y simbólicamente.....	136
6.5. Análisis de los enseres vinculados con lo picoso con los operadores lógicos y simbólicos de Sintaxis y Gramática.....	139
6.5.1. Sintaxis del Jarrito de barro.....	141
6.5.2 Reglas gramaticales del jarrito de barro.....	141
6.5.3. Sintaxis del Jarrito de barro.....	143
6.5.4. Reglas gramaticales del jarrito de barro.....	143
6.5.5. Sintaxis del metate.....	144
6.5.6. Reglas gramaticales del metate.....	144
6.5.7. La sinceridad del objeto.....	146
6.5.8. Sintaxis del molcajete.....	148

6.5.9. Reglas gramaticales del molcajete.....	148
6.6. Sintaxis del molinillo.....	150
6.6.1. Reglas gramaticales del molinillo.....	150
6.6.2. Sintaxis del comal.....	152
6.6.3. Reglas gramaticales del comal.....	153
6.6.4. Sintaxis del pocillo de peltre.....	155
6.6.5. Reglas gramaticales del pocillo de peltre.....	155
6.7. Proceso creativo cíclico -PC- Materiales y tecnología -MT- Verificación -V- Prototipos -P-	157
6.7.1. El concepto.....	161
6.7.2. La faz dolorosa de lo picoso: Anillo molcajete....	162
6.7.3. Los hervores de la cocina: Dije olla de barro.....	170
6.7.4. La faz placentera de lo picoso: Solitario pocillo de peltre.....	173
6.7.5. Contraste entre dolor y placer: Dije metate.....	182
6.7.6. Contraste entre dolor y placer: Dije comal.....	186
6.8. Materialización -M-	
6.8.1. Elaboración de <i>Masters</i> (modelos).....	194
6.8.2. Acabado de masters.....	199
6.8.3. Engaste de piedras.....	203
VII. Presentación y discusión de resultados.	
8.1. Resultado de la traducción de los conceptos en la plástica de la colección.....	213
8.2. Planos productivos.....	222
8.3 Costos productivos.....	223
VIII. Conclusiones y sugerencias.....	230
IX. Referencias de consulta.....	232

X. Anexos.....	238
----------------	-----

I RESUMEN

El diseño desde su concepción en la humanidad ha metabolizado la cultura, la antropología y la sociedad para dar frutos que tienen un impacto silencioso en la humanidad. Se han creado teorías -que parecen más teologías, por el aire mesiánico de los diseñadores del cual habla Norberto Chaves (2001)- que lleven la disciplina y profesión por los senderos del “mejoramiento” de la vida humana.

El diseño es multidisciplinar y está íntimamente -pues el usuario no está informado- relacionado con ciencias como la psicología y antropología, es un productor de cultura que refleja valores socioculturales dados por el contexto, dicha información es absorbida por el usuario. La cuestión es: ¿Cómo es que se integra a los objetos esta información de salida -output- conscientemente?: Como un aporte a la disciplina la presente tesis propone un proceso metodológico cualitativo que por medio de técnicas de investigación refleje valores socioculturales; incluidos en las funciones del producto -comunicativas, prácticas-, aterrizado en una colección de joyería contemporánea que evocará y reflexionará lo picoso y su influencia en la vida del mexicano.

¿Por qué lo picoso? La influencia que la comida tiene en la cotidianidad del ser humano es profunda, los alimentos tradicionales y enseres de un país son parte de convenciones socioculturales que cimientan una identidad. El mexicano en sus representaciones y expresiones refleja una identidad picaresca y pareciera que la comida picosa ha influido en la construcción de esta.

En la presente tesis se muestra la investigación y desarrollo de una colección de Joyería que reflexiona y refleja plástica y teóricamente el universo

que involucra lo picoso, cavilando tanto en las expresiones, creencias y experiencias como en la materialidad del universo gastronómico implicado.

La investigación de campo se desarrolla en el ámbito gastronómico, donde por medio de un análisis formal de enseres tradicionales y cotidianos; así como de significados asignados por las personas, se generó un repertorio formal y conceptual para evocar lo picoso en las piezas de joyería. El análisis de los resultados obtenidos se resolvió con la ayuda de los operadores lógicos simbólicos: Objeto-signo, Gramática, Sintaxis, los cuales sirvieron para verificar el éxito de la significación. El constructo teórico del análisis se propone como una alternativa en la disciplina del diseño, para traducir los valores culturales y sociales del individuo, y reflejar una identidad consciente en los objetos.

II ANTECEDENTES

2.1 Diseño Industrial

Para introducir el presente proyecto de manera eficaz, es necesario definir diseño Industrial tocando las aristas de mayor interés: la estética y su metabolismo sociocultural. Se entiende por diseño industrial como una disciplina proyectual que tuvo sus raíces a principios del siglo XX protagonizada por las ideas modernas de la Bauhaus. Su objetivo primordial fue reflexionar sobre una industria inmadura carente de identidad y revolucionarla a través de la disciplina. De acuerdo con Chávez (2001) el diseño:

Aparece como un cuestionamiento no sólo a las ideologías que acompañaban las prácticas de la cultura, sino de las técnicas y de los procesos por los cuales la cultura es producida. (...) es justo pensar el diseño, en su primera etapa, como un proyecto revolucionario. (...) Venía a poner en crisis un sistema de símbolos caduco, que no daba lenguaje y expresión propia a la revolución industrial. (...) El diseño nace, consciente o inconscientemente, como la cultura de la industria. Es como si la industria hubiera caminado primero sobre sus pies y luego hubiera pensado su propio significado. (p14).

En sucintas, comenzó como un movimiento moderno que pretendía revolucionar la forma de pensar la producción de la cultura material. El diseño fue, en sus inicios, y hasta la fecha el significado y esencia de la industria, la cual, actúa como productora del entorno material. A través de las décadas han surgido diversos protagonistas y escuelas de diseño que han dejado a su paso incontables paradigmas, teorías y metodologías que buscan el enfoque correcto de la disciplina y profesión del diseño. La Bauhaus como formadora del primer diseñador, empleo una disciplina con la fusión de artesanos y artistas -estos

últimos influidos por Piet Mondrian perteneciente al movimiento de Stijl y el arte abstracto de Wassily Kandinsky- que reflejaron en sus resultados una obsesión con la abstracción y pureza de la forma, que décadas posteriores no daría cabida a los nuevos retos del diseñador. Posteriormente La Ulm *Hochschule für Gestaltung* fundada a mediados del siglo XX fue significativa para la dirección de la actividad proyectual. Gracias a su enfoque científico y sus aportes a la metodológica, dieron sentido a la profesión del diseñador industrial con una óptica funcionalista que rechazaba la aplicación formal moderna inspirada en el arte. Su promoción del paradigma -o su credo- “Buen diseño” tuvo gran influencia en la industria. Según Bürdek (1994) asignaturas como economía, ergonomía, física, semiótica, sociología y el uso de métodos matemáticos en su plan de estudios, tomaron más importancia, y recalcan su enfoque científico. Esto consolidó la necesidad de un proceso metodológico para la actividad proyectual y también contribuyó a la consideración del diseñador como pieza importante en la solución de las necesidades de la industria, el consumo, la cultura y la sociedad más que como un simple regulador estético. Gracias a esta evolución hoy en las aulas de diseño existe un amplio abanico de asignaturas que van desde la educación en la praxis hasta la teoría para desarrollar diseñadores que se ajusten a la industria.

2.2. La teoría del lenguaje comunicativo del producto

La teoría del diseño es fundamental al igual que la metodología ya que tiene el objetivo de aportarle un sentido y dirección de acuerdo con las problemáticas sociales, ambientales y culturales de la actualidad. Según Bürdek (1994):

Paralelamente al desarrollo de la metodología del diseño se han elaborado una serie de reflexiones sobre la teoría del diseño, y se ha intentado formularlas para conducir a esta disciplina dentro de determinados límites. (...) Su tarea ideal consistiría en proporcionar

conocimientos, mediante experiencias o hipótesis, que debían esbozar un marco de acción para el diseño, como por ejemplo: ¿Qué puede, que debe, que persigue el diseño? (p. 168).

Entonces, la teoría junto a la metodología orienta los objetivos del diseñador en la humanidad que lo ha llevado incluso a una reflexión filosófica de su existencia. Como se mencionó anteriormente, desde el nacimiento del diseño múltiples teorías han surgido y quedado atrás debido a los cambios tecnológicos, sociales, culturales o económicos, sin embargo, hay una teoría que hasta la fecha sigue vigente por su eficacia en la proyección del tejido material y visual del entorno, esta es la teoría del lenguaje comunicativo, la cual nace de dos ciencias filosóficas la semiótica -estudio de los signos- y la hermenéutica -interpretación de textos- que fueron trasladadas al lenguaje de los objetos. De acuerdo con la teoría, los productos tienen dos funciones diferentes, las funciones indicativas y las simbólicas de las cuales el usuario, por medio de su percepción es el receptor, en la figura 1 Gros (1983) divide las funciones del producto.

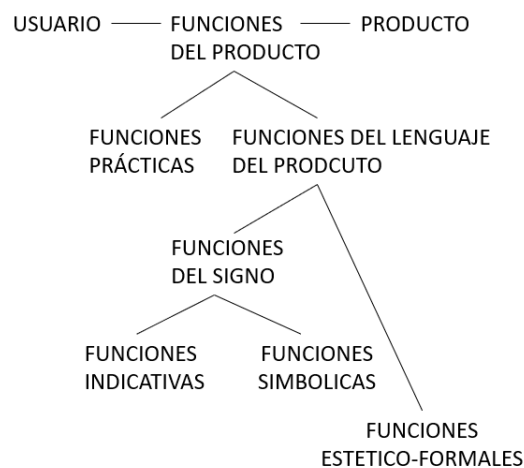


Figura 1. Funciones del producto
Fuente: (Gros, 1983)

La teoría del lenguaje comunicativo del producto facilita este dialogo entre usuario y producto a través de características formales. De acuerdo con Bürdek (1994) el diseñador debe ser conocedor de las funciones prácticas del producto, pero debe ser experto en sus funciones simbólicas. Es decir, el diseñador debe conocer los aspectos técnico-productivos del objeto sin embargo en relación con lo que comunica, a sus señales, debe ser un dominante. La razón por la que se dedicó un espacio a este tema es porque en materia de joyería las funciones simbólicas tienen un peso mayor que las practicas.

Como anteriormente se comentó el diseño es multidisciplinar y está íntimamente -pues el usuario no está informado- relacionado con ciencias como la psicología y antropología, es un productor de cultura que refleja valores socioculturales dados por el contexto, dicha información es absorbida por el usuario. La cuestión es: ¿Cómo es que se integra a los objetos esta información de salida -output- conscientemente?: Como un aporte a la disciplina la presente tesis propone un proceso metodológico cualitativo que por medio de técnicas de investigación refleje valores socioculturales; incluidos en las funciones del producto -comunicativas, practicas-, aterrizado en una colección de joyería contemporánea que evocará y reflexionara lo picoso y su influencia en la vida del mexicano.

2.3. Diseño y joyería

No se hará aquí un repaso de la historia de la joyería, más bien se analizarán las cuestiones simbólicas de esta, y como reflexiona sobre la joya la joyería de diseñador, así como la contemporánea y de autor. Desde la antigüedad la joyería, más que ornamento ha servido como símbolo de clase social a partir de su configuración formal, los materiales empleados, y el contexto. Según Balaguera y Lissete (2010) las piezas de joyería:

No sólo han cumplido en el tiempo esa función ornamental sino que se han distinguido por tener una función comunicacional. Llevan mensajes que han sido configurados por quienes las crean y a la vez mensajes que son fruto de quienes las interpretan, la joya está llena de intenciones, de mensajes que se transmiten y hacen parte del sentir y de la cultura de los pueblos. (p. 24).

Como mencionan los autores, la joyería funciona como un emisor de señales a través de su lenguaje, genera un discurso constante con el usuario que se va actualizando con las experiencias vividas, ya que es un depósito infinito de valores -individuales y colectivos- debido a su carácter simbólico p. ej. su empleo como alianza matrimonial recalca su peso como objeto-signo. Roland Barthes (1985) en *La semántica del objeto* de su libro *La aventura semiológica*, menciona que la razón de la existencia del objeto es cumplir una función, sin embargo:

Son también otras cosas: suponen sentido; dicho de otra manera, el objeto sirve efectivamente para alguna cosa, pero sirve también para comunicar informaciones; todo esto podríamos resumirlo en una frase diciendo que siempre hay un sentido que desborda el uso del objeto. (p. 247-248).

El sentido simbólico del objeto supera su función, una vez agotado el goce material, el goce intangible sigue vigente. Lo anímico sobre lo palpable. Para entender esto debe diferenciarse sentido de significado, conocer este último no implica comprender el primero. Bürdek (1994) con la ayuda de una metáfora explica que:

El conocimiento del significado de una palabra no implica, sin embargo, la comprensión de su sentido. De este modo se puede conocer por ejemplo el significado de la torre en el ajedrez. Con todo, este conocimiento no garantiza el poder entender el sentido de un movimiento determinado de esta torre. “Entender el sentido” significa “comprender la intención” (p. 148)

Ajustado al presente tema: puede comprenderse la joya, que sirve como adorno, que es un arete de oro que cuelga del lóbulo o un anillo plateado que rodea la falange, pero comprender el output conceptual del diseñador es otra historia. En la figura dos se ejemplifica como los objetos tienen un significado y un sentido oculto.

INTENCIÓN	PERTENENCIA AL GRUPO DE LOS JOVENES	PRECISIÓN, APARATO DE CALIDAD, ESPECIALIZTA	AUTORIDAD PODER RESPETO VENERACIÓN
SIGNIFICADO	DEPORTUVIDAD	FACIL MANEJO, REGULACION EXACTA	ELEVADA POSICION DEL POSEEDOR
EXPRESIÓN	ZAPATILLAS DEPORTIVAS	MANUBRIO CON RAYADO FINO	SILLA DE OFICINA CON RESPALDO ALTO

Figura 2. Percepción-interpretación-expresión-significado-intención-percepción sensorial.
Fuente: (Bürdek, 1994)

La naturaleza de la joyería inevitablemente suscita que sus funciones simbólicas predominan sobre las indicativas, por esa razón la teoría del lenguaje comunicativo del producto es primordial, ya que el objetivo de la presente tesis es significar lo picoso, punto que más adelante se tocara.

Ahora, hablando de diseño en general: en el presente siglo XXI el diseño ha dejado de proyectarse con consciencia, preocupándose principalmente en la producción sin control y en la venta masiva del producto, Chávez (2001) aporta que:

En la actualidad, en el mundo del diseño, se observa una caída en el desarrollo de los trabajos relacionados con la consciencia. Pareciera ser que la grey del diseño ha optado por el silencio, ha decidido producir sin preguntarse nada. (p.13)

Por supuesto esto debido a que la industria que es quien emplea al diseñador, funciona para el sistema del consumismo, al cual no le importa la sustancia sino que el objeto sea deseable y vendible, entonces sólo aquellos diseñadores con la capacidad de independizarse de proyectos ajenos pueden reflexionar por medio de sus creaciones sobre aspectos socioculturales, ambientales o sobre el diseño mismo, pero esto también ha suscitado que múltiples diseñadores se conviertan en estrellas de la cultura material, los cuales han formado -o deformado- al diseñador y sus objetivos en la humanidad, al día de hoy existen eventos -como el Desing Week México- que promueven el nuevo diseño montando galerías en museos de la Ciudad de México que muestran en su mayor parte objetos variopintos que son como un recorrido regresivo en la historia plástica del diseño, pues los diseños vienen con una simple ficha con el nombre de la pieza y el material dejando en la mente del espectador una interrogante como si fueran piezas de museo lo cual hace pensar que quizá diseño y arte se han reconciliado, esto obliga a reflexionar cual es la razón del diseño, y si los diseñadores han quedado acorralados, por el sistema de consumo o por la aglomerante cultura del diseñador cool. Con esta reflexión como partida la presente tesis desarrolla una propuesta de diseño reflexiva, que cavile sobre los fenómenos socioculturales que conforman la identidad mexicana, y así aportar teorías y reflexiones que enriquezcan la literatura sobre el enigmático mexicano. Con este enfoque en la mano seguir la senda de la joyería contemporánea resulta optimo debido a su flexibilidad de expresión y nobleza, Pignotti (2017) expresa que “La joyería es una de las manifestaciones artísticas que más exprime la identidad de un pueblo, sus creencias, sus valores y sus preferencias estéticas”

(parr. 1) Con la anterior aportación se reafirman las posibilidades que la joyería tiene para reflejar la identidad y cultura del mexicano por medio de lo picoso.

2.4. Contrastes de joyería contemporánea y tradicional

Ahora para sumergirse en el ámbito de la joyería se contrastará el enfoque contemporáneo con el antiguo enfoque convencional. El valor tradicional de la joya está definido por su naturaleza, es materia extraída de las profundidades terrestres, arrancada de sus raíces para ser adaptada a la superficie y al cuerpo humano. Es el objeto inerte que siempre ha estado y estará, es sempiterno, y por esa razón es obsequiado como símbolo de eternidad, sea piedra o metal precioso, es la traducción material del por siempre. Barthes (1961) describe poéticamente el símbolo de la joya:

Extracto del infierno, la joya se convirtió en su símbolo, tomó de él su rasgo fundamental: la inhumanidad. Como (...) era, ante todo, dureza; la piedra ha pasado siempre por ser la esencia misma de la cosa, del objeto irremediabilmente inanimado; la piedra no es la vida ni la muerte, es la inercia, la terquedad de la cosa por no ser más que ella misma: es lo inmóvil infinito. (p. 65)

Según lo anterior, la joya adquiere sus primeras significaciones a partir de su extracción, entonces su perpetuidad genera su significado natural: *la eternidad*. Ahora, desde esta óptica tradicional, la joya es definida por la Real academia española como un *adorno de oro, plata o platino, con perlas o piedras preciosas o sin ellas*, de acuerdo con esta definición, la joya es imprescindible del material precioso, y su valor está intrínseco en el mismo, este concepto de valorización a partir del material es usado por la joyería convencional, sin embargo, este sistema de símbolos se ha tornado obsoleto para las expresiones contemporáneas de joyería, Pastor (2015) en su tesis

doctoral sobre una propuesta experimental de joyería con piel deshidratada, aporta que:

Desde mediados del siglo XX, la irrupción de autores de joyería que asumían las corrientes vanguardistas del arte y el diseño puso en cuestión la propia definición del concepto 'joya', convencionalmente limitado a los materiales preciosos y a una función principalmente ornamental. Esto alentó una tendencia progresiva a la integración de nuevos materiales que rompen con esa convención (...) búsqueda de nuevos-viejos materiales a través de la experimentación práctica, fundamentada en un concepto amplio de la joyería como arte para el cuerpo (parr. 1)

Así que las expresiones progresivas de nuevos materiales y experimentación, así como la visión de la joyera como arte para el cuerpo, se han sobrepuesto a las convenciones de joya tradicional. Así en los años 60, se concibió la joyería contemporánea, la cual generó un cambio paradigmático en la idea clásica de la joya como puede visualizarse en el esquema de la figura 3. Los joyeros contemporáneos buscaban significar más allá de la materialidad creando diversas formas de comunicación, siendo el discurso el protagonista. La Dra. Cabral (2014) define joyería contemporánea como un arte reflexivo:

Un núcleo de joyeros piensa la joya como una posible portadora de significados simbólicos, libres de cualquier regla u orden (...). No trabajan para adornar el cuerpo o sea para engalanar o estilizar, sino que refieren simbólicamente al cuerpo (...), tal y como sobre otros temas del mundo, según cada tema despierta la sensibilidad de los joyeros. Nos proponen experiencias estéticas de naturaleza reflexiva. (p. 9).

Entonces, la joyería contemporánea tendrá como principal paradigma, promover nuevas alternativas de comunicación y nuevas experiencias estéticas¹ para generar una significación reflexiva que sensibilice al creador y usuario. Sin embargo, esta, puede divorciarse de la idea clásica de joyería convencional o ser híbrida.

2.5. Joyería líquida/contemporánea un cambio de paradigma

Estos dos géneros, joyería convencional y joyería contemporánea, pueden ser asociados con los conceptos *sólido* y *líquido* que Zygmunt refiere en su libro *Modernidad líquida*. Bauman (2000) dice que los líquidos, no conservan siempre la misma forma, no se congelan en el espacio ni en el tiempo, están dispuestos a cambiar su forma constantemente, les importa el flujo, más no el espacio que llenan efímeramente. En cambio, los sólidos tienen una clara dimensión espacial y disminuyen la significación del tiempo, resisten el flujo y lo vuelven irrelevante. Retomando estos conceptos, es posible definir que la joyería convencional es sólida, ya que es una materia muerta en la que el tiempo está suspendido y su forma se conserva. En cambio, la joyería contemporánea es líquida como algo que fluye en la trayectoria del tiempo y está dispuesta a cambiar su forma, en la figura 3 se esquematiza este cambio paradigmático con la transformación de líneas rigurosas y complejas a líneas más libres y fluidas.

¹ Las experiencias estéticas implican la estimulación de los sentidos, es decir todos los acontecimientos de la vida, sean positivos o negativos, de acuerdo con Soto (2013) “Lo estético sucede en todos los actos y momentos de la vida humana, dado que somos seres más emocionales que racionales, es evidente que todos nuestros actos implican efectos sensibles que son ajenos a nuestra mente y voluntad.” (p. 19)

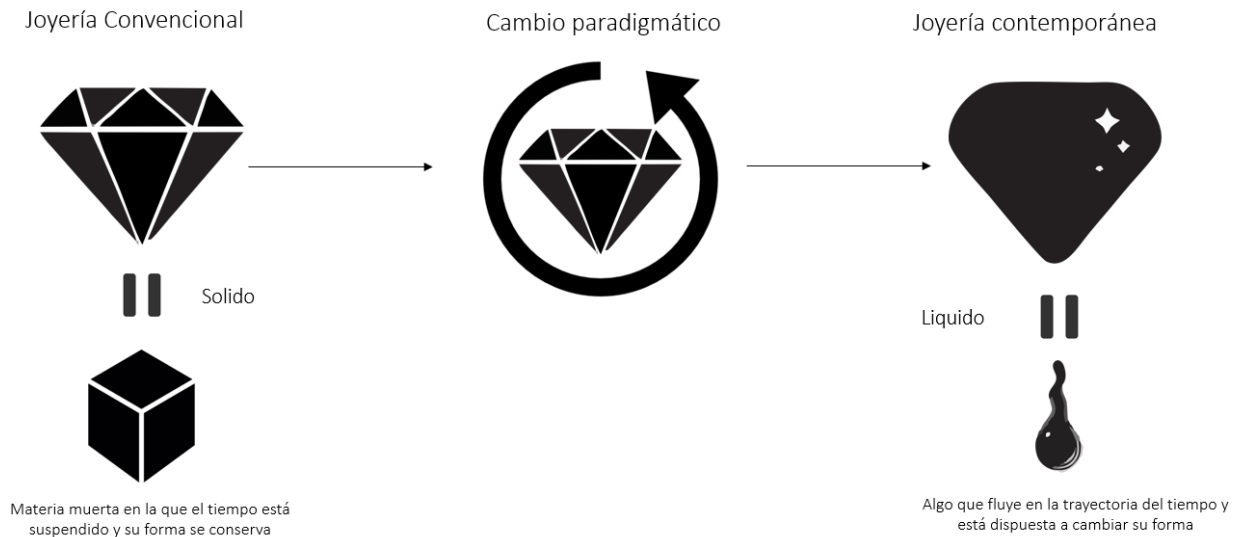


Figura 3. Cambio paradigmático de joyería convencional a contemporánea
Fuente: (Propia, 2020)

La joyería contemporánea, es inquisitiva, empírica y experimental, es rebelde y no tiene fronteras para expresarse, -esas características distinguen la presente tesis, que pretende ser un proyecto *fluido*, por esa razón en el desenvolvimiento hay diversos temas inquietantes que se abordan, como la razón del diseño en la actualidad, o hipótesis sobre la vida del mexicano-, como Bauman (2000) lo define, habilitado para expandirse y cambiar de forma:

Los fluidos se desplazan con facilidad. 'Fluyen', 'se derraman', 'se desbordan', 'salpican', 'se vierten', 'se filtran', 'gotean', 'inundan', 'rocían', 'chorrean', 'manan', 'exudan'; a diferencia de los sólidos no es posible detenerlos fácilmente (...) La extraordinaria movilidad de los fluidos es lo que los asocia con la idea de 'levedad'. Hay líquidos que en pulgadas cúbicas son más pesados que muchos sólidos, pero de todos modos tendemos a visualizarlos como más livianos, menos 'pesados' que cualquier sólido. Asociamos 'levedad' o 'liviandad' con movilidad e inconstancia. (p. 9).

Con estas propiedades de movilidad, fluidez, levedad e inconstancia, el autor en la joyería contemporánea recurre a métodos poco ortodoxos para la joyería tradicional.

A continuación, se muestran algunos ejemplos de joyería contemporánea, que han rebasado el margen del concepto tradicional con el que se asocia una joya. Katharina Ludwig, artista contemporánea, creó una colección de joyería efímera llamada Ice Jewelry, que comprende cadena/anillo/pendiente y hielo. Como se ve en la figura 4. El discurso de la pieza recae sobre el material protagonista: el hielo, el cual conforme pasa el tiempo se derrite y muta su forma y termina desvaneciéndose por completo. Es una forma sutil de hablar de lo efímero y un ejemplo perfecto de la joyería contemporánea líquida que se rebela, en parte, al paradigma tradicional de la joya, ya que el material precioso deja de ser el intérprete y el usuario interviene en la conceptualización del objeto.



Figura 4 Arete de la colección Ice Jewelry por Katharina Ludwig
Fuente: (outsapop.blogspot.com)

Como se puede apreciar en el anterior ejemplo, el material es parte fundamental de la configuración y concepto de las piezas. Diferentes tipos de materiales con sus diversas propiedades generan sensaciones y discursos alternativos que pueden ser aprovechados. Debe recalcar que el objetivo del presente proyecto es traducir formal y simbólicamente lo picoso, por eso la elección de los materiales fue cuidadosa, Pastor (2015) tipifica los diversos tipos de materiales que pueden ser aplicados, bajo el concepto de *nuevos-viejos materiales*, en los que debe reconocerse que materiales son realmente innovadores para la joyería:

Desde el punto de vista de la joyería tradicional, todo material no precioso es 'nuevo', pero desde una visión más amplia, que incluya la joyería prehistórica y la joyería étnica, muchos de esos nuevos materiales han sido de uso común durante siglos o milenios, por lo tanto, podemos denominarlos como 'viejos'. (...) algunos han sido desarrollados en épocas relativamente recientes gracias a los avances científicos y técnicos de los últimos dos siglos, por lo que podemos considerarlos nuevos materiales propiamente dichos; otros son materiales de deshecho, muy abundantes en nuestro tiempo; y otros son objetos sacados de contexto, e incluso, materiales efímeros. Finalmente, también consideramos 'nuevos' los materiales tradicionales de joyería cuando se tratan con procedimientos y conceptos distintos a los que se venían aplicando habitualmente. (p. 23).

Como Pastor ejemplifica, se pretende innovar en el concepto de las piezas, y no necesariamente innovando en materiales. Así mismo, en el posterior proceso de selección de materiales, se tuvo en cuenta primeramente las características físicas y simbólicas que se adaptarían al concepto y en segundo plano los aspectos tecnológicos y económicos que arrojarían las opciones disponibles. La siguiente taxonomía que se desglosa en la tabla 1 sirve como punto de partida

para conocer la clasificación de cada material y tenerlo presente para la aplicación de significados. Como anteriormente se mencionó, se experimentó y exploraron posibilidades alternas que enriquezcan el proceso creativo y los resultados, claro en el margen del diseño industrial.

Tabla 1 Taxonomía de los materiales de la joyería contemporánea

		Ejemplos
Nuevos-viejos materiales	Naturales	Hueso, cuerno, asta, dientes, piedras, madera, semillas, pelo, plumas.
	Artificiales de origen orgánico	Carbón compactado, madera aglomerada o laminada, papel, tejidos o fibras textiles, piel.
	Artificiales de origen mineral	Cinc, níquel, hierro, acero, cerámica, vidrio.
Nuevos materiales propiamente dichos	Metales	Acero inoxidable, aluminio, titanio, niobio, tántalo.
	Sintéticos y electrónicos	Fibras, resinas y pinturas sintéticas, plásticos, siliconas, espumas, acrílicos, instrumentos electrónicos.
Materiales con una nueva vida	Reciclados, encontrados y modificados	Plástico de botellas, hojalata, chapas de cerveza, baratijas, juguetes, útiles modificados.
Materiales corruptibles y efímeros	Naturales y artificiales	Cera, hielo, pastillas, vegetales, comida.
Nuevos tratamientos de los materiales tradicionales	Preciosos	Oro, plata, platino, paladio, gemas.
	Comunes	Cobre, latón, alpaca, bronce.

Fuente: (Pastor, 2015)

Asa Skogner, en 1998, difirió totalmente de los paradigmas de la joyería convencional, con una propuesta que rechaza la materialidad, un concepto donde todo lo tangible se vuelve superfluo, una pieza -si puede ser catalogada así- donde usuario y concepto hacen uno mismo y necesitan del otro para ser. "I Want Pearls" como se visualiza en la figura 5 rechaza las perlas como el clásico obsequio de amor y propone un discurso que habla del "verdadero regalo ideal", la definición por excelencia de amor: un collar de besos y una mujer estrangulada por su relación. Esta abstracción de la joya revela una realidad social, e invita a la reflexión.



Figura 5 Collar de chupetones "I Want Pearls" por Asa Skogner
Fuente: (www.irenebrination.typepad.com)

Como anteriormente se observó, la joyería contemporánea es versátil, existen autores que se independizan de la joya sólida, como Heli Hietala con Sucking Pads la colección se compone de chupones que se sujetan a la piel durante un tiempo y dejan una marca con el objetivo de expresar sentimientos sin usar palabras, en la figura 6B puede apreciarse como el usuario puede elegir la zona del cuerpo donde dejar la marca de la pieza. Algunos otros autores conservan algo de la joya tradicional, como Emily Copp una fabricante contemporánea que diseñó la serie Pirouette, en esta colección la autora se inspiró en la danza ya que transmiten una sensación de simetría y movimiento giratorio. En la figura 6B puede apreciarse el diseño.



Figura 6 De izquierda a derecha Joyería contemporánea, Pirouette diseñado por Emily Copp y Sucking Pads diseñado por Heli Hietala.

A. Fuente: (www.emilycopp.com), B. Fuente: (www.helihietala.com)



Figura 7 Broche elaborado con piel deshidratada, tinta de estilográfica, tinta china, madera de boj, plata, latón e hilo de acero inoxidable. El autor utilizó las técnicas de conformación en húmedo por medio de calor, pintado a pincel en seco y en húmedo, uniones mediante nudos y espigas encoladas, unión por soldadura; técnicas de construcción con madera, técnicas de modelado en cera y de micro fusión. Dimensiones: 113 x 103 x 28 mm. Peso: 30,7 gr.

Fuente: (Pastor, 2015)

Pastor (2015), Como puede visualizarse en la figura 7, realizo una serie de experimentaciones con la piel deshidratada para conseguir los resultados mostrados. Este es un buen ejemplo de las diversas características físicas que se pueden obtener con materiales alternos, así como las diferenciadas sensaciones y conceptos que estos pueden evocar:

Pretendemos transmitir la ambigüedad de sensaciones que nos han acompañado al trabajar con un material cuya vida anterior no se puede obviar. Mientras se manipula en húmedo, o cuando se quema desprendiendo un olor característico, es imposible olvidar que se trata del mismo material que nos recubre. Sus poros, raíces pilosas, arrugas, manchas y texturas, nos resultan familiares y a la vez extrañas (p. 227).

Estos conceptos crean sensaciones peculiares y enriquecedoras que experimentan el creador y el usuario. Debe aclararse que en el usuario se vacía todo el trasfondo del proyecto -aunque a veces no se perciba-, todo el esfuerzo anímico y físico es con la intención de llevarlo hacia un placer estético alterno, Soto (2013) define que:

El placer estético que una obra de arte nos proporciona parece resultar de nuestro esfuerzo por percibir, sentir e interpretar, y del éxito cuando finalmente encontramos el contenido oculto. En las obras de arte más elaboradas podemos destapar varias capas sucesivas del contenido oculto, cada nueva capa se agrega a nuestro placer y aumenta así el valor estético total del trabajo. (p. 204).

Daniel Soto, metafóricamente, define como capas a la simbología oculta de los objetos, capas que -en este caso de joyería contemporánea- el usuario debe descifrar e interpretar, y cuando lo logre sentirá el placer estético. Por ese motivo el presente proyecto pretende plasmar lo picoso dentro de capas semióticas y simbólicas, tangibles e intangibles que suscitan un placer estético en el usuario y lo inviten a la reflexión del concepto que más adelante se expuso.

Con base en los antecedentes, se concluye que el campo de desenvolvimiento de la joyería contemporánea es amplio. Hay diversos medios para lograr la significación reflexiva de las piezas, tanto en materiales como la forma en que son empleados; no existen límites para la creatividad y la expresión. Hoy más que nunca, la joyería, es un campo fértil para la proyección de nuevas intenciones y materialidades acordes a la realidad posmoderna.

Ahora entrando en el contexto mexicano, el aspecto de la globalización en la joyería debe ser tocado ya que este proyecto propone un resultado basado en las representaciones sociales mexicanas y se intenta separar en parte de las tendencias globales de la moda. La globalización ha influido en la identidad global, las tendencias internacionales y la moda, infectan la producción local de joyería que se convierte en referencia de estas, Pignotti (2017) aporta que:

La joyería tiene que ver tanto con las identidades urbanas globalizadas, que tienden a la adquisición de productos y modas internacionales, como también con la identidad local que se conserva por medio de la joyería étnico tradicional. Entre estos dos frentes se posiciona la Joyería Contemporánea, movimiento artístico internacional que promueve la joyería concebida como forma de expresión artística personal. Este tipo de producto artístico está por un lado más próximo a la cultura urbana y global, y por el otro se retroalimenta de la cultura local, de la cual recupera materiales,

técnicas y símbolos que puedan servir para la recodificación de nuevas y múltiples identidades actuales a través del objeto joya. (parr. 7).

Como se cita anteriormente la joyería contemporánea es un movimiento artístico internacional, y esta allegada a la cultura urbana y global, sin embargo, se enriquece de la cultura local de la cual retoma significados, materiales y demás, que permiten una reinterpretación de identidades actuales.

III IMPORTANCIA DEL PROBLEMA

El diseño desde su concepción en la humanidad ha metabolizado la cultura, la antropología y la sociedad para dar frutos que tienen un impacto silencioso en la humanidad. Se han creado teorías -que parecen más teologías, por el aire mesiánico de los diseñadores del cual habla Norberto Chaves (19XX)- que lleven la disciplina y profesión por los senderos hacia el “mejoramiento” de la raza humana.

El diseño es multidisciplinar y está íntimamente -pues el usuario no está informado- relacionado con ciencias como la psicología y antropología, es un productor de cultura que refleja valores socioculturales dados por el contexto, esta información es absorbida por el usuario. La cuestión es: ¿Cómo es que se integra esta información de salida -output- conscientemente?: Como un aporte a la disciplina la presente tesis: proponer un proceso metodológico cualitativo, que por medio de técnicas de investigación refleje valores socioculturales; incluidos en las funciones del producto -comunicativas, prácticas-, aterrizado en una colección de joyería contemporánea que evocará y reflexionará lo picoso y su influencia en la vida del mexicano.

¿Por qué lo picoso? La influencia que la comida tiene en la cotidianeidad del ser humano es inimaginable, los alimentos tradicionales y enseres de un país son parte de convenciones socioculturales que cimientan una identidad. El mexicano en sus representaciones sociales refleja una identidad picaresca y pareciera que la comida picosa ha influido en la construcción de esta. p. ej. lo picoso remite al Chile y este, -gracias a los valores asignados- lleva al albur, donde el hombre ha reflejado insistentemente el dominio del penetrado, quien toma el papel femenino -el machismo-; así es como los eslabones de lo

picoso reflejan una realidad mexicana. Estos enigmas de la identidad mexicana estimularon la selección del tema. Así mismo, aquí se refleja la multidisciplinariedad del diseño, ya que la sociología, psicología y antropología, figuran –aunque superficialmente- en la investigación a realizar.

Ahora, según Sampieri (2006) en el enfoque cualitativo hay una realidad que *descubrir construir e interpretar*, entonces siendo esta trayectoria la que se ajusta mejor a los objetivos, se hará la investigación de campo enfocada en la zona convergente del ámbito gastronómico y físico donde por medio de análisis formales de enseres tradicionales y cotidianos; así como de significados asignados por las personas, y por la cultura se espera generar un repertorio formal y conceptual para evocar lo picoso en las piezas de joyería. Los resultados obtenidos se someterán a un análisis con la ayuda de los operadores lógicos simbólicos: Objeto-signo, Gramática, Sintaxis propuestos por Rojas (2016) para el análisis de objetos, los cuales servirán para verificar el éxito de la significación. El constructor teórico de análisis se propone como una alternativa en el proceso de diseño para traducir y plasmar valores socioculturales del individuo, y reflejar una identidad en los objetos, que bien sirven para generar estrategias de mercado.

La investigación y configuración de las piezas tendrán el propósito de evocar una significación reflexiva sobre las representaciones sociales mexicanas, ya que el diseño industrial tiene diversas responsabilidades, según Gamonal (2011). El diseño no sólo es una disciplina creativa, sino también social, las creaciones del diseñador están profundamente enraizadas en todos los aspectos de la vida cotidiana, en la comunicación, economía, educación y cultura. Así que, se debe hacer una contribución positiva a la cultura y a la reflexión y metodología misma de la disciplina y profesión del diseño.

Se diseñaron tres piezas para dama que comprenden dije, anillo y solitario, según Guzmán (2006) en México, el segundo producto más vendido en materia de joyería, son los collares y cadenas con un 20% seguido por los pendientes con un 18%, por esa razón y por las oportunidades de diseño se optó por esta triada. El producto está dirigido a un nicho de mercado que comprende mujeres, principalmente jóvenes, debido a que según Prochile (2011) en México las personas más jóvenes en relación con joyería tienen gustos vanguardistas, innovadores y que buscan un diseño original y moderno, aunque su producción sea masiva. La joyería contemporánea ofrece nuevas experiencias tangibles e intangibles, entonces es un mercado con oportunidad, Igualmente, Castro (2017) dice que:

En cuanto al tema del consumidor mexicano, éste acostumbra a comprar joyas porque le aporta un significado sentimental y vincula a la joyería con momentos especiales (...) Esto mismo posiciona al país entre los primeros 10 alrededor del mundo que más consumen joyería -ronda entre el 7º y 8º lugar-. (parr. 8)

En la actualidad asimilar, adaptar y aprovechar el poder del internet es una ventaja para las empresas que busquen nuevas estrategias de venta, millones de personas han migrado su atención al internet, la masa de internautas que adquieren productos está en constante crecimiento, por esa razón la colección se proyectará para su venta en internet.

IV PLANTEAMIENTO DEL PROBLEMA

4.1. Pregunta de investigación

¿Cómo evocar los significados de lo picoso y las reflexiones que nacen de la cocina mexicana tradicional en el diseño de una colección de joyería contemporánea por medio de un proceso metodológico cualitativo, que genere una reflexión de las realidades socioculturales mexicanas?

4.2. OBJETIVOS

4.2.1. General

Evocar el significado de lo picoso y las reflexiones que nacen de la cocina mexicana tradicional en el diseño de una colección de joyería contemporánea por medio de un proceso metodológico cualitativo que genere una reflexión de las realidades socioculturales mexicanas.

4.2.2. Específicos

Realizar entrevistas conversacionales para obtener las representaciones sociales, así como los objetos relacionados con lo picoso del ámbito gastronómico.

Generar un repertorio formal -colores, texturas, formas- extraído del análisis de enseres tradicionales para confeccionar el aderezo.

Generar un repertorio conceptual a partir de la decodificación de los significados obtenidos en las conversaciones, para comprender las realidades de la cocina y generar conceptos.

Pasmar el lenguaje formal y conceptual en la configuración física y simbólica de la colección.

Comprobar con la ayuda de los *operadores lógico-simbólicos*, de Gramática y Sintaxis el éxito de la significación reflexiva de las piezas.

Producir los *Masters*² de la colección y obtener una visualización lo más próxima posible al resultado final esperado.

4.3. HIPOTESIS

Si se evoca el significado de lo picoso y las reflexiones que nacen de la cocina mexicana en un aderezo de joyería contemporánea, por medio de un proceso metodológico cualitativo, entonces, seducirá por su valor conceptual y estético al usuario y le provocará la reflexión sobre realidades socioculturales mexicanas,

² Modelo que sirve para previsualizar de manera fiel el resultado final de la producción de un objeto.

V. MARCO TEORICO

5.1. Lo picoso y el ámbito sociocultural

Después de conocer y comprender la joyería contemporánea, es necesario enfocarse en el segundo concepto, lo picoso, pero ¿Qué es picoso? Lo picoso es un adjetivo mexicano que proviene de la palabra picante, que de acuerdo con el diccionario Oxford es *un ardor u olor que pica o produce sensación de picor en el paladar o en el olfato*, esta primera definición está más allegada a la ingesta de chile, esta otra definición aporta: *Alguien que es atrevido, tiene picardía o trata con ingenio y mordacidad algún asunto*. Esta definición es del interés de la presente investigación. El mexicano en sus representaciones sociales³ refleja una identidad picaresca que en este proyecto se analizará tomando como punto de partida la teoría de una influencia de la comida picosa en la personalidad mexicana. Sánchez (2000) en su libro *Conversaciones en la cocina. Gastronomía mexiquense*, comenta la posibilidad de la influencia del chile en el carácter del mexicano y como la percepción de la palabra picardía en México está relacionada con lo picoso:

³ Las representaciones sociales son sistemas de valores, conceptos y prácticas que son cultivadas en la vida cotidiana, y constituyen el contenido del conocimiento de sentido común. Están construidas socialmente y son compartidas por una comunidad. Tienen la función objetiva de dominar el entorno, introduciendo a la gente en un contexto material, social, cultural e ideal, guiando la conducta y reasegurando la comunicación. (Yoder, 1972, p.52)

Tampoco he visto que se haya estudiado la influencia del chile en el carácter de los mexicanos. Supongo que la palabra picardía tiene un origen español, y que se deriva de la llamada picaresca, pero en México, a mi modo de ver, la picardía, que es lo picardioso, tiene mucho que ver con el picante. Yo creo que el albur es puro chile. La comida mexicana es muy sensual, pero si le faltara chile, sería, como otras que conozco, aburrida como un matrimonio sin amor. Digámoslo claro: para un mexicano, amor sin picante no es amor. (p. 110)

Sánchez en su aportación, comienza a relacionar los conceptos de picardía con picante y enseguida introduce el chile relacionándolo con el albur y para rematar, afirma que la identidad de la gastronomía mexicana está cimentada por el chile. El anterior aporte es una evidencia de la influencia de lo picoso en la vida del mexicano y de su relación con el ámbito social y sexual, es un fenómeno de la construcción de la identidad del mexicano a partir de lo picoso.

