



**UNIVERSIDAD AUTÓNOMA DEL ESTADO DE MÉXICO
FACULTAD DE CIENCIAS POLÍTICAS Y SOCIALES**

**“COMIDA, NECESIDAD, RITUAL Y MERCANCÍA.
UNA APROXIMACIÓN DESDE LA ESCALA DE
NECESIDADES HUMANAS DE MASLOW.”**

ENSAYO

**QUE PARA OBTENER EL TÍTULO DE
LICENCIADA EN COMUNICACIÓN**

PRESENTA:

FERNANDA MAGALY PONCE DE LEÓN TOVAR

DIRECTOR:

DR. GUSTAVO ADOLFO GARDUÑO OROPEZA

TOLUCA, MÉXICO., SEPTIEMBRE DE 2018



ÍNDICE

| | |
|-------------------------------------------------------------------|----|
| Índice de Imágenes | 4 |
| INTRODUCCIÓN | 5 |
| Capítulo 1: Fisiología del Comer..... | 8 |
| I. Pirámide de necesidades de Abraham Maslow | 9 |
| II. Primeros Pobladores | 10 |
| Capítulo 2: Seguridad Alimenticia..... | 18 |
| I. Seguridad Alimenticia | 21 |
| i. Comida como sinónimo de combustible..... | 21 |
| ii. Alimento..... | 22 |
| iii. Alimentación | 22 |
| iv. Nutriente | 23 |
| v. Nutrición | 23 |
| II. Seguridad Social..... | 27 |
| i. Comida como factor de “acumulación” (Baudrillard, 2009) | 27 |
| III. El Alimento como Panoplia | 29 |
| IV. El Alimento y las Creencias | 30 |
| i. El Chocolate..... | 32 |
| ii. El Té y las Infusiones..... | 34 |
| iii. El Café..... | 37 |
| iv. Destilados..... | 38 |
| a. Aguardiente | 38 |
| b. Tequila..... | 38 |
| c. Mezcal | 39 |
| Capítulo 3: Afiliación..... | 41 |
| I. Nivel comunicativo de la comida..... | 43 |
| i. Gastronomía | 45 |
| ii. Gastrónomo | 45 |
| iii. El alimento como rito social..... | 46 |
| iv. El <i>status</i> | 49 |
| v. El gusto..... | 51 |

| | |
|------------------------------------------------------------|----|
| vi. La Imagen..... | 53 |
| Capítulo 4: Reconocimiento | 59 |
| I. Gastronomía Mexicana | 60 |
| i. Cocina Prehispánica | 60 |
| ii. Cocina Mestiza | 61 |
| iii. Cocina Mexicana: Nuevas Tendencias y Alta Cocina..... | 62 |
| II. Gastronomía Mexiquense | 65 |
| i. Amaranta | 66 |
| ii. Apapacho | 70 |
| Capítulo 5: Autorrealización | 73 |
| CONCLUSIONES | 81 |
| Bibliografía | 83 |
| Entrevista a Pablo Salas | 86 |
| Entrevista a David Montoya | 91 |

Índice de Imágenes

| | |
|----------------|----|
| Anexo 1 | 9 |
| Anexo 2 | 14 |
| Anexo 3 | 35 |
| Anexo 4 | 50 |
| Anexo 5 | 64 |
| Anexo 6 | 67 |
| Anexo 7 | 67 |
| Anexo 8 | 68 |
| Anexo 9 | 68 |
| Anexo 10 | 69 |
| Anexo 11 | 70 |
| Anexo 12 | 76 |
| Anexo 13 | 77 |
| Anexo 14 | 77 |
| Anexo 15 | 78 |
| Anexo 16 | 79 |

INTRODUCCIÓN

Este ensayo aparece como un ejercicio relacional en el que la teoría de las satisfacciones, enunciada por Abraham Maslow en 1943, explica las formas por las que la comida ha pasado de ser un objeto de uso inmediato a una construcción mediada por comunicaciones que la construyen en función de signos, expectativas culturales y -hoy, más que nunca- formas de consumo.

El propósito es descubrir la contribución que la comunicación hace a los objetos para hacerlos trascenderse y articularse con toda una ecología de mercado en la que se complementan para engendrar discursos. Tal es el caso de la gastronomía, del gourmet, de la alta cocina y de los restaurantes en general; todos ellos espacios en los que confluyen signos para dar un sentido de exclusividad o de integración, de identidad y de imagen, de vanguardia o preservación de tradiciones.

El ensayo se funda en posiciones teóricas e histórico-culturales que presentan la evolución de la comida como satisfactor a lo largo del tiempo, pero, también, en el abordaje de dos casos empíricos en los que titulares de restaurantes reales nos hablan de la forma por la que lograron, a través de la creación de una imagen, un posicionamiento en las comunidades de los llamados gastrónomos o comensales gourmet. La selección de los espacios para llevar a cabo este último ejercicio se dio en función del impacto que tienen no solo en su comunidad de origen sino en la trascendencia hacia referencias nacionales e incluso globales: “Amaranta” y “Apapacho”.