Una vez contextualizado esto, la investigación y diseño se llevaron a cabo con una mirada reflexiva de lo picoso en el contexto sociocultural mexicano. Entonces, una de las metas fue comprender las realidades intrínsecas en las representaciones sociales y extraer el lenguaje formal que comprende colores, formas, y texturas. Pero ¿de dónde se obtuvieron esos elementos? Se extrajeron de tres diferentes ámbitos ya tocados, el físico, gastronómico y sexual. Estos ámbitos contienen fenómenos y objetos, los cuales generan significaciones y por consecuencia realidades de la identidad mexicana. Así que se indago partiendo de lo explícito, -superficial- a lo implícito -oculto- como se puede ver en el mapa de profundidad de la figura 8.

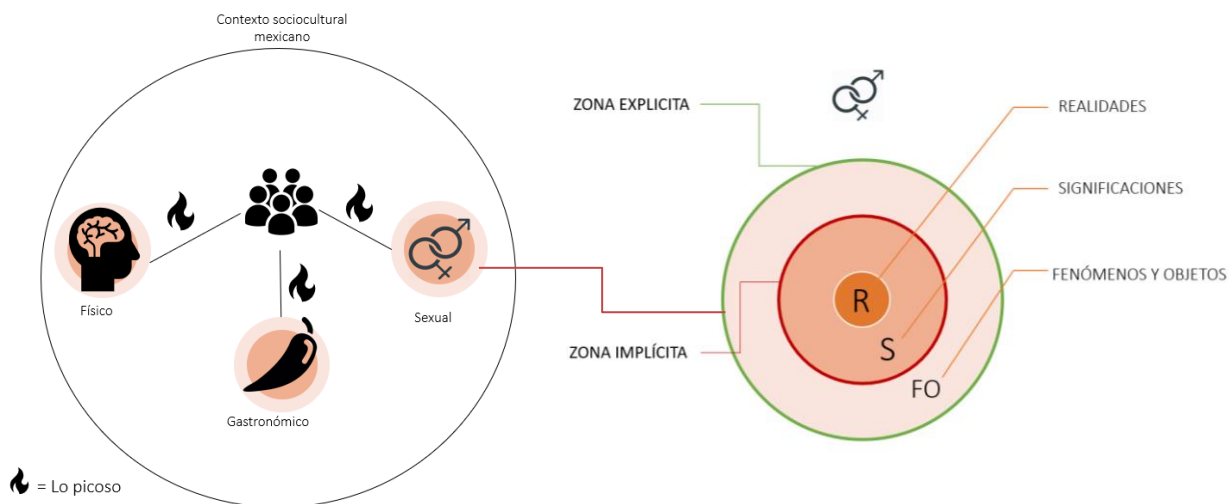


Figura 8 Izquierda esquema de los ámbitos de desenvolvimiento de lo picoso y derecha mapa de profundidad de los fenómenos y objetos.
Fuente: (Propia, 2020)

Estas tres esferas convergen en algunos puntos. Rosa Sánchez relaciono el Chile con la esfera social y sexual debido a que, en las manifestaciones del mexicano la palabra Chile es polisémica ya que adquiere otras significaciones como el pene, entonces, no sólo toca la zona gastronómica, también, gracias a su doble significación puede tocar el ámbito sexual.

Ahora para definirlo con mayor exactitud, la zona de convergencia del ámbito gastronómico y físico que se representa en la figura 9, es donde se enfocó la indagación. Por medio de una investigación de campo se obtuvieron tanto las significaciones y realidades, así como el lenguaje formal para la elaboración de las piezas, visto como anteriormente se dijo, desde una perspectiva reflexiva.

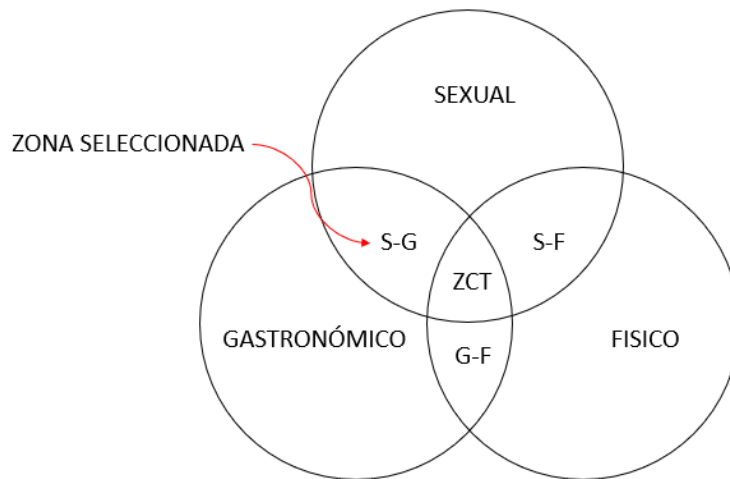


Figura 9 Esquema de los ámbitos de desenvolvimiento de lo picoso y su convergencia.

Fuente: (Propia, 2020)

Existen otros puntos de convergencia como el sexual y físico, los cuales son una zona “caliente”, donde pueden encontrarse diversos fenómenos como el albur y las revistas de humor “picante”, esta zona requiere de un análisis más profundo y arriesgado ya que podría involucrarse en problemas sociales delicados – machismo, equidad, etc.- Sin embargo, todas las esferas en algún punto se tocan y pueden relacionarse y claro se menciona, pero de manera superficial. A continuación, se muestran algunos resultados de las investigaciones previas de los tres ámbitos, donde es posible percatarse de algunas realidades y conceptos que permiten la convergencia de las tres esferas.

5.1.1. **Ámbito físico**

En el ámbito físico/natural, lo picoso es definido como un dolor, no como un sabor ya que es percibido por las terminaciones nerviosas. Garicano, Mauro San, Mendive, & Paredes (2016) definen lo picoso como una sensación de ardor en la boca suscitada por ingredientes picantes, que al ser masticados liberan

capsaicina⁴ y otros elementos, que generan dolor en las terminaciones nerviosas de la lengua y no a través de las papilas gustativas. Entonces, el picante no se define como un sabor, sino como una sensación de dolor el cual hace que el cuerpo libere dosis de endorfina, serotonina y provoquen placer.

La endorfina y serotonina son analgésicos naturales que el cuerpo segrega para apaciguar el dolor y pertenecen al “Cuarteto de la felicidad” conformado por endorfina, serotonina, dopamina y oxitócica, sustancias naturales que tienen efectos positivos y hacen sentir placer al humano y por consecuencia felicidad, Caynas et al. (2010) aclaran:

El sistema del placer. La sensación placentera que experimentamos al llevar a cabo conductas como comer o tener sexo es regulada por el sistema de la motivación-recompensa. El sentir placer al llevar a cabo una de estas y otras conductas nos motiva a repetirlas. Son estímulos que evocan una sensación de valencia positiva (p. 453)

Ese placer, motiva al humano a repetir estas experiencias. Sufrir y gozar un dolor picoso, puede compararse con subirse a un juego mecánico o hacer deportes extremos. La primera vez que el cuerpo lo experimenta, emite una señal de riesgo, pero el humano en realidad sabe que no sufrirá algún daño, hay un control “mente sobre cuerpo”, concepto del Masoquismo benigno, Fincher, Guillot, Rozin, A., Rozin, P., & Tsukayama (2014): describen que el:

Masoquismo benigno se refiere a disfrutar de experiencias negativas inicialmente que el cuerpo (cerebro) falsamente interpreta

⁴ Sustancia irritante, que se encuentra en los frutos del chile o pimiento, que ocasiona una irritación, ardor o picor más o menos intenso en cualquier mucosa (bucal, esofágica, gástrica, intestinal, rectal, anal, vesical, ocular, nasal, etc.) con la que entra en contacto.

como una amenaza. Esta toma de conciencia de que el cuerpo ha sido engañado, y que no hay ningún peligro real, conduce al placer derivado de 'mente sobre el cuerpo'. Esto también puede ser enmarcado como un tipo de dominio. Las reversiones hedónicas se han demostrado en un número de dominios además de especias irritantes, incluyendo el miedo. (p. 439)

Estas vivencias hedónicas⁵ pueden ser definidas como experiencias estéticas, en donde hay una amenaza detectada por el cerebro, y el humano tiene el control sobre ella. Estos fenómenos y comportamientos arrojan significados y por ende realidades, no sonaría desatinado sugerir que, en el contexto mexicano, a las personas les gusta sufrir, ver telenovelas románticas, comer una salsa muy picosa, son un ejemplo de cosas que caracterizan a un mexicano a quien le gusta "sufrir la vida". El anterior es un ejemplo de una teoría de la realidad, que posteriormente, conforme se realizaron las entrevistas se pulieron, como Sampieri (2006) dijo, refiriéndose a la investigación cualitativa, se hace una reconstrucción de la realidad.

Dentro del contexto sociocultural mexicano fueron encontrados estos objetos que, de acuerdo con esta teoría del dolor, el cuerpo los percibe como algo dañino y posteriormente las personas lo continúan haciendo por puro placer, en la figura 10 pueden apreciarse.

⁵ El Hedonismo según el diccionario Oxford (2005) es una "doctrina ética que identifica el bien con el placer, especialmente con el placer sensorial e inmediato".

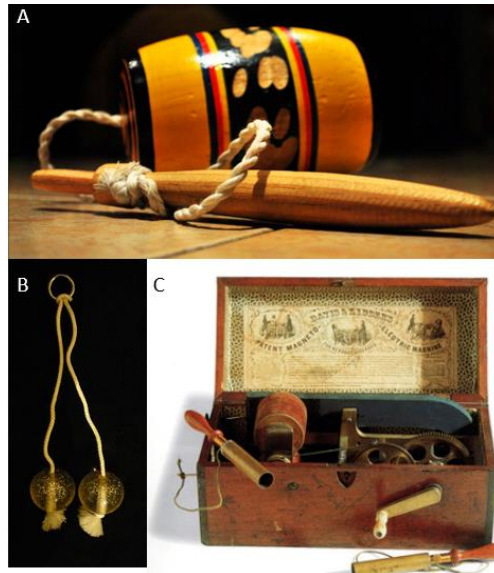


Figura 10 De arriba hacia abajo, objetos lúdicos que nos hablan del masoquismo benigno, el balero, las tiki taka y la máquina de toques, juguetes en donde el dolor es parte del juego, ejemplos de experiencias estéticas picosas.

A. Fuente: (<http://viamexico.mx>), B. Fuente: (<https://eldefectobarroco.wordpress.com>), C. Fuente: (<https://es.wikipedia.org>)

5.1.2. Ámbito gastronómico

La cocina mexicana está considerada como patrimonio cultural de la humanidad por la Organización de las Naciones Unidas y es gracias a la mega diversidad de México que es posible concebir estos platillos. Pero ¿que suscitan en el mexicano esos exquisitos platillos?, indudablemente un cumulo de significaciones culturales y experiencias tan placenteras que sólo es posible comparar con el acto sexual. La razón, es porque involucra todos los sentidos.

La experiencia culinaria comienza desde la preparación, el sonido del caldo hirviendo, el olor de los ingredientes y cuando la obra esta lista; la belleza del plato pozolero entra por la retina, la nariz, genera el deseo, se produce la saliva y eso, es tan sólo antes de probarlo, porque degustarlo es otra historia. Así de poética es la cocina mexicana.

Sin embargo, la comida mexicana más que valorada por los placeres físicos que genera, es valorada por las creencias y costumbres, por la cultura, y los significados implícitos, el historiador Iturriaga (2007) aporta que:

La cocina mexicana —y los hábitos alimentarios que implica— es un sistema cultural que rebasa con mucho a los aspectos meramente gastronómicos, ya que está involucrada en religiosidad, rituales y tradiciones de siglos atrás, a veces milenios, que continúan vigentes en pleno siglo XXI (p.47)

Ahora retomando el objeto de estudio, si se habla de lo picoso en el ámbito gastronómico mexicano, es necesario hablar del chile, este, junto con el maíz y el frijol forman la triada alimenticia del mexicano, tres elementos heredados de las culturas mesoamericanas que no pueden faltar en la mesa mexicana; Iturriaga (2007) nos dice al respecto:

En México hay numerosas cocinas regionales con rasgos propios muy definidos, mas, no obstante, hay un común denominador que rige como patrón en todas ellas: éste es el mencionado consumo de maíz, frijol y chile, que abarca a todo el territorio nacional (p.49).

Comer chile, conlleva toda una experiencia, desde el primer contacto, los sentidos comienzan a estimularse. A través del olfato se percibe el picor, los ojos comienzan a irritarse, y hasta cuando se pelan o desvenan se termina con las manos enchiladas. Sin haberlo probado ya se experimenta una experiencia estética y cuando es llevado a la boca, la vivencia se magnifica; los ojos lagrimean, el flujo nasal aumenta y la temperatura sube, se goza el dolor del chile.

El consumo de chile en México es pasional, a la hora de comer, en una mesa mexicana no puede faltar la salsa, sea de guacamole, verde, roja o pico de gallo, es fundamental comer los platillos típicos acompañados de una salsa y, a veces tan sólo se disfruta una rica tortilla hecha a mano con su cucharada de salsa. Sánchez (2000) aporta que “el chile esta tan arraigado en la cultura culinaria de los mexicanos que paso a ser parte de la identidad nacional, y está reflejado hasta en refranes y canciones populares. (p.110) Y es que, como dice el dicho, *Taco sin salsa no es taco*, es imprescindible en la comida mexicana; sin el picante, la comida pareciera estar incompleta, es parte del mexicano y puede significar que el mexicano no concibe una vida sin el chile, sin el dolor y el placer que suscita, está en sus raíces, se refleja el arraigo del chile a la cultura mexicana; porque el mexicano es macho, es valiente, es masoquista, y vive sufriendo.

Cuantas veces no se ha escuchado la frase *si no pica, no sabe* o cuando un niño rechaza un plato picoso suele escucharse *¿cómo que pica? Aguántese como los machos*. Son paradigmas de lo picoso, que van más allá del hecho de comer picante. Puede denominarse macho a la persona que come picante en sus platillos y no hace un gesto, hasta podría decirse que es alguien más vigoroso e incluso más mexicano. Aquí es donde los significados y realidades de comer chile pueden converger con otros ámbitos, como el sexual o el físico.

Pero ¿cuáles son los factores que influyen en la inclinación por el chile? La influencia familiar, cultural/social y hasta genética, han suscitado que comer chile sea parte fundamental en la dieta del mexicano. Ahora, ¿Cuánto chile come el mexicano? No hay necesidad de hacer una investigación de campo para saber que el mexicano, desde muy pequeño, come algún tipo de picante todos los días de la semana. La existencia de dulces picosos y de platillos picosos, -que paradójicamente, van acompañados, además, con una sala aún más picosa- llevan a una alimentación cultural donde lo picoso es imprescindible. Por esa

razón aquí se argumenta una influencia del picante en la personalidad del mexicano.

El mexicano come aproximadamente tres veces al día –si no es que más, sumándole los antojitos y los dulces- y si se ponen en la mesa todas las festividades donde figuran moles y platillos picantes, resulta una suma inimaginable de capsaicina que ingiere durante toda su vida, porque claro, desde pequeños se les acostumbra a comer picoso. Entonces algo tan remarcado y presente en su vida tiene que ser influencia en su cotidianidad y en su comportamiento. De acuerdo con algunos estudios, la preferencia por alimentos es transmitida desde la etapa de la gestación y de lactancia, así cuando él bebe crece los gustos parentales se reflejan en los hábitos alimenticios.

En un estudio realizado con personas de Europa, Centroamérica y Sudamérica, sobre los factores que influyen en el gusto por la comida picante, se identificó que existe una influencia importante para su consumo durante el embarazo y la lactancia: Garicano, Mauro San, Mendive, & Paredes (2016) comentan que “se observa que es mayor el porcentaje de madres (74,5%) a las que les gusta el picante frente a un 69,6% de los padres. Un 81% de ellas consumieron picante durante el embarazo y un 83,3% también durante la lactancia” (p.925). Por lo tanto, el gusto por el picante se transmite principalmente genética y posteriormente debido a las costumbres, evoluciona.

A continuación, se describen algunos objetos del ámbito gastronómico que hablan de lo picoso. El molcajete, es la herramienta tradicional para hacer salsas, pero sus significados van más allá. Una salsa de molcajete no puede ser comparada con una hecha en licuadora, el sabor es distinto, es el objeto ideal para las salsas -como Doña María lo demuestra en la página 71 y 72-. debido a los significados que aporta el material. Además, triturar una salsa en molcajete es más complicado que sólo apretar los botones de una licuadora y es en sentido físico y practico pesado ya que este hecho de piedra volcánica. Existe un

sufrimiento cuando se hace salsa en molcajete, los ingredientes están en contacto con las manos y se irritan al igual que los ojos se irritan por el picor.

Otro objeto asociado a lo picoso es el comal, un recipiente plano para la preparación de alimentos, -principalmente tortillas- donde se asan los chiles antes de triturarse en el molcajete. El comal junto al molcajete tiene una relación: la preparación de los alimentos en ellos requiere su tiempo y requiere de espera, también hay un sufrimiento ya que tradicionalmente se usan las manos para los procesos. En estos objetos hay una nostalgia y a pesar de ser los arquetipos de electrodomésticos nuevos como la licuadora o el microondas, el mexicano sigue usándolos debido a los significados implícitos construidos por la cultura y tradición.

Maldonado y Serrano (2011) aportan que “La cocina mexicana y sus objetos, reflejan una multiplicidad de valores sociales y culturales que involucran conocimientos, sensaciones y emociones que se han configurado a través del tiempo”. (p. 9). Por esa razón se analizaron los objetos que se involucran con lo picoso: comales, molcajetes, tejolotes, los mismos chiles, maderas, barro, etc. Para obtener un lenguaje estético y conocer los contrastes, sean físicos o simbólicos, así como identificar texturas, colores, formas y conceptos para aterrizarlo en piezas que evoquen lo picoso.

A pesar del enfocarse en lo picos, también debe tocarse lo dulce y los contrastes que se generan, porque, así como el mexicano prefiere los alimentos picosos, también prefiere los dulces, cosa que sucede primeramente debido a la riqueza de alimentos que fueron y son cosechados en tierra mexicana. Reyes et. al. (1990) aportan que:

En México al decir 'DULCE' se abarca un universo de sensaciones y de productos y se hace referencia a una amplia gama de fenómenos que van desde la naturaleza a la cultura, de las frutas a los postres pasando por obras de la literatura, musicales, refranes populares cuentos y leyendas las cuales nos incitan a comer una deliciosa golosina tradicional. (como se citó en Castro y Gonzales, 2011)

Entonces, al igual que lo picoso, lo dulce también es parte de la construcción de la identidad mexicana. Debe aclararse que también se realizara un análisis estético y simbólico, aunque no a profundidad.

Si se formula la teoría de una construcción de la identidad a partir de la alimentación, es necesario cavilar sobre el papel que las madres alimentadoras - como lo define Gómez e Iduarte (2011)- desempeñan en la cocina y en la preparación de los alimentos. La división de género en el trabajo ha otorgado a la figura femenina las tareas de alimentación grupal. La figura masculina se ha encargado desde la prehistoria de las actividades que exigen un riesgo y fuerza física, las cuales generan un internamiento de la mujer en espacios cerrados y privados. Es en conclusión un confinamiento tradicional de la mujer, lo cual concede los espacios privados al hombre. (Gómez e Iduarte, 2011).

Debido a esta tradición de confinamiento, la mujer funge como protagonista de los platillos predilectos del mexicano, como arquitecta del gusto colectivo mexicano. El pozole, los moles, o cualquier otro plato tradicional es siempre acompañado por imagen maternal, pues es la autora de los recuerdos felices y placenteros que yacen en lo más profundo de la gastronomía mexicana.

Comer picante es una tradición que acompaña al mexicano intermitentemente en toda una vida, pero sin duda los encuentros más entrañables suceden en el hogar, en la cocina, y generalmente en la niñez. Comer algún alimento remite inconscientemente a un momento de felicidad, a una etapa o a un instante que se recuerda con nostalgia, y eso posiblemente conduzca al recuerdo inconsciente de la figura femenina.

5.1.3. Ámbito Sexual

En el ámbito sexual lo picoso es evocado a través del doble sentido. Las analogías entre lo sexual y lo picoso son fruto de la picardía⁶ mexicana y aparecen en el juego caliente del albur: contienda cómica entre dos individuos, donde se crean analogías con connotación sexual que se construyen y tergiversan con el objetivo de someter al contrincante en un escenario imaginario de felación, penetración anal y un extenso etc.

La dinámica del albur es posible cuando dos sujetos -o uno a expensas del otro por su inexperiencia en el velado significado de las frases callejeras- emplea el doble sentido con connotaciones sexuales. La contienda del albur se genera cuando existe una conversación entre Sujeto A y B y Sujeto A emite una oración que lleva oculta una connotación sexual, sea intencional o no y después sujeto B interpreta esa significación y replique con otra oración que tergiverse la situación para empinar a su contrincante, y así de forma consecutiva hasta que uno se quede sin reservas coherentes que lo saquen de la situación. En un escenario donde Sujeto A pronuncia la misma oración y B no capta una connotación sexual vedada, y siguen la conversación normal, el albur existe, pero sólo para el que está consciente.

⁶ Habilidad y gracia para que no se vea o no se sepa una cosa o para sacar provecho de ciertas situaciones.

Para comprender cómo se generan en la mente esas dobles significaciones, es necesario recurrir a la lingüística. El doble sentido de las palabras es generado por su polisemia significativa, es decir en ocasiones los conceptos tienen una significación distinta a la que denotan, por ejemplo: el chile en el albur significa el pene. En el albur los significados de las palabras mutan y la interpretación se torna equívoca, entonces, el receptor decodifica el signo oculto. Un proceso similar ocurre en la teoría comunicativa del producto, ya que el diseñador ingresa un output de información formal, que el usuario decodifica.

“No sacudan tanto el chile, que se riega la semilla” (Anónimo, 2019) si se analiza la oración anterior desde la perspectiva equívoca del albur, el chile pasa a significar el pene, el verbo sacudir muta a la masturbación y la semilla en el semen. Esto es ilustrado por Verdusco (2013) “El doble sentido juega con la mente, las imágenes y las emociones de quienes escuchan las expresiones construidas con esa intención, pues el doble sentido dice sin decir” (p. 36) de esta manera el receptor debe descubrir esas señales que lo llevarán a la significación oculta del concepto. Es descubrimiento y comprensión, que, como una obra de arte, produce un placer.

Ahora, ¿dónde se encuentra lo picoso en el albur? principalmente en la polisemia de las palabras y en las connotaciones sexuales, pero, las significaciones van más allá. Lo picoso surge cuando los mundos tanto físicos y gastronómicos tocan el ámbito sexual, en los anteriores ámbitos se habló del placer, del deseo de gozar el dolor, en el albur, alguien tiene que sufrir, alguien tiene que perder y ser sometido metafóricamente; el personaje abatido debe tomar el papel de la mujer porque el albur refleja una realidad social: el machismo, la desigualdad y la percepción -masculina y femenina- de la inferioridad de la mujer. En el documental “Mi vida es un albur” Ruiz (2014) a su manera define esa realidad del albur:

Si somos honestos hombre y hombre no se pueden alburear entonces van a sacar la mujer que traen adentro y hombre y mujer si nos podemos alburear bien, y nos va a saber a los dos rico, la verdad, porque nosotros lo que nos comemos llorando ellos en los albures se lo comen riendo. Vivimos en un país machista es verdad, pero debemos recordar que macho y hombre se escribe con M de mujer porque ellos sin nosotros no viven.

Lourdes Ruiz corrobora el papel sobajado de la mujer en el abur que es una verdad social reflejada en un juego de palabras. En relación a esto existen cuestiones enigmáticas: Para el hombre ser penetrado o penetrar tiene una curiosa diferencia en muchas culturas, el penetrado -pasivo- queda marcado como el marica, puto, gay, etc. en cambio, el penetrador -activo- a pesar de ser automáticamente homosexual -ya que la homosexualidad se define como la práctica sexual que se da entre personas del mismo sexo-, puede eliminar en su imaginario la marca homosexual, y su heterosexualidad queda socialmente inmune, aunque con ligeras manchas. Carrascosa y Sáez (2010) en su libro *Por el culo. Políticas anales* explican que:

La masculinidad de los hombres se construye de una manera extraña: por un lado, evitando a toda costa la penetración, pero por otro lado con un curioso permiso para penetrar lo que sea, incluyendo los culos de otros varones. Con una llamativa doble moral, ese acto tan asqueroso que hacen los maricones', darse por el culo, en muchas culturas no amenaza la masculinidad, al revés, está permitido si se hace desde el papel activo (p.4).

Así es como la masculinidad del hombre alburero en México queda social y psicológicamente intacta. En el albur, existe una curiosa característica de quien alburea, ya que penetra simbólicamente hombres, pero paradójicamente eso no

afecta su masculinidad, es a la inversa, pareciera que la enaltece, pareciera que es más hombre por cogerse al otro. Esta realidad se ve muy reflejada en: chistes, revistas etc. Según Carrascosa y Sáez (2010) aportan que:

Ser activo o pasivo se asocia históricamente a una relación de poder binaria: dominador-dominado, amo-esclavo, ganador-perdedor, fuerte-débil, poderoso-sumiso, propietario-propiedad, sujeto-objeto, penetrador-penetrado, todo ello bajo otro esquema subyacente de género: masculino-femenino, hombre-mujer. (p.4).

Esta conclusión a la que llegan los autores es común en la sociedad mexicana, donde la figura masculina a reflejado insistentemente en sus expresiones el dominio del penetrado, el dominio sobre el que es sometido, que en resumen como anteriormente se discutió toma el papel femenino. Entonces, aquí se reflejan realidades sobre la identidad mexicana, significados ocultos a los que se llegó a partir lo picoso. Ahora, las revistas cómicas mexicanas, son otro ejemplo de lenguaje picoso. El mil chistes era una revista de humor “picante” que se hizo popular por sus ilustraciones de mujeres bien proporcionadas y sus chistes de connotación sexual. En la figura 11 es posible analizar su lenguaje formal que incluye curvas pronunciadas, colores cálidos que suben la temperatura, cuerpos semidesnudos y chistes sexuales que revelan la percepción mexicana de la mujer como objeto sexual.



Figura 11 Sección Chicas Punk de la revista Mil chistes
Fuente: (<http://www-asanti.blogspot.com>)

Como se mencionó anteriormente, la zona convergente físico-sexual es una zona “caliente” donde se pueden hallar realidades como el machismo. Esas expresiones dicen sin decir y desnudan la realidad de la identidad mexicana. Estos son algunos resultados previos que posteriormente se pulieron con la investigación de campo y gabinete para generar el concepto y obtener la genética plástica para las piezas.

5.2. Lo picoso y su expresión en la materialidad cultural

En tierras mexicanas, la cultura prehispánica ha dejado evidencia fehaciente de como la cosmovisión y la alimentación simbólica en los imaginarios indígenas cargan de significados los utensilios, espacios, arquitectura y roles en la cocina: clasificada como el corazón del hogar, donde las familias se reúnen, lugar donde la madre es la figura protagonista y donde se construye el gusto culinario. Según Gómez, Portilla y Zarza (2011):

El desarrollo de las actividades culinarias propicia escenas costumbristas y hasta melancólicas imágenes rodeadas de servilletas bordadas, coloridos manteles, innumerables implementos de elaboración de alimentos, jarras, ollas de barro;

todos ellos son fragmentos y evidencias de cocinas con resabios eventuales y sazones mexiquenses. Molcajetes de basalto y chilucas texturizadas por la firme mano que los ejecuto igual que hace mil años. (p. 35-36).

Los objetos y alimentos presentes en la cocina -algunos heredados de la época prehispánica- tienen cargados significados y símbolos que se comunican a través de su lenguaje, a través de su historia. Creencias en ellos son depositadas y son parte de rituales que sobrepasan el mundo material para alcanzar el plano espiritual.

Estas creencias milenarias administraban a las bondades de la naturaleza un género a partir de su función en el universo. Un ejemplo es el alimento esencial -aun en la actualidad- del mexicano, el maíz: grano sagrado que simboliza diversas cosas, entre ellas el origen de la vida, también se relaciona con la figura femenina denominada mujer-maíz debido a que -como el maíz al mundo- es quien da sustento al hogar, siendo el núcleo familiar, también se rendían tributos a la diosa le los mantenimientos, Chicomecoalt: quien proveía los alimentos indispensables para la conservación de la vida humana (Gómez, Portilla y Zarza, 2011). En contraste con la mujer-maíz, se puede citar el padre-fuego, de acuerdo con Gómez, Portilla y Zarza (2011):

El dios del fuego, o el dios antiguo, deidad que tiene un papel relevante dentro de la cultura prehispánica. (...) dentro de esta cosmovisión representa al padre, por los sentimientos que provocaba, entre temor -por los efectos que produce- y amor -aunado a la reverencia- porque permitía cocinar, azar, tostar, hervir y freír alimentos. (p. 40).

En esta comparación puede visualizarse la asignación de género a las bondades naturales, a la mujer como alimentadora y mantenedora, y al hombre como alguien al que hay que temer, pero también amar por su bondad. Los seres prehispánicos recalcan el respeto a las actividades culinarias, las cuales eran rituales cotidianos que no sólo buscaban la nutrición esencial para el hombre, también buscaban el alimento espiritual. A continuación, se citan algunas curiosidades simbólicas en la cocina, Según Gómez, Mendiola y Serrano (2011):

El pensamiento mágico se expresó en la vida cotidiana a partir de creencias entorno al maíz y los utensilios para su preparación, (...) Con referencia a la suerte según el género, se decía que si un hombre se comía un tamal mal cocido, este erraría las flechas en la guerra; en cambio, si era mujer la comensal, nunca pariría bien, porque el niño se pegaría a su vientre. (...) Y un augurio más fuerte lo recibía la mujer si por accidente quebraba la piedra del metate, estando moliendo, pues era señal de que moriría ella o alguno en la casa. (p. 60).

Estas creencias mágicas enriquecen la consideración del entorno material como algo no sólo funcional sino espiritual, que conecta al hombre con su tierra con su cultura y sus antepasados, un cosmos maravilloso, que lamentablemente a dejado de ser percibido de esta manera debido a la globalización y a los nuevos estilos de vida influenciados por las nuevas tecnologías y la industria.

Los ejemplos, aunque antiguos, demuestran como el humano ha asignado significados a su tejido material y natural. Ahora, -después de este espacio dedicado a los antepasados prehispánicos- en la actualidad la materialidad cultural mexicana es riquísima, sin duda gracias a la pluriculturalidad y biodiversidad que se refleja en las actividades artísticas, así como en las

artesanales de diversos estados de la república: en juguetes coloridos como las muñecas marías, trompos, baleros, piezas de arte huichol, textiles, joyería -por nombrar algunos- expresan un colorido vivo, una configuración atrevida, a veces temeraria y hasta exagerada, fruto de la diversidad. La gastronomía también se ve reflejada en esta materialidad, existen múltiples colores dulces/amarillentos, y rojos/picosos cual ingredientes del mole, todos en armonía creando acordes visuales, y simbólicos. Es el reflejo de la personalidad del mexicano en el barro, en las tramas y tintas, a veces tan agresivo y a veces tan dulce, eso lleva a que la comida es un fenómeno lingüístico, una transfusión de signos visuales -y simbólicos- como acto cultural (Sottsass, 1981, como se citó en Bürdek, 1994). Por ende, uno de los objetivos es hallar en la materialidad el reflejo de los gustos gastronómicos del mexicano -lo picoso-, tema del que no existe literatura alguna. Ursula Becher (1990) decía que las mutaciones en las costumbres gastronómicas entre el siglo XIX y finales del siglo XX hay sólo una que ha permanecido intacta: En la mesa, valores y criterios de los comensales se reflejan, y eso expresa cosas de su sociedad, así que la comida como ritual social esconde una configuración que se puede desentrañar. (como se citó en Bürdek, 1994) Y esto permite arrojar la siguiente pregunta ¿Que valores y criterios de la sociedad se ven reflejados en las estructuras simbólicas de la gastronomía mexicana -en especial de lo picoso-? ¿Que se dice sin palabras en la mesa?

5.3. Construcción de identidad a partir de lo picoso

Rozin y Schiller (1980) en su artículo *Naturaleza y la adquisición de una preferencia por el Chile por los seres humanos*, describen los resultados de una investigación elaborada en México y Estados Unidos, donde concluyeron que la personalidad es fundamental en la preferencia por las comidas picantes. Así mismo concluyeron que el gusto por el chile se relaciona con perfiles de personalidad relativos a la fuerza, audacia, y conductas de búsqueda de emociones y aventuras. En dicha investigación hicieron una serie de preguntas a

13 mexicanos en zonas rurales. Los cuestionamientos eran sobre gemelos hipotéticos idénticos, con la excepción de que uno comía chile y el otro no, los investigadores preguntaron ¿Cuál gemelo era más fuerte?, ¿Qué gemelo era femenino? y ¿Qué gemelo era menos inteligente? la mayoría contestó que el gemelo que comía chile era más fuerte y que las demás cuestiones no podían definirse. Debido a esta y a investigaciones similares, plantearon la hipótesis de que esta asignación de fuerza a los que ingieren chile puede estar relacionada a rasgos de atrevimiento, masculinidad, y machismo (como se citó en Byrnes y Hayes, 2015).

Esta aportación enriquece la hipótesis sobre la influencia de comida picosa en la personalidad del mexicano. La preferencia del mexicano por lo picoso se ve reflejada en su día a día. Paul Rozin plantea que la ingesta de chile se relaciona con rasgos de personalidad que pueden ser, desde atrevimiento, fuerza, masculinidad, audacia, hasta machismo. Posteriormente Byrnes y Hayes (2015) con este punto de referencia realizaron una investigación para conocer la influencia de la personalidad en la elección e ingesta de alimentos picantes. Según sus resultados, observaron asociaciones significativas entre estos rasgos de personalidad y el gusto por la ingesta de alimentos picantes. Dada la posible asociación entre el gusto y el consumo de comidas picantes con rasgos masculinos y machismo.

5.3.1. Contrastes Dulce/Picoso

Empero, a pesar de toda la evidencia anterior sobre la inclinación de la gastronomía mexicana hacia los sabores picosos, paradójicamente la existencia de platillos y postres extremadamente dulces revelan también su inclinación hacia el polo opuesto. Según Gómez e Iduarte (2011):

De los platillos, dibujos, esquemas, pinturas y fotografías sobre las cocinas y tradicionales se desprende un microcosmos particular de sabores, colores y mezclas de exotismos tradicionales que permiten paladear, con el sentido de la vista y su extensión táctil, lo que el del gusto ha hecho desde infancias remotas y desde la memoria colectiva. Estos sentidos alternan toleradas agresiones del chile, en múltiples presentaciones y rituales confabulados que, por un lado, deambulan entre ricas esencias y penurias digestivas para alternar, por el otro, con lo dulce del tamal canario, de los dulces cristalizados o de extensas variedades del chocolate. (p. 31).

Héctor y Aurora definen como las ricas esencias y penurias digestivas son exotismos y rituales de a gastronomía mexicana. Igualmente, variedades de salsas abundan, sin embargo, hay una que se diferencia por ser un símbolo de la gastronomía mexicana, el *Mole*, un platillo de origen prehispánico que se distingue por la cantidad de ingredientes que incluye y las variedades de tipos y sabores que cuentan más de 100 en la actualidad, pero más que hablar de su historia, debe hablarse de sus significados. Para la preparación del mole se usan muchos ingredientes, desde chiles secos y frescos, hasta almendras y chocolate, hay moles dulces y picosos que generan sabores contrastantes y por ende significados. Quizá debido a la mega diversidad de alimentos y a la mezcla cultural entre indígenas y españoles se den estos contrastes, sin embargo, es un patrón que se refleja en toda la cultura gastronómica. México puede contar con los platillos más picosos, pero también con los postres dulcísimos, p. ej. el borracho, -un dulce tradicionalmente poblano de harina con azúcar y con toque de licor-, el camote igual poblano, o las cocadas.

Sólo un alimento es omnipresente en todas las mesas mexicanas, el *pan de dulce*: postre que evoluciono de la panadería española y francesa. Sus

variedades de sabores, formas, colores, y significados hacen de este, parte del patrimonio gastronómico mexicano. Un ejemplo aquí bastara: el beso:

Si vas a una panadería y te piden que te den un beso, POR LO GENERAL se trata de este pan, que más bien son dos panes de mantequilla espolvoreados con azúcar unidos por una capa de mermelada, que tiene que ser bastante para sobresalir y dar el color de una lengüita” (Staff de muchies, 2017, párr. 6)

El ingenio de “marketing” de los creadores anónimos del beso, es de admirarse, un pan tan dulce como un beso y que formalmente simula unos labios y lengua, es un acierto por donde se vea. El pan curiosamente para el mexicano sirve - simbólicamente- como un tipo de antidepresivo, ya que lo refleja en sus dichos: *Las penas con pan son menos*. Esto significa que la comida hace más llevaderas las dolencias y que el dulce podría funcionar como un analgésico cultural para aliviar las penas del mexicano, porque también *barriga llena corazón contento*.

El pan de dulce es un ejemplo del contraste de sabores de la comida mexicana, en un polo esta lo picosísimo y en el otro lo dulcísimo, sin embargo, el mole o los dulces –irónicamente picosos- generan un puente, donde dulce y picoso armonizan. Pareciera que al igual que en la gastronomía la vida del mexicano es de extremos, se goza -dulce- y se sufre -pico y viceversa- la vida al máximo. Este es uno de los puntos de interés conocer los contrastes de significados y como se reflejan en la materialidad cultural que posteriormente se investigara a fondo.

5.4. Operadores lógicos simbólicos

Con la ayuda de los operadores lógicos y simbólicos de sintaxis y gramática se verificó si la propuesta reflexiva y estética cumple el objetivo de evocar los significados de lo picoso. Estos operadores propuestos por Castaingts (2011) posteriormente fueron adaptados por Rojas (2016) para un enfoque en el diseño.

Los operadores simbólicos comprenden el **Objeto-signo**, donde de acuerdo con la semiótica existe un signo un significante y un significado, Rojas (2016) define en el diseño industrial, el objeto producido, como un signo, al cual es asignado un nombre, que se define como significante y por último el significado, que es la representación del objeto en la mente del sujeto. La **Gramática** se refiere a las reglas de uso común para la distribución de elementos que definen la identidad de un objeto y que si son modificadas en extremo pierde su esencia. La **Sintaxis** son las funciones que desempeña cada elemento de un objeto y sus composiciones adecuadas de acuerdo con los elementos que lo integran. Y por último las cadenas **Sintagmáticas** y **Paradigmáticas**, que están relacionadas a las diversas significaciones que un objeto puede generar dependiendo del contexto donde se desempeña. de acuerdo con Rojas (2016):

Un objeto tendrá determinado valor en relación a los otros de acuerdo al lugar que ocupa y la interacción que se lleve a cabo con el sujeto (...). Los significados entonces están en relación a las diferentes circunstancias, el contexto, el entorno social, las relaciones de interacción que se presentan entre individuos en ese momento, todo dentro de una cultura específica. La relación paradigmática por su parte, se refiere a los diferentes significados que un objeto adquirirá en diferentes contextos y dentro de los entornos sociales, es decir en diferentes relaciones sintagmáticas.
(p. 43)

Estas últimas no serán desarrolladas a fondo, pues ampliaría innecesariamente la tesis para el objetivo que se busca. Estos operadores, de sintaxis y gramática servirán como herramienta para verificar el éxito de la significación y de la estética de las piezas.

VI. Métodos y técnicas de investigación empleadas.

La metodología empleada es de enfoque cualitativo y el método está compuesto por dos fases generales, la primera corresponde a la investigación cualitativa basada en Sampieri, y la segunda, basada en la metodología de Bruno Munari, que corresponde al proceso creativo y materialización. En la figura 13 pueden observarse los pasos del método: El primer paso corresponde a DP: *definición*

del problema, en donde se retomará la pregunta de investigación *¿Cómo evocar los significados de lo picoso en el diseño de un aderezo de joyería contemporánea, por medio de un proceso metodológico cualitativo, que genere una reflexión de las realidades socioculturales mexicanas?* El segundo paso corresponde a RL: *Revisión de literatura*, (Ver marco teórico), que corresponde a la consulta de libros, revistas digitales y físicas, obras de arte, audiovisuales, etc. A través de los medios de comunicación. Este punto es fundamental, ya que servirá como plataforma para la formulación de teorías y como complemento para la triangulación de información⁷ (Ver figura 12) que justificará las propuestas de diseño.



Figura 12 Triangulación de la información.
Fuente: (Propia, 2020)

⁷ Triangular información se refiere a la concordancia de las propuestas con la información obtenida de diversas fuentes y métodos con el fin de justificar los resultados.

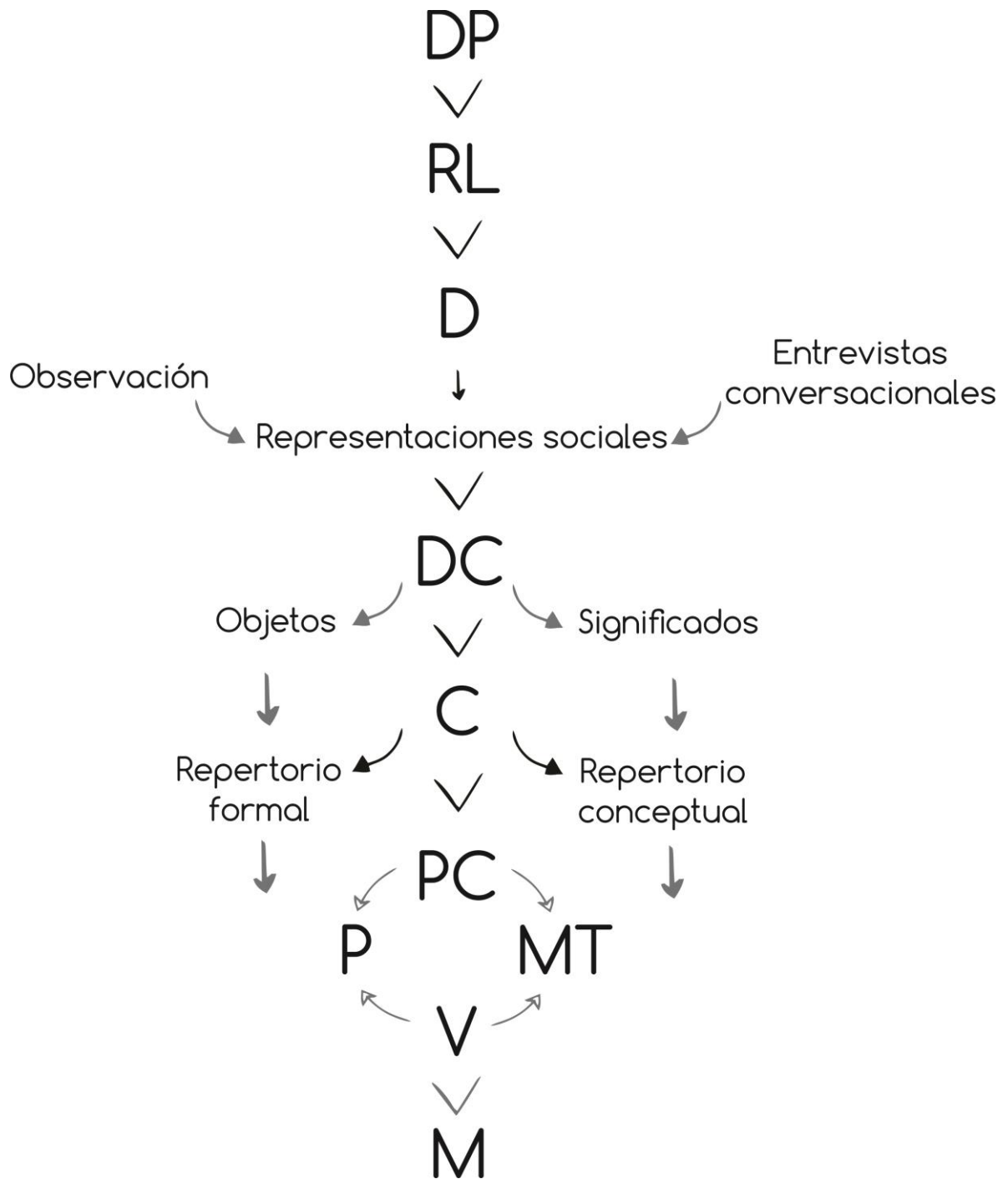


Figura 13 Pasos de la metodología: Definición del problema, Revisión de literatura, Descubrir, Deconstruir, Construir, Proceso Creativo, Material y Tecnología, Verificación, Prototipos y Materialización.

Fuente: (Propia, 2020 adaptada de Munari, 1983)

El tercer paso D: *descubrir*, corresponde a la investigación de campo que se realizara a través de entrevistas conversacionales, documentación audiovisual y observación para hallar los objetos, fenómenos y realidades relacionados con lo picoso de la zona convergente entre el ámbito físico/gastronómico. Según Sampieri (1991):

Lo que se busca en un estudio cualitativo es obtener datos (que se convertirán en información) de personas, seres vivos, comunidades, contextos o situaciones en profundidad; en las propias “formas de expresión” de cada uno de ellos. Al tratarse de seres humanos los datos que interesan son conceptos, percepciones, imágenes mentales, creencias, emociones, interacciones, pensamientos, experiencias, procesos y vivencias manifestadas en el lenguaje de los participantes. (p. 583)

Los datos que se esperan recuperar fueron incluidos en cuatro esferas diferentes de las representaciones sociales: percepción, experiencias, objetos y personalidad (Ver figura 14).

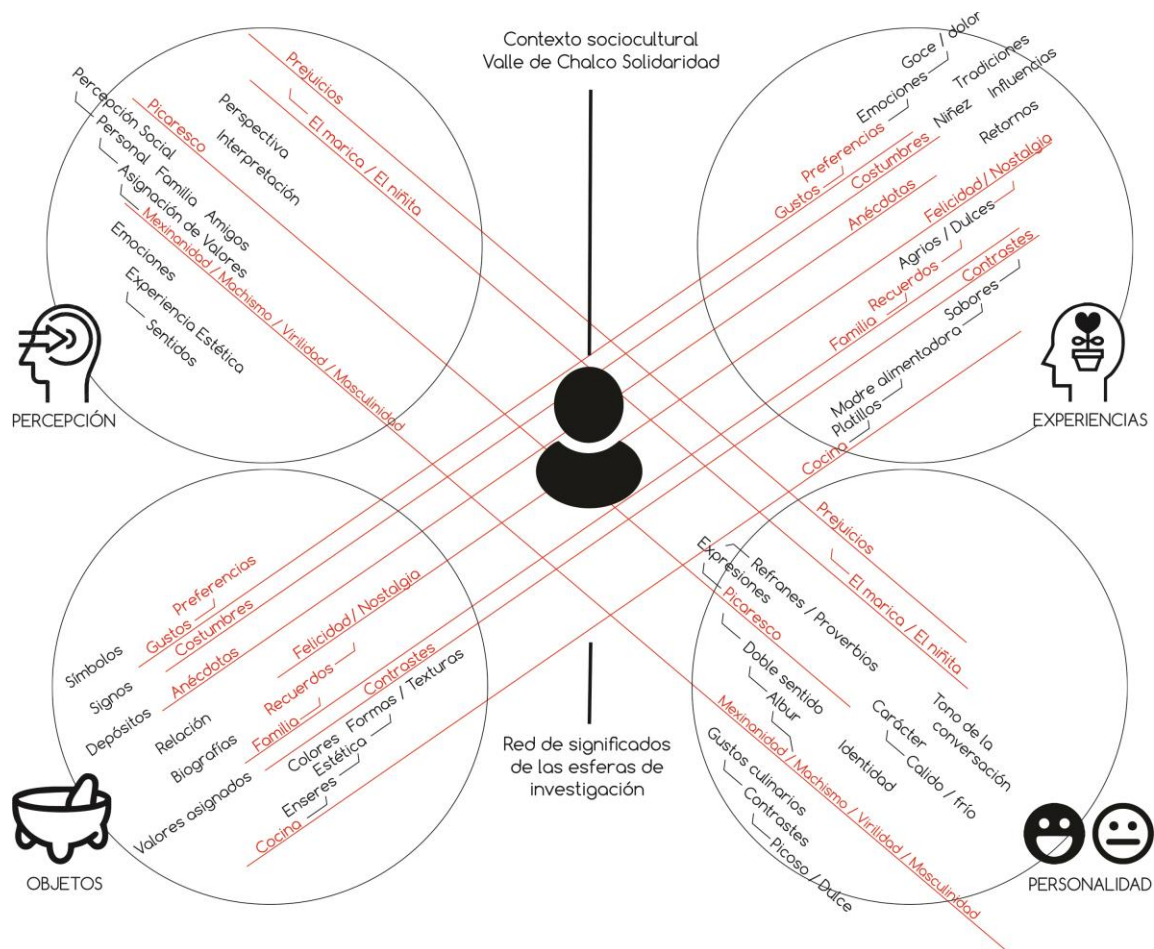


Figura 14 Esferas de investigación y red de significados -percepción, experiencias, objetos y personalidad-
Fuente: (Propia, 2020).

En la figura anterior puede observarse la relación de fenómenos –previos- entre las esferas, y como van tejiendo una red de significados. Para la obtención de estos datos se realizarán entrevistas conversacionales, en el Municipio de Valle de Chalco Solidaridad y en relación al muestreo según Sampieri (1991):

En los estudios cualitativos el tamaño de la muestra no es importante (...), pues el interés del investigador no es generalizar los resultados de su estudio a una población más amplia. Lo que se busca en la indagación cualitativa es profundidad. Por lo tanto, se

pretende calidad en la muestra, más que cantidad. Nos conciernen casos (...) que nos ayuden a entender el fenómeno de estudio y a responder a las preguntas de investigación. (p. 562)

Entonces, se elaborarán estudios de caso, tomando una muestra de casos -tipo "donde el objetivo es la riqueza, profundidad y calidad de la información (...) estudios [diversos], donde el objetivo es analizar los valores, ritos y significados de un determinado grupo social" (Sampieri, 1991, p. 566). La muestra comprende dos personas, encajadas en dos perfiles estratégicos, uno corresponde a mujeres de 25 años en adelante que sean o hayan sido amas de casa –debido a su función como madres alimentadoras- y hombres de 25 años en adelante; los cuales se espera que aporten información en las siguientes teorías:

- La personalidad del mexicano es influenciada por los alimentos que consume –picosos y dulces-;
- La percepción de personas que comen picante es relacionada con conceptos como valentía, machismo, virilidad, superioridad, etc.;
- Lo picoso se expresa en la materialidad cultural y natural -alimentos vírgenes o transformados-.

El cuarto paso, D: *Deconstruir*, corresponde al análisis y disgregación de los significados obtenidos de las percepciones subjetivas de los entrevistados para profundizar en los resultados. Debe dejarse claro que la investigación será una aventura de constante descubrimiento de significados y realidades, debido a eso, durante el proceso se teorizarán más realidades, las muestras se modificaran y la técnica de investigación también sufrirá cambios.

Para entenderlo mejor, en este punto se sabe que en la zona picosa donde convergen los ámbitos físico y gastronómico, se generan diversos fenómenos

que nos revelan significados, y estos, a su vez realidades del mexicano. Esta teoría puede comprenderse con la ayuda del mapa de profundidad de los fenómenos y objetos.

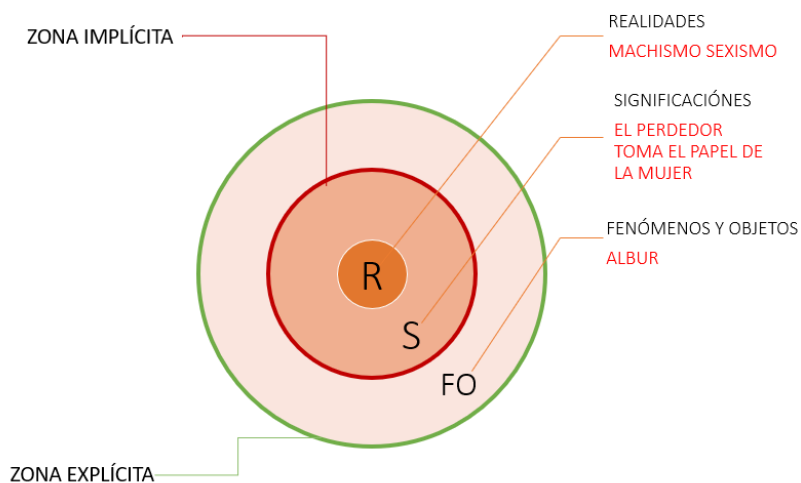


Figura 15 Mapa de profundidad de objetos y fenómenos
Fuente: (Propia 2020)

El quinto paso *C: Construir*, corresponde a la reconstrucción de la realidad, es decir, la generación de un repertorio formal y un repertorio conceptual, que servirán como inspiración para el proceso creativo y constituyen el elemento esencial para las piezas. Esto correspondió a la primera fase.

La joyería contemporánea, en un determinado momento, podría parecer una empresa más acercada al arte objeto que al diseño industrial, sin embargo, en el presente proyecto se llevará a cabo un método para la configuración de las piezas de carácter principalmente creativo, para evitar soluciones prematuras, intuitivas y románticas que no cumplan el objetivo de la significación reflexiva. Munari (1983) define que la creatividad no quiere decir improvisar sin método, ya que generaría confusión y se desarrollarían alusiones subjetivas, más acercadas al arte que al diseño. Cabe destacar, entonces, que, a pesar de una influencia

artística en la joyería contemporánea, el medio para la proyección de este proyecto es la creatividad consciente, con la ayuda de un proceso semántico.

Se aplicará un método creativo, tomando un papel de proyectista profesional evitando desde luego valoraciones subjetivas, ya que la investigación arrojará los elementos formales/conceptuales y la labor es hacer una abstracción y distribución correcta de estos para generar la significación reflexiva. En este sexto paso PC: *proceso creativo* se llevará paralelamente con la búsqueda de materiales y tecnología MT, ya que, en la joyería contemporánea el tipo de material tiene un gran peso en la significación. Así mismo junto a estos dos la V: verificación, -que corresponde al análisis con la ayuda de los operadores lógicos simbólicos para comprender el éxito de la significación- será parte de un proceso cíclico para llegar al resultado.

El noveno paso M: *modelos* corresponde a la realización de modelos digitales con la ayuda de programas de modelado 3d, así como físicos utilizando materiales alternativos lo más semejante posibles a la propuesta original, con el objetivo de visualizar un resultado previo a la producción. Por último, en el décimo paso, M: materialización, se producirá una pieza del aderezo.

6.2. Descubrir -D-

6.2.1. Inmersión inicial

Se entrevistó a Don José y Doña María residentes de Valle de Chalco Solidaridad, durante la entrevista, se descubrió que la información es bastante amplia y rosaba con aspectos que se distanciaban de los datos que se esperaban obtener, por esa razón las posteriores entrevistas se enfocaron al tejido material relativo a lo picoso y los contrastes entre dulce y picoso. Este punto fue decisivo para todo el proceso posterior, debido a que la investigación se acotó para obtener información sobre los nuevos enfoques y como se reflejan en las esferas de

investigación, las cuales también evolucionaron. (Ver figura 16) A continuación, se describen los aspectos que se esperan obtener.

6.2.2. Esferas de la investigación

Percepción

La esfera de percepción está enfocada para conocer los valores asignados - consciente o inconscientemente- tanto a personas como a ciertas posturas en relación con lo picoso/dulce, y como estos influyen en la identidad mexicana. También se pretende descubrir cuál es la experiencia sensorial de ingerir comida picante/dulce y su relación con la cotidianidad.

Experiencia

En esta esfera se pretende conocer la relación de la muestra con lo picoso y dulce a través de las experiencias vividas, conocer los contrastes de sus gustos generados a partir de la influencia familiar, así como de sus anécdotas y costumbres.

Objetos y alimentos

En esta esfera, se desea conocer cuáles son los objetos y alimentos -ahora contemplados gracias a la inmersión inicial- preferidos de la muestra, -enseres, platillos etc.- y saber cuáles son los valores depositados en la cotidianidad, así como la obtención de códigos formales para la conceptualización.

Personalidad

En esta última, a través de la observación y la charla se pretende evidenciar como se interrelaciona la personalidad picaresca y sus matices con los gustos gastronómicos y como se ve reflejado en expresiones –refranes, proverbios- propios de la identidad mexicana.

A continuación, se muestra la evolución esquemática de las esferas de investigación.

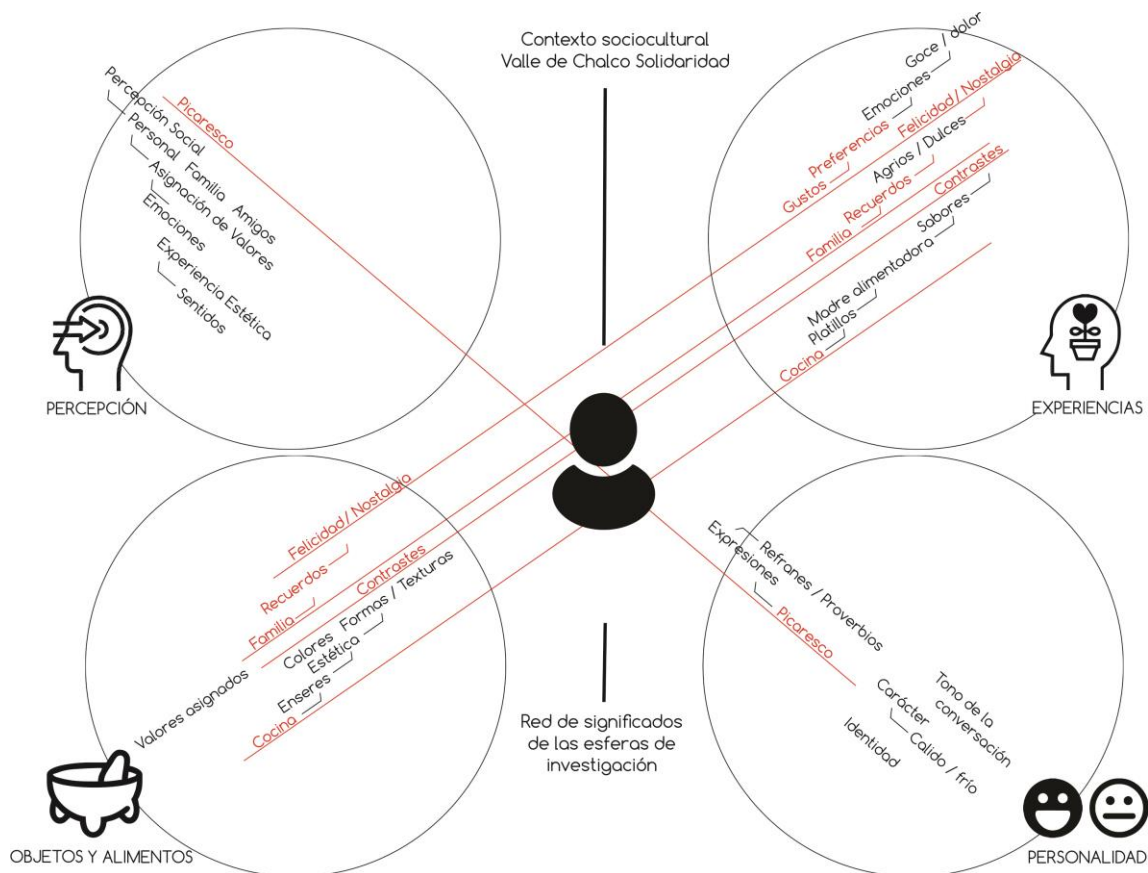


Figura 15 Evolución de las esferas de investigación y red de significados -percepción, experiencias, objetos y personalidad-
Fuente: (Propia, 2020).

Con este enfoque de contraste fue necesario redefinir el perfil de la muestra, el cual fue modificado estratégicamente: la entrevistada fue seleccionada debido a su relación con uno de los postres omnipresentes en la cultura gastronómica mexicana: el pan dulce, del que ya se comentó anteriormente.

6.2.3. Segunda inmersión. Entrevista conversacional 1. Resultados

Quetzal quien cuenta 36 años y reside en el municipio de Valle de Chalco Solidaridad, ejerce el oficio de panadera. Este oficio fue compartido por los

hermanos de su esposo Raziél en algún momento de sus vidas, sin embargo, sólo Quetzal y Raciél decidieron emprender con él. Diario desde tempranas horas comienza su jornada en su modesta panadería. Entre olores a vainilla, harina, huevo y el calor del horno, sus manos se engullen entre masa que, junto a su esposo, preparan el día anterior para dar forma a la inmensa variedad de pan dulce y salado que se venderá a la comunidad. Entre una vida rodeada de dulcísimos sabores a Quetzal le encanta la comida picosa, costumbre adquirida por la influencia familiar, específicamente de su padre quien acostumbraba a comer en extremo picoso y que debido a problemas digestivos dejó de consumirlo con tanta frecuencia pues no lo dejó del todo «nunca he dicho ya no voy a comer chile, porque nunca me ha llegado a dar gastritis o algo» Dijo ella recalcando que no dejaría de comer picoso a menos de sufrir una enfermedad por ello -al igual que su padre-.

Quetzal expresaba que nunca se ha arrepentido de haberse enchilado y que hay ocasiones en las que desea enchilarse y a veces termina decepcionada si algún platillo no cumple su expectativa, igualmente comentó que debido a que su esposo no come muy picoso ella debe regular el picor en la sazón ya que, en ocasiones debido al picor accidental, su esposo se ha abstenido de probar bocado.

En relación con su preferencia por alguna salsa, ella comentó que no puede comer ciertos platillos con salsa que, de cierta manera, no se lleva: «tengo algo muy peculiar, que es que, por ejemplo, si como tacos de birria o barbacoa no puedo comerlos con salsa verde no sé por qué, y los tacos dorados no los puedo comer con salsa roja, deben de llevar salsa verde».

Se cuestiono también sobre su gusto por el polo opuesto: el dulce y ella explicaba que alimentos como el mole poblano o el chocolate son sus preferidos

así mismo dijo que era difícil saber si le gustaba más lo dulce o lo picoso, también expreso que cuando come alguna “chuchería”⁸ con su esposo, ella siempre elije algo dulce y el algo salado.

Se le pregunto a la interlocutora si prefería algún pan de dulce y ella comentó que prefería más aquellos que tenían más dulce y que no le gustaban aquellos que eran simples, como el cuerno o la hojaldra, así mismo, comentó que por temporadas tiene un pan predilecto, por ejemplo, en la etapa de su último embarazo comía diario un beso y expreso que había tempos en los que no comía pan dulce, sin embargo compartió que su esposo, todos los días mínimo se come dos panes de dulce.

En la esfera de la percepción Quetzal expreso, en relación a su experiencia al comer picante: «Me gusta, pero a la vez también se sufre por que como comes muy picoso de repente no puedes ni aliviarte con agua, he llegado a comer tan picoso que empiezo a sudar y parte de la cara hasta se me entume, le paras en ese momento, pero no dejas de comerlo».

En relación a los objetos ella expresaba no tener apego emocional con las cosas a diferencia de su esposo quien según ella si acostumbra a guardar fotografías de alguna experiencia y expreso -en un giro de la conversación- que en una habitación le gusta que este lo más vacía posible, con las cosas indispensables, así mismo, no le gustaba usar joyería, a comparación de su juventud donde se “colgaba hasta el molcajete”⁹.

⁸ Producto comestible, normalmente pequeño, dulce y ligero, que se suele picar a cualquier hora por su sabor agradable y no por su alimento; en especial, los dulces que habitualmente toman los niños.

⁹ Esta frase mexicana quiere decir que la mujer llevaba muchos adornos, quizá exagerados.

6.2.4. Deconstrucción de significados.

La primera característica que sobresale es el género, ya que Quetzal expresa que le encanta la comida en extremo picosa, curiosamente, al contrario de su esposo. En la pasión por la comida picante el género no es factor determinante, aspecto irónico en las expresiones culturales sobre la gastronomía mexicana ya que se acostumbra a calificar de niñita o marica a quien no le gusta la comida picante. El hecho de que su pareja no disfrute platillos en extremo picantes suscita que tenga que moderar su obsesión a la capsaicina para equilibrar la comida y su familia la pueda disfrutar.

Quetzal expresó que ella no dejara de comer picante porque no ha sufrido alguna enfermedad suscitada por la capsaicina o que requiera su abstinencia, esto es en sumo extremo ya que al igual que su padre sólo una enfermedad suscitaría que disminuya su forma de ingerir chile -más no de dejarlo- “es como un vicio, no se puede dejar” (Quetzal, comunicación personal, 29 de mayo de 2019). Aquí se revela como existe una pasión mexicana desmedida en la ingesta del chile que sólo puede cesar a causa de algún malestar.

Igualmente, la conversación reveló que Quetzal en todo momento compara sus gustos con los de su esposo y eso dio la oportunidad de poder hallar contrastes en los gustos de los dos géneros. Por ejemplo, expresa primeramente que su pareja casi no ingiere comida picosa y que, en relación al pan dulce, el diario come mínimo dos piezas, al contrario de ella que a veces se abstiene, así mismo, su pareja en relación a chucherías elije alimentos salados y ella dulces, entonces, podría concluirse que hay una especie de equilibrio de sabores en la pareja, que se refleja en su vida.

En relación con los objetos ella expreso no tener apego emocional por las cosas a diferencia de su esposo, quien guarda fotografías de experiencias vividas, otro aspecto interesante es el hecho de preferir cierto tipo de comidas - en este caso pan dulce- dependiendo del estado de ánimo, sin duda aquí se hallan muchos significados ya que los gustos culinarios de Quetzal se ven relacionados con algunos detalles de su relación.

6.2.5. Lenguaje formal

Para enriquecer el repertorio formal, se documentó el lenguaje de los panes de dulce que surgieron en la plática: el beso, la hojaldra, el cuerno y algunos más como la concha y la dona de chocolate. En cuanto a su configuración, se observó que los panes con poca azúcar son visualmente más sobrios, tanto en forma, como en color, por ejemplo, la hojaldra está constituida por una forma convexa con una superficie ligeramente rugosa y un único color amarillento, su lenguaje formal es equivalente a su sabor moderado, igualmente el cuerno se visualiza sobrio y de un sólo color, aunque con una forma más orgánica también refleja sobriedad. (Ver figura 16 y 17).



Figura 16 Pan dulce: Cuernitos
Fuente: (Propia 2020)



Figura 17 Pan dulce: Hojaldras
Fuente: (Propia 2020)

Estas piezas anteriores en contraste, por ejemplo, con el beso, son diferentes formalmente. El beso está compuesto por una esfera dividida a la mitad, espolvoreada con azúcar y con mermelada en el centro, además, tiene tres colores diversos, blanco, rojo y amarillo: es metáfora formal del beso y esto lo hace un pan divertido que el individuo puede manipular de forma diferente. Otro ejemplo es la concha, la cual lleva un distinguido diseño de líneas azucaradas con cierto ritmo y distribución en la superficie superior, lo cual la diferencia de otros ejemplares. Con estos ejemplos se diferencian los matices formales de los panes más dulces que llevan una decoración minuciosa y pomposa a diferencia de los ejemplos simples (Ver figura 18 y 19).



Figura 18 Pan dulce: Beso
Fuente: (Propia 2020)



Figura 19 Pan dulce: Concha
Fuente: (Propia 2019)

6.2.6. Entrevista Conversacional 2. Resultados

El segundo entrevistado fue el señor Ángel de 66 años, quien reside en Valle de Chalco Solidaridad, pero nació y vivió la mayor parte de su vida en La heroica Ciudad de Tlaxiaco en Oaxaca. La entrevista se realizó en su hogar y se comenzó con la cuestión de ¿si prefería la comida picante y por qué? para esto respondió que sus padres le inculcaron el gusto por lo picante desde pequeño “en la familia todos comemos picoso por que la comida simple nos hace daño, nos da chorrillo por no comer picoso” (Angel comunicación personal, 29 de mayo de 2019). Posteriormente se le pregunto si tenía algún patillo predilecto que le trajera algún recuerdo, el respondió que el mole amarillo originario de su pueblo, era su favorito debido a las especias que se le agregan, así mismo, comentaba que la comida hecha en casa siempre es mejor, comida que su esposa toda la vida le ha preparado.

Respecto a la percepción expresaba que cuando come picoso se sentía bien porque su estómago no empezaba a rugir como con la comida simple, igualmente expresaba que -al contrario del anterior entrevistado- el picante se aplicaba moderadamente. Afirmaba que en su pueblo es tradición en las festividades hacer mole amarillo o pozole para las personas.

Se le pregunto al interlocutor si tenía una relación sentimental con algunos objetos y comentó que guardaba armas de fuego ya que desde pequeño estuvieron presentes en su entorno debido a que su padre y abuelo al igual que él, las usaban para defender sus tierras, involucrándose en enfrentamientos con enemigos de otros pueblos para proteger el propio, debe recalcarse en este punto que a la ciudad de Tlaxiaco “se le otorga el nombre de ‘Heroica’ debido a una batalla en la que mexicanos y franceses se enfrentaron durante el periodo de la Segunda Intervención Francesa”. El señor Ángel explicaba que era obligación del pueblo participar en los enfrentamientos.

6.2.7. Deconstrucción de significados.

En la entrevista se reveló que el señor Ángel considera el picante como algo *necesario* para una buena alimentación y afirmó que si la comida no es picosa hace daño, esto significa que el picante en su vida, como en la de sus generaciones pasadas, es omnipresente y es considerado como elemento fundamental en la gastronomía. No hay mesa mexicana -sin vacilar- en la que falte el picante -a pesar de que la comida de entrada ya sea picosa-, es una necesidad: Según Martín Juez (2002):

Es aquello que nos parece imprescindible o nos lleva a actuar de manera peculiar, según exigen las circunstancias. La necesidad (en su acepción primera) es la imposibilidad aparente de que algo deje de ser -o sea de otra manera-, una vez dadas las *circunstancias* en que se produce dicha necesidad. Las circunstancias, a su vez, son el producto de la coincidencia de *situaciones* singulares con *creencias* específicas que se derivan de experiencias similares utilizadas como referencia. (p.46).

Es decir, el señor Ángel debido a las creencias específicas de su comunidad -Tlaxiaco Oaxaca- y a sus experiencias en la familia y sociedad -referencias- no concibe la comida ausente de picante. Entonces para el señor Ángel -como para la mayoría de la comunidad mexicana- la comida debe ser aparente e imprescindiblemente picante, porque no hay otra manera, porque los mexicanos han depositado creencias a este elemento.

La necesidad es tan sólo un efecto; la causa es siempre un conocimiento, una capacidad, un modo -en apariencia único- (...) (porque así lo «manda» un precepto (...) por que las circunstancias así lo «exigen»). Las necesidades son

un modo de expresar las creencias. (...) es una percepción cultural; no es algo concreto en la naturaleza. (Martín, 2002, p.46).

Estas necesidades que son creencias y percepciones culturales son fruto de la satisfacción de necesidades básicas, ya que, según Basalla (1991) la cultura es la respuesta humana a la complacencia de necesidades de nutrición, reproducción, higiene y defensa. (como se citó en Martin, 2002).

En relaciona a la personalidad del señor Ángel se observó que es un hombre recio de pocas palabras esto debido a las experiencias que ha vivido ya que ha trabajado en el campo y ha tenido anécdotas de enfrentamientos, esto se refleja en sus gustos culinarios, el prefiere la comida picante con sabor y que no sea simple.

La segunda inmersión arrojó datos significativos que se incluirán en el proceso creativo. Como últimos retoques a la técnica, se redefinió el contexto - debido a la ausencia de evidencia formal- y la muestra. Se propuso que la última recolección de datos se hará en la cocina ya que es un ambiente natural/cotidiano del individuo, un lugar en donde se siente cómodo y seguro. Se pretende tener una conversación privada para generar intimidad y que los resultados no sean influenciados por la presencia de otras personas, un ambiente donde pueda llevarse una conversación lo más transparente posible, evitando mascarar. La elección de la cocina no fue sólo por estas ventajas, además, por ser el microcosmos de objetos y significados donde se construyen los gustos gastronómicos primarios de la comunidad. "La cocina es un lugar ocupado por muchos objetos y sentimientos; un diseño que incluye muchos diseños, evocaciones y distinciones culturales" (Martín, 2002, p. 99).

En relación con el perfil se propusieron amas de casa, debido a su conexión en el contexto de la cocina y a la multiplicidad de datos que puede ofrecer en torno a los contrastes de las esferas. Según Gómez e Iduarte (2011)

Además del confinamiento histórico de la mujer dentro de cocinas, (...), no se debe perder de vista que, desde tiempos ancestrales, se le exige a la mujer una 'función decorativa' y de búsqueda permanente del agrado del varón, en este caso, mediante la preparación de alimentos, así como un lucimiento de lo construido culturalmente como carácter femenino. De esta forma, el acto obligado de preparar y servir alimentos agradables es paralelo a la ornamentación personal de la mujer y a las 'virtudes propias' de su identidad sexual. Esta dicotomía entre la permanencia de la tradición gastronómica dentro del ámbito de la ama de casa y, en el otro extremo, su derecho a la realización de tareas antes consideradas como masculinas, marcan la disyuntiva a la que actualmente se enfrentan miles de mujeres, muchas de las cuales desempeñan el rol adicional de jefas de familia. (p. 25)

Así mismo se propuso que tuvieran una edad mayor a 30 años ya que se busca obtener información sobre la cultura material tradicional, en especial originaria de México. Las generaciones actuales debido a la globalización adoptan nuevos estilos de vida en donde la relación con los enseres tradicionales de México va desapareciendo constantemente, por esa razón se opta por una edad mayor, que pueda aportar experiencias propias o transmitidas por sus antepasados.

6.2.8. Entrevista conversacional 3. Resultados

La tercera entrevista con la técnica mejorada fue un reencuentro con la señora Doña Maria Cruz de 65 años, quien reside en Valle de Chalco Solidaridad. Ha sido ama de casa desde hace aproximadamente 40 años, además de ejercer

varios oficios p. ej. como vendedora de garnachas -antojitos hechos de maíz regularmente fritos: gorditas, quesadillas, sopas-. En la conversación dentro de su cocina, la charla se dirigió principalmente a su experiencia como cocinera doméstica. “Yo aprendí a cocinar más por mi suegra que por mi mama, [expresaba doña María] mi mama fue una señora de ciudad, nació en Coyoacán, pero mi suegra vivió en un vagón de tren cerca del campo, [mujeres que eran regularmente esposas de los ferrocarrileros y que se trasladaban constantemente de ciudad en ciudad] se levantaba temprano, iba por el maíz, por leña y lo molía en el metate para conseguir el nixtamal, en lugar de llevarlo al molino porque a su marido así le gustaba” Automáticamente en la conversación se hizo presente el metate en el que su suegra -la señora Luisa- molía el nixtamal, el mole, el chile pasilla, chile guajillo, el chile atole y el chocolate. Una vez la conversación tomó este rumbo no se desaprovecho la oportunidad de ahondar sobre el objeto. Se le pregunto a la interlocutora cual había sido su experiencia con el metate a lo que respondió “La comida es más sabrosa, pero pues tiene su chiste porque una tiene que aprender a moler” acto seguido dijo: “porque tienes que saber cómo mover la mano del metate, le das tres vueltas subes y vuelves a bajar para martajar la masa, *como que lo acaricias*, -molía con la técnica y habilidad descrita en un metate imaginario- todo eso me lo enseñó mi abuelita y mi suegra, esas eran unas verdaderas señoras, esas si eran mujeres [hizo un gesto rudo con el puño] decía mi suegra” así mismo agrego “Es mejor moler en metate porque es más natural, porque se conservan todos los nutrientes”. Posteriormente se le arrojó la pregunta de ¿Qué alimentos preparaba con el nixtamal? Y ella respondió “Hacíamos memelas y unas gorditas bien ricas, los maridos hacían los comales de lámina o barro para que ahí cocináramos las gordas, había cosas tan buenas que hasta se antoja [rio dulcemente, en su rostro se dibujaba una mirada en la deriva, estaba ensimismada en recuerdos].

Por suerte posteriormente a la entrevista la interlocutora mostro su metate, así como su molcajete heredados de su suegra, los cuales considera que tienen aproximadamente 60 años -o más- (Ver figura 20)

6.2.9. Deconstrucción de significados

La conversación con Doña María recalco que los objetos relacionados con lo picoso están profundamente ligados con recuerdos, experiencias y toda una tradición cultural. El metate es cargado con creencias y tradiciones que generan contrastes simbólicos. Visto desde la perspectiva de género, estos objetos son enmarcados en la imagen del ama de casa en cuyas responsabilidades están preparar los alimentos, no sólo para la subsistencia familiar, sino también para -entre muchas cosas más- complacer al marido. Las asignaciones de actividades a partir de género desde épocas prehispánicas aún siguen vigentes, aunque en un menor grado gracias a la inclusión de la mujer en actividades que sólo correspondían anteriormente a los varones.

Todavía sobreviven añejas tradiciones que determinan desde la niñez las tareas femeninas, un ejemplo de ello son las ceremonias iniciativas y bautizos en comunidades indígenas en las que las niñas reciben un marcaje de género que implica la ineludible actividad de preparar los alimentos. El número tres y su significación como soporte del comal de barro, ya que este se apoya sobre tres piedras -con lo que se genera el reducto y base del “acto de cocinar”- así lo convierte en un número *femenino*, y desde muy pequeñas ellas saben cuáles son sus tareas cotidianas. Una de las más documentadas tradiciones sobre este determinismo de género se da en buena parte de la península de Yucatán, en una variante del bautizo, que entre numerosas tradiciones indígenas muestra la

creación y continuidad de estereotipos ancestrales ; en este ritual maya un padrino de bautizo, con el ahijado en brazos y abierto de piernas a su costad, da nueve vueltas alrededor de una mesa en la que están depositados los instrumentos laborales del padre del bebe varón; como es frecuente, estos son herramientas de trabajo agrícola, algunos de connotación fálica, lo que desde una edad tan corta hace que los bebes vayan identificados con esos códigos de género. Este bautizo con fuertes rasgos de sincretismo se denomina *hetzme* y es un rito de paso, de inserción, de integración y de conformación de identidad sexual; es una ceremonia de iniciación a las actividades y responsabilidades a quienes ingresan al espacio social y que todavía conservan fuertes simbolismos de género. (p. 27)

Los objetos adquieren una identidad propia, un género y hasta llegan tener una connotación sexual, lo cual genera contrastes en la materialidad no sólo simbólicos, también formales. La textura áspera de la piedra volcánica con la que el metate está hecho, sus pautas para su uso y la transformación del alimento, pautas que requieren que el usuario se arrodille y con destreza manipule la piedra dejándole las manos labradas, la zona de acción del objeto, dentro de la cocina, enclaustrado, su agrado a los varones como objeto predilecto para la preparación, incluyen más cosas debajo de la gruesa membrana percibida normalmente, incluye historias de lágrimas y sudor. Los enseres cotidiana para la preparación de alimentos -y todas las demás actividades-, tienen una relación con el -usuario- quien amplificando sus capacidades físicas gracias a las prótesis -objetos- no sólo realiza la actividad deseada, sino que experimenta una íntima relación con el objeto, en una biografía compartida que incluye experiencias, de amor y odio, y estas se ven reflejadas en cicatrices en las dos partes, objeto/sujeto.



Figura 20 Metate de la Doña María
Fuente: (Propia 2020)



Figura 21 Metate Textura (Vista superior) de Doña María
Fuente: (Propia 2020)



Figura 22 Tejolote de Doña María
Fuente: (Propia 2020)



Figura 23 Molcajete de Doña María
Fuente: (Propia 2020)



Figura 24 Molcajete (Vista superior) de Doña María
Fuente: (Propia 2020)

6.2.9.1. Entrevista conversacional 4. Resultados

La cuarta entrevista con la técnica mejorada fue realizada a la Señora Mariana, quien cuenta 61 años. Ella nació y vivió la mayor parte de su vida en Oaxaca Santa Catarina Yonosotu, actualmente reside en Valle de Chalco junto a su esposo Ángel (Ver Figura 25), La Señora Mariana ejerce el oficio de florera, ella junto a su esposo compra, transporta, adorna y vende -entre muchas cosas más- sus flores en diversos tianguis de la comunidad de Valle de Chalco.

La entrevista se realizó en su comedor, el cual además es la entrada principal a la casa, este es el corazón de la casa donde la familia convive, toma las decisiones y por supuesto degusta los alimentos, es el segundo de una hilera de cinco cuartos contiguos que comprenden cocina, comedor, sala y dos recamaras, las paredes están pintadas de un azul turquesa intenso que contrasta con la infinidad de objetos que ocupan su lugar, objetos que tienen funciones prácticas y mágicas. La mesa se ubica en el centro, vestida de mantel con futas y trastes plasmados -característico en las mesas mexicanas-, sobre ella, colocados, yacen múltiples objetos para el transporte y deguste de los alimentos.

En la parte superior derecha al fondo del comedor se ubica el altar para Dios, los Santos y la Virgen de Guadalupe que la familia adora, velas y jarrones con múltiples flores vivas y coloridas acompañan las imágenes de los nombrados.

Entrar en la casa de La señora Mariana y el señor Ángel es una experiencia inolvidable, el tejido de objetos tradicionales te recibe con un abrazo caluroso al igual que la hospitalidad de la familia, que se cuele por los recuerdos y las experiencias vividas en múltiples cocinas, un lugar que de entrada te dice que la comida va a estar riquísima.

La señora Mariana aprendió las artes culinarias de su pueblo a base de la observación ya que nadie le enseñó de forma específica, el alimento principal que aprendió a preparar fue la tortilla, por medio de un proceso artesanal para el cual martajaba nixtamal con la ayuda del metate.

Durante la conversación la señora Mariana expresaba que la comida - debido a los nuevos procesos y tecnologías- no tiene el mismo sabor que antes “como que ya no sabe igual que antes haciendo la tortilla en el molino, si lo haces así natural, como es, sabe bien rico la tortilla, así como los frijoles en olla” La interlocutora expresaba así mismo que lo que más extrañaba de su pueblo -en relación a la comida eran las tortillas y totopos.

La señora Mariana explicaba que le gustaba la comida picosa en un rango normal “porque nosotros nos acostumbramos a comer picosito” en su pueblo - dijo ella- “hacen una salsita con molcajete, con pepita, y la hacen picosa, cuando salen las tortillas las doblas en cuatro y las remojas con la salsa después la vuelves a doblar en cuatro pero en el lado contrario y la vuelves a remojar para que absorba bien la salsa” ese platillo lo llamaban enchilado o revolcada como decía su nuera.

En relación con su experiencia comiendo picoso ella -al igual que su esposo- considera el picor como algo fundamental en la comida “Si no comes picoso sientes que no comes nada” decía la señora Mariana recalcando las teorías sobre la necesidad del picante en la gastronomía mexicana y, por ende, en la vida del mexicano. “Porque si no comes picosito sientes vacío”.

Se le pregunto al interlocutor a cuál era el platillo picoso que regularmente preparaba a lo que respondió “A veces hago el amarillito porque eso es lo que más se hace en el pueblo, lleva mucha especie y chile para que salga sabrosos” el amarillo como ya se explicó anteriormente es un mole espeso que se acompaña con maíz, pollo o carne de puerco -muy rico pospuesto-.

La señora Mariana tiene una olla especial para la preparación de este platillo que considera también especial, “Cuando hago el *amarillito*, lo hago en la olla de barro para que salga sabroso” -se le pregunto más sobre esa olla- “A mí me gusta más en la olla de barro. porque cuando cocino en la olla de peltre como que no me sabe sabroso la comida” ¿por qué decidía usar esa olla de barro vieja en lugar de una moderna olla de peltre? -se le pregunto- “El caldo de res, el caldo de pollo lo hago en la olla de peltre, pero cuando hago mi *amarillito* a fuerza lo tengo que hacer en la olla de barro” (Ver figura 27).

Estas relaciones mágicas y sentimentales que los objetos tienen para con los usuarios son el fruto de valores depositados en los objetos y en los rituales que con ellos se realizan, hay objetos que se usan para una actividad especial más que específica.

Permítame querido lector agregar una experiencia personal: en casa tuvimos un refrigerador por aproximadamente 20 años, el cual ha sobrevivido

varias intervenciones para conservarlo en funcionamiento, sin embargo, llego un momento de su vida en que por más que la familia quisiera conservarlo su mecanismo y componentes eran demasiado viejos, recuerdo el día en que se tomó la decisión de tirarlo o “llevarlo al kilo” -venderlo a los recolectores de material- y buscar su remplazo, mi abuela yacía sentada en la mesa y el refrigerador del otro lado pero del lado derecho, parecía la última charla que la abuela tendría con el refrigerador, ella dijo “Hay refri, cuanto te vamos a extrañar, nos duraste muchos años,” después arrojó un suspiro y se secó unas cuantas lágrimas. Los objetos son parte de la familia.

Retomando el tema: Una vez en este punto se le pregunto a la Señora Mariana sobre sus objetos preciados a lo que respondió “Mis pocillos que a veces me dice mi hija ‘Hay ya tírelos mama ya échelos a la basura’ a lo que responde- deja mis cosas porque no te están haciendo nada” para su hija ya no sirven, pero para Mariana aun sirven aunque sólo los use en ocasiones, también menciono las ollas grandes que tiene en su casa del pueblo las cuales guarda al igual que su molino de mano para hacer tortilla.

Esta es la profundidad a la que se deseó llegar en un principio, al desnudo del tejido material relativo a lo picoso y cómo influye esto en la cotidianidad. La señora Mariana toda su vida a preparado los platillos tradicionales de su pueblo, heredando por generaciones las delicias del pasado que aun -a los suertudos- paladares jóvenes siguen encantando.