El presente texto se articula en cinco bloques, mismos que se refieren a cada uno de los niveles que Maslow maneja en su pirámide de escala de necesidad. Para hacer más precisa la correlación, al principio de cada bloque se dará una referencia del propio autor sobre lo que implica cada nivel de necesidad y, a lo largo del capítulo, se esclarecerá la forma por la que ésta puede ser traducida al ámbito de la comida. Al final del trabajo el lector podrá consultar las transcripciones de las entrevistas realizadas a los Chef: Pablo Salas de Amaranta y David Montoya de Apapacho, ambos nos brindaron su visión de lo que

constituye hoy la identidad en la comida y, por consiguiente, su línea de discurso sobre lo que es o debe ser la gastronomía local adecuada a contextos de consumo global.

Las conclusiones implican la lectura de Maslow y su pertinencia al momento de explicar cómo es que se genera la mercancía culinaria y todo lo que ella engloba.

Con el fin de hacer más entendible este trabajo de investigación, los peldaños de la Pirámide de Maslow serán utilizados para nombrar cada uno de los capítulos, sin hacer referencia únicamente a ese tema y sin dejar de hacer uso del postulado del autor.

Si bien la necesidad “fisiológica” da nombre al primer capítulo, ésta abordará no sólo el proceso de definición de la misma, sino que la aplicará al tema de la gastronomía y las bases culturales de la “alimentación” haciendo énfasis en su tránsito hacia la “comida”.

El peldaño señalado en rojo es al que se está haciendo referencia dentro del capítulo actual.



Capítulo 1: Fisiología del Comer.

El significado del alimento como un satisfactor de necesidades primarias.

Las necesidades que se toman generalmente como punto de partida para una teoría de la motivación son los así llamados impulsos fisiológicos. Dos líneas de investigación nos obligan a revisar las nociones habituales de estas necesidades: primero, el desarrollo del concepto de homeostasis y segundo, el hallazgo de que los apetitos (elecciones preferenciales entre los alimentos) son una clara y eficaz indicación de las necesidades reales o carencias del cuerpo. La homeostasis se refiere a los esfuerzos automáticos del cuerpo por mantener un estado normal y constante de la corriente de sangre. Young (1941, 1948) resumía el trabajo sobre el apetito en su relación con las necesidades del cuerpo. Si el cuerpo carece de algo químico, el individuo tenderá (de un modo imperfecto) a desarrollar un apetito específico o hambre parcial por ese elemento de comida que le falta.

(Maslow, 1991)

Dentro de este capítulo se muestra el esfuerzo de los homínidos no sólo por sobrevivir sino también por subir dentro de la cadena alimenticia, es decir, que gracias a las estrategias de caza, herramientas y diversos utensilios, lograron posicionarse como la especie con más posibilidades de supervivencia, comenzando como carroñeros, finalizando como cazadores y agricultores.

Si todas las necesidades están sin satisfacer, y el organismo, por tanto, está dominado por las necesidades fisiológicas, las restantes necesidades simplemente pueden ser inexistentes o ser desplazadas al fondo. Entonces, resulta claro caracterizar al organismo entero diciendo simplemente que tiene hambre porque la consciencia está completamente embargada por el hambre.

(Maslow, 1991)

I. Pirámide de necesidades de Abraham Maslow

“Abraham Harold Maslow fue un psicólogo estadounidense conocido como uno de los fundadores y principales exponentes de la psicología humanista, una corriente psicológica que postula la existencia de una tendencia humana básica hacia la salud mental, que se manifestaría como procesos continuos de búsqueda de autoactualización y autorrealización” (Bellver, 2016)

Sin embargo, no inicia con la complejidad de éstas. Maslow parte de procesos elementales de vinculación con necesidades que son de orden básico o biológico y que son requisitos para los siguientes peldaños; para ello generó la alegoría de una pirámide.



Anexo 1

Disponible en: <https://depsicologia.com/piramide-de-maslow/maslow/>

Ésta “es una teoría psicológica sobre la motivación humana (1943). A través de ella, Maslow formuló una jerarquía de las necesidades humanas, y su

planteamiento es que, cuando las necesidades básicas se ven satisfechas, los seres humanos van desarrollando otras necesidades y deseos más altos” (Bellver, 2016), con base en expectativas culturales o individuales.

Se trata de un modelo escala que va acorde con la modernidad y la idea de desarrollo tanto a nivel social como humano. Al quedar satisfechos los apremios más básicos, se construye una serie de aspiraciones de segundo y hasta quinto orden que guían y justifican las acciones del sujeto.

Esta jerarquía se suele graficar como una pirámide de cinco niveles: en los cuatro inferiores se pueden ver agrupadas las necesidades del déficit, y en el nivel superior está coronado por las necesidades del Ser” (Bellver, 2016)

Fisiología, seguridad, afiliación y reconocimiento, se encuentran en las necesidades del déficit debido a que se requiere cubrir la falta de alguno o algunos elementos propios de cada peldaño; de acuerdo con la teoría de Maslow, sólo se accede al último (autorrealización), si los demás se encuentran completamente cubiertos.