En el polo de los gustos dulces la interlocutora dijo que le gustaba el dulce de calabaza o de chilacayote con elote y pepitas, ese platillo también es

tradicional en su pueblo al igual que el piloncillo que en su pueblo lo llaman Panela¹⁰ -por la influencia española- o piloncillo como es conocido en México. A continuación, se muestran las fotos tomadas.



Figura 25 Comedor de Señora Mariana
Fuente: (Propia 2020)

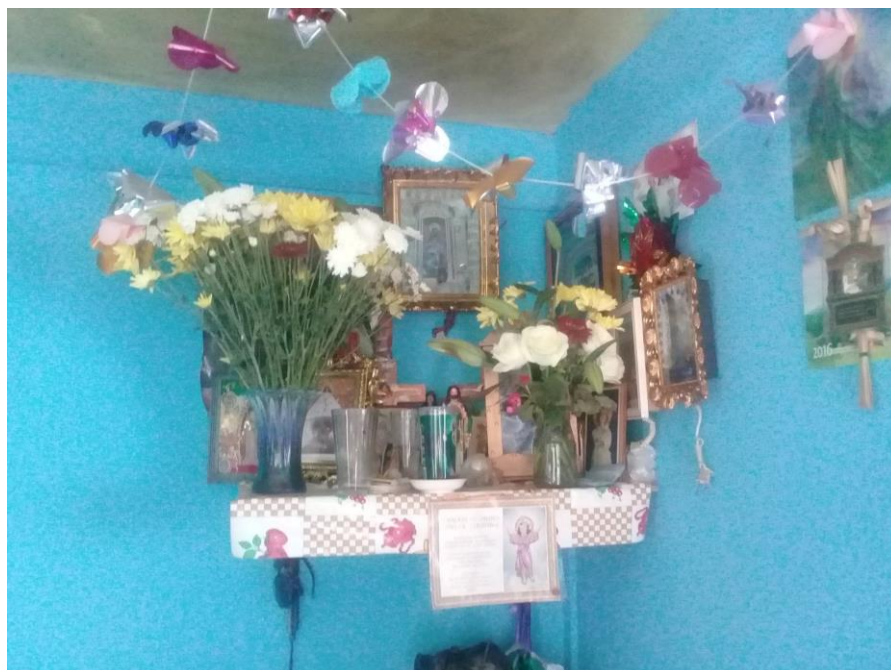


Figura 26 Altar de Señora Mariana
Fuente: (Propia 2020)

¹⁰ Producto resultante del secado del jugo de la caña de azúcar justo antes de pasar por el proceso de refinado que lo transforma en azúcar mascabado o moreno.



Figura 27 Olla para la preparación del Amarillo de la señora Mariana
Fuente: (Propia 2020)



Figura 28 Ollas de Señora Mariana
Fuente: (Propia 2020)

6.4. Construir

Después de haber realizado las entrevistas y hecho su desconstrucción de significados se inició un proceso de tejido: buscar las similitudes entre las expresiones -significados- de los entrevistados y urdir las realidades respecto a lo picoso. El desarrollo es una especie de ciclo: primero se descubre la información, después se desintegra para obtener los significados y por último se vuelve a integrar por medio de un análisis que resultara en teorías fundamentales para el diseño de las piezas. Para esto, es primordial recurrir a las esferas de investigación y enmarcar los resultados. Se examino a partir de las esferas de la percepción, experiencia y materialidad, las cuales proyectaran la investigación hacia los resultados buscados.

6.4.1. Percepción y experiencia

Los entrevistados en general adquirieron su gusto por el picante debido a la influencia familiar, la cual se basa en tradiciones contextuales pertenecientes a toda una herencia cultural e histórica; esto es concordante con la influencia del deseo mimético mencionado por Rojas (2016), en la construcción de significados asociados a los anillos de matrimonio. Así, cada entrevistado valora diferentes aspectos que ofrece la comida picante, desde su propia experiencia familiar y de ciclo de vida.

Lo picoso, como se comentó anteriormente es parte de la identidad mexicana, pertenece al ámbito gastronómico, pero permea en los ámbitos sociales y culturales; Don José considera que comer picoso es sinónimo de ser mexicano ya que se le preguntó ¿Cómo consideraba a alguien que come picoso?, a lo que respondió *“Una persona mexicana, porque somos los que comen más picoso, comer chile es sinónimo de ser mexicano”* Don José (2019). Este es un ejemplo de cómo partiendo de un plano gastronómico lo picoso ha influido en la percepción de la identidad mexicana.

Tanto el señor Ángel, como la Señora Mariana, comentaron que el picante era imprescindible en los platillos, recalcaron que era esencial para que la comida hiciera bien al cuerpo: “en la familia todos comemos picoso porque la comida simple nos hace daño” Ángel (2019), el valor primordial para Ángel y Mariana son sus beneficios alimenticios, es decir, perciben la comida picosa como algo saludable. Así mismo doña María resalto lo nutritivo del picante cuando se le preguntó por qué influía este en la comida: “*Por qué el chile contiene mucha vitamina*” Doña María (2019) Sin embargo, doña María al igual que Don José también lo percibían como un motivador ya que estimula el apetito.

Quetzal en cambio expresaba que era una especie de vicio cuando se le preguntó cómo es su experiencia: “es como un vicio, no se puede dejar [el picante]” Quetzal (2019). El valor más significativo para la interlocutora es el placer ya que comía para enchilarse, a ella no le importaban los beneficios, de hecho, estaba más consciente de las repercusiones físicas. Esa característica hacía que percibiese el picante como algo arriesgado, doloroso, pero que le producía ese placer por el cual lo seguiría comiendo. “Me gusta, pero a la vez también se sufre por que como comes muy picoso de repente no puedes ni aliviarte con agua, he llegado a comer tan picoso que empiezo a sudar y parte de la cara hasta se me entume, le paras en ese momento, pero no dejas de comerlo”. Comer picante es intensidad y pasión, es adicción. La diferencia entre comer algo picoso y comer algo dulce, salado, o amargo, es el dolor, pues el proceso de comer picante implica -como ejemplifica Quetzal – dolor: que desencadena la capsaicina, esfuerzo: físico y moral -provocado a las creencias y convenciones socioculturales- y placer: suscitado por la liberación de sustancias apaciguadoras posteriores al dolor.

Doña María pasaba por un proceso similar para la preparación de sus salsas, experimentaba dolor a través del uso -praxis- que requería de esfuerzo y obtenía un resultado -placer- de la conclusión. María (2019) expresaba que las

salsas hechas en metate sabían más ricas, pero involucran un esfuerzo mayor y una destreza específica. “La comida es más sabrosa, pero pues tiene su chiste porque una tiene que aprender a moler (...) tienes que saber cómo mover la mano del metate, le das tres vueltas subes y vuelves a bajar para martajar la masa, *como que lo acaricias*”. Aquí comienza a vislumbrarse como la experiencia de comer picante tiene una relación de significados con el proceso de preparación del alimento y con la materialidad. Estos significados están en constante interacción generando así un dialogo multidimensional de lo picoso. A continuación, se muestra un esquema (Ver figura 30) del proceso dolor-esfuerzo-placer y su dialogo con el acto de comer picoso, el acto de cocinar -praxis- y la materialidad -semántica-. Comer picante implica dolor ya que el cerebro manda la señal de calor excesivo, mientras se mastica la boca se empieza a enchilar, el comensal hace un esfuerzo -las primeras veces, dependiendo de su callo¹¹- para continuar pues se genera una combinación de dolor y placer, a la cual podría renunciar en cualquier momento, posteriormente el cerebro libera endorfina y dopamina para apaciguar el dolor y producir placer. El acto de cocinar de forma tradicional -sea algo picante o no- implica el uso de objetos -en su mayoría antiguos- que implican una praxis dolorosa, homologa al dolor de comer picante, después ya sea probando el platillo o disfrutando de los elogios por parte de los comensales, se produce el placer, obviamente es un proceso más largo, pero tiene las mismas pautas. Con los objetos tradicionales -molcajete, comal, molinillo, etc.- sucede lo mismo, sólo que no de forma autónoma ya que dependen de su interacción con un sujeto para significar. Pueden provocar y por ende evocar dolor, sólo cuando p. ej. la mujer se arrodilla ante el metate para hacer la salsa. Los significados de dolor, esfuerzo y placer se producen en la praxis y se funden en su materialidad creando una imagen abstracta colectiva. Comer, y cocinar con su materialidad se encuentran en un dialogo constante, y a

¹¹ **Tener callo** Tener [una persona] experiencia en alguna actividad.

veces simultaneo, -pues mientras uno voltea las tortillas está echando taco-. Cuando la persona come picante esta predispuesta al dolor y el placer que más adelante se combinaran, y la transportaran a una marea de sabores, alguien que martaja en el metate o corta cebolla está dispuesto a sufrir o llorar, el placer sucede simultáneamente en estos actos pues cargan en la mente la imagen del platillo concluido, durante estos procesos, el molcajete, la cebolla, el chile, el cuchillo etc. Están siendo cargados de significados.

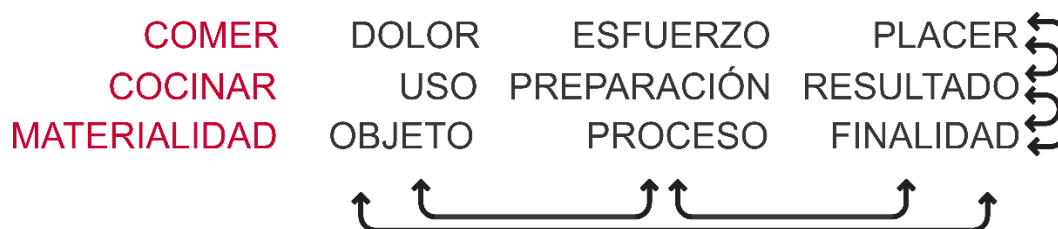


Figura 30. Proceso Dolor, Esfuerzo, Placer
Fuente: Propia (2019)

La dimensión pragmática del metate es significativamente dolorosa. La mujer -en el mayor de los casos- debe arrodillarse y realizar repetidos movimientos desgastantes. Es un lenguaje completamente distinto al de usar una licuadora. En la actualidad gracias a los modernos electrodomésticos -cada vez más eficientes- las personas pueden liberarse de antiguos procesos engorrosos, sin embargo, el resultado no es el mismo, la comida no tiene el mismo sabor y no absorbe los mismos nutrientes -como expresaba doña María- la satisfacción de haber concluido la salsa de forma tradicional no se compara con la forma moderna. Las personas, al concluir un proyecto sea pequeño o grande, corto o largo, sienten una satisfacción, experimentan felicidad por su conclusión, para María preparar una salsa de forma tradicional la llenaba de orgullo, esa era su recompensa: el placer de emplear el método tradicional y por supuesto ofrecer a su esposo y familia el sabor original de una salsa. Es una especie de odisea en un microcosmos llena de dolor y sufrimiento pero que conduce al anhelado placer. Curiosamente comer dicha salsa hecha con tanto esfuerzo implica de nuevo una odisea más pequeña pero igualmente dolorosa y placentera. Como se

disertó páginas atrás podría significar que ciertas actividades de los mexicanos ocupen la misma mecánica, no sólo en el ámbito de la gastronomía, podría ser el ámbito del amor, las novelas, de la afición al fútbol, o quizá los trámites burocráticos. Dolor, esfuerzo y placer. El arribo a esta conclusión fue la pauta para sumergirse con mayor profundidad en la materialidad y extraer los significados. -muchos significados empatan con esta teoría y otros no tanto por eso se define como pauta-.

6.4.2. Materialidad

El presente apartado se dedicó a la generación y relación de significados ocultos en la materialidad, con el objetivo de hacerse de un repertorio formal para la conceptualización de las piezas. Este tejido de significados se enfocó en las vivencias de la cocina, en sus objetos, procesos y en sus narraciones. Según Monsiváis (2008) “El epicentro de los objetos cotidianos es -sin adversario, ni siquiera los de la recámara- la cocina, el templo de los paladares, la zona francamente sagrada del avituallamiento” (p.13), es un lugar donde el humano vive las mejores experiencias sensoriales y emocionales, las cuales están fundidas con los objetos.

Citando de nuevo el metate y molcajete: la trabajosa y cansada preparación de alimentos en estos enseres se ve reflejada en su materialidad. La piedra volcánica es un material duro con una superficie irregular y áspera, es extremadamente pesada, y podría definirse como Basta, burda o tosca. Este lenguaje se repite en el proceso de preparación, el cual requiere fuerza y perseverancia -como comentó doña María-. El mismo lenguaje se vislumbra en el resultado final ya que no se obtiene una salsa homogénea, sino una materia heterogénea: aquí se visualiza que tanto el lenguaje formal y la praxis tienen un diálogo constante que se funde con la plástica. En contraste con este diálogo: preparar una salsa en licuadora es un lenguaje completamente distinto que podría definirse como suave, liviano y fácil, pues la praxis y la interfaz sufren una

abstracción que permite que las pautas de uso no involucren esfuerzo y destreza como arrodillarse o el movimiento repetitivo de brazos. Esta praxis abstracta se ve reflejada en el tejido material, en la superficie lisa del plástico, o en el uniforme acero. Así mismo, como resultado se obtiene una salsa homogénea, uniforme. Lo mismo podría resultar al compararse un lavadero tradicional con una lavadora moderna: el lavadero de concreto sólo incluye dos pautas: la superficie para el tallado, la cual tiene una textura bastante pronunciada que sin problemas podría encajar en los mismos conceptos de Basto, burdo y tosco, y la zona para el almacenamiento del agua, en cambio, una lavadora -que en realidad actualmente es más un sistema de lavado y secado-, tiene más pautas, es más compleja -técnicamente- pero abstracta en la praxis pues no requiere de esfuerzo como el lavadero, lo mismo los comales y los microondas o la estufa y el fogón. Los enseres tradicionales en contraste con los sistemas modernos multifuncionales tienen un lenguaje y diálogo diferente entre sí y para con el usuario, eso suscita que signifiquen en un plano diferente. Esta característica fundamental de los objetos tradicionales mexicanos, va desvaneciendo debido a la abstracción de la praxis a la cual se refiere Jean Baudrillard (1968) en *El sistema de los objetos*, según el autor, la civilización ha evolucionado del gestual del esfuerzo -el uso de enseres que requerían una inversión de energía y destreza- a un gestual de control donde se solicita una mínima energía y gesto del usuario: un comando de voz o de sonido para que el objeto o sistema se active: pueden citarse los electrodomésticos inteligentes. Esta evolución del objeto trae consigo consecuencias en la vida cotidiana, pues la cocina se vuelve puramente funcional, la cercanía que anterior se tenía con los objetos tradicionales, se desvanece debido al contacto abstracto que ahora se tiene con el objeto. Pasa de ser una relación a un contrato funcional. De acuerdo con el mismo Baudrillard (1968) esta “falla” en los objetos técnicos modernos, suscita la pérdida de la relación simbólica con el objeto, crea un hueco que sólo significa el poderío y la funcionalidad del hombre posmoderno dejando un vacío simbólico en el entorno

público y privado, esto no significa como Baudrillard afirma que se anhele el gestual del esfuerzo tradicional, porque de ser así, se renunciara a los placeres del confort que la época moderna ofrece, es más bien una oferta de reflexión para valorar y rescatar ciertas tradiciones -no sólo culinarias-, que están extinguiéndose y retrasar el dominio de los estilos de vida globalizados: podrían proponerse enseres híbridos que involucren los enseres tradicionales -con sus múltiples beneficios alimenticios, ambientales y culturales- y las posibilidades tecnológicas actuales, para así rescatar las tradiciones y contribuir a una ecología amistosa con el medio ambiente.

Poniendo otro ejemplo: La olla de barro especial para la preparación del Mole Amarillo, tiene al igual que los ejemplos anteriores un lenguaje de uso distinto a su moderna homóloga olla de peltre -nada indicada para la preparación del mole Amarillo, según Mariana- o la olla exprés. Guisar en una olla de barro implica sacrificar a veces el doble de tiempo y una supervisión distinta a diferencia de una olla exprés que permite optimizar los tiempos de cocción gracias al sistema hermético. Con la olla de barro debe tenerse paciencia si se desea gozar de un mejor sabor en los platillos. Según Mariana la comida sabe más rica en una tradicional olla de barro, y aunque implique más tiempo ella prefiere realizar sus alimentos especiales en ella. Es un proceso similar al del metate de doña María, un camino más engorroso y largo pero que implica una recompensa placentera. En la materialidad estas características también se ven reflejadas: la olla de barro está compuesta por una forma abombada y achaparrada, tiene curvas más pronunciadas principalmente en la transición del cuerpo a la boquilla. Su diseño particular en comparación con las ollas de peltre o exprés se diferencia por su composición tradicional, es de cierto modo un lenguaje cálido debido a las características del barro. En cambio, los diseños modernos están compuestos por formas abstractas, por superficies regulares y limpias: es un lenguaje más frío.

La olla de barro no sólo requiere de atención al usarla también sufre tratamientos curiosos para prolongar su duración y evitar que con la estrenada se quiebre. La curación es una especie de ritual en el que se frota ajo en la superficie no barnizada para evitar que se quiebre. Los objetos tradicionales requieren de un cuidado y un cariño distinto, ya que son parte de la familia. Hasta la fecha aún se pueden encontrar comales, ollas de barro, molcajetes, metates o molinillos en las cocinas ya que son indispensables en los hogares mexicanos.

Según Baudrillard (1968) -refiriéndose a objetos antiguos de museo o colección-, sirven para significar y tienen un carácter mitológico, en estos ejemplos el uso está petrificado -presente pero inmóvil-, sin embargo, existen objetos identitarios, culturales, religiosos etc. que son usados en la cotidianidad, los enseres aquí investigados se pintan como objetos culturales e identitarios que permiten al mexicano experimentar un proceso regresivo a la infancia, al antiguo hogar, a la madre, -o a lo que los remita subjetiva y colectivamente-, tienen una doble personalidad: funcionan y simbolizan pues como las entrevistadas revelaron son más que un enser: son parte de la familia, ya que son convocados no sólo para cumplir una función física sino también simbólica. Entonces de ser un objeto cotidiano, un enser en su carácter de insustancial, escala a un objeto identitario y cultural, citando de nuevo a Baudrillard (1968):

La exigencia a la que responden los objetos antiguos es la de un ser definitivo, un ser consumado. El tiempo del objeto mitológico es el perfecto: es lo que tiene lugar en el presente como si hubiese tenido lugar antaño, y lo que por esa misma razón está fundado en sí mismo es "auténtico". El objeto antiguo es siempre, en la acepción rigurosa del término, un "retrato de familia". Es en la forma concreta de un objeto donde se realiza la inmemorialización de un ser precedente, proceso que equivale, en el orden de lo imaginario, a una elisión del tiempo. Es lo que, evidentemente, les falta a los

objetos funcionales, que no existen más que actualmente, en indicativo en imperativo práctico, que se agotan en su uso sin haber tenido lugar antaño y que, si bien aseguran más o menos bien el entorno en el espacio, no aseguran el entorno en el tiempo. El objeto funcional es eficaz, el objeto mitológico es consumado. Ese acontecimiento consumado al cual significa es el nacimiento. Yo no soy el que es actualmente, pues eso es la angustia, yo soy el que ha sido, conforme al hilo de un nacimiento inverso del que este objeto me es signo, que desde el presente se hunde en el tiempo: regresión. El objeto antiguo se nos da como mito de origen. (pp. 85-86)

Por lo tanto, estos enseres y objetos antiguos crean el efecto memorial de haber existido desde siempre, son míticos pues pertenecieron a los abuelos, a los ancestros, son familiares y fungen como padre y madre; funcionan como símbolo y además son eficaces, os conectan al pasado. En cambio, los objetos técnicos, sólo existen en el ahora, y tienen un contrato funcional con el usuario; donde las dos partes ganan -o solamente el objeto- y no sacrifican nada -o solamente el usuario-, tienen una relación fría

Los objetos desde la prehistoria han servido como prótesis para facilitar las actividades cotidianas. En el transcurso de la historia han evolucionado y han mutado, tienen un ADN y un Génesis, en la actualidad debido a los avances tecnológicos las interfaces de los objetos siguen cambiando, los sistemas requieren cada vez menos del esfuerzo del usuario, un mando a distancia, el simple presionar de un botón o incluso un comando por voz o movimiento puede cumplir los deseos del usuario. El objetivo principal es reducir la fatiga y atención al máximo posible: hacer la vida más fácil para tener más tiempo libre con el fin de emplear ese tiempo en otras actividades que curiosamente requieren de más y más sistemas optimizadores. En el libro *Objetos con alma* en el que

intervinieron diversos autores se ilustra y cavila sobre los objetos que construyen la historia material mexicana. Gracias a él puede visualizarse la diferencia entre un objeto con alma y uno sin ella. Primero está la tradición e historia del objeto que por defecto le otorga este peso simbólico, -también el usuario subjetivamente puede vaciar este valor-, sin embargo los objetos frutos de la posmodernidad -de la cual el diseñador carga cierta culpa e incluso Penny Spark () afirma que el diseño la originó- son objetos sin alma que, debido a su constante y constante necesidad de ser renovados, debido a su enorme demanda en la cultura del consumo, han pasado a ser insustanciales. Si los objetos cambian, la vida cambia. Según Monsiváis (2008)

A lo largo de los dos siglos de existencia independiente de la nación, los objetos del trato íntimo han variado en su forma, han persistido, se han detenido en las paredes y las estanterías de la cocina, han debido soportar la humillación de que se explique su uso se han reconciliado con el abandono y la extrañeza al encontrarlos, se han extendido hacia otros países, se han sorprendido de su ubicuidad, se han enorgullecido de su prosapia. ¡Cuánta vanidad objetiforme! ¡Cuánta eficacia de los primeros diseños! ¡Cuánta búsqueda de la gratitud de los usuarios! (p. 13)

El enser tradicional se resiste, a la posmodernidad, aún quedan en contadas cocinas, aquellos que han sobrevivido a la avalancha como de los nuevos protagonistas del estilo de vida posmoderno. Según De Escamilla y Gortari (2008):

Hoy vivimos en un mundo donde todo es desechable, en una cultura de consumo donde el ajuar de la sala y del comedor se deben de renovar con cierta frecuencia para mostrar un estatus, en un momento donde todo aburre rápidamente. Donde no se genera una cultura de apego, apego con equilibrio. (...) Hoy ya no nos da tiempo

para disfrutar del objeto, para permitir que este sea parte de nuestra memoria de vida, por lo cual difícilmente alcanza un lugar en nuestro acervo patrimonial y no hace historia en nuestra vida cotidiana. (p. 21)

Esta aportación de Monsiváis empata con las consecuencias de la abstracción de la praxis en los objetos del hogar de Baudrillard (1968). Las cuales desembocan en la pérdida del peso simbólico del objeto, debido a el contrato de funcionalidad y eficacia, sin embargo, no deja de sorprender que objetos empleados en la prehistoria, aún en la actualidad siguen vigentes conservando en su genética las pautas de uso antiguas, estos objetos tradicionales siguen siendo usados por los mexicanos a pesar de la proliferación de nuevos sistemas modernos. El motor de estas elecciones puede ser distinto en cada caso: a María no le importa tardar más del doble de tiempo y cansarse ese mismo doble haciendo una salsa en el molcajete, porque su motivación es la satisfacción, el placer de concluir la salsa especial. A Mariana no le importa esperar una hora más a que cosan los frijoles, o el amarillo, su motor es que sepa delicioso y que su familia lo disfrute de la forma correcta, rica y tradicional. El elemento principal es el amor, la pasión y entrega, y eso lo encuentran es sus enseres predilectos. Sin embargo, no se olvide que estos personajes pertenecen a otras generaciones. La materialidad moderna hace la vida más fácil, rápida, óptima, maquina y automática, sin embargo, estos conceptos no significan satisfactorio o placentero, ni rico, o mejor. La percepción para con los enseres modernos cambia, los sentidos no están expuestos al mismo sentir, el nivel de estímulo es casi nulo. De un lado está lo tradicional, que requiere de más tiempo y esfuerzo, de un sufrimiento, pero al final, recompensa con placer y felicidad, en el otro lado, está lo moderno, fácil, ligero y rápido, que es funcional, pero que no alcanza el plano simbólico, no se convierte en signo más que del poderío técnico y la funcionalidad vacía. Según Baudrillard el objeto antiguo -aquí los enseres

antiguos tradicionales- es perfecto, no es ni diacrónico¹² ni sincrónico¹³, es anacrónico¹⁴, escapa del tiempo, para significar eternamente:

El objeto funcional es ausencia del ser. (...) para ser también tan pobre: y es que, cualesquiera que puedan ser su precio, sus cualidades, su prestigio, es y sigue siendo configurativo de la pérdida de la imagen del Padre y de la Madre. Rico en funcionalidad y pobre en significación, se refiere a la actualidad y se agota en la cotidianidad. El objeto mitológico, de funcionalidad mínima y de significación máxima, [a excepción de los enseres que se citan en el presente ya que aparte de significar funcionan] se refiere a la ancestralidad, o incluso a la anterioridad absoluta de la naturaleza. (pp. 91-92)

Esta Metamorfosis¹⁵ del objeto ha inspirado el sentido proyectual de la presente. A través de las piezas se busca crear una experiencia regresiva, hacer un ritual de invocación del enser tradicional por medio del diálogo con el usuario, empleando como “objetos rituales” las características formales de la pieza; nacidas de la conceptualización mimética del objeto, generando así, una auto proyección del ser mismo -el mexicano- en la pieza, pues la plástica del enser tradicional es naturaleza, es reflejo -ver *El enser tradicional antropomorfo física y simbólicamente*-.

Se pretende dotar a las piezas de un *output* de significados que el usuario -y múltiples receptores- logre decodificar de acuerdo con su repertorio de signos,

¹² De la diacronía o que tiene relación con la evolución de un hecho, fenómeno o circunstancia a través del tiempo

¹³ Que se produce o se hace al mismo tiempo que otro hecho, fenómeno o circunstancia, en perfecta correspondencia temporal con él, o con los mismos intervalos, velocidad o período que otro hecho, fenómeno, movimiento, mecanismo, etc.

¹⁴ Que es propio o característico del pasado y sin embargo se da en la actualidad

¹⁵ Transformación que experimentan determinados animales [el enser para este caso] en su desarrollo biológico y que afecta no sólo a su forma sino también a sus funciones y su modo de vida.

- y así generar un diálogo para que -en el más excelente de los escenarios posibles- el usuario reconozca la genética formal del enser. Esta idónea puesta en escena sólo será posible si el diseñador -su servidor- y el usuario, sintonizan la misma frecuencia de signos, es decir las experiencias vividas en la cocina mexicana, más exactamente con los enseres. Bernhard Bürdek refiriéndose al porqué de la trascendencia del enfoque semiótico para el diseño cita a Frank (1984) quien afirma que: El diseñador no plasma sólo realidad en el objeto, sino que también, de forma inconsciente o consciente -la cual es la forma ideal, y la que aquí se está llevando a cabo- plasma inmaterialidad. Por esa razón es indispensable que, en la proyección, el diseñador no se ajuste a su repertorio particular de signos. Los signos para emplear deben ser entendidos por el usuario. Este conjunto de signos sólo puede evolucionar a sistema de signos por medio de la convención de diversos individuos -es decir, los múltiples usuarios que decodifiquen las piezas-. (como se cita en Bürdek, 1994, p. 136) Entonces el objetivo es que las piezas evolucionen a un símbolo -de lo picoso en la cocina mexicana y la joyería en comunión- con una estructura compuesta por la genética de los enseres. Estos enseres que permitieron la evolución de las piezas son connotados por el usuario consciente e inconscientemente remitiéndolo al pasado, a la niñez, al hogar, a la cocina misma desembocando en conceptos y subconceptos, todo gracias el contenido simbólico y significativo vaciado colectivamente en el enser; tema que se explicara a fondo en *Los significados de la materialidad en la cocina y El enser tradicional antropomorfo física y simbólicamente*. Y todo esto cosechado en el fértil campo de la joyería idóneo para la significación y la reflexión gracias a su emancipación paradigmática.

6.4.3. Los significados de la materialidad en la cocina

Aquí se habló en resumen de tres aspectos que implican lo picoso incluidos en las esferas de investigación: cocinar, comer y enseres, que corresponden a la praxis, la experiencia de comer picoso y la plástica, de acuerdo con la

investigación, cada entrevistado otorga valores distintos dependiendo de si es alguien que prepara un alimento, o sólo lo come, sin embargo, ciertos significados expresados se relacionan entre estos tres aspectos y desembocan principalmente en la materialidad. Para ejemplificar esquemáticamente esto se usará un dibujo similar al mapa de profundidad el cual se muestra en la figura 31.

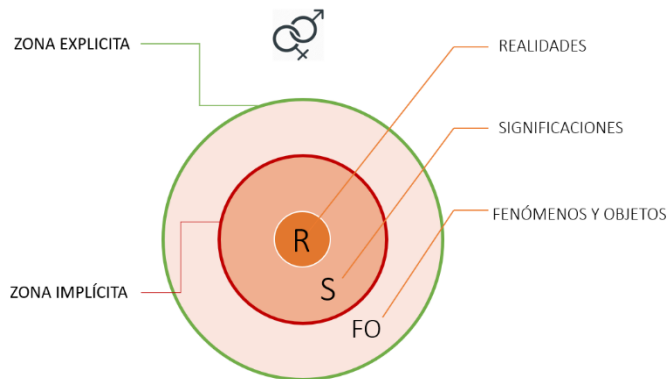


Figura 31 Mapa de profundidad de los fenómenos y objetos.
Fuente: (Propia, 2020)

Como puede observarse en el esquema de despliegue de significados de la materialidad en la figura 32 existe una *corteza* la cual delimitó las fronteras de acción de la investigación que se ha ceñido a la cocina. Esta corteza envuelve el manto superior que contiene los datos de la investigación: entrevistas y estado del arte, correspondientes a la dimensión de comer, enseres y cocinar. Más adentro se ubica el manto interno donde se hallan los *Conceptos*: resultados iniciales sobre la materialidad. Posteriormente se ubica el núcleo externo que incluye los *subconceptos* como los mencionados: Basto, burdo, tosco, -que más adelante se detallarán- y por último dentro de este núcleo externo se ubica el núcleo interno, donde yacen los significados, es decir, las teorías finales sobre los significados de la materialidad, sobre las cuales se ha disertado y se disertará detalladamente, de este núcleo interno significativo se extrajeron las opciones para la significación reflexiva.

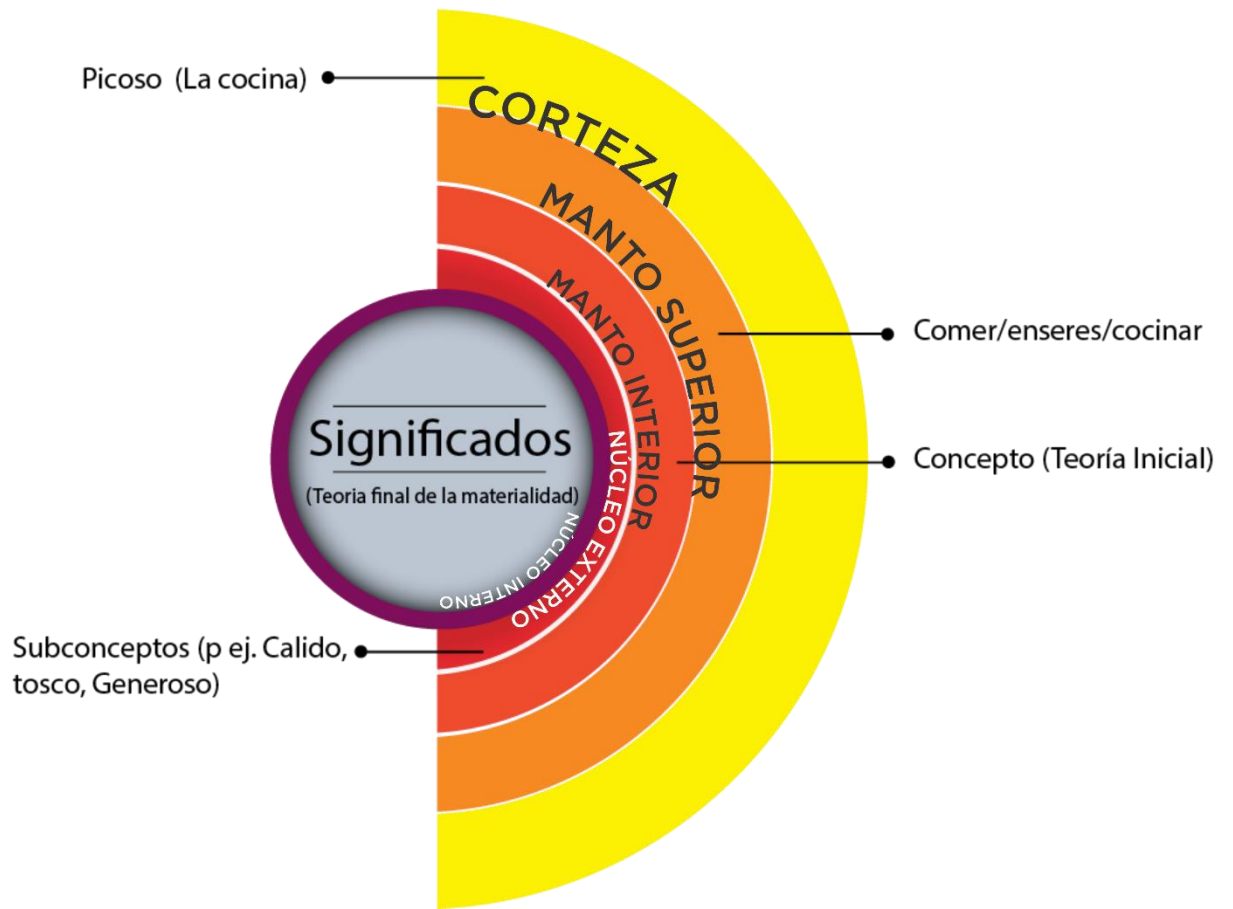


Figura 32. Esquema de despliegue de significados de la materialidad, Incluye: Corteza: delimitadora de fronteras de acción, Manto superior: tres dimensiones: comer, enseres y cocinar, Manto interior: Concepto: Teoría inicial, subconceptos: palabras ocultas, y Núcleo interno: significados y teorías finales.
Fuente: Propia (2020).

Cada concepto nacido de lo picoso navega en diversos enseres, alimentos y procesos de la cocina, dicho concepto despliega subconceptos que actúan interconectados con otros conceptos y subconceptos durante este proceso se generan múltiples significados, es decir teorías conclusivas de la materialidad, las cuales están ocultas. A continuación, se presentan las reflexiones sobre las profundidades simbólicas del enser, las cuales con la ayuda del mapa de despliegue de significados de la materialidad puede visualizarse esquemáticamente este desdoblamiento.

La figura 33 es un esquema donde se sintetizo el desdoblamiento de la investigación para poder definir en términos plásticos las palabras halladas en la praxis, los enseres y la experiencia de comer picoso, como puede visualizarse todo inicia en la cocina donde se pregunta ¿Qué?, en que tema se indaga, -lo picoso- posteriormente ¿Dónde? es decir en qué aspectos de la cocina - proceso/enseres/alimentos- una vez definido el punto de acción se genera el concepto es decir una idea la cual fue analizada y asociada a una situación - martajar chiles en metate- en la cual aparecen los enseres y alimentos de donde se extrae la genética formal -texturas, colores, formas-, y donde igualmente sucede la praxis y nacen los subconceptos -tosco, burdo, basto etc.-, y de esta manera finalmente se llega a un significado, una conclusión. En este mapa puede visualizarse como se empleó la metodología cualitativa partiendo de lo general a lo particular para dar solución al problema: ¿Cómo evocar los significados de lo picoso y las reflexiones que nacen de la cocina mexicana tradicional en el diseño de una colección de joyería contemporánea por medio de un proceso metodológico cualitativo, que genere una reflexión de las realidades socioculturales mexicanas? A continuación, se muestra el desglose de cada concepto para obtener los subconceptos y la plástica.



Figura 33. Pauta del mapa de despliegue de significados de la materialidad.
Fuente: Propia (2020).

6.4.4. Concepto A: La temperatura

Durante la investigación se tocó el tema del calor cuando se come picante, pues este hace que el cuerpo eleve su temperatura y transpire debido a la señal de alerta que emite el cerebro al detectar la capsaicina -como se explicó en el ámbito físico en la página 31-, Asimismo en las expresiones socioculturales, se vislumbra esta “elevación de la temperatura” de diversas maneras, p, ej. en las revistas con contenido caliente, los albures, o las expresiones coloquiales relativas al acto sexual.

El mexicano se ha esforzado por reiterar esto “Caliente” a través de sus expresiones en los medios de comunicación. Podrían citarse personajes de la televisión como “El vitor” Que es una representación de la percepción del mexicano, característico por su desmedida calentura ya que en sus múltiples apariciones en programas no puede resistirse al deseo sexual ante su encuentro con mujeres -principal y necesariamente de buen cuerpo- a las que arroja piropos como técnica de seducción. Asimismo, esta elevación de la temperatura puede visualizarse en los eventos de lucha libre donde el espectador participa en el encuentro con un repertorio inagotable de injurias contra los luchadores, estos son ejemplos que pueden denominarse como calientes y apasionados.

Dentro del universo de la cocina, esta elevación de la temperatura en lo picoso también se refleja en los procesos de preparación, enseres y alimentos. En primera instancia, puede desplegarse el subconcepto Caliente^{16,17} y referir a una dimensión pragmática: Asado de chiles: la escena se compone por el comal sobre la llama de la estufa, mientras el chile es revolcado constantemente por las manos expuestas al calor. El chile, -de entrada, con protuberancias y abolladuras- comienza a cambiar sus tonalidades a negras en algunas zonas, la superficie empieza a mutar pues se ampolla y quema, se hace aún más irregular de lo normal. Aumenta el calor y el proceso se vuelve más azaroso¹⁸, la persona lagrimea, se sofoca y las manos le arden. En el Esquema del lenguaje formal de la figura 37 puede visualizarse la capa externa e interna del lenguaje formal, la primera define las características superficiales -literal y simbólicamente- del enser o alimento y la segunda los significados ocultos. Los enseres que se citan cuentan con su propio lenguaje formal en su dimensión semántica, el cual se comunica por medio de la plástica: materiales, huellas, transiciones de la forma, colores y texturas, por ejemplo: debido a que él comal está constantemente expuesto al fuego la forma al principio plana de la lámina va desarrollando abolladuras y la superficie se va poblando de marcas que le aportan una irregularidad, como se muestra en la figura 38. El lenguaje del objeto sufre una evolución, pues recién producido lleva un output cultural formal dotado por el creador, esta información de salida evoluciona a través del uso y su desenvolvimiento en la interacción con el usuario, y por ende resignifica gracias a los valores que nacen de la praxis que se reflejan en su plástica, sólo después de este proceso o vida del objeto el lenguaje es verdadero, pues ya ha vivido y se ha formado como es y será hasta que se resignifique. En la figura 34 y 35 se

¹⁶ Que está dotado de calor o lo desprende.

¹⁷ Que proporciona calor

¹⁸ Que tiene abundantes percances, riesgos, contratiempos o dificultades.

desglosa esquemáticamente el Concepto A, donde pueden visualizarse los subconceptos puntualmente y las características plásticas.



Figura 34. Mapa de despliegue de significados de la materialidad (Concepto A)
Fuente: Propia (2020).

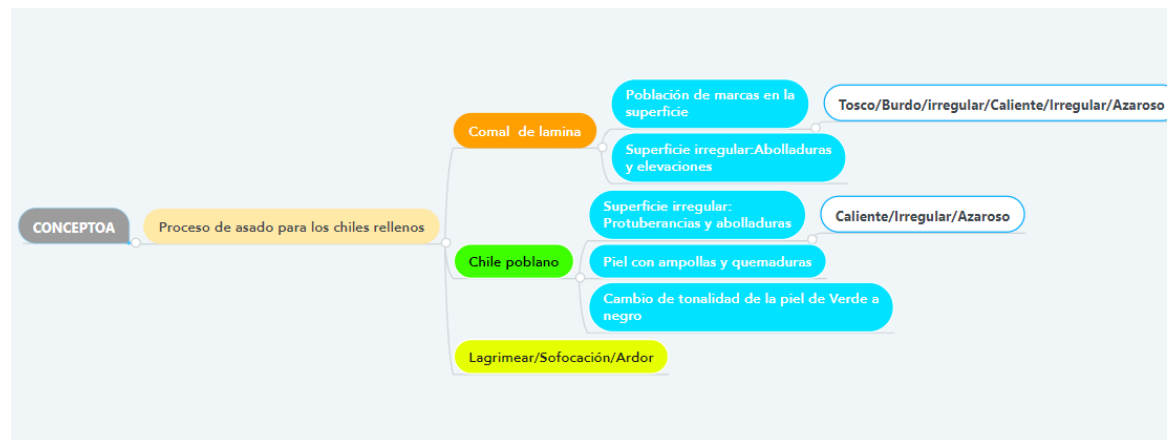


Figura 35. Mapa de despliegue de significados de la materialidad (Concepto A)
Fuente: Propia (2020).

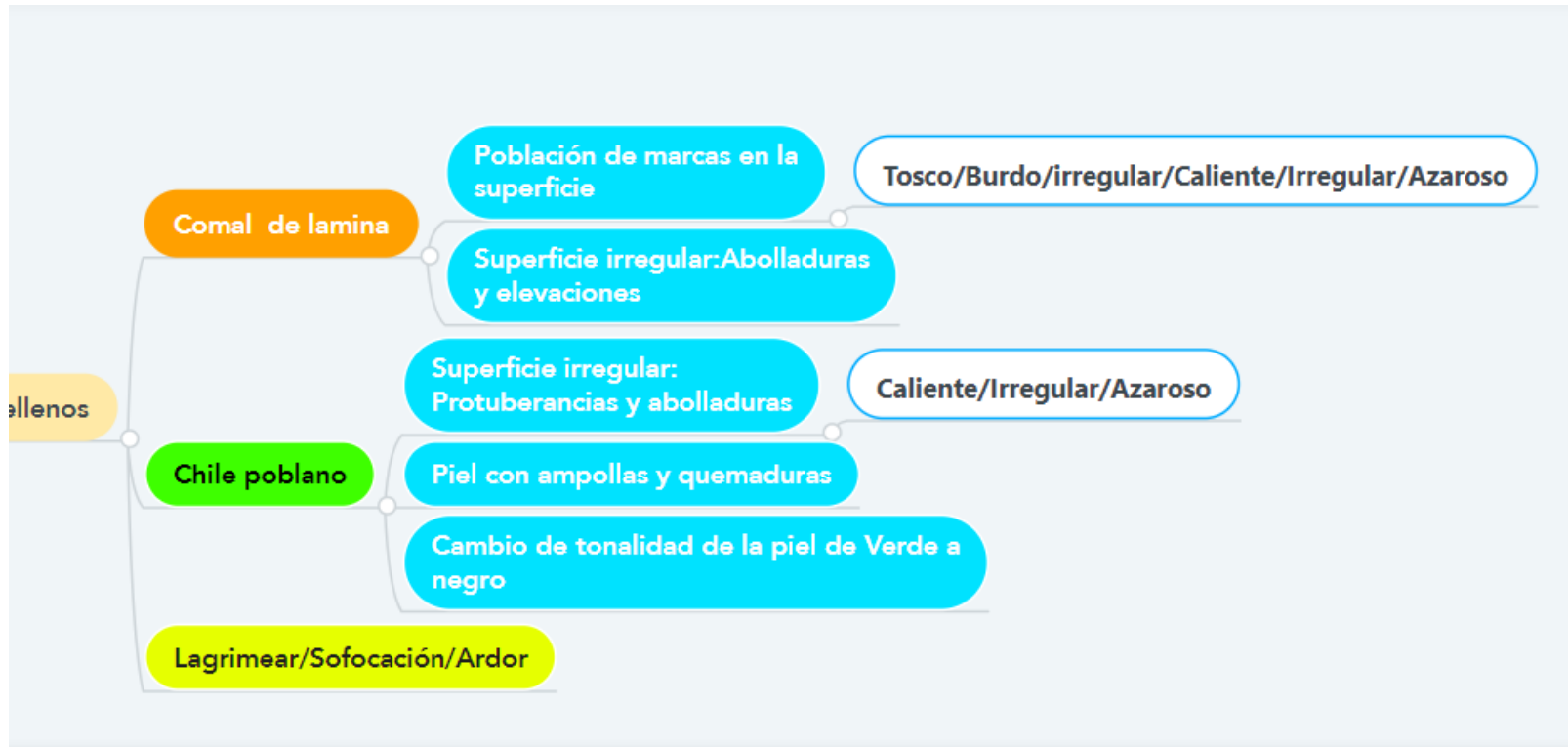


Figura 36. Mapa de despliegue de significados de la materialidad (Concepto A)
Fuente: Propia (2020).

Como se visualiza dentro el contexto de la cocina con la mira en lo picoso, se trasladó a los procesos, enseres y alimentos donde a partir del concepto fueron seleccionados enseres que compartían un lenguaje plástico y simbólico.



Figura 37 Esquema del lenguaje formal: chiles poblanos y habaneros asados. Capa exterior: características formales, Capa interna: significados.

Fuente: (Propia, 2020 imagen recuperada de peopleenespañol.com)



Figura 38 Esquema del lenguaje formal: comal de lámina. Capa exterior: características formales, Capa interna: significados.
Fuente: (Propia, 2020)

6.4.5. Concepto B: La faz dolorosa

Se ha discutido anteriormente sobre el proceso *Dolor, Esfuerzo, Placer*, -página 84 y 85- característico de las experiencias de preparación y degustación en la cocina. Esta característica de la cocina mexicana así mismo se refleja en la materialidad y genera más subconceptos. Esta idea de odisea en la cocina puede representarse con el proceso para hacer salsa en metate.

El metate tiene una narrativa de uso -praxis: arrodillarse, moler- que se refleja en su semántica, pues su configuración debido al material, tiene un acabado áspero¹⁹, ya que contiene poblaciones de pequeños hoyos y protuberancias por toda la superficie, la forma compuesta por un rectángulo y patas irregulares despliegan subconceptos como tosco²⁰, burdo²¹, Basto²², e incluso Azaroso o rudo²³ que son al mismo tiempo característicos de su uso, en el mapa de significados en la figura 39 y 40 se visualiza esquemáticamente el desdoblamiento, así mismo en la figura 41 se pueden visualizar claramente estos significados, nótese que se adjuntaron imágenes del molcajete debido a su similitud pragmática y formal. Este último concepto Azaroso, se reitera en el proceso de asado de chiles, de esta manera las interconexiones sintácticas entre conceptos y subconceptos comienzan a generarse. En el mapa de despliegue de significados de la materialidad se esquematiza este desglose de ideas y sirve como guía para comprender los alcances de lo picoso y la red de conceptos y subconceptos que se hallan tanto en la materialidad como en los procesos del universo de la cocina.

Regresando al metate, la superficie por el uso se graba en las manos del usuario, generando callosidad como evidencia del trabajo duro, el callo también

¹⁹ Que tiene la superficie rugosa, rasposa o con irregularidades, por lo que resulta desagradable al tacto.

²⁰ Que está hecho sin refinamiento y con materiales vulgares.

²¹ Que está hecho con poco cuidado o delicadeza y resulta mal terminado, imperfecto o tosco.

²² Que tiene la superficie rugosa o áspera.

²³ Que es arduo o trabajoso.

aparece en el empeine debido al roce con el suelo por sentarse sobre los talones. Según Pablo Escalante (1996) Ycxichacayolli: significa en lengua nahua "callos que se les hacen a las mujeres encima de los pies de estar moliendo en metlatl" (p. 443) Escrito por fray Alonso de Malina en su vocabulario. Así mismo Aporta que:

Las mujeres nahuas (así como las otras mujeres mesoamericanas) pasaban una buena parte de su tiempo dedicadas a tres tareas básicas: hilar, tejer y moler en el metate. Las tres labores obligaban a la mujer a permanecer sentada frente a los instrumentos. En los casos del tejido y la molienda, las propias técnicas exigían una determinada posición; invariablemente la mujer debía plegar las piernas y sentarse sobre sus talones. Los empeines quedaban directamente en contacto con el piso y expuestos al roce producido por el ir y venir del tronco y los brazos, especialmente intenso en la acción de moler. (p. 443)

Estas palabras evidencian la influencia de los enseres en la cotidianidad y como el dolor es una característica que acompaña las actividades realizadas especialmente por mujeres -la cocina tradicional mexicana evidencia una praxis dolorosa-. Asimismo, el proceso artesanal de producción de estos enseres lleva aproximadamente cinco horas por pieza - dependiendo de la maña²⁴ del artesano-, dicho proceso consiste en desbastar la piedra volcánica con la ayuda de picos, cinceles y mazos hasta obtener la forma. La irregularidad se refleja en las formas generales. Las patas, así como del cuerpo no tienen una forma precisa debido a que son elaborados mediante un proceso artesanal. podría decirse que no existe molcajete o metate que sea exactamente igual, incluso cada pata es diferente.

²⁴ Destreza o habilidad para hacer algo.

El cuerpo es sacrificado y lleva cicatrices de dolor ocasionado por el uso y producción de estos objetos. El subconcepto de pesado²⁵, primeramente, se evoca en estas dimensiones -uso y producción- y se reitera en la piedra volcánica que es extremadamente pesada.

²⁵ Que es difícil o costoso de realizar porque requiere mucho esfuerzo o mucha atención.

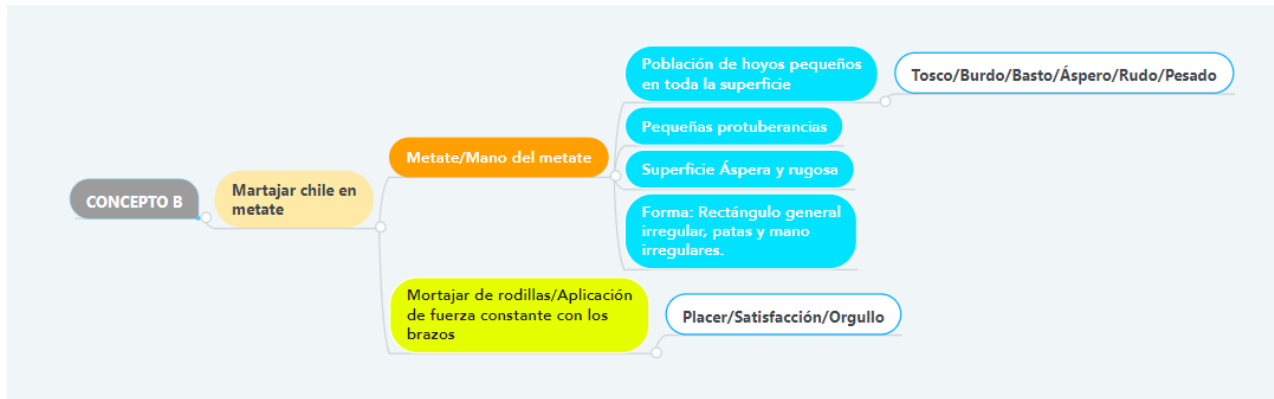


Figura 39. Mapa de despliegue de significados de la materialidad (Concepto B)
Fuente: Propia (2020).

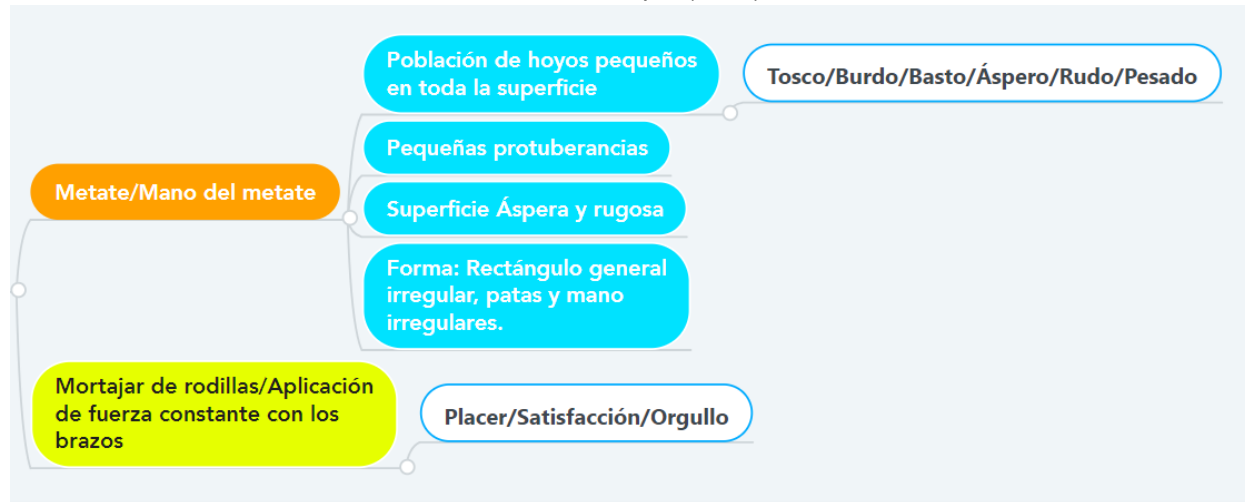


Figura 40. Mapa de despliegue de significados de la materialidad (Concepto B)
Fuente: Propia (2020)



Figura 41 Esquema del lenguaje formal: metate y molcajete. Capa exterior: características formales, Capa interna: significados.

Fuente: (Propia, 2019)

6.4.6. Significado de concepto A y B

Para Concepto A y B se concluyó que el dolor y el calor son elementos reiterativos en la preparación de los alimentos -principalmente de manera tradicional- debido a las técnicas antiguas de transformación de dichos alimentos. Asimismo, la materialidad carga consigo características que expresan el mismo significado. Como se explicó anteriormente: es una odisea, que aterriza en el placer el cual juega un papel que caracteriza la vida cotidiana del mexicano en la cocina y que puede trasladarse a otros ámbitos como el entretenimiento o el deporte en donde la afición recorre odiseas de dolor, felicidad y euforia, como en las telenovelas, el fútbol o la lucha libre.

6.4.7. Concepto C: El placer

Este concepto surge de lo dulce y servirá para contrastar con lo picoso. Alimentos dulces en la gastronomía mexicana abundan, sin embargo, aquí nos ceñiremos a aquellos que remitan a enseres tradicionales. Para eso se desplegará el subconcepto *Cálido*. A diferencia de Caliente, cálido tiene otro significado. Está -comprendido como un calor amigable- genera ramificaciones de subconceptos más relacionados al bienestar, que a una experiencia ruda igualmente este desdoblamiento puede verse en el mapa de la figura 42, 43, 44 y 45. En la cocina es claro que la mayoría de los objetos están relacionados al calor, debido a que el fuego interactúa con ellos, sin embargo, hay ciertos objetos, que en su lenguaje formal y en su interacción con el usuario son especialmente cálidos. La jarra de peltre es un ejemplo de estos objetos. Según Bustillo et. al. (2008) refiriéndose al peltre:

A partir de entonces (el siglo XX) se hizo común ver cucharas cafeteras, soperas o grandes para servir, platos, ollas, sartenes,

tazas, azucareras, teteras y sazones de peltre, entre otros utensilios que conservan muy bien lo caliente. Con el paso del tiempo, estos lucen visibles marcas, desportilladuras y abolladuras ganadas por el uso cotidiano, que les confieren una entrañable imagen casera y tradicional. El peltre, que en la actualidad lo encontramos en color blanco, azul, rojo, verde o pinto, nos remite a una placentera sensación de bienestar, nacida de una tradición culinaria muy nuestra, puesto que las ollas, los sartenes y las cacerolas de las abuelas eran casi todos de ese material, que poco a poco fue desplazado por el acero inoxidable. (p.72)

Los objetos a través de uso se van haciendo de una memoria que se expresa en su dimensión semántica, las abolladuras y desportilladuras a las que se refieren los autores son las huellas del uso que le otorgan el subconcepto de tradicional. Como bien mencionan esas características formales le otorgan una personalidad. La forma de la jarra tradicional de peltre está compuesta por un cilindro con un ángulo de salida que le confiere una imagen ancha, así mismo la compone un triángulo grande para verter el líquido y un asa para sostenerla de grandes proporciones que también le otorga esta personalidad robusta. La siguiente figura 46 o más bien escena se ejemplifica perfectamente la personalidad de la jarra en su momento de uso, es decir la realidad, la cotidianidad. El humo que expulsa, así como el fuego debajo de ella componen la escena. Sin duda su configuración formal remite a lo cálido las terminaciones redondeadas y la superficie lisa invitan a tocarla. Desde una perspectiva un poco personal remite a la abuela y el café por la mañana y noche. Como en los conceptos anteriores se anexo el mapa de despliegue de significados.

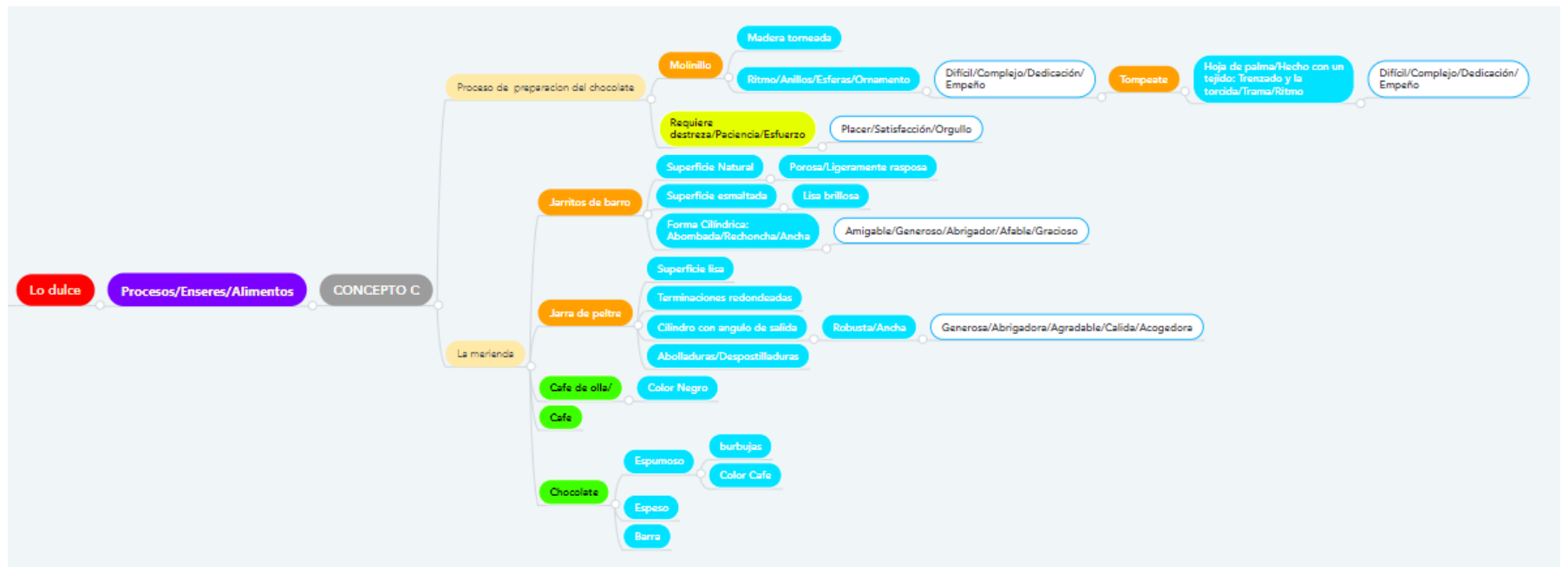


Figura 42. Mapa de despliegue de significados de la materialidad (Concepto C)
Fuente: Propia (2020).



Figura 43. Mapa de despliegue de significados de la materialidad (Concepto C)
Fuente: Propia (2020).



Figura 44. Mapa de despliegue de significados de la materialidad (Concepto C)
Fuente: Propia (2020).



Figura 45. Mapa de despliegue de significados de la materialidad (Concepto C)
Fuente: Propia (2020).

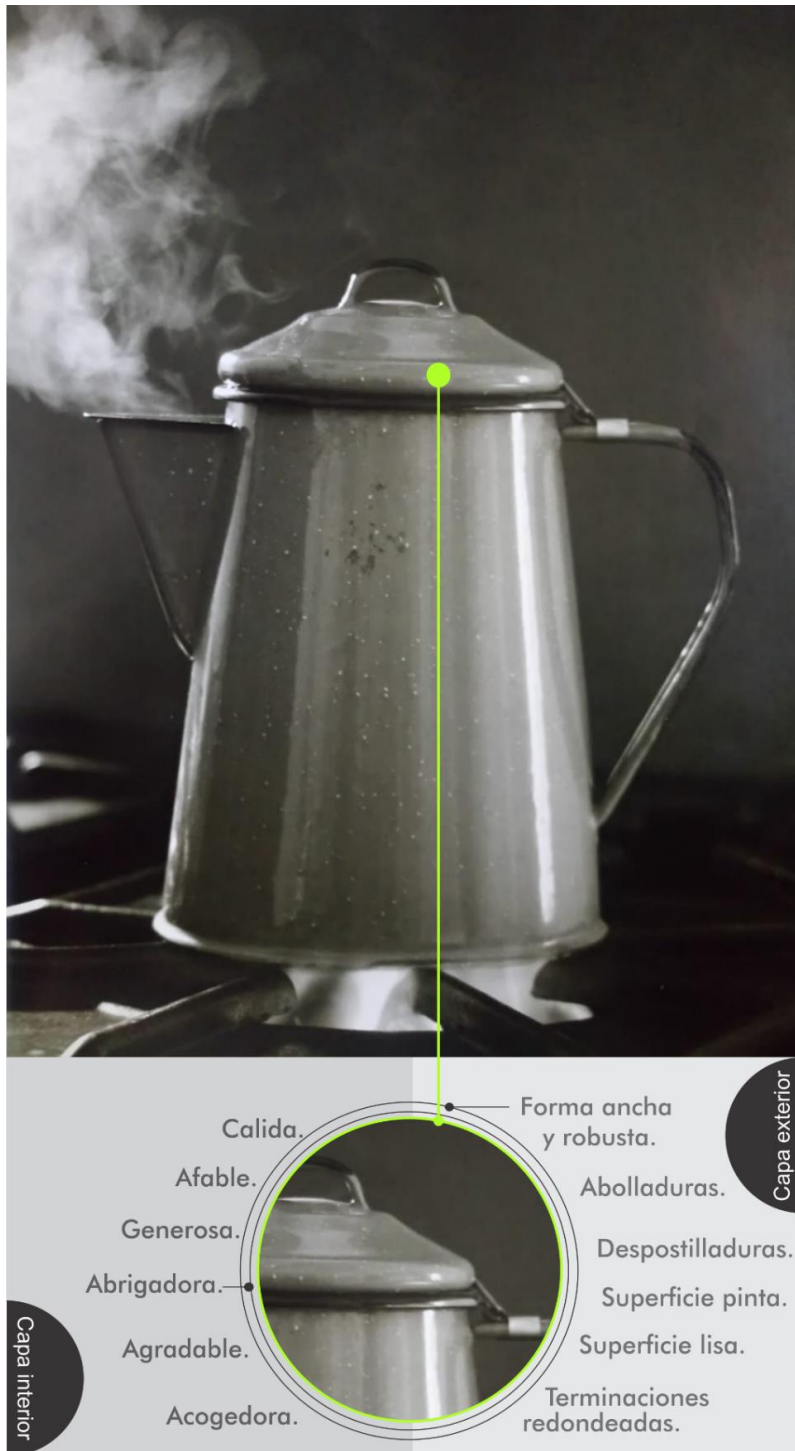


Figura 46 Esquema del lenguaje formal: jarra de peltre. Capa exterior: características formales, Capa interna: significados.

Fuente: (Propia, 2020, imagen de Urquiza, 2008)

Otro objeto que puede entrar en el concepto de cálido, son los jarritos de barro, con los que se toma, desde café de olla y chocolate, hasta un delicioso pulque. La forma super abombada del jarro, es capaz de cargar una copiosa cantidad. Esta forma, amigable a la mano, y generosa²⁶ es su característica principal, es una forma con gracia²⁷ acogedora²⁸. Que sin duda ha dejado huella en la memoria material del mexicano. Lo mismo los pocillos, rechonchos, o las chocolateras de barro donde esa forma abrigadora es reiterativa: puede visualizarse en la figura 48.

²⁶ Que tiene un carácter y un comportamiento nobles, llenos de buenas intenciones y amabilidad

²⁷ Conjunto de cualidades por las que las personas o las cosas que las poseen resultan atractivas o agradables.

²⁸ Que recibe y acoge en su casa o en su tierra a los visitantes o extranjeros con amabilidad y toda clase de atenciones.



Figura 48 Esquema del lenguaje formal: jarritos de barro. Capa exterior: características formales, Capa interna: significados.

Fuente: (Propia, 2019, imagen recuperada de www.adn40.mx)

6.4.8. Significado de concepto C

El Concepto C arroja la idea de hospitalidad del mexicano pues abrir las puertas de la cocina es abrir las puertas del corazón del hogar y de las personas. En los enseres esta afabilidad se refleja, pues los alimentos se comparten, los objetos cargan esta generosidad en sus formas y contenido: un chocolate o un café que acompañan las pláticas nocturnas con familiares y amistades.

En el caso de la olla de barro de la señora Mariana, ella la considera un enser especial debido a sus prestaciones funcionales que le permiten cocinar platillos deliciosos -como el amarillo y los frijoles-, la forma abombada de la olla de barro está hecha para cocinar una copiosa cantidad de alimento para compartir con toda la familia, invitados y hasta los gorriones. La amplitud de la olla, sus terminaciones y su lenguaje remiten también a estos conceptos de generosidad, abrigo, calidez. Acogedor y agradable.

Un objeto que funciona como puente de sabores dulces y picosos es la tradicional tamalera la cual sobre el triciclo transporta los tamales a la comunidad local, donde los protagonistas son los clásicos Verde, Mole, Dulce y Rajas. La tamalera en su interior tiene tres divisiones para los sabores principales y sin duda es un enser protagonista en la cotidianidad mexicana.

Partiendo del chocolate, relacionado con lo cálido, pueden desprenderse de forma sintáctica otros lenguajes formales de diversos objetos, por ejemplo: el molinillo, objeto empleado para la preparación del chocolate. En su dimensión pragmática se refleja el concepto de difícil²⁹, ya que el proceso de preparación tradicional requiere de una destreza específica, así como paciencia. Es un proceso: dolor, esfuerzo, placer como los antes mencionados, empero, lo que aquí importa es comprender cómo se relaciona en su semántica. El molinillo es

²⁹ Que requiere habilidad, esfuerzo, mucho trabajo o inteligencia especiales.

un objeto de madera torneada -o desbastada a mano- que en su configuración, está compuesto por una esfera en su extremo inferior, la cual tiene cortes complejos, que se repiten en los anillos que rodean y bailan en el cuerpo, es un objeto que tiene mucho ritmo en su configuración - ritmo que se emplea batir el chocolate- debido a la diferencia de diámetros que lo componen, esta complejidad de su diseño está relacionada con la complejidad de su praxis ya que el usuario debe batir hasta generar la espuma característica de la bebida. También los colores propios del material y sus detalles en café expresan calidez y remiten a su uso: el objeto habla de sí mismo, como puede verse en la figura 49. Los subconceptos que se han convocado: complejidad, destreza, rudeza, son reiterativos en el universo de la cocina, estos de forma sintáctica se interconecta con los desarrollados en los Conceptos A y B.

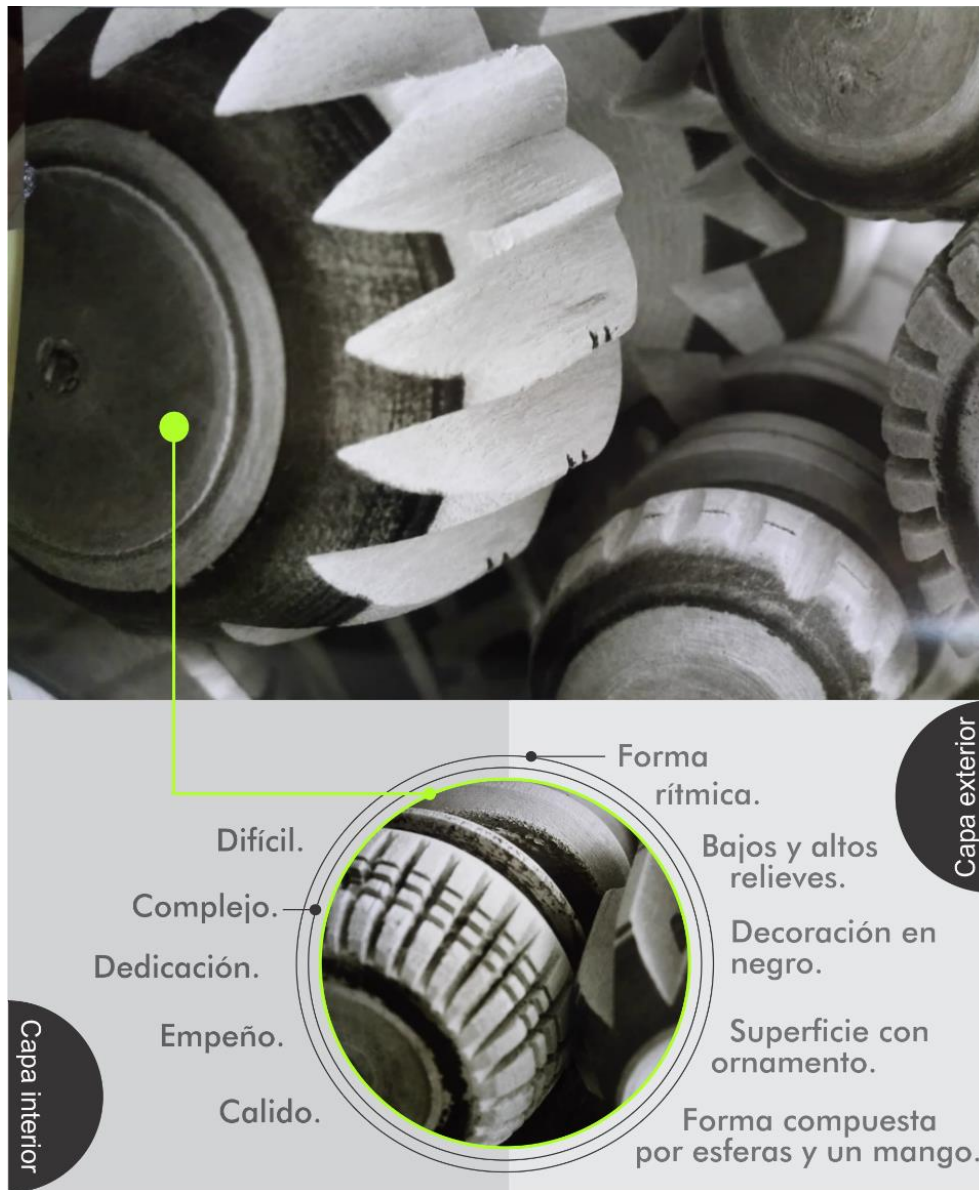


Figura 49 Esquema del lenguaje formal: molinillo. Capa exterior: características formales, Capa interna: significados.

Fuente: (Propia, 2019, imagen de Urquiza, 2008)

Un objeto más que se ramifica del subconcepto complejidad y destreza, el Tompeate: un ejemplo de cestería elaborado con hoja de palma al igual que los petates, empleado para transportar anteriormente granos, y más actualmente las tortillas. Según Bustillo et. al. (2008):

“Todavía se usan los tompeates en diversos lugares de nuestro país, de hermosos tejidos, realizados con diferentes técnicas, como la del trenzado y la torcida. Esta última es la que se conoce como ligamento enlazado por qué se hace con dos hilos de trama: el primero constituye un hilo de urdimbre y el segundo pasa por atrás y luego por arriba del primero. En cuanto al trenzado, se hace al cruzar dos o más listones en dos direcciones, con lo que se forman tiras largas de tejido estrecho, las cuales se cosen para la realización de objetos, como el que aquí nos ocupa” (p. 113).

Como expresan los autores, y como puede visualizarse en la figura 50 es un objeto que expresa a través de su ritmo y trama la complejidad de su producción, expresa la dedicación y empeño del mexicano, su expresión en sí. Según González (2008):

Esta multitud de objetos, (refiriéndose a los objetos de la cotidianidad mexicana) son realizados frecuentemente por las manos hábiles de artesanos, conllevan el alma de los creadores; por ello, si lo sabemos ver, nos causan emoción. Son fuente inagotable de identidad, que en muchas ocasiones tienen raíces ancestrales. (..) conocernos mejor, a través de los objetos sencillos con los que convivimos día a día. Habrá que aprender a ver lo que hay detrás del simple uso, el objeto en sí, su significado, su historia, en muchos casos su belleza. (p.17)

Los objetos están en íntima relación con el usuario, pues sufren y sienten. Ya anteriormente se habló del objeto como miembro de la familia, y sin duda al igual que el usuario, lleva cicatrices en su memoria de uso, comparten una dimensión pragmática desgastada “Sólo el molcajete sabe de los golpes del tejolote y el ardor del chile” (p. 91) y “las ollas saben los hervores de sus caldos” (p. 97). Ese reconocimiento del ser en los objetos es lo que se está llevando a cabo en el

presente, pues el análisis de lo picoso género un desdoblamiento conceptual, formal y de procesos, que puede ser parte de un glosario de significados que nacen en la cocina y que navegan y se entrelaza. Así es como los conceptos permean en diversos enseres/signos, alimentos y procesos, que se interconectan con otros conceptos y subconceptos para generar significados, las dimensiones del signo/enser y su desdoblamiento construyen esta estructura de significados: estructura de la realidad del mexicano que arroja imágenes con una narrativa. Esta riqueza formal es la inspiración del proceso creativo para la configuración de las piezas. En el *Mapa de despliegue de significados de la materialidad* se desglosa un mini esquema de los significados de los enseres, donde se abstraen los significados de la materialidad picosa para un mejor entendimiento.

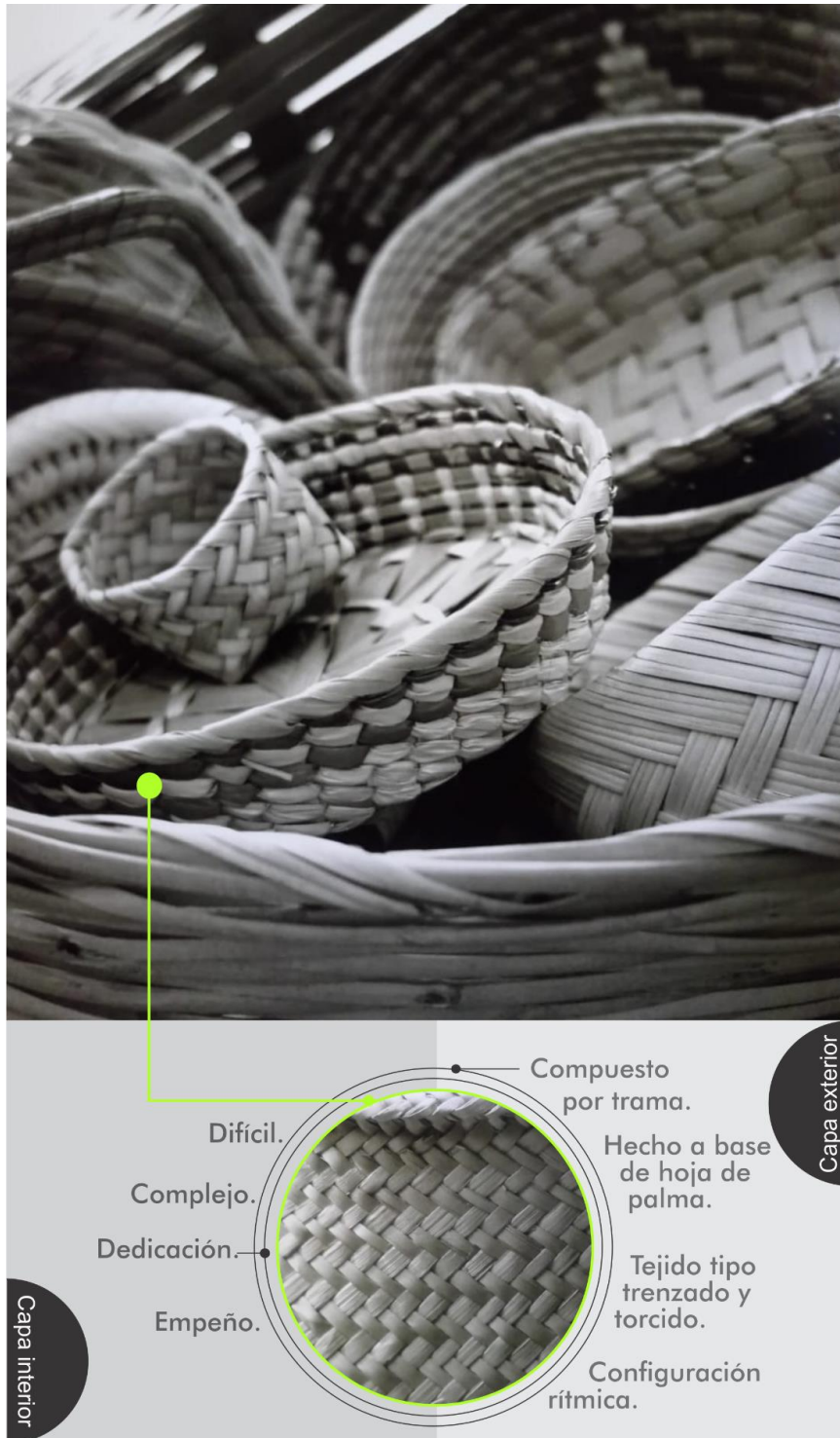


Figura 50 Esquema del lenguaje formal: cestería y tompeate. Capa exterior: características formales, Capa interna: significados.
 Fuente: (Propia, 2019, imagen de Urquiza, 2008)

6.4.9. Conclusión de los significados de la plástica: El enser tradicional antropomorfo física y simbólicamente.

Todos estos objetos y procesos contenidos de subconceptos, se forman una identidad, en la cual se refleja el mexicano. La “personalidad” de los objetos guarda una relación íntima con la personalidad del artesano, usuario y aquellas personas que tienen una relación cercana con el objeto -especialmente cotidiana y doméstica-.

Según Carlos Monsiváis (2008) en su prólogo escrito para *Objetos con alma* “Cada persona es la extensión justa o inevitable de sus propiedades, o quizá a la inversa.” (p.9) es decir, los objetos son como Juez aporta: una extensión protésica de la persona, pero esta extensión no es sólo física sino también simbólica: es extensión de personalidad, de identidad, porque son un reflejo de la persona misma, son un espejo. Esta posibilidad inversa de la que habla Monsiváis es el resultado de la pauta de los objetos técnicos posmoderno, pues ahora pareciera que el humano intenta emular al objeto.

Los objetos de la cotidianidad mexicana cargan su historia, costumbres, creencias, un objeto cualquiera tiene un homólogo en otro continente, pero con sus diferencias: es usado de forma distinta, producido con un material distinto y por supuesto con una estética distinta, estas diferencias caracterizan a los objetos de cada cultura. Lo que aquí se ha encontrado es un glosario de significados -obtenidos a partir del análisis de lo picoso- que se relacionan en dicha materialidad: hostil, caliente, arriesgado, picaresco, extremo etc. Esta es una faceta de la personalidad del objeto, objeto que tiene la misma genética del mexicano. Según De Gortari y Escamilla (2008):

Los objetos que nos han rodeado a lo largo de nuestras vidas constituyen nuestra esencia, son referentes de historia de vida cotidiana. Nosotros como seres humanos, tenemos no sólo una

relación de carácter afectivo con los objetos que forman parte de nuestras vidas, sino que estos, cuando los vemos, reactivan los recuerdos. Gracias a ellos regresamos a ciertos lugares de nuestra infancia (...) recordamos las historias, (...) los olores y sabores de la cocina. Es una manera de reencontrarse uno de niño; (...) Quizá ese recuerdo le permite a uno retomar las fuerzas para decir de acá soy, este soy yo, de aquí parto. Se trata de un recuerdo vivencial, ya que entran todos los sentidos en esta experiencia sensitiva. (p. 20)

La anterior fortifica la idea del objeto como parte del humano, o quizá como uno mismo. Según Bürdek (1994) “El objeto de conocimiento de la teoría del diseño - y también la actividad práctica de los diseñadores-, es el lenguaje del producto. Esta afirmación incluye las relaciones hombre-producto transmitidas por los sentidos” (p.15) entonces es así como el diálogo enser-usuario, a través de las dimensiones pragmática, semántica y sintáctica se va estructurando por medio de palabras y mensajes -aquí los conceptos y subconceptos- aterrizando en múltiples significados. Según Baudrillard (1968) refiriéndose a los objetos - particularmente a los muebles- funcionan como receptáculos de sustancia imaginaria -creencias- y no tan imaginarias -cariño, respeto- a la que corresponde la receptividad psicológica -los objetos escuchan, miran, sienten toda la carga emocional que en ellos se deposita y de forma recíproca ellos en su uso o con el simple hecho de estar expresan su gratitud-.

Los objetos tienen así (...), aparte de su función práctica, una función primordial de recipiente, de vaso de lo imaginario. A lo cual corresponde su receptividad psicológica. Son así el reflejo de una visión del mundo en la que cada ser es concebido como un “recipiente de interioridad”, (...) la casa misma es el equivalente simbólico del cuerpo humano, cuyo poderoso esquema orgánico se

generaliza después en un esquema ideal de integración de las estructuras sociales (p.27)

La cocina cómo anterior se expresó es el epicentro cultural del hogar. Los enseres como Baudrillard explican, son “el reflejo de la visión del mundo” son cultura y esa cultura desglosa gestos, el cómo vivir: las costumbres de preparación y uso. Por esta razón los enseres expresan el gesto y el vivir del mexicano: Dolor, Pacer, Esfuerzo, amor, todos estos conceptos que navegan en la cocina son reflejo.

Anteriormente se citaron pocillos y jarritos de barro los cuales partían del concepto C y desplegaban subconceptos de su forma: amigable, generoso, cálido. La coherencia de esta teoría de los significados la refuerza Baudrillard (1968) con lo siguiente:

En la creación o fabricación de objetos, el hombre, a través de la imposición de una forma que es cultura, se convierte en transustanciador de la naturaleza: es la afiliación de la sustancia, de edad en edad, de forma en forma la que instituye el esquema original de creatividad: creación ab útero, con todo el simbolismo poético y metafórico que lo acompaña. Así, pues, como el sentido y el valor provienen de la trasmisión hereditaria de las sustancias bajo la jurisdicción de la forma, el mundo es vivido como dado (así es siempre en el inconsciente y en la infancia) y el proyecto consiste en revelarlo y perpetuarlo. Así, pues, como la forma circunscribe al objeto, un trozo de naturaleza está incluido, como en el cuerpo humano: el objeto es fundamentalmente antropomórfico. El hombre está ligado entonces a los objetos—ambiente con la misma intimidad visceral. (pp. 27- 28).

Estos objetos tradicionales en su ADN, -como anteriormente se comentó- llevan esta sustancia de la naturaleza, son -o más bien eran- hechos a semejanza del humano para ser tomados y tomaren el cuerpo, ajustados a la forma humana como extensión, -reiterando- no sólo física sino simbólica, el calor, generosidad y amor de los pocillos y jarritos con el que son producidos y se sirve un dulce chocolate, yace en su lenguaje formal, y en el uso, en cómo son acogidos y nos acogen, esta característica principal por la cual este apartado se denomina: *El enser tradicional antropomorfo física y simbólicamente* es por la cual se convierten en enseres/símbolos y yacen profundo en los mexicanos, por eso son envueltos en esta capa sentimental visceral que siempre portaran. Esta característica fundamental de los objetos tradicionales mexicanos va desvaneciendo debido a la abstracción de la praxis a la cual se ha referido. Este repertorio formal, aún debe pasar por un tratamiento de abstracción, el cual a continuación se presenta.

6.5. Análisis de los enseres vinculados con lo picoso con los operadores lógicos y simbólicos de Sintaxis y Gramática.

Una vez hallados los significados del enser, se recurrió a los operadores lógicos simbólicos para obtener la sustancia formal del enser. Por medio de una transfusión se dotará del mismo ADN formal a las piezas. En el presente apartado se analizó la morfología del enser, por medio de una descomposición gramatical y sintáctica, la cual ayudó a extraer la sustancia esencial para representar los significados de lo picoso en las piezas. Primero se definieron cada uno de los conceptos: la gramática del objeto de acuerdo con Rojas (2016) son las fronteras -reglas gramaticales- configurativas que los elementos del objeto deben respetar para seguir siendo ese objeto y no otro. Por sintaxis se entenderá a las funciones de los elementos constituyentes del objeto y sus configuraciones posibles respetando el arquetipo funcional. Este análisis estructural del objeto reveló aquellos componentes elementales que constituyen la esencia del enser.

Según Krippendorf (1989), estar consciente del sentido del objeto, del desdoblamiento de sus significados y su dimensión y relación semántica, y expresarlo en el lenguaje del objeto, para poder ser inteligible simbólicamente por los usuarios, con la finalidad de trasplantar -contrastar con los órganos formales de una cultura material posmoderna carente de significados más allá del consumo e hiper -funcionalismo [por] significados de la cotidianidad, para prestar un servicio -producto en este caso-, es la aportación indispensable que los diseñadores pueden ofertar con los cimientos de una teoría del diseño; tal como se menciona en Bürdek, 1994, p. 13, así que con el uso de los operadores lógicos y simbólicos, se pretende generar un cimiento teórico, que impulse el desdoblamiento -orquestado- de sus significados -de lo picoso y todas las realidades aquí discutidas que parten de e involucran la sociocultura mexicana- por medio de su dimensión semántica, y así poder ser inteligible simbólicamente por el usuario final.