La teoría también contempla que, dependiendo de los estados de la persona puede subir o bajar en la pirámide de las necesidades: pueden estar satisfechas las básicas en un momento, y por eso buscar las más altas, pero en otros momentos tal vez se dé una regresión y las básicas queden insatisfechas, por lo que ahora sólo éstas importarán. (Bellver, 2016)

II. Primeros Pobladores

En el sentido de este trabajo de investigación, ¿cómo se puede relacionar cada uno de los niveles a los que se refiere Maslow con el acto de comer?

Si se pudiera ir hasta los tiempos prehistóricos tal vez sólo se podría justificar hablar del primer nivel en la escala motivacional pues el propósito cotidiano de los primeros hombres estaba en la búsqueda de alimento para adquirir energía. De

ello dependía su supervivencia, sin embargo, actualmente, se puede ver mucho más allá de eso, se debe tener en cuenta que comer ya no es sólo una necesidad básica sobre la que se han construido rituales (tal vez innecesarios) como el de obtenerla tres veces, cinco veces o hasta estar ingiriendo todo el día para satisfacer aspiraciones de figura física, modas o prescripciones de credos o trabajos.

Los seres humanos son seres sociales, que tienen una gran necesidad de estar en grupo, y esto no fue diferente para los primeros homínidos, de hecho, el permanecer en grupo fue en gran parte lo que les aseguró la permanencia hasta la actualidad.

A diferencia de las otras especies con las que convivían, el adelanto cerebral que presentaron los primeros pobladores dio cuenta de que la evolución había favorecido a la especie humana, es decir, que el cerebro de los hombres de aquellos tiempos comenzó a desarrollarse mucho más rápido que el de otros animales, lo que permitió, entre otras cosas, que éstos establecieran relaciones causales y operativas con su entorno.

Yuval Noah Harari menciona que: “Un cerebro colosal es un desgaste colosal en el cuerpo” (Harari, 2014), actualmente no se podría ver lo difícil que es para el ser humano sostener la cabeza, obviamente con un cerebro de gran tamaño adentro; pero para los primeros pobladores significó un cambio de millones de años en el que la evolución iba haciendo su trabajo; la energía necesaria que requiere el cerebro para poder trabajar bajo condiciones óptimas es de un casi 25%, esto significa que el acto de comer no sólo garantizaba nutrir al cuerpo, sino que daba al cerebro la capacidad de obtener energía para poder trabajar adecuadamente, y también para desarrollarse a marchas forzadas casi hasta llegar a la forma que conocemos actualmente.

“Los humanos desviaron energía desde los bíceps hasta las neuronas” (Harari, 2014) A diferencia de los otros animales que se alimentaban para que sus cuerpos estuvieran bien nutridos y en caso de tener la necesidad de correr de un depredador, lo hicieran sin ningún problema.

Los primeros hombres (*Homo Habilis*) construían chozas, utensilios y herramientas básicas; además de que, en vez de caminar con los cuatro miembros, sólo lo hacían con dos, porque así les era más fácil ver si había depredadores al acecho, alcanzar frutos altos y acceder a jerarquías. Su subsistencia se basaba en la recolección de plantas, capturar insectos, cazar pequeños animales o comer la carroña que dejaban animales más grandes.

El gran paso que se dio en la historia de la humanidad fue el descubrimiento del fuego. Este hecho garantizó la presencia de una fuente de luz y calor, y a su vez, un arma en contra de animales más grandes que representaban un potencial peligro para ellos. Además de que, tener más horas de luz “obligaba” a la socialización y a que se llevaran a cabo rituales relacionados con el fuego, por ejemplo: reunirse en torno a una fogata, cuidar que el fuego no se extinguiera, considerar que era un elemento sagrado.

Cabe señalar, que aún no se “daban cuenta” de que con el fuego se podía modificar el alimento, los usos antes mencionados eran los que podían ocupar para su beneficio, y les funcionaron.

Un fuego cuidadosamente controlado podía convertir espesuras intransitables e improductivas en praderas prístinas con abundante caza. Una vez que el fuego se extinguía, los emprendedores de la Edad de Piedra podían caminar entre los restos humeantes y recolectar animales, nueces y tubérculos quemados.

(Harari, 2014)

Esto representaba para ellos un momento de abundancia alimentaria, es decir, lograban tener a su disposición una infinidad de alimentos y podían elegir de entre todos ellos cuáles querían comer, además de que tenían la oportunidad de recoger y guardar algo de lo que encontraban con el fin de ingerirlo después, algo que no pasaba muy a menudo.