A continuación, se presenta de manera gráfica y escrita la sintaxis del objeto, que servirá para visualizar la estructura formal y simbólica que distingue al objeto, señalando sus elementos esenciales y aislando aquellos componentes que no afectan gravemente la estructura. En conjunto, se desglosaron las reglas gramaticales que dibujan los límites formales y que concentran la forma/pauta que es comúnmente inteligible por el mexicano. Así mismo se citan algunas variaciones de sus múltiples configuraciones -debido a las reinterpretaciones del enser en múltiples escenarios culturales- que se alejan o ciñen al centro.

Todo este análisis de sintaxis y gramática servirá para obtener una genética formal objetiva del enser y poder reinterpretarlo en las piezas. Por medio de la semántica el usuario asocio los elementos de las piezas con los enseres gracias al repertorio formal investigado, que a la vez es un repertorio de signos socioculturales en torno a la cocina y lo picoso. No se pretende aquí, realizar un diseño simbólico, es decir, tomar el enser, escalarlo, hacerle pequeñas

alteraciones formales y sustituir el material para crear la joya, hacer esto sería entrar en el seductor terreno de lo Kitsch. cómo se ha comentado anteriormente se pretende construir una estructura coherente física y simbólica, que respete el objetivo principal y retome la investigación formal y teórica generada.

6.5.1. Reglas gramaticales del jarrito de barro

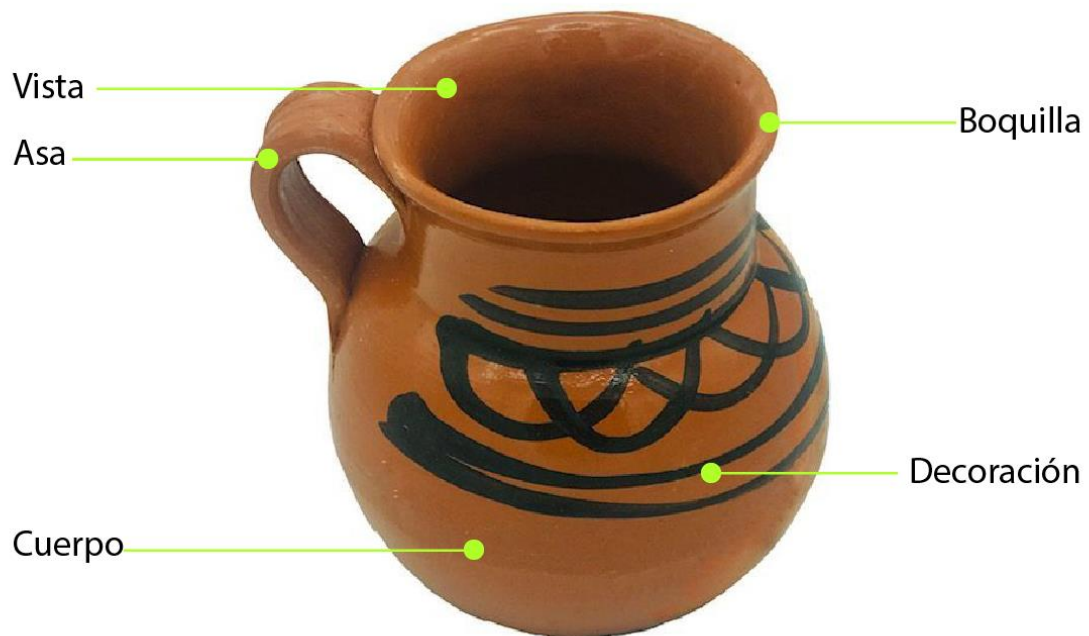


Figura 51 Análisis de la sintaxis del jarrito de barro.
Fuente: (Propia, 2020 imagen recuperada de www.mexgrocer.com)

6.5.2. Reglas gramaticales del jarrito de barro

El cuerpo/cuenco que se entenderá desde la base hasta el inicio de la boquilla es esencial en la estructura del jarro de barro, pues es el elemento que permite su función de contener bebidas y -en los casos del chocolate o café- mantenerlos calientes. Su forma esférica -para contener una copiosa cantidad de líquido- e

irregular es pauta del objeto común, sin embargo, existen ejemplares -antiguos y modernos- en los que la forma es más similar a un cilindro por ser más larga y que se distan de la forma común del cuerpo.

Decoración: la decoración es un elemento con función meramente estética, los motivos son hechos comúnmente con tinta negra, e ilustran motivos florales, sin embargo, existen ejemplares en donde se emplean diversos colores e ilustraciones más elaboradas que empiezan a alejarse del centro común. Existe mucha variedad de estilos y representaciones plasmados en los jarritos -y los artículos de barro en general: ollas, cazuelas, etc.- nacidos de la pluriculturalidad mexicana.

Boquilla: este elemento se comprenderá desde el inicio de la cintura hasta el final de la forma, la boquilla es primordial en su estructura pues ejerce la segunda función esencial del jarrito que es beber de él, su configuración común

Asa: es un elemento para la sujeción del cuerpo, es esencial en su estructura común, aunque existan ejemplares en donde es suprimida.

6.5.3. Sintaxis de la olla de barro



Figura 52 Análisis sintáctico de la olla de barro.
Fuente: (Propia, 2019)

6.5.4. Reglas gramaticales de la olla de barro

La olla de barro tiene una estructura formal similar al jarrito de barro, su sintaxis se diferencia por las siguientes características:

Asa doble: este par de asas son un elemento que caracterizan a la olla de barro, hechas para su fácil y segura trasportación. A diferencia de la oreja del jarrito, estas involucran una praxis distinta.

Cuerpo: la dimensión del cuerpo es más amplia debido a que está pensada para cocinar guisos familiares, lo mismo que pasa con la boquilla la cual es más grande.

Decoración: la decoración en la olla de barro es más ausente, es mas

Estas variaciones morfológicas a partir de la función del objeto y por ende su variación pragmática y contextual ejemplifican la importancia del análisis sintáctico. Los enseres tradicionales -y cualquier objeto- homólogos³⁰ pueden ser diferenciados a partir del análisis de sus elementos esenciales.

6.5.5. Sintaxis del metate

³⁰ Que es semejante a otra cosa por tener en común con ella características referidas a su naturaleza, función o clase.

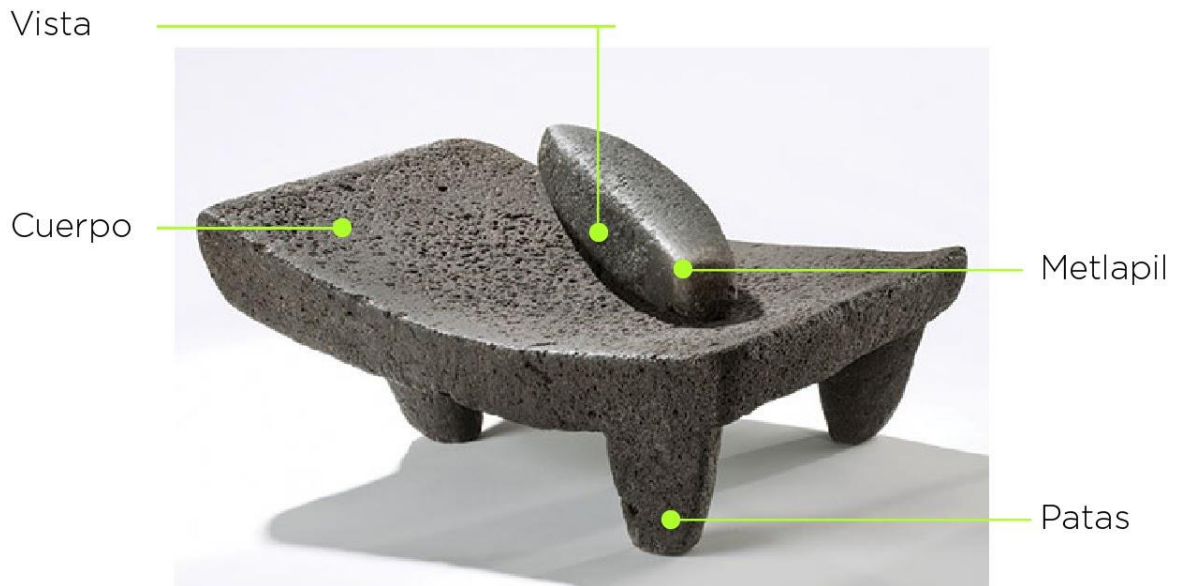


Figura 53 Análisis sintáctico del metate.

Fuente: (Propia, 2020 imagen recuperada de <https://laroussecocina.mx/palabra/metate-2/>)

6.5.6. Reglas gramaticales del metate

El metate puede dividirse en cuatro componentes esenciales: vista, patas, Metlapil o mano y cuerpo, que es la superficie sobre la que se martaja. A continuación, se redactó la sintaxis y reglas gramaticales.

Vista: la perspectiva es imprescindible para poder visualizar los elementos esenciales.

Patas: las patas como componente estructural son imprescindibles. El metate tiene una altura que cumple una función pragmática debido a que las mujeres acostumbraban a sentarse sobre los empeines y martajar el alimento, sin embargo, la praxis ha evolucionado ya que actualmente el metate se coloca sobre la mesa -aunque siga conservando las patas, pero con menos altura-, y se martaja de pie. Existen ejemplares modernos los cuales incluso no tienen patas.

El metate pauta, es decir el común y alrededor del cual se ubica el diámetro estructural aquí planteado, tiene tres patas de las cuales dos están paralelas y de una misma altura y la tercera se ubica en el centro y es más alta, ya que cumple una función: en la posición de molienda tradicional es decir sentado sobre empeines, la parte alta del metate -levantada por la pata- queda en dirección al usuario, esto para que el maíz, chocolate, o chile martajado resbale hacia el recipiente.

Metlapil o mano del metate: Este rodillo es un elemento estructural que no pertenece al cuerpo físico del metate, pues es una herramienta del enser, a pesar de esto no puede faltar en el análisis gramatical. Gracias al Metlapil el metate puede desempeñar su función, su forma es regularmente cilíndrica, pero debido a su fabricación artesanal, por medio de golpeo, tiene aristas ligeramente redondeados, lo cual hace titubear al intento forma cilíndrica y que se ha vuelto esencial en la pauta. Su largo es regularmente del ancho del metate, aunque llega a tener variaciones.

Cuerpo: El cuerpo junto al Metlapil son los elementos que configuran la esencia del metate. A través de la historia no han sido eliminados o modificados en extremo. Sobre el cuerpo se martaja el alimento. tiene forma de prisma rectangular irregular con una curva apenas pronunciada que su parte más alta reposa sobre la pata central. Los filos de la plancha originalmente no están matados, pero en ejemplos modernos tienen redondeos para la seguridad y ergonomía en la interacción, estos ejemplares no yacen dentro del diámetro formal.

6.5.7. La sinceridad del objeto

El metate es el ejemplar ideal del objeto puro, transparente, pues su estructura no contiene más que elementos funcionales -que por supuesto en la actualidad han sido cargados de significados y valoraciones, que se ha ganado a través del tiempo- hoy en día conserva una sintaxis intacta pues se sigue componiendo por el Metlapil, el cuerpo y las patas -aunque no cumplan su antigua función- y una gramática ligeramente alterada que ha sobrevivido a la evolución técnica de la historia -ha sido suplantado, por licuadoras, mas no transformado- incluso no ha sido producido con otro material, como sucede con otros enseres cual comal de barro que evolucionó a lámina. El metate no es chismoso, -es decir no miente en su lenguaje corporal, auto atribuyéndose significados falsos- aquí yace la evidencia de su sinceridad, pues no conduce -como un objeto nacido en la posmodernidad- de un signo a otro, vendiendo y creando ilusiones. J. P. Mayer (1974) en su introducción para la sociedad del consumo, sus mitos, sus estructuras de Baudrillard:

La sociedad de consumo que teoriza Baudrillard se funda en un sistema de signos que no tiene valor racional y objetivo, que no tiene realidad. El mundo del consumo es un mundo de creencia y esperanza sobre los productos, objetos, cuerpos y bienes. Es un pensamiento mágico en el sentido en que el mito triunfa sobre lo racional, la creencia sobre el hecho, la ilusión sobre la verdad. El fundamento de esta creencia es esa capacidad de ceder a los signos, que son todopoderosos y captan en beneficio propio las necesidades y deseos reales, que tan sólo raramente son planteados en términos de realidad y verdad. (p. 47).

Los objetos -o más bien mercancías puras- posmodernos, no son lo que aparentan y dicen ser en la publicidad, su función pasa a ser su fin último, a diferencia del enser tradicional, del cual su único fin es funcionar. Esta sinceridad se repite en los objetos antiguos aquí citados, pues debido a que no fueron diseñados, -ya que el diseño desde sus inicios fue proyectado con una intención de significar aspectos comunicativos ajenos a la función- sino producidos con el único fin de funcionar.

En contraste con la resistencia formal histórica del metate puede citarse el molcajete, el cual, tiene la misma genética, pues la praxis tiene pautas similares: se emplea un Metlapil a su proporción para martajar el alimento, pero no se hace sentado sobre los empeines. Su cuerpo está compuesto por una media esfera cóncava, y está hecho del mismo material, sin embargo, actualmente, es más la población de molcajetes que de metates y los primeros, han sufrido alteraciones formales pues existen ejemplares que tienen grabadas o pintadas figuras geométricas e incluso llegan a tener forma de cerdos - lo que produce una distancia gramatical suficiente para salir del diámetro que rodea al objeto-pauta- Aquí es donde el objeto pierde su pureza en la sintaxis y gramática.

6.5.8. Sintaxis del molcajete

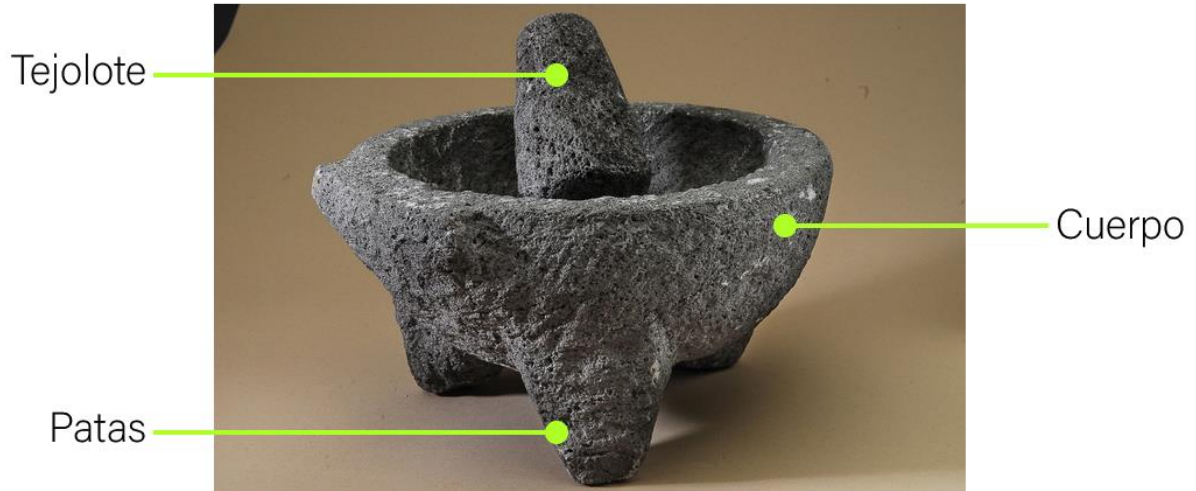


Figura 54 Análisis sintáctico del molcajete.

Fuente: (Propia, 2020 imagen recuperada de <https://relatosehistorias.mx/nuestras-historias/como-se-hace-un-molcajete>)

6.5.9. Reglas gramaticales del molcajete

El molcajete se divide en cuatro componentes esenciales: vista, patas, tejolote o *texolotl*³¹ y cuerpo o cuenco donde se martajan los chiles. A continuación, se redactó la sintaxis y reglas gramaticales.

Vista: la perspectiva es imprescindible para poder visualizar los elementos esenciales ya que con una vista equivocada podrían pasarse por alto los detalles como la ceja que sobresale del cuerpo hemisférico.

Patas: las tres patas como componente estructural son imprescindibles para que el cuerpo semiesférico pueda equilibrarse. Las patas tienen una forma de hexaedro irregular ya que hacia la punta comienza a adelgazarse, también están unidas de la cara superior al hemisferio. Cabe destacar que las aristas

³¹ Texolotl procede del náhuatl, concretamente de la palabra *texolotl*,⁵ de *tetl*, que significa piedra, y *xólotl*, que significa muñeco

también son irregulares, pues algunas son más redondeadas que otras no sólo por su producción original sino también por el uso.

Tejolote o Texolotl: al igual que la mano del metate sirve para martajar la materia, sin embargo, este se usa presionando de atrás hacia adelante empleando un movimiento rotatorio con la muñeca. Su forma es cónica irregular pues la punta esta achatada.

Cuerpo: El cuerpo es un hemisferio con un cuenco donde se martaja el chile, la parte inferior de la semiesfera esta ligeramente aplanada, los bordes están ligeramente redondeados y en la parte superior del hemisferio sobresale una ceja que curiosamente no tiene función alguna, pues su tamaño no permite colocar algo o servir como apoyo, es común en muchos ejemplares, aunque algunos más modernos no la tengan, sin embargo, es esencial para su identificación.

6.6. Sintaxis del molinillo



Figura 55 Análisis sintáctico del molinillo
Fuente: (Propia, 2020 imagen recuperada de <https://nacionaldeaseo.com/pinzas-pan-utensilios/molinillo>)

6.6. Reglas gramaticales del molinillo.

Los iconos estructurales funcionales del molinillo son: vista, mango, aros, decoración y esfera.

Vista: debido a la decoración y ornamento que reposa en el molinillo la visualización que muestre estos elementos es esencial.

Mango: es el medio de sujeción y por el cual el usuario puede realizar el movimiento rotatorio que produce el centrifugado que dispersa el chocolate y produce la espuma. Su forma se comprende como todo el cilindro desde la punta hasta el inicio de la esfera que compone la parte inferior. Su parte media es comúnmente más delgada para facilitar la praxis del movimiento rotatorio que se realiza con las palmas de las manos juntas sosteniendo por en medio el mango como puede visualizarse en la figura 56.

Aros o anillos: alrededor del mango flotan y bailan anillos de madera que ayudan en la dispersión del chocolate. Originalmente tienen un grosor de media o una pulgada y una salida en ángulo. Existen molinillos modernos donde estos aros son suprimidos e incluso molinillos antiguos como el amaxocóatl.

El amaxocóatl, otro ancestro del molinillo moderno, muy parecido a este pero más sencillo, en forma de cruz, y sin anillos y partes dentadas características del actual. A decir verdad, los molinillos de hoy en día son auténticas obras de arte, pues se elaboran a partir de una sola pieza de madera, torneada, en la cual se tallan los anillos y dientes característicos, para finalmente decorarla con la técnica del pirograbado. (p. 94).

Decoración con pintura negra; La decoración con tinta negra es fundamental en la estructura, aunque no cumpla una función física, pues cumple una función estética, ya que incluso el molinillo es actualmente más adquirido por su diseño y tradición que por su uso. Los detalles son colocados comúnmente alrededor de la esfera, haciendo juegos rítmicos con el calado, también rodean el cuerpo de los aros y el mango con líneas.

Esfera: la esfera tiene orificios alrededor del cuerpo formando un cinturón para que el chocolate entre, se mezcle y la espuma se haga.

El molinillo es el enser con una configuración estética más compleja de los aquí presentados, sus elementos además de cumplir una función física cumplen una función comunicativa.



Figura 56 Praxis del molinillo

Fuente: (imagen recuperada de <http://acerohogar.com.mx/category/productos-para-el-hogar/page/3/>)

6.6.2. Sintaxis del comal



Figura 57 Análisis sintáctico del comal

Fuente: (Propia, 2020 recuperada de <https://www.amazon.com/-/es/Mexicano-Acero-al-carbono-Comal/dp/B00T3NLZYU>)

6.6.3. Reglas gramaticales del comal

El comal es uno de los utensilios prehispánicos en el siglo XXI aún sigue habitando las cocinas de los mexicanos. Los primeros comales fueron hechos de barro, compuestos por un simple disco, que de un lado calentaban tortillas y del otro recibieron el fuego. Actualmente los ejemplares de barro escasean debido a que la lámina paso a sustituirlos ya que otorga una cocción uniforme, sin embargo, las pautas formales y por ende de uso siguen intactas, el único elemento que se a añadido es el asa, más adelante se explicara por qué.

Para el análisis de sintaxis y gramática se retomó tanto el comal de barro, como el de laminase y se dividió en dos partes, cuerpo y asa.

Cuerpo: el comal es uno de los enseres más simples, pues se compone en esencia de un disco circular de aproximadamente 30cm generalmente pues existen ejemplares de mayor o menor diámetro, incluso algunos de 50 cm de diámetro, como se dijo anteriormente la cara frontal es donde se colocan las tortillas y la cara trasera se enfrenta al fuego, esta característica es fundamental en los comales de lámina ya que la cara expuesta al fuego sufre una transformación en la superficie pues comienzan a surgir poblaciones de imperfecciones que generan patrones irregulares, además de que la lámina comienza a deformarse con múltiples protuberancias de diversos tamaños. Aquí es necesario dejar claro, que el análisis es especialmente de enseres usados, es decir aquellos que tienen cicatrices de uso que se reflejan en su lenguaje formal. El cuerpo de los ejemplares de barro se diferencia de los de lámina en su forma ligeramente cóncava y sus bordes más gruesos y redondeados, en cambio existen dos tipos de comal de lámina: el comal plano que casi es totalmente plano exceptuando los bordes con ceja, y los comales chinos los cuales tienen ceja ondulada creando un efecto visual de múltiples canales como puede apreciarse en la figura 58. El comal de lámina es más delgado y fino en su forma, en cambio el de barro por su producción artesanal es más grueso y variable en su forma.

Asa: el asa pertenece a los comales de lámina, en los primeros ejemplares el asa era una lámina rectangular doblada para ajustarse a la mano la cual era soldada al comal por la parte trasera, un diseño aditivo, posteriormente los comales tenían el asa de manera integral, es decir en una sola pieza y su forma es más estilizada como en la figura 59. Generalmente el asa es rectangular, circular o en forma de trapecio.



Figura 58 Comal chino (Forma aditiva)

Fuente: (imagen recuperada de <http://acerohogar.com.mx/category/productos-para-el-hogar/page/3/>)



Figura 59 Comal plano (Forma integral)

Fuente: (imagen recuperada de <https://www.venta.com.mx/comal-grill>)

6.6.4. Sintaxis del pocillo de peltre



Figura 60 Análisis sintáctico del molinillo
Fuente: (Propia, 2020 imagen recuperada de www.plasticosdelhogar.mx)

6.6.5. Reglas gramaticales del pocillo de peltre

El cuerpo que se comprende desde el borde hasta la base es el elemento principal de la estructura funcional del pocillo. Su cuenco amplio permite contener una cantidad considerable de líquido -característica que se repite en múltiples enseres como los jarritos de barro, la olla de barro o las cazuelas y que como anteriormente se comentó puede significar la generosidad del mexicano fundida con el enser-

El borde superior del cuerpo tiene originalmente un redondeo hecho por medio de un doblez de la lámina, el color de este doblez es comúnmente -en el caso de los pocillos hechos con peltre color azul celeste pintó: el objeto pauta- de un tono azul rey, que le confiere un detalle sutil que no puede faltar en su estructura. En ejemplares de peltre de otro color como blanco, rojo o verde este detalle es conservado, aunque por supuesto con un color diferente.

Asa: la oreja o asa, sirve para la sujeción transportación y manipulación del objeto, su configuración tradicional tiene una forma que pareciera quisiera emular un arco, sin embargo, la lámina se visualiza -quizá por aspectos tecnológicos- doblada, esto hace que tenga una conclusión irregular, ejemplares que no figuran en el enser pauta aquí planteado tienen el asa con la forma perfecta del arco y justo por ese detalle se aíslan de la forma común. El asa tiene un detalle estético en la cara exterior que también es imprescindible, aunque no afecte la función, es una mancha en tono azul rey -el mismo tono del borde superior- que le aporta una estética particular y es imprescindible.

El desglose de reglas gramaticales y sintaxis ayudó a aislar los elementos, que no forman parte de la estructura formal común y tradicional del enser, para así poder concentrar aquellos elementos que constituyen su alma, es decir su esencia misma, esta radiografía de la estructura será tomada como base para el diseño de las piezas, pues como anteriormente se ha comentado se pretende retomar este lenguaje de los enseres para aportar a las piezas de una estructura formal y simbólica coherente que realmente remita a los enseres que se relacionan con lo picoso.

El diseño de piezas inspirada en estos enseres milenarios es una propuesta a la reflexión del pasado, es una propuesta que puede amplificarse y extenderse en el propio universo de la joyería y otros campos de acción del diseño: diseño utensilios de cocina o el propio diseño de cocinas. La cultura culinaria mexicana tiene mucho que enseñar y aportar para una mejor ecología, donde objeto, humano y ambiente convivan en armonía.

6.7. Proceso creativo -PC- Materiales y tecnología -MT- Prototipos -p- y verificación -V-

El proceso creativo fue cíclico y esencialmente pragmático. Como se consideró en la metodología que se aprecia en la figura 61, se empleó el material y tecnología seguido por la verificación y prototipos, ya que se experimentó con diversos materiales, formas y texturas, que servirían para tener un pre-resultado lo más fiel al producto final que ayudo a tomar decisiones. La colección está compuesta por 3 piezas, anillo, collar y aretes. A continuación, se detalló el proceso.

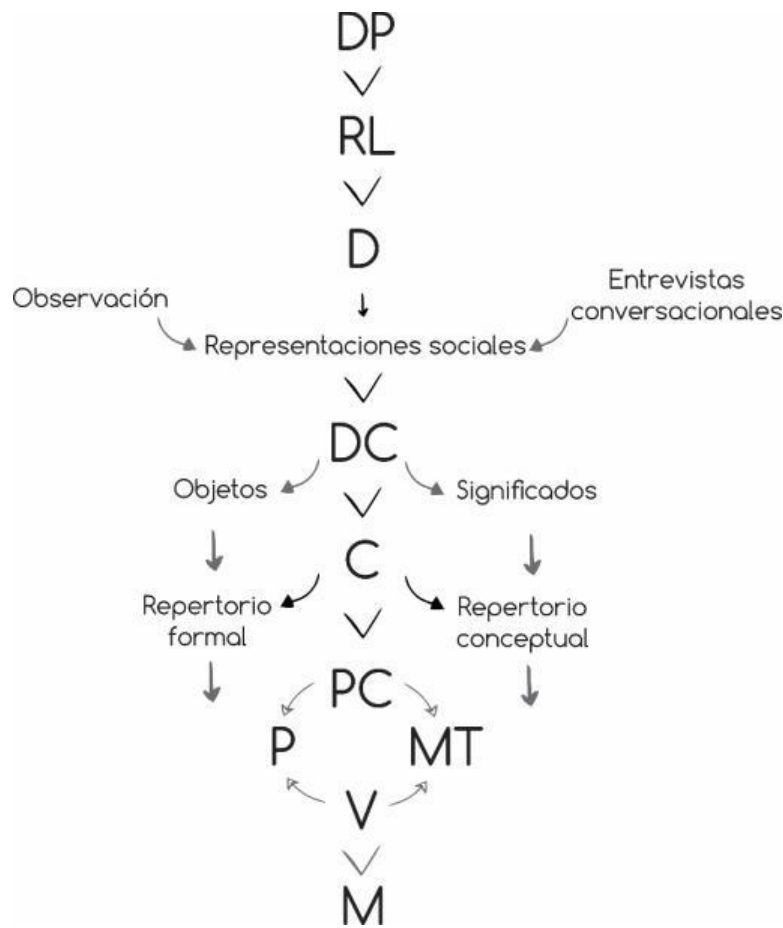


Figura 61 Pasos de la metodología: Definición del problema, Revisión de literatura, Descubrir, Deconstruir, Construir, Proceso Creativo, Material y Tecnología, Verificación, Prototipos y Materialización.

Fuente: (Propia, 2020 adaptada de Munari, 1983)

La principal problemática antes de diseñar fue decidir qué proceso productivo sería el idóneo para plasmar la genética del enser en las piezas, dentro de las opciones figuraban el calado: proceso en el cual una lámina de metal -plata, latón, cobre etc.- por medio de cortes, dobleces y unión por soldadura se transforma en la pieza. También se contempló el proceso de vaciado en cera perdida, en este caso se modela la pieza en cera para su posterior vaciado en rex -metal provisional- para pulir la pieza y posteriormente realizarle un molde de caucho con el cual se pueden vaciar múltiples piezas -de diversos materiales- antes de ser inservible. Otra opción fue realizar el modelo por medio de CAD (diseño

asistido por computadora), para el cual se modela la pieza con un programa 3D para su posterior impresión en cera o incluso plata.

El proceso seleccionado para la producción de la colección fue el de vaciado de cera perdida en plata, principalmente por el tipo de resultados estéticos que pueden obtenerse, ya que permite producir piezas complejas con un abanico amplio de texturas y formas; que -gracias al trabajo artesanal- tienen cierta variabilidad en su resultado, es decir, no son impecables lo cual las dota de la esencia del trabajo artesanal que es atractivo para la misma manufactura de la colección. Así mismo, es un proceso tradicional que empata perfectamente con la investigación de enseres antiguos. También se emplearán otros procesos como el uso de alambre y el engaste de piedras para enriquecer la estética final.

Se investigaron piedras semipreciosas con base en las características estéticas de los enseres investigados, que contribuirían plásticamente a los conceptos desarrollados: la obsidiana arcoíris fue una de las opciones con la cual se experimentó, al igual que la crisocola, están pueden visualizarse en la figura 62 y 63.



Figura 62 Obsidiana Arcoíris en bruto.
Fuente: (Propia, 2020)



Figura 63 Crisocola en bruto.

Fuente: (Propia, 2020)

6.7.1. El concepto

Una vez conocidos los materiales y procesos, se inició una lluvia de ideas para explorar las posibilidades formales de aterrizar en un concepto que contemplo los resultados de la investigación teórica y formal. En la etapa *Construir* de la metodología, se indago en la percepción y experiencia donde se hallaron las similitudes formales/simbólicas entre el acto de comer picoso, y los procesos de cocina tradicional; además de la materialidad de sus enseres, las expresiones mexicanas “picosas” y las experiencias sensoriales (Ver marco teórico página 28).

La hipótesis más destacada corresponde al Concepto B, el cual aporta que el dolor, esfuerzo y placer del acto de comer picante; se reflejaba en los procesos productivos de la cocina tradicional: en la praxis y placer, también en la materialidad que articula conceptos como basto, burdo o tosco en su plástica. Es decir, estas tres caras del universo gastronómico se homologan³², a través de similitudes formales, conceptos, experiencias y creencias. Se desglosaron conceptos que fueron identificados en el lenguaje formal de enseres -metate, comal, jarrito de barro, olla de barro, molcajete, jarra de peltre, pocillo de peltre, molinillo y tompeate-. En el caso del metate y molcajete se desglosaron los conceptos; áspero³³, burdo³⁴, y Basto³⁵; los cuales se reflejan en la superficie poblada de hoyos y pequeñas protuberancias, estos conceptos se relacionan con la praxis ya que martajar el maíz o chile sentado sobre los empeines es un proceso extremadamente duro. así mismo el concepto C referente al placer y la calidez esta muy presente en la plástica y la construcción simbólica de los

³² Poner una cosa en relación de igualdad o equivalencia con otra por tener ambas en común características referidas a su naturaleza, función o clase.

³³ Que tiene la superficie rugosa, rasposa o con irregularidades, por lo que resulta desagradable al tacto.

³⁴ Que está hecho con poco cuidado o delicadeza y resulta mal terminado, imperfecto o tosco.

³⁵ Que tiene la superficie rugosa o áspera.

enseres. Para representar plásticamente estos conceptos se experimentó con las formas, texturas y acabados de la cera y las piedras.

6.5. Proceso creativo cíclico -PC- Materiales y tecnología -MT- Verificación -V- Prototipos -P-

6.7.2. La faz dolorosa de lo picoso: Anillo molcajete

En el diseño del anillo se proyectaron los atributos tosco, burdo, irregular, rudo pesado, azaroso y generoso contenidos en los enseres analizados formal y simbólicamente: metate, molcajete, comal y jarrito de barro. Para plasmar en la plástica del anillo estos conceptos se resolvió inspirarse en el molcajete y recurrir al análisis formal y al análisis de sintaxis y gramática del mismo para generar la pieza.

De acuerdo con el análisis de sintaxis y gramática los elementos pauta se componen por las patas con su forma ancha e irregular, el cuenco y cuerpo semicircular donde se martajan los chiles y el tejolote. Se realizaron bocetos previos para tener una visualización previa -el proceso de modelado se realiza simultáneamente para obtener prototipos lo suficientemente fieles y tomar decisiones en el diseño-, como puede visualizarse en el primer boceto de la figura 66, la idea consiste en hacer el cuerpo del anillo cerrado -limitándose a una talla-; así mismo se omitieron las patas dejando sólo el hemisferio. Sin embargo, la idea fue evolucionando en la figura 67 se muestran los bocetos siguientes, donde se puede apreciar que el cuerpo del anillo se dejó abierto para que fuera de talla ajustable y además se colocaron las patas sobre el cuerpo; dándole así más volumen y similitud al molcajete, esta característica provoca que el cuerpo se perciba tosco y pesado, así mismo el cuenco bastante amplio produce la sensación de un vacío como el de las ollas de barro, que se perciben generosas por la gran cantidad de alimento que pueden almacenar y por ende compartir,

segunda propuesta fue la pauta para comenzar el modelado en cera que puede apreciarse en la figura 68.



Figura 666 Boceto inicial del cuerpo del cuerpo del anillo
Fuente: (Propia, 2020)

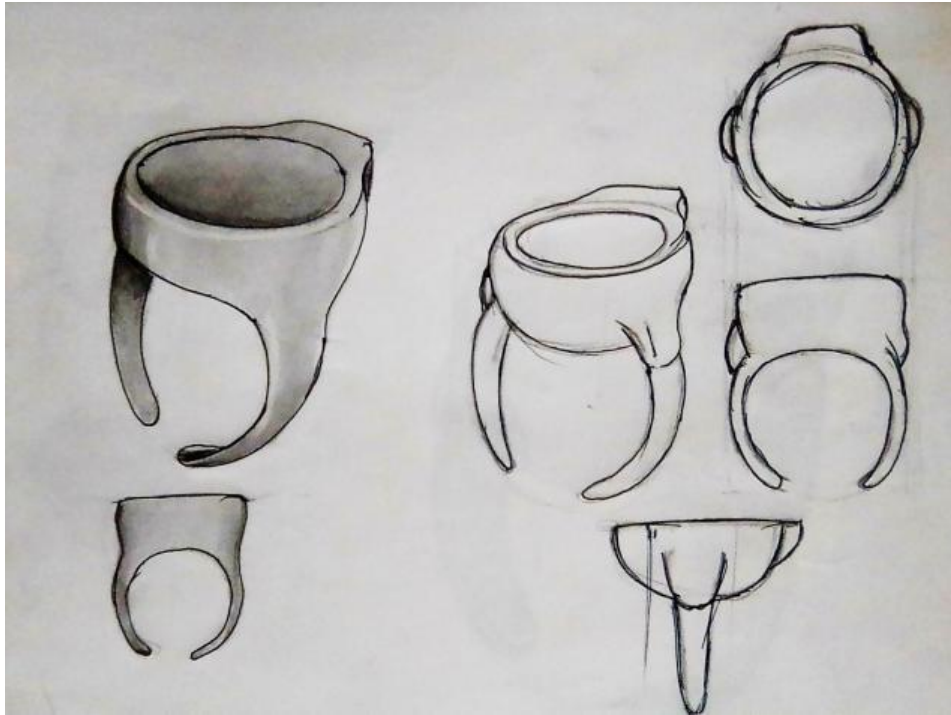


Figura 67. Bocetos de evolución del cuerpo del anillo
Fuente: (Propia, 2020)



Figura 68 Boceto Final del cuerpo del anillo
Fuente: (Propia, 2020)

El proceso de prototipado de todas las piezas se realizó con modelos en su acepción de cosa, que sirve como pauta para ser reproducida o copiada -en este caso abstraída-; ya que observar constantemente los enseres, permite abstraer la forma de modo coherente. En el prototipo, tal como se aprecia en las figuras 59, 60, 61, en concordancia con el boceto, puede visualizarse que una de las tres patas tradicionales fue suprimida con la finalidad de obtener un mejor equilibrio formal, las dos patas restantes se unieron al cuerpo del anillo más arriba en el hemisferio que como tradicionalmente están ubicadas; como se comentó anteriormente, es ajustable ya que el aro no está cerrado. En el modelo, además, se allano la forma con esencia de eucalipto para ablandar la cera y permitir alisar la superficie.



Figura 69 Modelo en cera del anillo (Vista Frontal)
Fuente: (Propia, 2020)



Figura 70 Modelo en cera del anillo (Vista Superior)
Fuente: (Propia, 2020)



Figura 71 Modelo en cera del anillo (Vista lateral)
Fuente: (Propia, 2020)

Como puede visualizarse la pieza en sus dimensiones no es perfectamente asimétrica, las patas no son completamente iguales, y el cuenco no es perfectamente circular; esto fue intencional, con la finalidad de representar el aspecto irregular de los enseres artesanales investigados.

Concluido el cuerpo del anillo, se comenzó a experimentar con el contenido del cuenco, para ello se realizaron modelos de piedra obsidiana arcoíris y crisocola que podrían acompañar la pieza. El uso de obsidiana arcoíris se derivó de sus características estéticas y simbólicas; ya que tenía una relación profunda con los mesoamericanos, al igual que el molcajete, pues fue usada con fines: medicinales, religiosos, domésticos, artesanales y militares. Según Pastrana (2020):

La obsidiana es un vidrio volcánico que se forma cuando las lavas incandescentes, a 600 °C, con alto contenido de sílice y aluminio se enfrían rápidamente; si el descenso de la temperatura es lento, entonces los minerales se cristalizan y dan lugar a las rocas conocidas como riolitas, que son de colores claros: gris, café, rosa, rojizo y amarillento. La obsidiana es clasificada por la mineralogía como vidrio, ya que sus átomos no conforman una estructura cristalina; es dura y frágil, de atrayente brillo, transparente y translúcida, pero su principal característica es su tipo de fractura, aguda, recta y muy cortante, que permite la elaboración de diversos tipos de instrumentos tallados y de preciados objetos pulidos. (parr. 2)

Por lo tanto, su peso simbólico busca que los usuarios se identifiquen con la pieza, en la figura 72 se muestra la primera propuesta con obsidiana para acompañar el molcajete, como puede visualizarse, la pieza está pulida con la

intención de hacer un contraste de texturas; el cual expresa el contraste de experiencias del acto de comer picoso, que a la vez se refleja en el acto de cocinar y en los enseres pues se pasa del dolor al placer. La experiencia gastronómica es traducida en la colección, pues las piezas ofrecen un contraste sensorial, pasando de texturas burdas, que evocan el dolor con carácter azaroso a texturas suaves que transportan al placer.

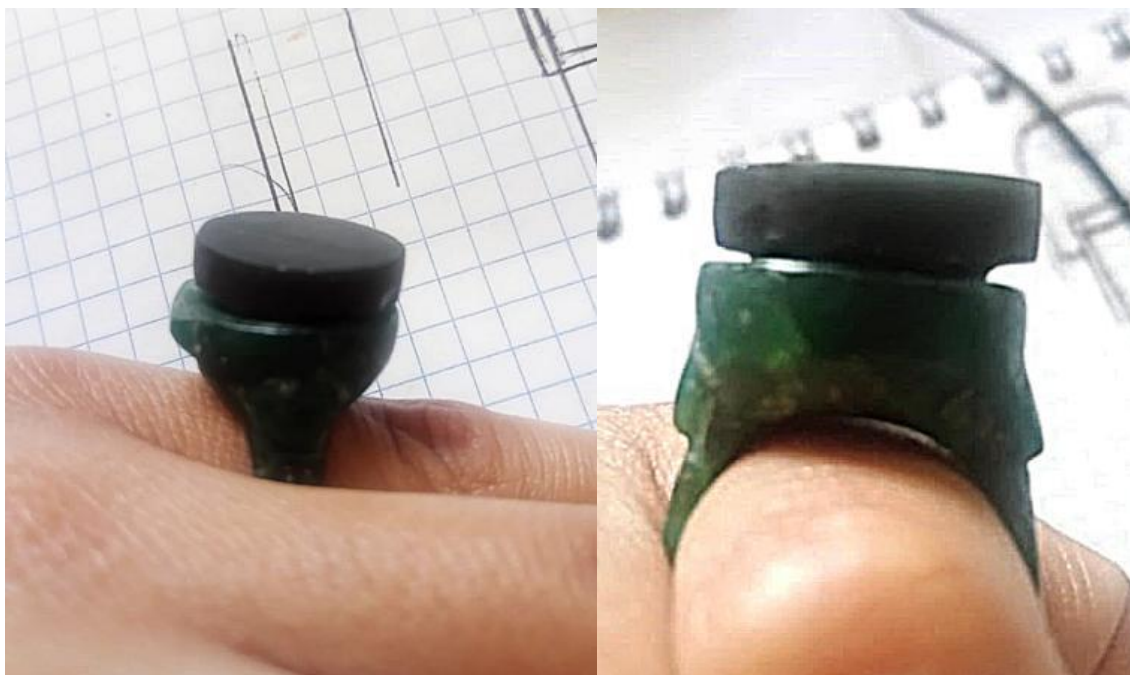


Figura 72 Modelo en cera del anillo con piedra obsidiana (Vista lateral y frontal)
Fuente: (Propia, 2020)

Posteriormente se creó un modelo con crisocola, piedra que fue seleccionada por su similitud al peltre, ya que tiene un color verde agua con algunos toques de negro y azul turquesa; la piedra fue tallada en una especie de forma cónica, quedando la parte más ancha afuera y la parte más delgada en el cuenco. La crisocola conserva su carácter debido a que no se pulió completamente como se muestra en la figura 73 y 74, con la intención de representar la irregularidad del alimento martajado; que ofrece una propuesta apegada al concepto del dolor con una superficie irregular y agresiva.

La propuesta se convirtió en la pauta conceptual y formal, que sirvió de partida para la colección completa: el enser con el alimento representado por la piedra y el metal, la abstracción formal del placer y dolor del universo de la cocina mexicana en una colección.



Figura 73 Modelo en cera del anillo con piedra crisocola
Fuente: (Propia, 2020)



Figura 74 Modelo en cera del anillo con piedra crisocola
Fuente: (Propia, 2020)

6.7.3. Los hervores de la cocina: Dije olla de barro

Una vez que se concluyó el modelo del anillo se inició el diseño del dije conservando el concepto del cuerpo -plata- y el contenido -piedra-. La propuesta inicial está inspirada en la olla de barro, en el primer boceto de la figura 75 puede apreciarse que el cuerpo del dije es simplemente la forma de una olla de barro en miniatura; inclusive con la decoración común de ondas en la parte superior.