La domesticación del fuego y su uso en los alimentos no sólo cambió el sabor, la presentación, los componentes químicos de la comida, sino que también influyó

mucho en la biología humana, porque los alimentos que antes eran inaccesibles debido a plagas, gérmenes o problemas de digestión, se volvieron aptos para el consumo y en parte de la dieta diaria.

Algunos expertos creen que existe una relación directa entre el advenimiento de la cocción, el acortamiento del tracto intestinal humano y el crecimiento del cerebro humano. Puesto que tanto un intestino largo como un cerebro grande son extraordinariamente consumidores de energía, es difícil tener ambas cosas. Al acortar el intestino y reducir su consumo de energía, la cocción abrió accidentalmente el camino para el enorme cerebro de neandertales y sapiens.

(Harari, 2014)

Para los siguientes homínidos esta triada (cocción, tracto intestinal más corto y crecimiento del cerebro) significó poder hacer uso de lo que estaba a su alrededor para su beneficio, es decir, que gracias a su gran capacidad de adaptación podían desarrollarse en cualquier clima, con condiciones geográficas casi imposibles para otros animales con fisionomía similar, y que, sin duda, les dio ventajas cognoscitivas que podemos ver hasta el día de hoy.

El paso de “animal a hombre” (al que se hace referencia para diferenciar a los ancestros humanos de los sapiens sapiens), se vio materializado no sólo por la obtención de la postura erguida, la fabricación de herramientas para cazar, utilización de las pieles de otros animales para cubrir su cuerpo, entre otras; sino que gracias a que el cerebro reforzó las redes neuronales que permitían pensar la especie humana se posicionó sobre las demás y no sólo eso, sino que la colocó en la punta de la pirámide alimenticia.

¿Cómo es entonces que los cambios a nivel cerebral los dotaron de múltiples beneficios que los primeros pobladores no podían siquiera imaginar?

Como ya se ha mencionado, los seres humanos (en cualquiera de sus etapas) se destacaron por ser seres sociales, la cooperación social fue y sigue siendo la clave para la supervivencia y permanencia de la especie.

| ¿QUÉ OCURRIÓ EN LA REVOLUCIÓN COGNITIVA? | |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Nueva Capacidad | Consecuencias más generales |
| Transmitir mayores cantidades de información acerca del mundo que rodea a Homo Sapiens. | Planificar y ejecutar acciones complejas, como evitar a los leones y cazar bisontes. |
| Transmitir mayores cantidades de información acerca de las relaciones sociales con los sapiens. | Grupos mayores y más cohesivos, que llegaban a ser de hasta 150 individuos. |
| Transmitir información sobre cosas que no existen realmente, como espíritus tribales, naciones, sociedades anónimas y derechos humanos. | <ul style="list-style-type: none"> a) Cooperación entre un número muy grande de extraños. b) Innovación rápida del comportamiento social. |

Anexo 2

(Harari, 2014)

Esto no significa que se dirija la atención únicamente a los cambios a nivel neuronal, que sin duda son los más importantes y que permitieron que los demás se pudieran llevar a cabo, sino que se debe tener en cuenta que cada uno de éstos se hicieron respecto a nuestra fisionomía, fisiología, relaciones sociales, etc., y que son los responsables de llevar al ser humano a la cúspide alimenticia en la que hoy se encuentra.

La diversificación alimenticia que convirtió a los seres humanos en omnívoros; habría que recordar que en un primer momento fueron carroñeros, se alimentaban de lo que los depredadores más grandes dejaban, al darse cuenta de que tenían ventaja en número con otros animales, comenzaron a desarrollar estrategias para cazar, lo que les permitió controlar una zona, una vez que estaban establecidos y con ello, sembrar, coleccionar y cosechar diversos alimentos. Posteriormente con la

siembra y la producción ganadera lograron garantizar su subsistencia a través de la caza, la recolección y preservación, tanto de los sembradíos como del ganado.

Los cambios adaptativos que se tuvieron hasta ese momento dieron como fruto una transición biológica a cultural, es decir, que los homínidos llevaron a cabo cambios en su comportamiento individual y colectivo, lo que dio como resultado una “sociedad funcional” que se entrecorrió debido a que tal estatuto se logra con la consolidación de ciertas instituciones y la determinación de funciones por parte de los diferentes sectores que la integran.

Como vimos, la transformación de los alimentos también significó un cambio cultural, esto debido a que la forma en la que éstos se preparaban, no sólo la forma en la que eran ingeridos era importante sino que, desde el descubrimiento del fuego, el tiempo de cocción resultó determinante, dejar los alimentos poco tiempo al fuego significaba que quedaran crudos o que algún agente externo como: bacterias o microbios siguieran vivos, lo que ocasionaba enfermedades o la muerte; por otro lado, el uso de despensas o herramientas que permitieran la correcta conservación de los alimentos dio paso para que no hubiera la necesidad de ingerirlos al mismo tiempo que se conseguían, sino que se podía hacer paulatinamente; durante ese tiempo todos los miembros de las tribus o clanes eran partícipes de la caza, recolección y preparación de la comida, por lo tanto, la distribución de la misma se hacía de forma equitativa, sin distinción.

Las diferentes formas de cocción, conservación y preparación de los alimentos significaron que los homínidos tuvieran no sólo la oportunidad de comer mejor, sino que sus cuerpos se modificaron para tener un gusto mejor, esto quiere decir que ya no tragaban el primer alimento que encontraban así estuviera sucio o casi putrefacto, sino que buscaban ingerir aquellos alimentos que tuvieran el mejor aspecto, sabor, textura, es decir, que ya tenían un protocolo a seguir para poder comer.

En este caso pudimos observar que en este primer momento sólo se tiene la idea del alimento como una forma de obtener nutrientes con los cuales se puede subsistir, su modificación es casi mínima y la importancia que se le da a los

alimentos sólo se adquiere cuando es ingerido, porque no existe preparación como tal.

“Comer es un acto biológico, cocinar es un acto cultural” (Iturriaga J. N., 2015) es por esto que cuando los pueblos comienzan a explorar las muy variadas formas de poder transformar los alimentos que ingerían convierten la cocina en un acto social, dejando de lado el acto de comer por la obtención de nutrientes o supervivencia y haciendo de este “una de las manifestaciones culturales más importantes” (Iturriaga J. N., 2015).

En conclusión, este primer nivel aborda cómo los alimentos son un satisfactor de necesidades primarias, es decir, que al principio de los tiempos los seres humanos sólo se ingerían comida con el fin de alimentarse y nutrirse, lo que significaba un día más, comer para sobrevivir suena lógico hasta que se tienen en cuenta las costumbres que se tenían en aquel entonces; sin embargo, con el paso de los años esta premisa se ha ido modificando, no de la misma forma en cada uno de los lugares que pudieran existir, pero sí de una forma similar en los que van viviendo esa transición.

Biológicamente, el ser humano, se estableció como consumidor de otros animales, semillas y plantas, recolectó y sembró de acuerdo con las estaciones del año y logró retener ganado. Los seres humanos tuvieron conocimiento sobre de los tipos de tierra, lo que se podía o no sembrar dependiendo de la temporada de lluvias. Fue capaz de distinguir de entre todos los animales a las que eran presas y las que eran ganado.

Descubrió el fuego y este dio pie a la adecuación tanto de su propio cuerpo como del alimento que ingería; gracias a la cocción de muchos alimentos, el tamaño del estómago, intestino y la cavidad oral, se vieron modificadas. Si bien, esto significó cambios a nivel físico, también los hubo a nivel mental y social, es decir, a nivel mental ya que tenían certeza de que contaban con el alimento y a nivel social, porque comenzaban a establecer tribus o clanes, de los cuales formaban parte.



Capítulo 2: Seguridad Alimenticia.

El alimento relativo a la producción en el hogar.

La buena sociedad pacífica y estable, que marcha bien, normalmente hace que sus miembros se sientan seguros de animales salvajes, de temperaturas extremas, de asaltos delincuentes, de crímenes, del caos, de la tiranía, etc. Por tanto, en un sentido muy real, no tienen necesidades de seguridad como motivadores activos. Igual que una persona saciada ya no siente hambre, una persona segura ya no se siente en peligro.

(Maslow, 1991)

Una vez convertidos en sedentarios, los seres humanos ya no necesitaban alimentarse únicamente, sino que además hicieron familias y grupos bajo los cuáles cobijarse en caso de amenaza, sin embargo, no sólo necesitaban resguardar su integridad o la vida, sino que también en las estaciones menos favorecidas, tenían alimentarse, por lo que comenzaron a hacer despensas o alacenas y a utilizar formas de conservación de los alimentos, lo que hacía que éstos alargaran su vida útil.

En este capítulo se pretende dar a conocer cómo es que se manifiesta la relación entre los alimentos y el espacio privado desarrollado a partir de la domesticación de las especies, el cultivo de la tierra y una incipiente división del trabajo, es decir, después de que el hombre se vuelve sedentario y ha asegurado que puede disponer de alimento en casi cualquier momento. Se pretende establecer la forma por la cual la alimentación deviene en ritual que aseguró ciertos procesos estructurales como el establecimiento de jerarquía, de rol, así como funciones y relaciones entre miembros tanto de una familia como de una comunidad. Es decir, cómo la comida aseguró las prácticas sociales en aldeas sedentarias.

En primer término, se cuestiona cómo el alimento pasó a ser una pieza clave en la seguridad. Historiadores como Yuval Noah Harari consideran que probablemente los grupos que pudieron garantizar el acceso a los alimentos fueron los que lograron imponerse a las contingencias naturales (glaciaciones, extinciones, enfermedades, etc.) y sociales (rivalidades entre grupos y sus consecuencias, conflictos o guerras) pues contaban con reservas energéticas que les permitían preservar esfuerzos temporales largos. El que el alimento se convirtiera en un satisfactor de segundo orden implicó necesariamente el dominio de las prácticas de agricultura, ganadería y pesca, así como de los espacios para su sostén. En esta fase de la historia, el problema humano ya no era el acceder a los alimentos sino a los espacios necesarios para su producción y conservación. Comenzaron los conflictos por tierra, por ríos y por la conservación o aseguramiento de recursos.