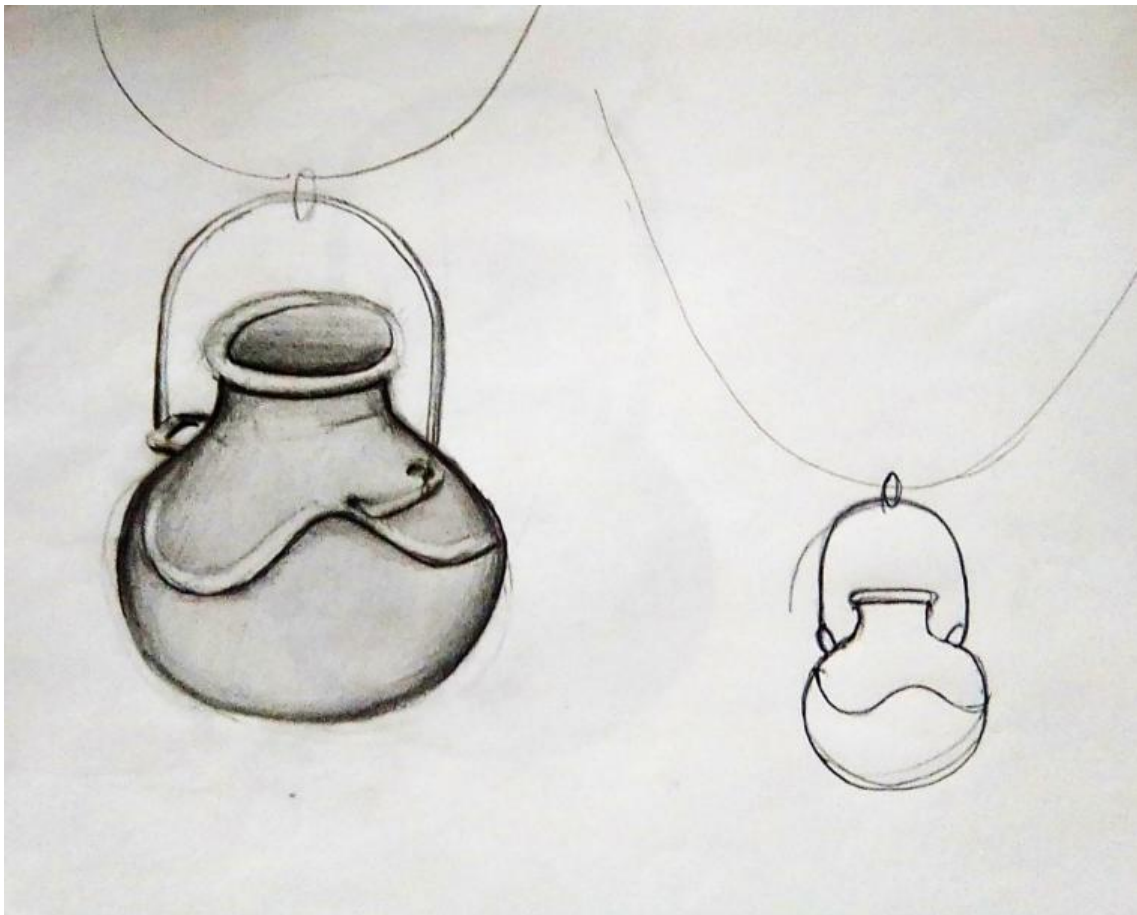


Figura 75 Boceto inicial dije
Fuente: (Propia, 2020)

Posteriormente se proyectó una segunda propuesta, tal como se observa en la figura 76 añadiendo múltiples perforaciones y brotes aleatorios, inspirados en las abolladuras de los enseres de aluminio y peltre, igualmente se hicieron algunas perforaciones grandes que representan las burbujas del hervor. Esta superficie y textura se ciñe formal y simbólicamente a los conceptos de áspero e irregular, pues sensorialmente se pasa de texturas suaves -placenteras- a texturas agresivas que remiten al dolor. Generado el boceto, se realizó el modelo en cera que se presenta en la figura 77 y posteriormente se le presento una crisocola en el cuenco en forma de cono invertido al igual que el anillo, que conservaba su carácter crudo y se expone en la figura 78.



Figura 76 Boceto segundo del dije
Fuente: (Propia, 2020)



Figura 77 Modelos en cera del dije
Fuente: (Propia, 2020)



Figura 78 Modelos en cera del dije con crisocola
Fuente: (Propia, 2020)

6.7.4. La faz placentera de lo picoso: Solitario pocillo de peltre

Igualmente se realizó el prototipo de aretes inspirados en la olla de peltre, como puede observarse en los primeros bocetos de la figura 79. La forma es literalmente igual al cuerpo de la olla de peltre -suprimiendo la tapa- y en las orejas se boceto el hilo que se uniría a lóbulo.



Figura 79 Bocetos iniciales aretes
Fuente: (Propia, 2020)



Figura 80 Olla de peltre

Fuente: (<https://www.tiendalaluna.com/products/olla-recta-42-orejas-roladas-19306-cinsa>)

Durante el proceso de bocetaje, se exploró la posibilidad de plasmar la misma textura del dije olla de barro, representando, burbujas, hoyos y protuberancias de diversos tamaños que pueden visualizarse en la figura 81.



Figura 81 Boceto de aretes con textura

Fuente: (Propia, 2020)

Concluidos los bocetos se inició el prototipado en cera del dije. Como puede apreciarse en la figura 82 el cuerpo tiene un carácter contrastante, en la vista frontal el lado izquierdo es totalmente liso y la zona derecha correspondiente al tratamiento de la textura antes explicada es irregular; este lenguaje empata con el concepto de dolor y placer en la plástica. En la vista lateral de la figura 83 se aprecia mejor la textura, con orificios y protuberancias.



Figura 82 Prototipo de cera. Arete inspirado en la olla de peltre (Visita frontal)
Fuente: (Propia, 2020)



Figura 83 Prototipo de cera. Arete inspirado en la olla de peltre (Visita lateral)
Fuente: (Propia, 2020)



Figura 84 Prototipo de cera. Arete inspirado en la olla de peltre (Visita superior)
Fuente: (Propia, 2020)

Con el prototipo de cera se observaron las dimensiones reales de la pieza, las cuales necesitaban ser modificadas ya que podía ser en extremo pesada para el usuario, además de elevar el costo; la forma debía ser más estilizada, pues al presentarla a la oreja, no lucía bien. Después de una retroalimentación derivada de la evaluación del primer modelo, analizar las cuestiones ergonómicas y relativas al coste; se concluyó que la propuesta no era funcional pues su producción sería compleja, ya que no es posible hacer un molde de una pieza hueca y tendrían que buscarse otras posibilidades de producción.

La forma esférica del dije de barro también tiene problemas ergonómicos, debido a que el usuario se lastimaría si la pieza hiciese presión hacia su pecho, entonces la pieza tendría que estar dividida a la mitad o restarle un segmento para quedar plana al pecho; lo cual afectaría la forma. Por estos motivos se realizaron otras propuestas de las dos piezas, tomando ahora en cuenta estos detalles productivos y ergonómicos.

El proceso de diseño, sin duda fue un proceso de aprendizaje y desarrollo, ya que hay ciertos detalles que se pasaron por alto; como diseñar las piezas en equilibrio entre los aspectos ergonómicos, estéticos y funcionales al mismo tiempo. Por esa razón, se colocó y explicó de manera detallada cada parte del proceso, a pesar de que la mayoría de las propuestas no fueran consideradas como propuesta final, para demostrar lo aprendido durante la tesis.

El rediseño de los aretes como se muestra en la figura 85 y 86 se inspiró en el pocillo de peltre. La abstracción de la pieza comienza por la división del cilindro por la mitad, además en la parte inferior en lugar de cortar el plano, se redondeó hasta conseguir la forma de una capsula, en la parte superior del pocillo se representó el doble tradicional en forma de canal, también se añadió la oreja que es indispensable en su estructura formal; de esta manera se reforzó la forma del diseño para que el usuario identifique la pieza y la asocie con el enser, toda esta genética formal fue extraída del análisis de sintaxis anteriormente realizado en la página 144. En el caso de la piedra se le dio forma de capsula para conseguir un equilibrio formal y de ritmo al conjunto, con su integración al arete.

El sistema de sujeción del arete es un gancho simple de alambre redondo de plata calibre 22, el hilo rodea la forma para sujetarla y repite a su alrededor la forma de capsula para reforzar el lenguaje. Como puede visualizarse, la abstracción de la forma permitió aterrizar en una pieza simple que representa la cara placentera de lo picoso, pues la superficie tanto del pocillo como de la piedra están pulidas.



Figura 85 Bocetos de aretes inspirado en el pocillo de peltre
Fuente: (Propia, 2020)

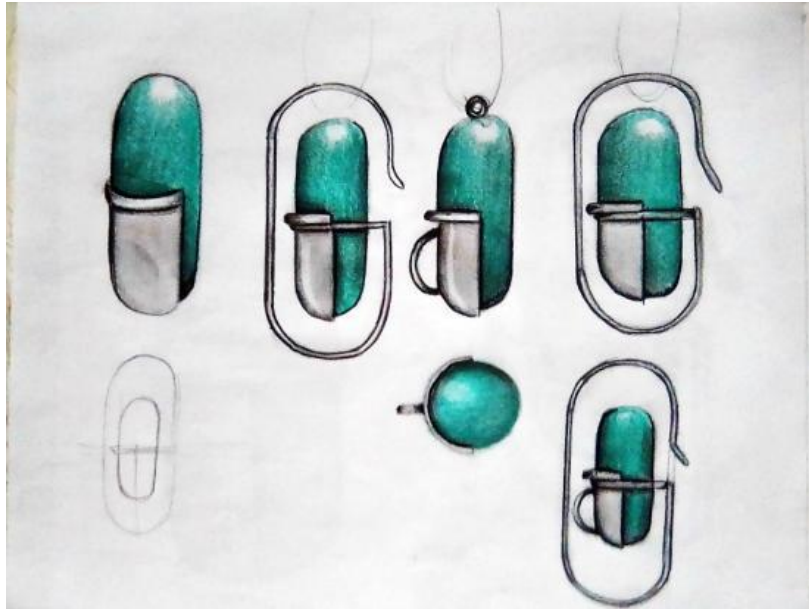


Figura 86 Bocetos de arete inspirado en el pocillo de peltre
Fuente: (Propia, 2020)

Con esta proyección como pauta se llevó a cabo el modelado en cera del cuerpo, y posteriormente se le dio forma a la piedra, en la figura 89 y 90 puede visualizarse engastada.



Figura 87 Prototipo de cera. Arete inspirado en el pocillo de peltre (Visita frontal y lateral y perspectiva)
Fuente: (Propia, 2020)



Figura 88 Prototipo de cera. Arete inspirado en el pocillo de peltre (Visita frontal y lateral y perspectiva)
Fuente: (Propia, 2020)



Figura 89 Prototipo de cera. Arete inspirado en el pocillo de peltre con crisocola
Fuente: (Propia, 2020)



Figura 90 Prototipo de cera. Arete inspirado en el pocillo de peltre con crisocola
Fuente: (Propia, 2020)

Las piezas de la colección tienen contrastes formales y conceptuales, p. ej. el anillo evoca el dolor por medio de sus texturas, formas y acabados irregulares y ásperos, en cambio, los aretes evocan el placer a través de superficies lisas y suaves. Sin embargo, surge una interrogante ¿en realidad el placer es lo suave, y el dolor lo áspero?, de acuerdo con el proceso dolor-esfuerzo-placer, cuando se come picante la experiencia inicial es agresiva pues arde la boca lo que provoca que el cerebro mande una señal de alerta, y cuerpo libere endorfina para

apaciguar el dolor, esto suscita el placer; no obstante, el comensal sigue comiendo, entonces existe un momento en que el dolor y el placer suceden al unísono, se sufre, pero se goza, como Quetzal expresaba.

En el caso de la preparación de los alimentos con enseres tradicionales, la mujer sufre ya que la praxis es ruda, como en el caso de metates y molcajetes; durante esa praxis no hay placer alguno ya que el placer sucede después: cuando concluyen el platillo con el sabor original y reciben felicitaciones por los comensales. Aquí dolor y placer no suceden a un tiempo, sino dolor y luego placer; sin embargo, debe tenerse en cuenta que el proceso de cocinar es la transformación de la materia, como hace un alfarero que transforma el barro, aquel que cocina tiene los elementos en bruto y pasan por un proceso para ser modelados. Lo mismo que sucede con el maíz al ser martajado de grano a masa, o los chiles de enteros a molidos, después estos alimentos se combinan junto con otros y pasan por un proceso de cocción para elaborar memelas, tamales etc; los cuales significan el proyecto concluido esta realidad permite comprender que el placer sucede cuando la materia toma la forma deseada, cuando el platillo está listo.

En el ejemplo del maíz, este se transforma en masa, ya que pasa de un estado sólido -grano- a un estado flexible -la masa-, la cual puede ser modelada en forma de tamal, gordita, memela etc. Esa textura flexible de la masa es la conclusión de una parte del proceso, es suave y amistosa al tacto; así mismo, el tamal concluido tiene una textura lisa incluso brillante, placentera y que curiosamente si se trata de un tamal picoso podría repetir el ciclo dolor-esfuerzo-placer.

En conclusión, desde la perspectiva de la cocina mexicana el placer como proyecto concluido es suave como la masa con una superficie lisa, agradable a manos y boca. En la parte primera, se habló sobre la modernidad líquida de

Sigmund Bauman, como los líquidos fluyen y están dispuestos a cambiar pues tienen libertad. Cuando el maíz se marta claro está que no se encuentra en un estado líquido, sino en estado de masa dotado de cierta flexibilidad y libertad; entonces, el que cocina, puede modelarlo y la praxis es más amigable que cuando tiene que marta el grano, hay más libertad para el alimento y aquel que cocina. De un lado se ubica el anillo molcajete, el cual tiene la genética áspera del dolor, de acuerdo con la investigación de lo picoso en la cocina mexicana, y del otro se ubican los aretes con la genética suave del placer; en el centro, se propuso el metate, puente entre el dolor y placer, es decir el esfuerzo ya que es el enser con la praxis más hostil de los aquí investigados y el comal.

6.7.5. Contraste entre dolor y placer: Dije metate

En los primeros bocetos de las figuras (figura 90 y 91), puede visualizarse la búsqueda de la forma. Se suprimieron las patas y se hizo un orificio rectangular -como toda la forma-, en el cual se planeaba colocar la piedra para representar la salsa.

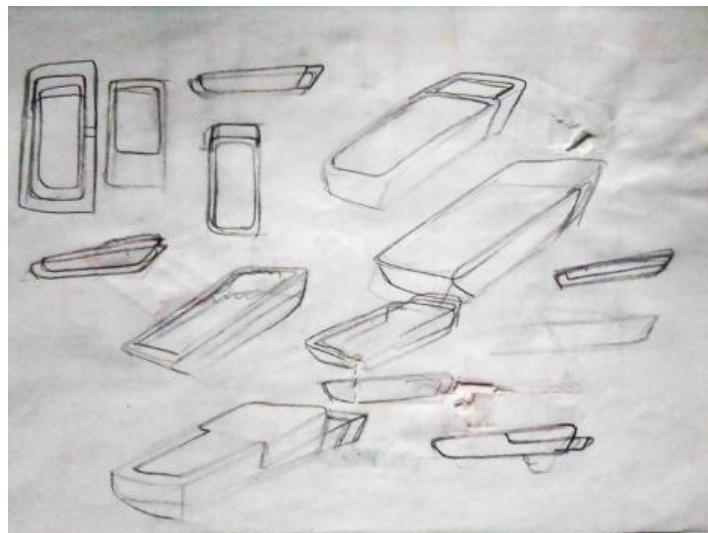


Figura 90 Bocetaje del dije inspirado en el metate
Fuente: (Propia, 2020)

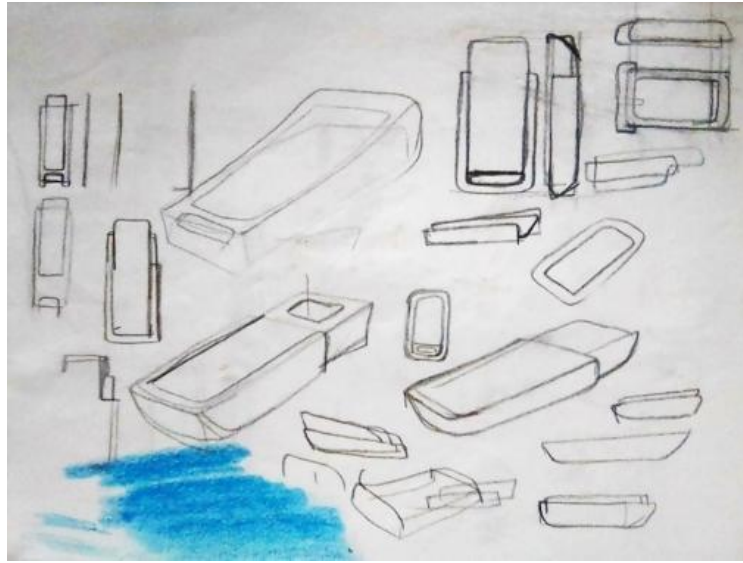


Figura 91 Bocetaje del dije inspirado en el metate
Fuente: (Propia, 2020)

Posteriormente, se realizó el modelo en cera del cuerpo como puede apreciarse en la figura 92, en la vista frontal y trasera puede apreciarse el cuenco para engastar la piedra; así mismo puede visualizarse el orificio para poder atravesar el hilo y sostener el dije al collar. En la vista lateral de la figura 95 se aprecia como la forma pasa de gruesa a delgada, este aspecto formal fue rescatado de la forma tradicional del metate, que tenía una especie de curva que facilitaba la molienda, quedando el lado más alto junto al cuerpo del usuario.



Figura 92 Modelo en cera del dije inspirado en el metate
Fuente: (Propia, 2020)



Figura 93 Modelo en cera del dije inspirado en el metate
Fuente: (Propia, 2020)

Después de concebir la forma del cuerpo se produjo la piedra, que ocuparía el cuenco y representaría la salsa. Como puede apreciarse en la figura 94 esta cara de la piedra está completamente pulida, pero la otra que se expone en la figura 95 tiene la superficie en bruto con la finalidad de experimentar con las dos posibilidades, ya que simbólicamente la superficie lisa representa el alimento en estado de masa; es decir, homogéneo, flexible y amigable al tacto que con lo que se ha venido disertando entraría en el polo del placer de lo picoso. En cambio, la cara cruda representa el alimento sólido antes de ser molido, entonces se ciñe al concepto áspero, correspondiente al polo doloroso de lo picoso.



Figura 94 Modelo en cera del dije inspirado en el metate con crisocola engastada (Cara pulida)
Fuente: (Propia, 2020)



Figura 95 Modelo en cera del dije inspirado en el metate con crisocola engastada (Cara natural)
Fuente: (Propia, 2020)

6.7.6. Contraste entre dolor y placer: Dije comal

En los bocetos de la figura 96 puede apreciarse las alternativas del diseño exploradas, se proyectó un disco plano con el borde redondeado y se buscaron alternativas en la forma del asa: rectangular, circular y trapecio. En la cara frontal, se colocaron círculos que representan las tortillas, las cuales serían pastillas de piedra y en la cara que iría pegada al pecho se exploraron alternativas de texturas inspiradas en el comal. Para representar estas texturas en la cera primero se hicieron pruebas: con la ayuda de escarbadores se realizaron orificios y protuberancias de diversos tamaños sobre una superficie; para dotarle irregularidad, imperfección y rugosidad, como se aprecia en la figura 97. Sin embargo, el resultado de la textura no remitía a la textura del metate y no resultaba atractiva estéticamente. Debe aclararse que a pesar de trabajar con una metodología y los resultados estar orquestados, se emplea una sensibilidad estética, pues como se ha demostrado algunas propuestas fueron discriminadas no sólo por cuestiones productivas y de presupuesto, sino también y fundamentalmente estéticas.

También se realizaron otras pruebas experimentando con la textura, durante este proceso surgió la idea de plasmar la textura expuesta en la figura 98, específicamente la cara inferior que está expuesta al fuego; esta cara tiene múltiples poblaciones de orificios que van formando una textura que incluso, genera un patrón irregular. Se realizaron pruebas en cera obteniendo una superficie afín como puede visualizarse en la figura 98; posteriormente se realizó el prototipo de cera.

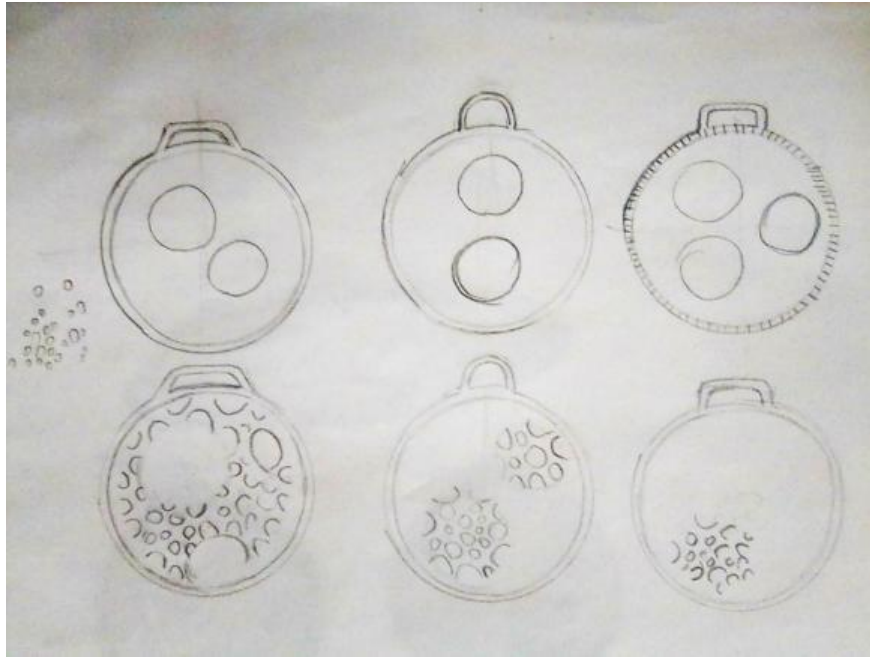


Figura 96 Bocetos de dije inspirado en el comal de barro y lamina
Fuente: (Propia, 2020)



Figura 97 Prueba de textura inspirada en el comal en cera
Fuente: (Propia, 2020)



Figura 98 Prueba de textura en cera
Fuente: (Propia, 2020)



Figura 99 Textura inspirada en la genética del comal
Fuente: (Propia, 2020)

El cuerpo del modelo realizado es un disco ligeramente cóncavo con los bordes redondeados inspirado en el comal de barro como se ve en la figura 100, 101 y 102, en la cara trasera tiene un canal en alto relieve característico de este enser. Como se aclaró en la sintaxis del comal el asa es un elemento fundamental, así que se colocó en forma de trapecio la cual sirve también para unir el dije al hilo, una vez concluido el cuerpo se le dio forma a las piedras que representan las tortillas; la intención, como se aprecia en la figura 103 fue acomodar las piedras de forma asimétrica tal y como sucede cuando se calientan las tortillas buscando reflejar esta variabilidad.



Figura 100 Modelo en cera de dije inspirado en el comal (Vista frontal)
Fuente: (Propia, 2020)



Figura 101 Modelo en cera de dije inspirado en el comal (Vista trasera)
Fuente: (Propia, 2020)



Figura 102 Modelo en cera de dije inspirado en el comal
Fuente: (Propia, 2020)



Figura 103 Modelo en cera de dije inspirado en el comal con crisocolas
Fuente: (Propia, 2020)

Se buscaron diversas alternativas de representar la tortilla, en la primera expuesta en la figura 104 se colocaron dos tortillas de crisocola pulidas, en la segunda se colocó una crisocola y una obsidiana arcoíris como se muestra en la Figura 105. En el caso de la primera opción, las piedras están pulidas lo que transporta a la pieza del estado de masa que anterior se habló, sobre la suavidad; en la segunda, la obsidiana conserva su carácter y ofrece un contraste interesante, que traslada a la pieza al polo áspero de la investigación, así mismo se agregó una tercera propuesta para explorar otras posibilidades como se visualiza en figura 106; después de generar los prototipos se comenzó el proceso productivo.



Figura 104 Modelo en cera de dije inspirado en el comal con crisocolas
Fuente: (Propia, 2020)



Figura 105 Modelo en cera de dije inspirado en el comal con crisocola y obsidiana Arcoíris
Fuente: (Propia, 2020)



Figura 106 Modelo en cera de dije inspirado en el comal con obsidiana Arcoíris
Fuente: (Propia, 2020)

Como se fue esclareciendo durante la evolución del concepto, algunos prototipos fueron descartados por aspectos ergonómicos, económicos, y fundamentalmente estéticos. Esto gracias a los operadores lógicos y simbólicos de gramática y sintaxis. En el caso del dije olla de barro, fue descartado por sus complicaciones productivas y ergonómicas, en el caso del dije inspirado en el metate, fue descartado por que formalmente no evocaba el metate, pues pocos elementos de su sintaxis fueron empleados, a diferencia del anillo molcajete que a pesar de su abstracción evocaba al enser. Entonces los modelos seleccionados para producción fueron: el Anillo molcajete, el solitario pocillo de peltre y el dije comal al cual se le realizaron algunas modificaciones que pueden visualizarse en las figuras 111, 114 y 115.

6.8. Materialización -M-

6.8.1. Elaboración de *masters*

El proceso de vaciado de cera perdida es un proceso antiguo, que sigue empleándose gracias a su bajo coste y bondades estéticas; pues pueden elaborarse piezas únicas y otras destinadas para su producción en masa, este proceso conserva una esencia artesanal inigualable. Para transformar los modelos en piezas de metal se contrató el servicio de vaciado, que consiste en montar un árbol con las piezas de cera, las cuales serán introducidas en un cubilete de revestimiento cerámico que aguanta temperaturas extremas; luego, la cera es eliminada a través de calor y se vacía el metal fundido que llena el hueco dejado por las piezas. En la parte final del proceso, el cubilete se enfría y las piezas están listas para ser desprendidas del árbol. El metal empleado para este proceso es denominado *rex* que es una aleación de dos metales y funciona como sustituto para realizar modelos y perfeccionarlos antes de su producción en metales preciosos, una característica de este metal es que su estructura es porosa, y su color es amarillento.

Las piezas vaciadas o *masters* servirán -se habla en futuro ya que solamente se realizó el proceso hasta el modelo- para realizar el molde, dicho *master* se lijo y pulió hasta obtener la forma deseada, para este proceso se emplearon herramientas como el mototool, -taladro de alta precisión-, limas, lijas y pastas para el pulido, los modelos no fueron lijados a la perfección, pues se conservaron aquellos rastros de la hechura los cuales no sólo evidencian el proceso artesanal sino que reflejan la variabilidad formal de los enseres. A continuación, se muestran los *masters* antes de ser lijados.

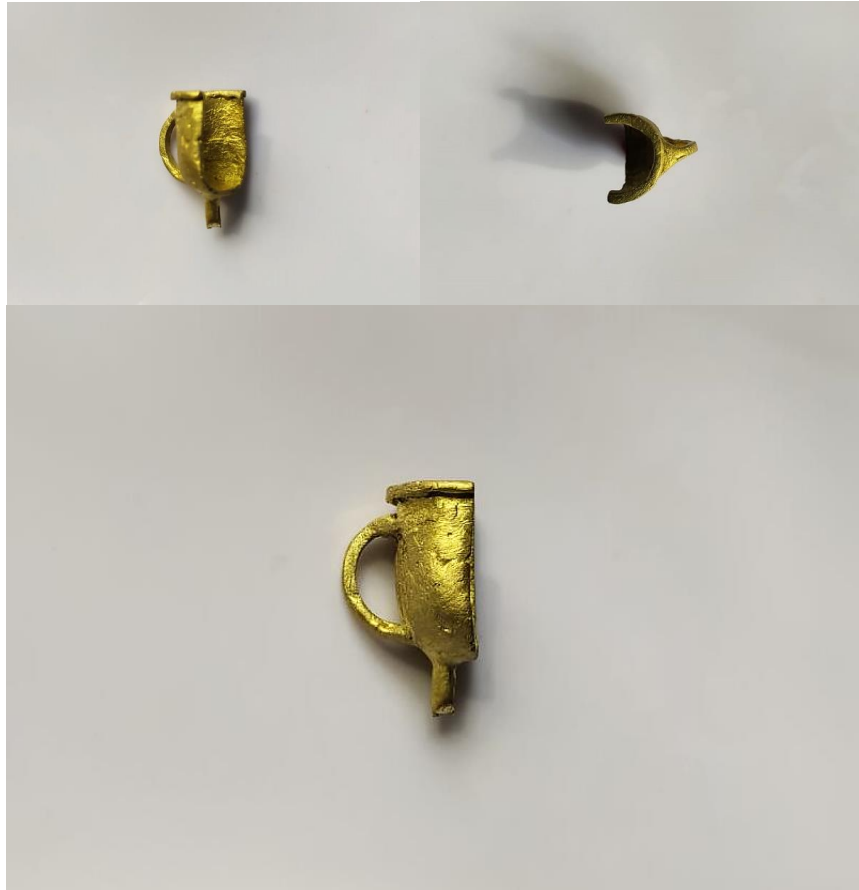


Figura 107 Máster del solitario en bruto: perspectiva, vista superior y vista frontal
Fuente: (Propia, 2020)



Figura 108 Máster del solitario en bruto: vista lateral
Fuente: (Propia, 2020)



Figura 109 Máster del anillo en bruto
Fuente: (Propia, 2020)



Figura 110 Máster del anillo en bruto: vista lateral, vista superior, vista frontal y vista inferior
Fuente: (Propia, 2020)



Figura 111 Máster del dije en bruto con obsidiana: vista frontal y perspectiva
Fuente: (Propia, 2020)

Como se mencionó anteriormente el modelo del comal fue modificado, pues se realizaron dos orificios en las zonas donde se colocaron las piedras -tortillas- para que pudieran engastarse en lugar de simplemente pegarse, estas perforaciones también ayudan a que se reduzca el precio de la pieza. En relación con la textura

en general, las piezas tienen la superficie irregular debido al trabajo manual en cera.

6.8.2. Acabado de masters

A continuación, se muestran las piezas con el acabado deseado el cual pretendió conservar las imperfecciones para representar lo mejor posible la “piel” de los enseres.

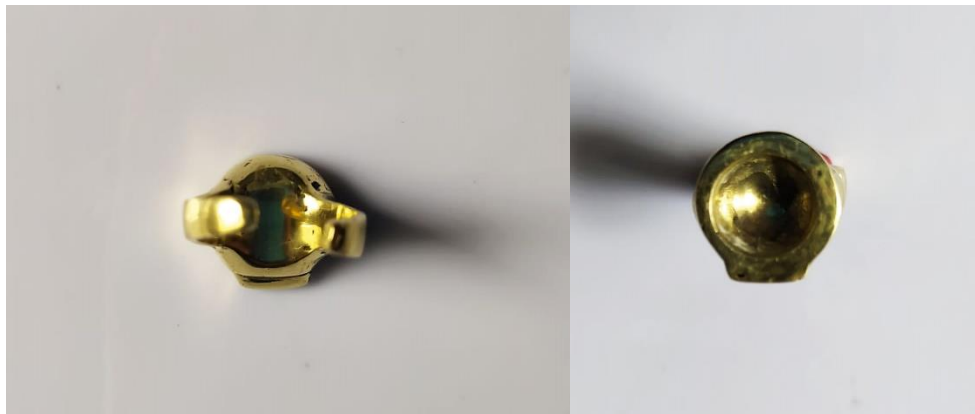


Figura 112 Máster del anillo lijado y pulido: vista superior y vista inferior
Fuente: (Propia, 2020)



Figura 113 Máster del anillo lijado y pulido
Fuente: (Propia, 2020)



Figura 114 *Master* del comal lijado y pulido: vista frontal, trasera y perspectiva
Fuente: (Propia, 2020)



Figura 115 *Master del comal lijado y pulido: perspectiva*
Fuente: (Propia, 2020)



Figura 116 Máster del solitario lijado y pulido: perspectivas
Fuente: (Propia, 2020)



Figura 117 Máster del solitario lijado y pulido: perspectiva
Fuente: (Propia, 2020)

Una vez el máster pulido, se debe realizar el molde de caucho, el cual por medio del proceso de vulcanizado envuelve la pieza y crea el hueco con la forma en su interior para realizar múltiples vaciados, sin embargo, como se mencionó anteriormente no se realizó este proceso.

6.8.3. Engaste de piedras

Concluido el molde de caucho con la forma buscada le sucede el vaciado de piezas en el metal deseado, en este caso se propone plata de ley 925 ya que la plata en su estado natural no puede ser manipulada para su transformación en piezas, por esa razón debe ser fundida con otros metales que le aporten dureza, el metal con el que se combina es comúnmente cobre, la mezcla es 92.5 % plata

y 7.5 % cobre, por eso se denomina 925. Una vez las piezas lijadas y pulidas se llevó a cabo el engaste de las piedras, la unión se reforzó con pegamento epóxico y presión. A continuación, en las figuras 118 y 119 se muestra la propuesta del anillo con crisocola engastada.



Figura 118 Anillo con crisocola engastada: vista lateral, frontal, superior y perspectiva
Fuente: (Propia, 2020)



Figura 119 Anillo con crisocola engastada: vista lateral, frontal, superior y perspectiva
Fuente: (Propia, 2020)



Figura 120 Anillo con obsidiana engastada: vista superior, lateral y perspectiva
Fuente: (Propia, 2020)

En las dos propuestas del anillo, puede visualizarse el contraste formal. En la propuesta con crisocola la piedra rompe la estructura lisa del molcajete, y deviene en una explosión viva debido a los colores y a la superficie montañesa, esta propuesta se adapta al proceso del dolor-esfuerzo-placer, pues la superficie irregular y las dimensiones la ubican en los conceptos de pesado, hostil y

azaroso. La propuesta con obsidiana arcoíris es sobria y suave, debido a la superficie lisa y a sus dimensiones, el contraste entre dorado y negro le aporta elegancia y es más cómodo de usar, este diseño embona en el lado amigable de los enseres, como los pocillos de peltre que son suaves o los jarritos de barro que por su forma abomba, que como se comentó anteriormente remiten a la bondad y al compartir.



Figura 121 Dije con crisocola y obsidiana engastada
Fuente: (Propia, 2020)



Figura 122 Dije con crisocola y obsidiana engastada: vista frontal
Fuente: (Propia, 2020)



Figura 123 Dije con crisocola y obsidiana engastada
Fuente: (Propia, 2020)

Como puede visualizarse el resultado final del comal, tiene un contraste intenso entre el dolor y placer, entre lo suave y lo áspero, tiene una superficie suave, aunque irregular pues en algunas zonas la superficie se abomba o deforma al igual que el comal de la cocina después del uso, también tiene algunas imperfecciones que le permiten tener esa esencia domestica e irregular del enser.

El diseño del solitario como se aprecia en las figuras 124, 125 fue complementado con alambrismo, al igual que el comal se emplearon aros para generar un lenguaje coherente, como puede visualizarse la superficie de metal tiene algunas imperfecciones al igual que el peltre después del uso, esto refuerza la genética del enser en la pieza así mismo en la figura 125 puede apreciarse que el arete termina colgado al igual que los enseres son colgados en las paredes de las casas mexicanas en este caso por la oreja y sin una intención de equilibrarlo.



Figura 124 Solitario con crisocola engastada
Fuente: (Propia, 2020)



Figura 125 Solitario con crisocola engastada
Fuente: (Propia, 2020)

Las piezas vaciadas en plata deben ser lijadas y pulidas como proceso ultimo. El lijado sin dejar imperfecciones de los metales preciosos es una característica común de la Joyería tradicional, al igual que la meticulosa ornamentación y el engaste de piedras preciosas, estas características -tal como la mayoría del historial de la joya en la humanidad y aun en la actualidad- dan valor a la Joyería el cual es un valor económico global Según Cabral (2014) repasando la concepción de la joya en la historia:

El primer tipo de joyas que introduzco corresponde a cosas que, siendo símbolos culturales, signos o iconos, son utilizadas para demarcar poder, religioso o civil, o estatuto o papel social. (...) Sólo podían ser llevadas por sujetos de “calidad”. (...) En grandes civilizaciones como la Romana, y en momentos históricos posteriores [e increíblemente actualmente] (...) la joya comunica, transfigurándose en muestra de poder u ostentación. Varias joyas se convierten en símbolos de representatividad regia, social o religiosa. (p. 122)

Entonces -siendo esta una colección de Joyería contemporánea- continuar con esas tradiciones sería fallar a décadas de teoría y práctica en el oficio, entonces para divergir se aplicó un acabado natural, es decir que exponga la hechura artesanal y el carácter del metal, pues es una colección que reflexiona sobre enseres cotidianos, tradicionales gastados en la cotidianidad. Cabral (2014) agrega que para los joyeros contemporáneos la Joyería:

No significa belleza, no significa adorno, no significa minucia artesana. Lo entienden como fuente de sentido simbólico y social que refiere a la vida. Soltándolo de códigos, crean un tipo de

comunicación simbólica (...) y asumen la libertad de participar con auto-consciencia en la esfera pública (p. 122)

Como menciona Cabral las piezas aquí presentadas buscan una reflexión por medio de signos -genética formal, conceptos- que conforman un símbolo: discurso y plástica en la colección no simplemente de lo picoso que es el tema fundamental, sino también del universo gastronómico mexicano y aspectos socioculturales que se involucran, así mismo es una invitación a la regresión de las tradiciones vulnerables al olvido.

VII. Presentación y discusión de resultados.

8.1. Resultado de la traducción de los conceptos en la plástica de la colección

A continuación, en las figuras 130 y 131 se muestran las composiciones seleccionadas que dan cabida al concepto de dolor/placer/esfuerzo el cual como se comentó al inicio, plantea la idea de una complicidad entre la praxis, la plástica de los enseres y la experiencia de comer picante. Esta idea permitió definir lo picoso en términos formales. A partir de esta teoría se desglosaron ideas nacidas de historias domésticas y verdaderas que demostraron realidades subyacentes en la gastronomía mexicana las cuales tocan temas socioculturales como el albur, e incluso el rol de la madre y como se desempeña como alimentadora del hogar, estas ideas fueron acotadas en palabras posibles de plastificar con la genética de los enseres, palabras como azaroso, burdo, tosco, fueron traducidas en formas, texturas, e incluso en el uso y el peso, concluyendo así en piezas con genética del enser, que remontan a historias y experiencias en la cocina recurriendo a una nostalgia formal como estrategia. A continuación, se muestran las piezas con los conceptos que representan y en que característica formal se refleja, en el lado derecho se ubican los adjetivos y en el lado izquierdo su traducción formal.

Comenzando por el anillo, como puede visualizarse en la figura 128 en el lado derecho se ubica el adjetivo tosco el cual se refiere a algo hecho sin refinamiento es decir sin esmero, así mismo burdo se refiere a algo hecho con poco cuidado o delicadeza por lo cual resulta mal terminado, estos adjetivos se traducen formalmente como puede visualizarse en el lado izquierdo de la figura 128 en miembros irregulares, ya que las patas del metate no son exactamente

iguales, así mismo la pieza tiene huecos de distintos tamaños esparcidos por la superficie como puede visualizarse en los detalles de la figura, por último la simetría imperfecta de la pieza puede apreciarse en la vista frontal pues no sólo las patas sino incluso el orificio no son perfectamente asimétricos, estas características fueron obtenidas gracias al proceso productivo artesanal y cumplen el objetivo formal y simbólico que requiere la pieza para ser identificada con el molcajete, así mismo Rudo es un adjetivo que se refiere a algo poco delicado o estilizado características que pertenecen a la Joyería tradicional y que en el Anillo molcajete no aparecen pues el peso de la pieza no le permite ser clasificada como delicada, así mismo su estilización es nula, pues se conservó el icono del molcajete, realizando sólo con intervenciones para configurar la forma de anillo conservando su robustez, en este proceso la obviedad es fundamental para que la pieza sea identificada fácilmente por el usuario mediante el símbolo del molcajete. El anillo también es pesado, no sólo con relación al peso físico sino también visual, por su forma abombada y rechoncha. Estos adjetivos pertenecen a los Conceptos A y B que refieren al dolor en la praxis de la cocina y que como se demostró se reflejan en la plástica de los enseres y fueron plasmados en la colección.

Los siguientes adjetivos se hallaron en el Concepto C que surge de la faz dulce de la cocina y que fue necesario reflexionar para poder contrastar la plástica picosa, Como puede visualizarse en la figura 129 figura el adjetivo Afable que es agradable y cordial en el trato, la afabilidad se ve reflejada en la suavidad de la superficie que a pesar de tener orificios o ser pesada es agradable al tacto, así mismo el redondeo de los aristas refuerza esta textura acogedora.

En el desglose de la materialidad se habló sobre la generosidad de ciertos objetos como los jarritos de barro o los pocillos que cargan simbólicamente y expresan plásticamente en sus dimensiones, en el anillo esta generosidad se

expresa en la forma ancha y robusta, en su forma semiesférica, además el cuenco que es fundamental en la sintaxis del molcajete refuerza este adjetivo.