Paralelamente al sedentarismo aparece una división del trabajo doméstico y comunitario que hace que las relaciones sociales se estructuren de familia a familia, de modo que cada uno de los integrantes cuente con un rol específico: por lo general, el de la madre y el de las mujeres estaba restringido a la casa, desde de la preparación de los alimentos hasta el cuidado y mantenimiento de los inmuebles, de los animales de corral, del pastoreo y la agricultura. Ante ello el espacio dentro del cual se desarrolla la relación antes mencionada es generalmente al interior de la casa o la habitación (Domus). El trabajo es

doméstico. Por su parte, el del padre es el trabajo relacionado con proveer los insumos necesarios para la supervivencia del núcleo. Él, junto con los hijos varones y otros ayudantes, sale y se enfrenta a la domesticación de la naturaleza (la vuelve parte del domus o de la casa) para crear de su entorno inmediato un esquema de producción autosuficiente que llevará a la generación de nuevas especializaciones y a la redefinición de roles. Entonces, se puede decir que, como cada uno cumple una función, la alimentación no opera como degustación, sino como una condición para mantener el ritmo de trabajo cotidiano. El alimento sigue siendo energía para el cuerpo, pero la energía se destina ya no a la búsqueda sino a su conservación. Con este hecho se muestra la transición de lo meramente fisiológico a un momento de conservación del *status quo*.

La sociedad como la conocemos actualmente comenzó a gestarse durante este periodo, su desarrollo se llevó a cabo gracias a la división de los roles y ello permitió que, dentro de un sistema familiar, cada integrante se desarrollara de forma diferente y que el trabajo que se realizaba fuese parte de un engranaje en donde todo resultaba importante. En este momento el hogar se supuso como la integración de un espacio donde la división del trabajo ofrecía como recompensa una posibilidad de subsistencia: comida, descanso, seguridad y compañía. La aparición de sociedades o comunidades más complejas permitió que los recursos se diversificaran junto con las prácticas y, así, hubiese quien se dedicaba a la ganadería, al procesamiento de la carne, a la agricultura, a la elaboración de grano limpio, el comercio, etc.

Una de las condiciones que motivaron el sedentarismo fue la posibilidad de encontrarse en lugares donde era posible hacerse de insumos para la subsistencia: campos fértiles, abundancia de caza o fuentes para abastecerse de agua. En ellos, el hogar operaba como un centro de transformación no sólo de materiales, sino de alimentos y prácticas. El rito de comer condicionó la comunicación, los descansos, la enunciación de objetivos y la previsión; fue durante la comida que en el lugar de trabajo se intercambiaban opiniones, conocimientos y se proyectaba el destino de la comunidad.

Gracias a la domesticación de algunos animales, a la preparación y adecuación de éstos fue que el hombre pudo asentarse en espacios fijos y, por lo general, compartidos. Con esto, nacieron así las villas, las aldeas y las primeras poblaciones lo que terminó en procesos de intercambio de sentido más complejos.

I. Seguridad Alimenticia

i. Comida como sinónimo de combustible

Durante 2,5 millones de años, los humanos se alimentaron recolectando plantas y cazando animales que vivían y se reproducían sin su intervención (...) Todo esto cambió hace unos 10.000 años, cuando los sapiens empezaron a dedicar casi todo su tiempo y esfuerzo a manipular la vida de unas pocas especies de animales y plantas. Desde la salida hasta la puesta del sol los humanos sembraban semillas, regaban plantas, arrancaban malas hierbas del suelo y conducían a los carneros a los mejores pastos. Estas tareas, pensaban, les proporcionarían más frutos, grano y carne. Fue una revolución en la manera en que vivían los humanos: la revolución agrícola.

(Harari, 2014)

La domesticación de la agricultura no se refiere únicamente a lo que se puede cosechar, sino que, aún más importante al conocimiento y aprovechamiento de los tiempos para la siembra o el riego, los tipos de tierra, las estaciones del año, etcétera. Y, así, los primeros hombres fueron ávidos observadores de los cambios a su alrededor, por lo que aprendieron que estos periodos eran el resultado de ciclos a los cuales ajustaban su trabajo y esfuerzo, esto quiere decir, que respondían a procesos específicos de producción, así como el plazo que se tenía para recoger los alimentos.

El cuerpo humano no estaba diseñado para un trabajo tan demandante como el que era llevado a cabo, por lo que tuvo que evolucionar para poder realizarlo, sin

embargo, pasaron muchos años para antes de que se pudieran digerir bien ciertos alimentos o que se descubriera que la cocción permitiría hacer más tolerable la ingesta de diversos tipos de suministro.

Los siguientes conceptos servirán para poder diferenciar el estadio en el que se encontraban los seres humanos durante esta etapa histórica y las posteriores a ésta.

ii. Alimento

Recurso biológico que sirve para alimentar y nutrir a un ser vivo, escogido del medio y procesado a fin de que se pueda ingerir. Se trata de la base material para la práctica y resulta ser excepcional (los mismos animales tienen que dedicar todo su esfuerzo diario a la búsqueda de éste).

iii. Alimentación

Consiste en obtener del entorno una serie de productos, naturales o transformados, que conocemos con el nombre de alimentos. Implica adecuación ya que es la relación que guarda la base material con el nivel de actividad de quien come. La alimentación conlleva a la selección y puede ser entendida como la aplicación de la experiencia en la selección de materiales. La alimentación incluye un proceso de selección de los alimentos, fruto de las disponibilidades y aprendizaje sociales e individuales en el que influyen factores socioeconómicos, ecológicos y psicológicos. Se trata de un proceso voluntario.

(Gracia Arnaiz, 2016)

La alimentación es una función biológica vital y al mismo tiempo una función social esencial. (...). Sus facetas innumerables se ordenan según dos dimensiones por lo menos. La primera se extiende de lo biológico a lo cultural, de la función nutritiva a la función simbólica. La segunda, de lo individual a lo colectivo, de lo psicológico a lo social. El hombre biológico y el hombre social, la fisiología y lo imaginario, están estrecha y misteriosamente mezclados en el acto alimenticio.

(Fischler, 1995)

Por lo tanto, la alimentación no solamente consiste en la necesidad biológica de ingerir algo que mantenga con vida a un individuo, sino que también responde a una necesidad social, al ser la comida una forma de socialización entre las personas. Por lo que, desde esa perspectiva, los alimentos cumplen una función cultural, social y económica (considerando que ha sido utilizada a modo de trueque) y desde el momento en que se habla de una dieta y se piensa en la relación que los alimentos guardan con el contexto y las necesidades específicas de trabajo de quien come.

iv. Nutriente

Sustancia útil para el metabolismo orgánico que se encuentra en los alimentos y se incorpora en el organismo por medio de la digestión (lípidos, proteínas, hidratos de carbono, etcétera).

v. Nutrición

Empieza tras la ingesta del alimento, designando al conjunto de procesos derivados de la incorporación de sustancias que recibe del mundo exterior mediante la alimentación con el objetivo de obtener energía, construir y reparar las estructuras orgánicas y regular los procesos metabólicos. El proceso nutritivo, al contrario que el anterior, es en consecuencia involuntario e inconsciente.

(Gracia Arnaiz, 2016)

«La comida tiene poco que ver con la nutrición. Comemos lo que comemos no porque sea conveniente, ni porque sea bueno para nosotros, ni porque sea práctico, ni tampoco porque sepa bien»

(Harris, 1999).

Porque, como menciona el concepto anterior, este es un proceso sobre el cuál los seres humanos no tienen poder de decisión o elección, debido a que se ingiere lo

que se tiene al alcance; bien por lo que se cosecha o por lo que se puede producir mediante los animales que se crían, no lo que pueda o no nutrir más que otros alimentos. Es decir, que además de que se selecciona que se va a sembrar, lo que se cosecha y lo que se ingiere, también, el gusto y la selección dependen de la zona geográfica donde el individuo se encuentre, y a su vez, de lo que el cuerpo obtenga gracias a la ingesta, desde este momento se comienza a ver que dependiendo del lugar de origen del individuo, los alimentos que ingiere varían, es decir, entre más cerca se encuentre del Ecuador, su dieta tiende a tener más frutas y verduras, alta ingesta de agua natural y café; por otro lado, en los países fríos, la dieta consiste en alimentos altos en carbohidratos y calorías.

Durante la época de formación inicial de la cultura, los alimentos tenían la función de cubrir necesidad de seguridad alimentaria debido a que se comía lo que se producía, lo que se conservaba y lo que era propio de la casa y todo en cantidades relacionadas con la disponibilidad y en función del trabajo realizado.

Posterior a la experimentación con la siembra, el cuidado y la cosecha, los seres humanos tuvieron la posibilidad de probar diferentes formas de consumir algún alimento, no necesariamente como salía de la tierra. Si se encontraban cerca de lagos, ríos o mares, podían lavar sus alimentos y después ingerirlos, se dieron cuenta de que con el agua salada se modificaba el sabor de la comida, posteriormente la cocción daba una textura y sabores diferentes, los pobladores ya no comían lo primero que hallaban, sino que, de su limitado abanico de posibilidades, ya podían tomar decisiones. Cocer la carne, las verduras y los granos facilitó su ingesta, sin embargo, también permitió que algunas de las bacterias murieran al contacto con el fuego. Y aunque ellos no fueron conscientes de esto, sí percibían cambios en el sabor, la textura y el masticado.