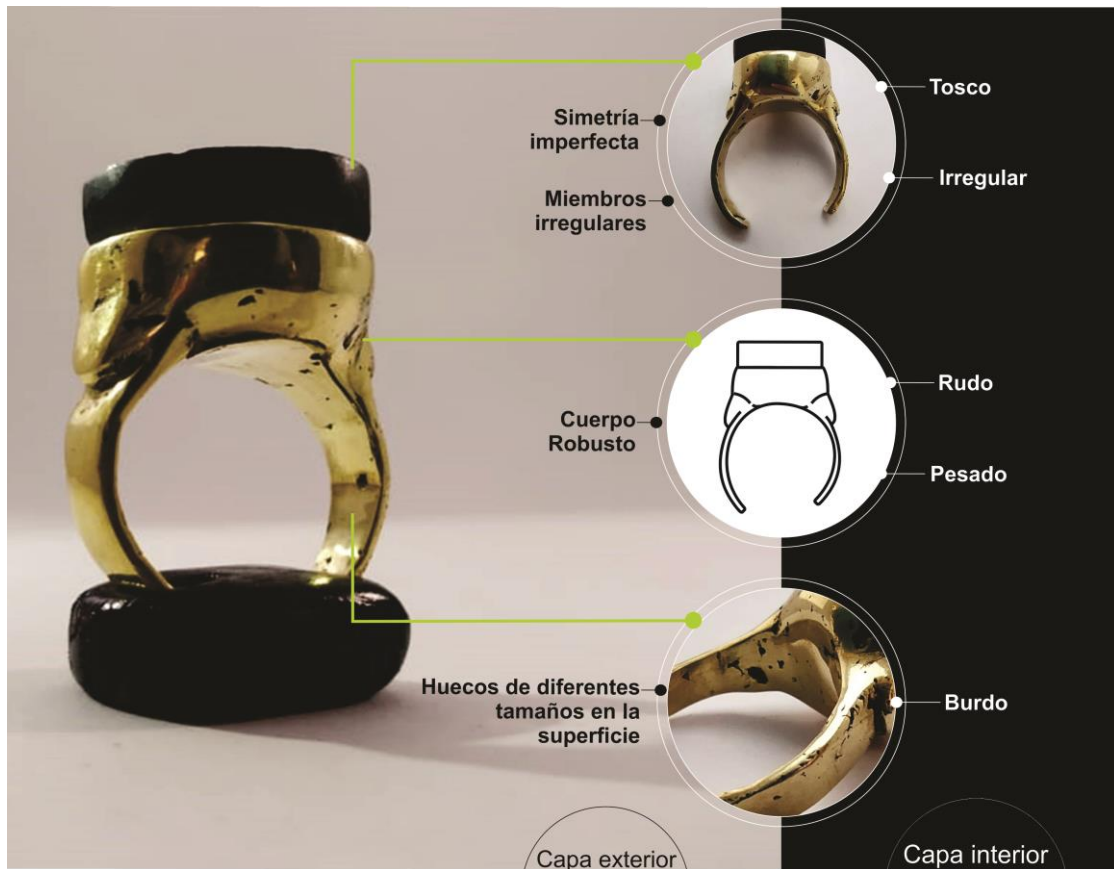


Figura 126 Esquema del lenguaje formal del anillo
Fuente: (Propia, 2020)

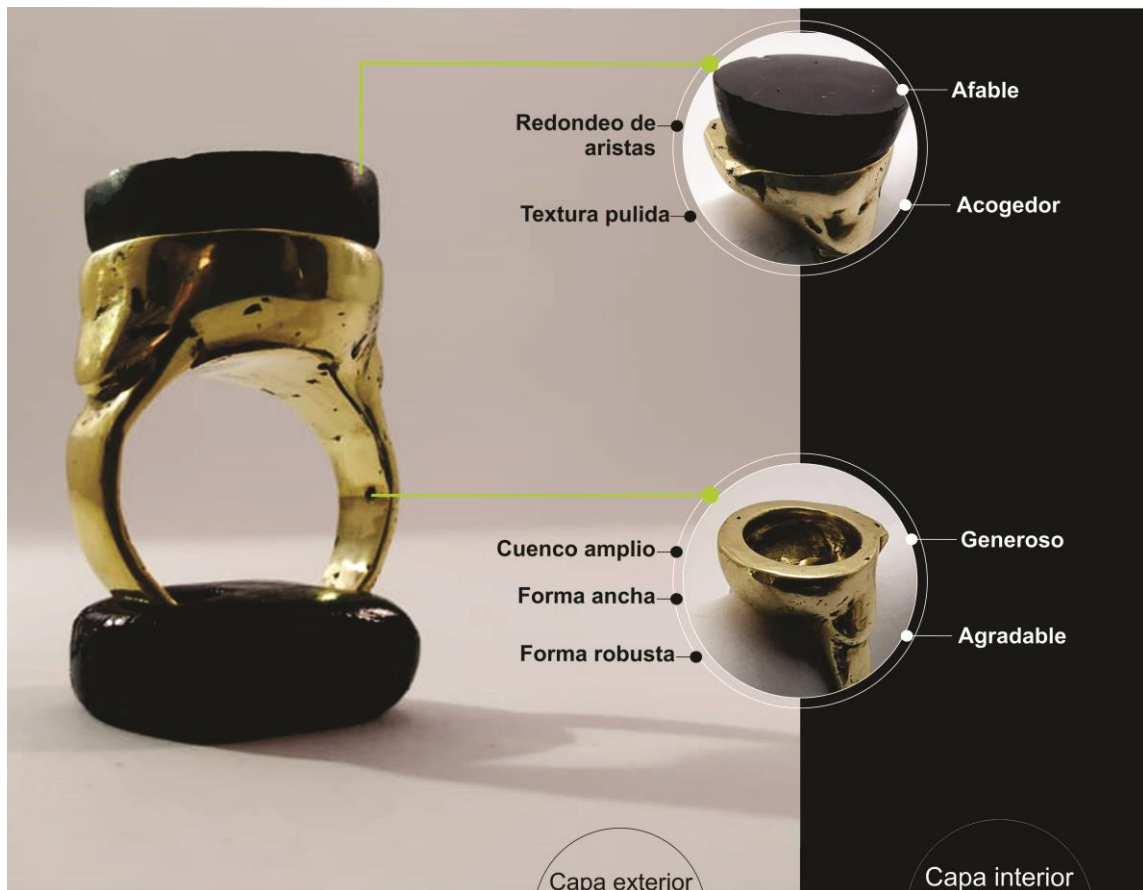


Figura 127 Esquema del lenguaje formal del anillo
Fuente: (Propia, 2020)

En el caso del dije comal, como se visualiza en la figura 130 el adjetivo irregular³⁶ es plasmado en la superficie del metal, pues debido que tiene abolladuras y elevaciones no es uniforme, esto con la intención de reflejar las

³⁶ Que no es regular o uniforme en cuanto a la forma, el tamaño, la cantidad o cualquier rasgo que caracteriza a los elementos de su misma clase.

huellas que el uso deja en el comal y los enseres, así mismo le confieren una personalidad tosca y burda como el anillo molcajete, estas características pueden visualizarse también en la parte trasera como se expone en los detalles.

Un adjetivo azaroso el cual se refiere a arriesgado o difícil se traduce en la piedra izquierda que no fue pulida y tiene una superficie montañesa, sin embargo además de tener estas características la pieza aún puede ser agradable al tacto debido a la textura pulida, estos contrastes formales, también son contrastes simbólicos ya que como se ha venido diciendo en la praxis y en la experiencia de comer picoso se pasa de un dolor a un placer y viceversa, incluso al mismo tiempo, es decir, esto depende de que se cocine, por ejemplo si se limpian chiles guajillos las manos se enchilan durante horas, incluso días y cuando comes el plato, aun tienes las manos enchiladas pero se olvida porque estas inmerso en el placer, y cientos de ejemplos así, en donde dolor y placer conviven o suceden en distintos tiempos.



Figura 128 Esquema del lenguaje formal dije
Fuente: (Propia, 2020)

En el caso del solitario los adjetivos son similares a los anteriores, debido a que tienen la misma inspiración plástica, para el caso de este último y el comal se complementaron con alambriado, se emplearon fundamentalmente argollas, contribuyendo así con formas geométricas simples que convivieran con las formas de las piezas, estas características le confieren ritmo a la pieza e incluso un aspecto tradicional.

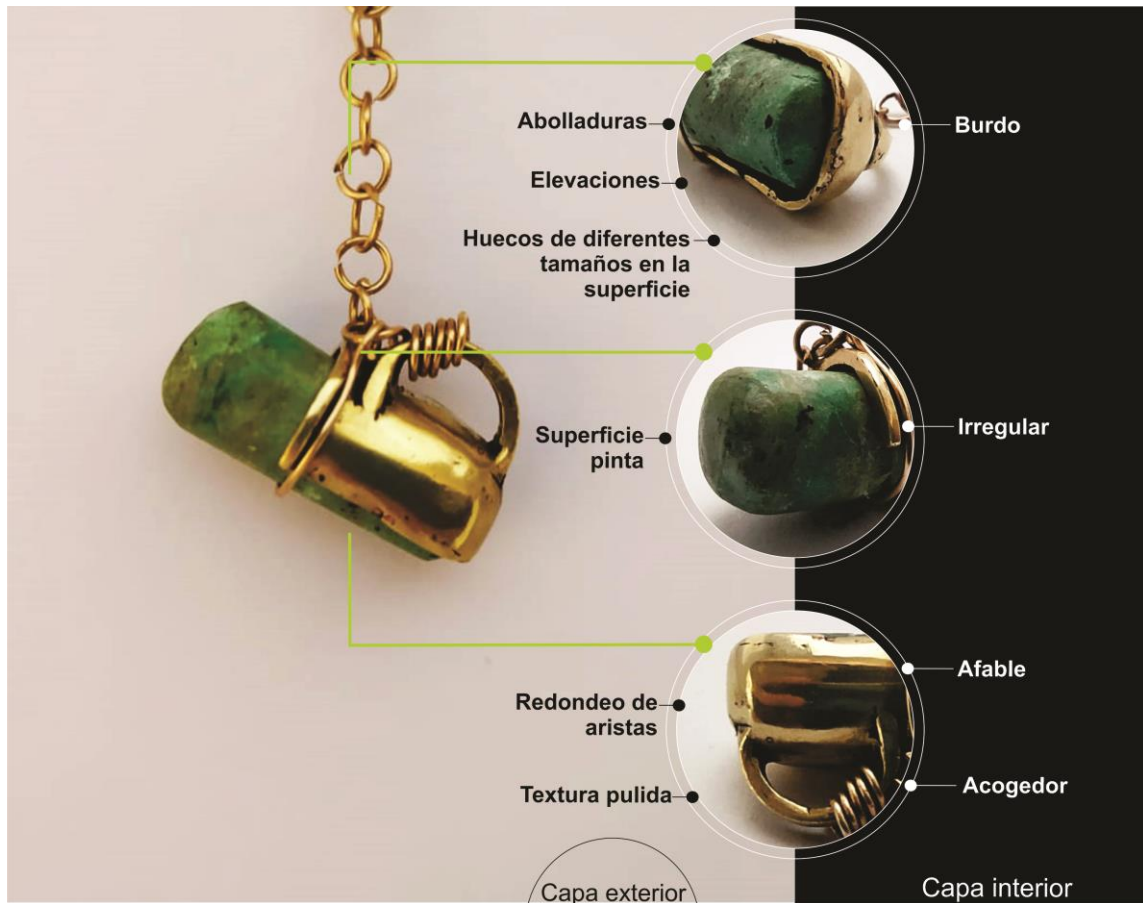


Figura 129 Esquema del lenguaje formal dije
Fuente: (Propia, 2020)

inalmente, la colección tiene coherencia formal, y están interconectados por estos adjetivos y la plástica.

Uno de los objetivos secundarios de este proyecto es invitar a la reflexión y valoración de las tradiciones gastronómicas ya que en los tiempos actuales debido a los constantes avances tecnológicos y su invasión en la cotidianidad así

como el acceso a estilos de vida funcionales, veloces y asépticos³⁷ se genera la pérdida gradual y silenciosa de la historia, así que por medio del oficio de diseñar se propone una metodología cualitativa para analizar las tradiciones -en este caso gastronómicas- no sólo para obtener una inspiración formal sino también funcional que permita rediseñar los objetos, fusionando las tecnologías actuales y la tradición que permitan un acercamiento alterno del usuario hacia los objetos.

³⁷ Que no se compromete o no muestra emoción ni expresa sentimientos.



Figura 130 composición de la colección
Fuente: (Propia, 2020)



Figura 131 composición de la colección
Fuente: (Propia, 2020)

8.2. Planos productivos

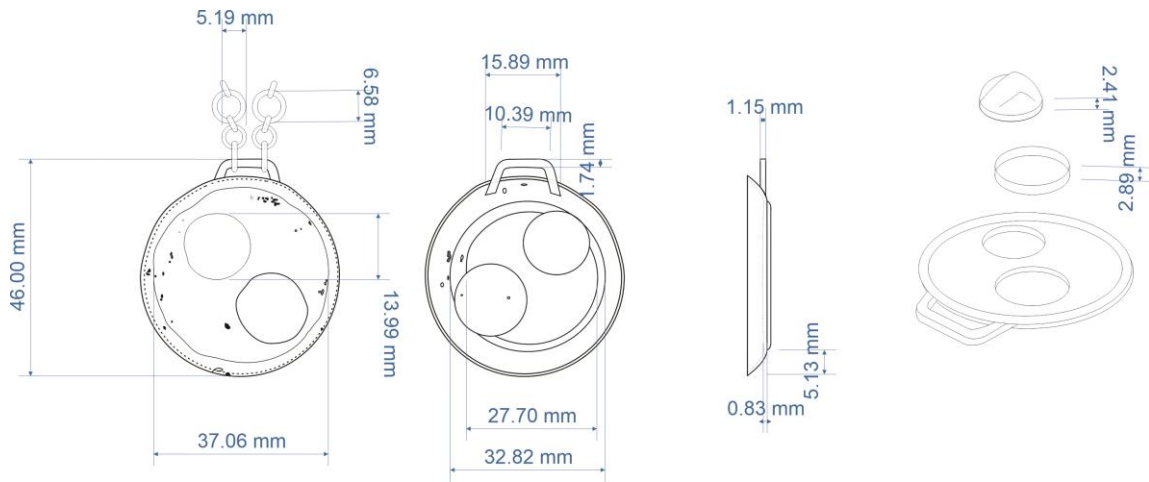


Figura 132 Planos dije
Fuente: (Propia, 2020)

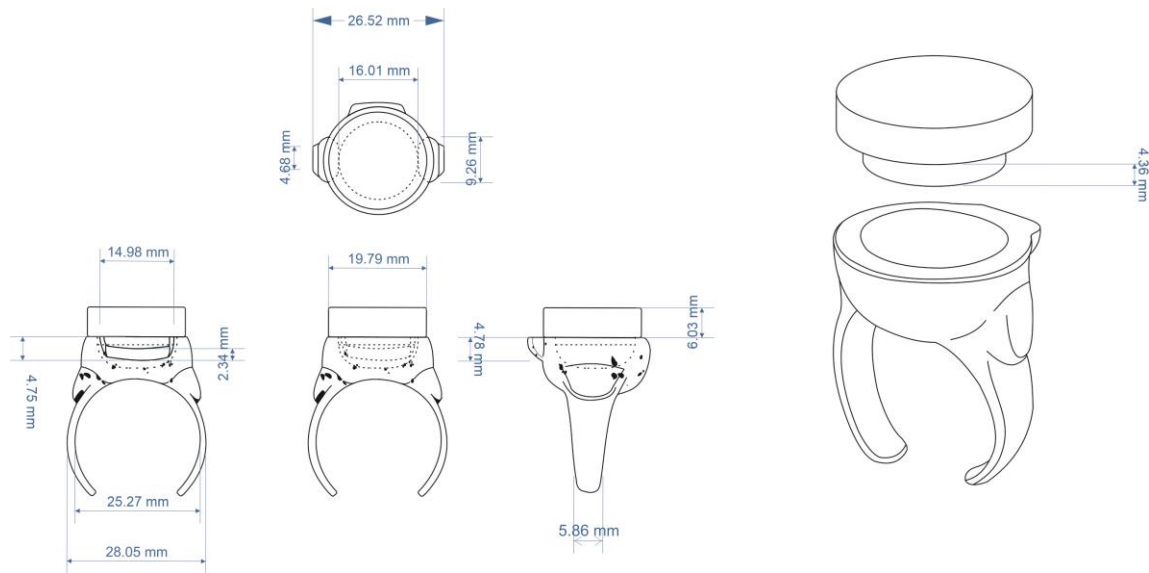


Figura 133 Planos anillo
Fuente: (Propia, 2020)

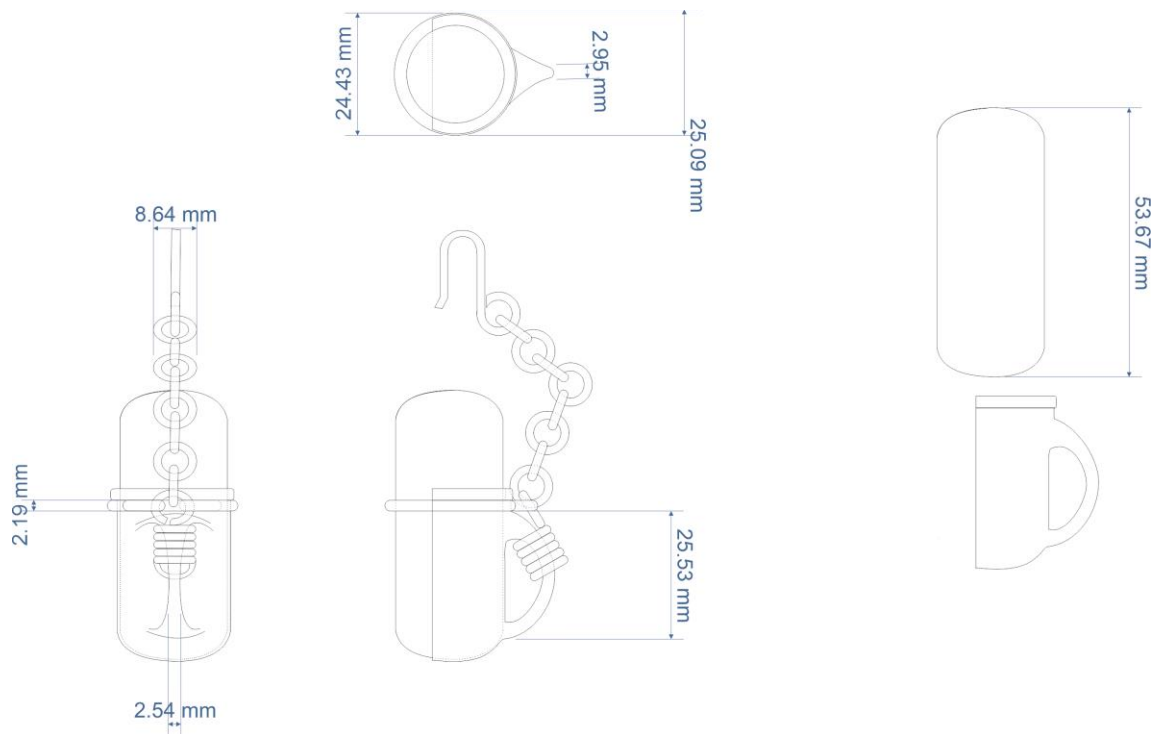


Figura 134 Planos solitario
Fuente: (Propia, 2020)

8.3 Costos productivos

A continuación, se muestran los costos productivos de la colección con la intención de proyectarlos en un escenario real, primeramente, se especificó la mano de obra directa: la mano de obra directa está calculada mediante el salario promedio de un Diseñador Industrial en México, de acuerdo con la media de \$9,556 pesos mensuales de acuerdo con Indeed -página web número uno para la búsqueda de empleo, con más de 250 millones de usuarios únicos² al mes-.

Entonces la cifra de \$9,556 pesos corresponden a un mes de labores de lunes a viernes con 8 horas de jornada diaria, entonces la cantidad se dividirá en 20 días, para omitir los fines de semana, esto da como resultado \$477.8 pesos al día, esta cifra se divide en 8 que son las horas de jornada diaria, la cifra resulta de \$59.7 pesos por hora. Con este dato se calculó el precio de la mano de obra

por pieza, debe dejarse claro que la elaboración del modelo o máster requiere la más significativa inversión de mano de obra, pues debe modelarse la cera original, y realizarse los procesos de lijado. Posteriormente, cuando se realiza el molde de caucho la inversión de mano de obra reduce significativamente. A continuación, se muestra el costo de mano de obra por diseño en la figura 135 y posteriormente la mano de obra por copia en la figura 136.

Mano de obra por diseño				
Descripción	Cantidad	Unidad	Valor unitario	Valor total
Modelado de pieza en cera	3	hrs.	59.7	179.1
Lijado de pieza en rex	3	hrs.	59.7	179.1
Lijado de pieza en plata	1	hrs.	59.7	59.7
Lijado y pulido de piedra	2	hrs.	59.7	119.4
Pulido de piezas en plata	1	hrs.	59.7	59.7
			TOTAL	597

Figura 135 Costo de mano de obra por diseño
Fuente: (Propia, 2020)

Mano de obra por producción				
Descripción	Cantidad	Unidad	Valor unitario	Valor total
Lijado de pieza en plata	1	hrs.	59.7	59.7
Pulido				119.4

Figura 136 Costo de mano de obra por copia
Fuente: (Propia, 2020)

Después de conocer el costo de mano de obra se contemplaron los gastos en servicios de terceros los cuales son Vaciado de ceras originales en rex, Elaboración de molde de caucho y vaciado en plata.

El vaciado de ceras originales consiste en obtener la pieza en rex que se convertirá en el master, el costo de este servicio depende del peso de la pieza,

los gramos se multiplican por 5 el cual es el peso de la cera en rex más \$5 por pieza, a continuación, se calcularon los costos de cada uno de los 3 modelos.

Vaciado de ceras originales en rex (Anillo)	Peso en cera	Costo de i	Costo de rex total	mas \$5 de vaciado
	10	5	50	55
			Costo total	55
Vaciado de ceras originales en rex (Solitario)	Peso en cera	Costo de i	Costo de rex total	mas \$5 de vaciado
	4	5	20	25
			Costo total	25
Vaciado de ceras originales en rex (dije)	Peso en cera	Costo de i	Costo de rex total	mas \$5 de vaciado
	20	5	100	105
			Costo total	105

Figura 137 Vaciado de ceras originales
Fuente: (Propia, 2020)

Posteriormente a este costo se le suma la elaboración del molde de caucho el cual tiene un costo de \$180 por pieza. Una vez contemplados los gastos de mano de obra y servicios se realizaron los costos de materia prima, siendo la plata el insumo principal.

M.P.	Cantidad	Unidad	Valor unitario	Valor total	% de costo total
Materias primas anillo					
Cera Verde (dura) tubo centrado 70gm	0.05	gm	225	11.25	6%
Cera para modelar olver (Blanda) 100gr	0.07	gm	90	6.3	3%
Alcohol Industrial 500 ml	0.15	ml	50	7.5	4%
Escencia de eucalipto 20ml	0.2	ml	40	8	4%
Acetona 175ml	0.1	ml	50	5	3%
Resistol de barra	0.1	und	10	1	1%
Pasta amarilla (Pulido) 30mm, longitud 80mm	0.05	mm	150	7.5	4%
Pasta roja (desvastado) 30mm, longitud 80mm	0.05	mm	150	7.5	4%
Plata 925	10	gm	13	130	
Piedra crisocola 20g	0.5	gm	5	2.5	1%
Caja de 35mm X 35mm X 25mm de alto	1	und	5	5	
Costo total de insumos				191.55	100%

Figura 138 Costo de materia prima anillo
Fuente: (Propia, 2020)

Materias primas solitario	Cantidad	Unidad	Valor unitario	Valor total	% de costo total
M.P.	0.05	gm	225	11.25	10%
Cera Verde (dura) tubo centrado 70gm	0.07	gm	90	6.3	6%
Cera para modelar olver (Blanda) 100gr	0.15	ml	50	7.5	7%
Alcohol Industrial 500 ml	0.2	ml	40	8	7%
Escencia de eucalipto 20ml	0.1	ml	50	5	4%
Acetona 175ml	0.1	und	10	1	1%
Resistol de barra	0.05	mm	150	7.5	7%
Pasta amarilla (Pulido) 30mm, longitud 80mm	0.05	mm	150	7.5	7%
Pasta roja (desvastado) 30mm, longitud 80mm	3	gm	13	39	
Plata 925	3	gm	5	15	13%
Piedra crisocola 20g	1	und	5	5	
Caja de 35mm X 35mm X 25mm de alto				113.05	100%

Figura 139 Costo de materia prima solitario
Fuente: (Propia, 2020)

Materias primas dije	Cantidad	Unidad	Valor unitario	Valor total	% de costo total
M.P.	0.05	gm	225	11.25	7%
Cera Verde (dura) tubo centrado 70gm	0.07	gm	90	6.3	4%
Cera para modelar olver (Blanda) 100gr	0.15	ml	50	7.5	5%
Alcohol Industrial 500 ml	0.2	ml	40	8	5%
Escencia de eucalipto 20ml	0.1	ml	50	5	3%
Acetona 175ml	0.1	und	10	1	1%
Resistol de barra	0.05	mm	150	7.5	5%
Pasta amarilla (Pulido) 30mm, longitud 80mm	0.05	mm	150	7.5	5%
Pasta roja (desvastado) 30mm, longitud 80mm	3	gm	13	39	
Plata 925	12	gm	5	60	38%
Piedra crisocola 20g	1	und	5	5	
Caja de 35mm X 35mm X 25mm de alto				158.05	100%

Figura 140 Costo de materia prima dije
Fuente: (Propia, 2020)

Posteriormente se calcularon los costos de herramienta por pieza como se visualiza en la página 141.

Herramientas	Cantidad	Unidad	Valor Unitario	Valor total
Moto tool (Herramienta rotatoria)	0.004	und	878	3.512
Lampara de alcohol	0.04	und	100	4
Alicates (Corte, escalonado, plano, redondo)	0.006	paquete	600	3.6
Limas para cera (6 piezas)	0.03	paquete	200	6
Limas para metal (6 piezas)	0.03	paquete	200	6
Herramientas para tallado de cera (10 pzas)	0.02	Paquete	400	8
Arco joyero ajustable	0.05	und	150	7.5
Gafas de proteccion con aumento	0.02	und	228	4.56
Disco de corte diamantado para metal	0.1	und	130	13
Insumos mototool	0.05	paquete	280	14
				70.172

Figura 141 Costo de herramientas
Fuente: (Propia, 2020)

Por último se calcularon los gastos indirectos y finalmente se realizó la suma total del costo por pieza y total de la colección.

Gastos indirectos	costo	total
Concepto		
Internet	420	14
Luz	240	8
Laptop	7000	30
Renta	5000	31.25
Transporte	200	66
		149.25

Figura 142 Gastos indirectos
Fuente: (Propia, 2020)

Costo anillo	
Concepto	Costo
Mano de obra	597
Vaciado de ceras originales	55
Molde de caucho	180
Materia prima	191.55
Herramientas	70.172
Gastos indirectos	149.25
	1242.972

Figura 143 Costo total del anillo
Fuente: (Propia, 2020)

Costo Solitario	
Concepto	Costo
Mano de obra	597
Vaciado de ceras originales	25
Molde de caucho	180
Materia prima	113.05
Herramientas	70.172
Gastos indirectos	149.25
	1134.472

Figura 144 Costo total del solitario
Fuente: (Propia, 2020)

Costo dije	
Concepto	Costo
Mano de obra	597
Vaciado de ceras originales	105
Molde de caucho	180
Materia prima	158.05
Herramientas	70.172
Gastos indirectos	149.25
	1259.472

Figura 145 Costo total del dije
Fuente: (Propia, 2020)

Costo de la colección	
Dije	1259.472
Anillo	1242.972
Solitario	1134.472
total	3636.916

Figura 146 Costo total de la colección
Fuente: (Propia, 2020)

A esta cifra se le sumo el porcentaje que se desea ganar de la colección, se optó por un %30 el cual se dividió entre 100 lo que resulto .3, posteriormente se multiplico por \$3636 que corresponde al precio de la colección, siendo el resultado \$1,090 lo que se espera de ganancia.

Resultando un total de \$4726

Así mismo se agregó el IVA del %16, entonces se multiplico 0.16 x 4726 lo que resulto \$756.16 cantidad que se sumó a la suma total del producto el resultado fue \$5482.16, el cual es el costo total de la colección para el mercado.

VIII. Conclusiones y sugerencias.

El desarrollo de la tesis fue una aventura de constantes descubrimientos, al principio el panorama que esbozaba el título tentativo: Diseño de Joyería inspirada en lo picoso, no aparentaba mucho que investigar fuera del ámbito de la cocina, sin embargo, la investigación fue ramificando universos, como es el físico donde se discutió sobre los sentidos y su interacción con el chile y como estas experiencias placenteras y dolorosas no sólo se viven en la mesa sino también en la praxis y en la interacción con familiares y amistades. En el ámbito sociocultural se cavilo sobre las expresiones mexicanas que se asocian al universo de lo picoso donde se tocaron temas como el albur, el machismo y la concepción ancestral y actual de la mujer a partir del hogar. Se tuvo la fortuna de entrevistar a doña María y doña Mariana, quienes con su conocimiento sobre la gastronomía mexicana aportaron que la praxis y enseres tradicionales son por excelencia los mejores aliados para un buen platillo mexicano y dichos enseres son símbolos que unen a la familia en el ritual de la cena, de la fiesta, o por medio de caldos, moles y pozoles. Los enseres son parte de la familia y llevan en la piel las marcas al igual que las mujeres en las manos llevan las cicatrices de la cocina y del quehacer doméstico.

El ámbito de los objetos fue el núcleo donde toda la investigación teórica se concentró para generar los conceptos y el ADN formal que se aplicó a la joyería. En este ámbito se concluyó que la plástica del enser tiene una relación profunda con la praxis, con las costumbres e incluso con la vida misma del mexicano. Se tocaron temas como el consumo, los sistemas -objetos- inteligentes, y la faz apocalíptica de la vida posmoderna que tiene como destino el olvido de las tradiciones, de esta manera se evidencia como se procedió con la investigación de forma inductiva y se pasó del análisis de un pedazo de la vida mexicana -lo picoso- hasta una reflexión de la posmodernidad.

Así mismo se hace una aportación metodológica, con los operadores lógicos y simbólicos reinterpretados por Rojas (2016), y la pauta metodológica de Munari (1983). Esta metódica se enfoca principalmente en los significados de la materialidad y en la plástica, para poder obtener información no sólo de lo que simplemente se ve sino también de la praxis y como se construyen simbólicamente los objetos. Esta metodología puede ser empleada en diversas ramas de diseño, como el grafico, el diseño de electrodomésticos, el diseño de enseres, o cualquier otro donde se requiera extraer y aplicar una genética plástica -natural o artificial- que aporte un peso simbólico al objeto y cumpla las características estéticas.

La colección como se planteó desde un principio tiene un contenido sustancial en el concepto, lo cual es la esencia de la Joyería contemporánea. El cuerpo es resignificado, pues los enseres que son usados y forman parte de una cotidianidad, pasan ahora a ocupar el cuerpo como ocupaban las paredes y alacenas y son usados para una ocasión especial. La colección invita al usuario a reflexionar sobre la historia que se desvanece frente a los ojos, y a valorar las artesanías y tradiciones que conforman la identidad.

Finalmente, la colección a pesar de no ser concluida en plata el resultado en rex, el cual es una aleación de metales que sirve como sustituto, ofrece una aproximación fiel al resultado esperado, los resultados estéticos de las piezas evocan los enseres y expresan los significados desdoblados de lo picoso, por medio de los materiales, las texturas y composiciones.

VIII. REFERENCIAS DE CONSULTA

- Balaguera, S., Lissete, Y. (2010) *La influencia de los materiales en el significado de la joya* (Tesis doctoral) Universidad Pedagógica y Tecnológica de Colombia. Recuperada de https://fido.palermo.edu/servicios_dyc/tesis_maestria/detalle_proyecto.php?id_proyecto=1037&titulo_proyecto=La%20influencia%20de%20los%20materiales%20en%20el%20significado%20de%20la%20joya
- Barthes, R. (abril, 1961). De la joya a la bisutería. *Jardin des arts*, 65. Recuperado de <https://dialnet.unirioja.es/descarga/articulo/2725571>
- Baudrillard, J. (1969) *El sistema de los objetos* (Francisco González Aramburu, trad.). México: Ciudad de México. (Obra original publicada en 1968).
- Baudrillard, J. (1974) *La sociedad del consumo, sus mitos, sus estructuras* (Alcira Bixio, trad.). España: Madrid. (Obra original publicada en 1970).
- Baudrillard, J. (1974) Introducción. J. P. Mayer. *La sociedad del consumo, sus mitos, sus estructuras* (Alcira Bixio, trad.). (p. 15-45). España: Madrid. (Obra original publicada en 1970).
- Bauman. Z. (2000). *Modernidad líquida* Buenos Aires, Argentina: Fondo de cultura económica.

- Byrnes, N. y Hayes, J. (2015) *Diferencias de género en la influencia de los rasgos de personalidad en el gusto y consumo de alimentos picantes*. Universidad Estatal de Pennsylvania, Pennsylvania, EE. UU.
- Bustillo, E. Escamilla E. De Gortari, Y y Luna. G. (2008) *Objetos con alma*, México D.F., México: Ámbar Diseño.
- Bürdek, B. (1994) *Historia, teoría y práctica del diseño industrial*, Barcelona, España: Gustavo Gili.
- Cabral, A. M. (2014). *La joyería contemporánea como arte. Un estudio filosófico*. (Tesis doctoral, Universidad Autónoma de Barcelona). Recuperada de <https://www.tdx.cat/bitstream/handle/>
- Carrascosa S. y Sáez, J. (2010) *Por el culo. Políticas anales*. Egales: Barcelona, España.
- Castro, K. (agosto; 2017). La industria joyera como negocio en México ¿buena o mala idea? *Forbes México*. Recuperado de: <https://www.forbes.com.mx/forbes-life/industria-joyera-negocio-mexico/>
- Caynas, S., Méndez, M., Prieto, B., Próspero, O., Romano, A., Ruiz, A. (octubre, 2010). El cerebro y las drogas, sus mecanismos neurobiológicos. *Red de Revistas Científicas de América Latina, el Caribe, España y Portugal*, 33(5), 453.
- Celis. F., Pantaleón, F. (octubre; 2016). Clase media mexicana, imán para las inversiones en centros comerciales. *Forbes México*. Recuperado

de: <https://www.forbes.com.mx/clase-media-mexicana-iman-las-inversiones-centros>

Chaves N. (2001) *El oficio de diseñar. Propuestas a la conciencia crítica de los que comienzan*. Barcelona, España: Gustavo Gili.

Colectivo LesTr3s. (Fuentes, D., Monroy, N., Salgado, S.). (2014). Mi vida es un albur [DVD]. De <https://www.youtube.com/watch?v=YnYBS9iojKA>

Directorado de la Gobernanza Pública y Desarrollo Territorial de la OCDE. (2015). Revisiones Territoriales de la OCDE: Valle de México, México. Recuperado de: <https://www.gob.mx/cms/uploads/attachment/file/56213/valle-de-mexico-OCDE.pdf>

Escamilla, E. y. De Gortari, Y. (2008) Introducción. En E. Bustillo., E. Escamilla., Y. de Gortari y G. Luna. (Eds.), *Objetos con alma* (p. 19-22). México D.F., México: Ámbar Diseño.

Espino, A. (2017, 11 de julio) La guía ilustrada del pan dulce mexicano. Recuperado de <https://www.vice.com/es/article/aeayv4/la-guia-ilustrada-del-pan-dulce-mexicano>

Fincher, K., Guillot, L., Rozin, A., Rozin, P., Tsukayama, E. (julio, 2013). Contenido de estar triste, y otros ejemplos de masoquismo benigno. *Juicio y toma de decisiones*, 8, 439.

Gamonal, R. (diciembre; 2011). La disciplina del diseño desde la perspectiva de las ciencias sociales. *Revista de divulgación científica, humanística*

y tecnológica, (7). Recuperado de:

<http://www.redalyc.org/pdf/3537/353744579013.pdf>

Garicano, E., Mendive, P., Mauro San, I., Paredes, B. (2016). Programación nutricional del gusto y la tolerancia al picante. *Red de Revistas Científicas de América Latina, el Caribe, España y Portugal*, 33(4), 925.

Gonzales, A. (2008) Prefacio. En E. Bustillo., E. Escamilla., Y. de Gortari y G. Luna. (Eds.), *Objetos con alma* (p. 17). México D.F., México: Ámbar Diseño.

Iturriaga, J. (2007). La identidad alimentaria mexicana como fenómeno cultural, *Archipiélago. Revista Cultural de Nuestra América*, 14(56), 47-49.

José, Y., Parra, F. (enero; 2011), Los jóvenes hoy: enfoques, problemáticas y retos. *Revista Iberoamericana de Educación Superior*. 2(4). Recuperado de <http://www.redalyc.org/pdf/2991/299124247009.pdf>

Monsiváis, C. (2008) Prologo. En E. Bustillo., E. Escamilla, y. de Gortari y G. Luna. (Eds.), *Objetos con alma* (pp. 9-14). México D.F., México: Ámbar Diseño.

Munari, B. (1983). *Cómo nacen los objetos. Apuntes para una metodología proyectual*. Barcelona, España: Gustavo Gili.

Oficina Comercial de ProChile en Guadalajara. (2011). Estudio de Mercado Joyería en México. Recuperado de: https://www.prochile.gob.cl/wp-content/files_mf/documento_07_04_11185817.pdf

- Pastor, J. C. (2015) Nuevos-viejos materiales en el contexto de la joyería contemporánea: Serie Skin Job, propuesta experimental de joyería con piel deshidratada (Tesis doctoral). Universidad Politécnica de Valencia. Valencia, España Recuperada de <https://riunet.upv.es/handle/10251/62359>
- Pastrana, A. (2020). La obsidiana en Mesoamérica. *Arqueología mexicana*, (80), pp. 49-54. Recuperado de: <https://arqueologiamexicana.mx/mexico-antiguo/la-obsidiana-en-mesoamerica-0>
- Pignotti. C. (2017) La influencia de la globalización en la joyería mexicana. Universidad politécnica Valencia (Presidencia), *3º Congreso Internacional de Investigación en Artes Visuales*. Conferencia llevada a cabo en Valencia, España.
- Pradilla, E. (agosto; 2016). Zona Metropolitana del Valle de México: neoliberalismo y contradicciones urbanas. *Biblioteca electrónica Científica en línea SCIELO*, 18(42). Recuperado de: <http://www.scielo.br/pdf/soc/v18n42/1517-4522-soc-18-42-00054.pdf>
- Rojas. J. (2016). *Análisis de diseño desde la antropología simbólica: La valorización sociocultural de los anillos de matrimonio en los casos de estudio de Toluca, México y Cuenca, España* (Tesis doctoral) Universidad Autónoma del Estado de México. Recuperada de <http://ri.uaemex.mx/handle/20.500.11799/66443>

Sánchez, R. (2000) *Conversaciones en la cocina. Gastronomía mexiquense*.
Gobierno del Estado de México: Toluca, Estado de México.

Saussure, F. (1945). *Curso de lingüística general* [Vigesimocuarta edición].
Recuperado de http://fba.unlp.edu.ar/lenguajemm/?wpfb_dl=59.

Secretaría de Cultura de la Ciudad de México. (2014). *Programa de fomento y desarrollo cultural 2014-2018*. Recuperado de <https://www.cultura.cdmx.gob.mx/storage/app/uploads/public/576/ae1/ee2/576ae1ee20141397991306.pdf>

Serrano H. Maldonado A. (2011). *Factores contextuales del diseño. Expresiones populares mexiquenses*. Universidad Autónoma del Estado de México: Toluca, México

Soto, C. D. (2013). *El factor estético en el diseño industrial*. Centro de investigaciones de diseño industrial. Facultad de arquitectura UNAM: Distrito Federal, México,

Verduzco, G. (junio; 2013). Filosofía del lenguaje para no iniciados: el albur. *Ciencia aciata: Revista de divulgación científica, humanística y tecnológica* (39), 35-36.

World Desing Organization. (2018). World Desing Capital México City 2018: Diseño socialmente responsable. Recuperado de <https://www.wdcdmx2018.com/historia>

X ANEXOS

Entrevistas

Sexo: Femenino

Edad:

65

Nombre: Doña María

¿Cuál es tu comida o comidas favoritas?

Verdolagas con carne, enchiladas de cazuela -no tienen grasa, llevan chile verde, cilantro, y las tortillas en rollo se sumergen en la cazuela, llevan queso y cilantro-

.

¿Por qué es tu comida o comidas favorita?

Por que son nutritivas y sabrosas.

¿Te traen algún recuerdo estas comidas?

Si.

¿Cuál?

Cuando salía con mi mama e iba a la villita, comíamos verdolagas con carne, también me recuerdan a mi esposo, a mis hijas ya que las comíamos en familia.

¿Te gusta la comida picante?

Si.

¿Por qué?

Por qué le encuentro más sabor y la comida picante no es insípida y además me motiva mas a comer.

¿Crees que el picante influye en la comida?

Si.

¿Por qué?

Por qué el chile contiene mucha vitamina y motiva a la persona a que tome mas agua.

¿Conoces a alguna persona que coma muy picoso? ¿Quién?

Si, mi hija

¿Cómo definirías su personalidad?

La defino como una persona de carácter muy fuerte, firme en sus decisiones y siempre que nos hace de comer nos obliga a comer chile a todos.

¿Alguien más?

Mis primos y casi toda mi familia.

¿Cómo consideras a alguien que come picoso?

Lo considero mas sano.

¿Recuerdas alguna vez que te hayas enchilado?

Si

¿Cómo fue tu experiencia?

Hace poco me comí un chile morita que estaba en el guisado. Sentí ardor, sensación de querer tomar bastante agua, quería comerme una tortilla rápido.

¿Volverías a comer algo picoso, aunque te enchilaras?

Si, pero primero, lo probaría poco a poco y si aguanto lo picoso me lo como si no, no.

¿Con que color definirías la experiencia de comer algo picoso?

Rojo, porque te pones chapeado, los labios, la boca como que te hormiguea, me pongo roja, siento que se me calienta a piel por lo picoso, arden los labios, arde la lengua, ese es el sentir.

Sexo: Masculino

Edad:

70

Nombre: Don José

¿Cuál es tu comida o comidas favoritas?

La pancita.

¿Por qué es tu comida o comidas favorita?

Por el sabor, el picante.

¿Te traen algún recuerdo estas comidas?

Sí.

¿Cuál?

Me recuerda a mi niñez por que la comía frecuentemente.

Anécdota: *Una vez en una reunión con mis primos y amigos, forzamos a comer a un primo chile por que no le gustaba, lo obligamos a base de críticas, burlas, le decíamos que era mariquita, “pareces niña” -le decían-, le dijimos haber comete un chile y se lo trago no lo mastico, todo para demostrar que no era marica.*

¿Te gusta la comida picante?

Sí, mucho.

¿Por qué?

Por qué le encuentro más sabor y estimula a comer.

¿Crees que el picante influye en la comida?

Sí.

¿Por qué?

Por qué hay más variedad en la comida picante.

¿Conoces a alguna persona que coma muy picoso? ¿Quién?

Sí, un primo político.

¿Cómo definirías su personalidad?

Recio toasco.

¿Alguien más?

Mi familia.

¿Cómo consideras a alguien que come picoso?

Una persona mexicana, por que somos los que comen más picoso, comer chile es sinónimo de ser mexicano.

¿Recuerdas alguna vez que te hayas enchilado?

Un chile fresco.

¿Cómo fue tu experiencia?

Fue por competencia, en un convivio, estábamos tomando, y a alguien se le ocurrió ver quien aguantaba más el picante y aparte la cantidad que podíamos comer, algunos aguantaron 3 o 4 yo aguante 4 y hasta ahí, no recuerdo los chiles, pero me hizo babear, escupir, sientes que te quemas, quieres comer un dulce, sal o agua.

¿Volverías a comer algo picoso, aunque te enchilaras?

Así de picoso no.

¿Con que color definirías la experiencia de comer algo picoso?

Rojo.

¿Tienes alguna anécdota curiosa?

Cuando me gustaba beber, me acuerdo haber comido un guisado de chicharrón con chile de árbol, jitomate y chiles enteros, ese día, fue el día que comí el chicharrón guisado mas sabroso. Bien sabroso que estaba.

Nota: *Fue en una cantina*

Un mal recuerdo

Una vez comí un caldo de gallina en la calle, tenía muchas ganas de comer y lo compre, me enferme re gacho y se me quitaron las ganas de volver a comerlo.