A partir de esto se puede deducir que no existían o eran nulas las condiciones de salubridad en cuanto al manejo e ingesta de los alimentos; es decir, que no se acostumbraba a lavar o cocer bien los alimentos para poder comerlos, ya sea

porque no existía la costumbre, porque no se creía necesario o porque no tenían los conocimientos básicos para poder hacerlo.

Se podría creer que las condiciones de higiene se fueron puliendo con base en prueba y error, cuando observaban que algún miembro del grupo enfermaba o moría y los demás integrantes podían relacionar la consecuencia con la causa e indagaban acerca de lo que podían hacer para prevenir y remediar algunos comportamientos. La práctica de curar con calor se hizo común incluso en las batallas cauterizando las heridas de los guerreros.

Debido al cambio en cuanto a siembra y cosecha, es decir, a la forma en la que los alimentos eran tratados para poder seguir produciéndolos; cocción, preparación e higiene de los alimentos, los clanes o grupos pudieron tener lugares donde guardar la comida durante un tiempo definido y sin que se echara a perder o donde los depredadores o insectos no pudieran consumirla; y que, en tiempos de sequía o escasez, fuera ésta una despensa segura a dónde acudir y que no murieran de inanición.

La principal modificación que se hizo durante este periodo fue que los seres humanos ya no tenían que vagar durante días para poder encontrar algo que comer, sino que, al sembrar y cosechar, conocer las estaciones del año y los granos que se podían cultivar, existía la creencia de que tendrían alimento seguro durante un periodo indefinido, pero que no los haría caminar en busca de algo más.

Por otro lado, se puede apreciar un primer acercamiento a las familias y con esto la división de roles y responsabilidades dentro de ellas, los hombres que eran más fuertes se encargaban de cazar o cosechar para todos los demás integrantes, las mujeres se desempeñaban dentro del hogar cocinando y criando a los hijos, éstos últimos tenían papel de ayudantes dependiendo su sexo, por lo que la división por roles aseguraba la supervivencia de todos sus integrantes. Lo que consumían era parte del trabajo que realizaban, ingerirlo era el pago por haberlo realizado.

La relación del alimento con el trabajo doméstico constituye una forma de aseguramiento pues no solo determina roles, sino que garantiza la participación estructurada de los miembros en términos de función y relación sujetas a la jerarquía del padre. Si bien el alimento aún es requisito para la preservación física, ésta ya no depende de la acción directa sobre el insumo sino de la participación colectiva en el procesamiento del mismo. Posiblemente la estructura familiar no solo determinaba lo que se comía sino las cantidades o raciones que se comían. Por primera vez la alimentación estuvo sujeta a una perspectiva de autoridad y a mecanismos de control.

Bajo esa perspectiva, un acto biológico es un proceso que se lleva a cabo de forma automática y que el individuo no puede controlar, por ejemplo: el hambre, y un acto cultural es un hecho que se liga un espacio-tiempo, además de diversas características sociales como religión, política, economía, etcétera; al comienzo del capítulo se hace referencia al primer concepto, pero con el paso del tiempo el segundo toma más relevancia, no sólo respecto a lo que evoca, sino también, a los diversos procesos sociales que se van presentando conforme la historia. La importancia que aquí se asigna a la comida es más del orden ritual que biológico, en aquel, es la comunicación lo que emana del acto de reunirse, de romper el aislamiento del trabajo y de acoplarse a un esquema de intercambio mediado por lo que se necesita para seguir trabajando. La comida es el acto excepcional que habilita la comunicación. Primero en familia, luego comunitariamente hasta erigirse como ritual y base para la celebración.

Se debe tomar en cuenta que durante este periodo la comida se convirtió en un acto excepcional, debido a que los tiempos de siembra y cosecha no permitían que todos los días o todas las semanas se llevara a cabo una comilona, lo que hacía de esta un evento en sí mismo, las fiestas de sacrificios, el comienzo de las lluvias, las uniones con otros grupos, la celebración, entre otras, no sólo permitía la integración de los miembros de la comunidad, sino que a través de los alimentos se llevaba a cabo un proceso de socialización. Se hizo de un evento

esporádico (comer) una celebración, que transformó las reuniones o la forma en la que éstas eran llevadas a cabo, en un acto ritual.

Por lo que, durante esta época, tomar alimento es un acto cultural, así como también es uno de ritualización sobre el tiempo y el espacio para alimentarse. Esto quiere decir que se lleva a cabo bajo ciertas condiciones o restricciones: comían quienes producían y las cantidades dependían del trabajo. Por lo general las mujeres -como circunscritas al hogar- eran las últimas y las que menos comían. Por el contrario, los hombres, eran quienes salían toda la jornada y trabajaban fuera, por lo que necesitaban más alimento. El espacio se regulaba por jerarquías y la forma de acceder a la comida también. De este modo era el padre el primero en ser servido, luego los hijos y al último las mujeres.

En resumen, en esta fase el alimento sólo tenía la función de proveer energía y satisfacer el hambre, lo más importante era cubrir las necesidades básicas únicamente, sin embargo, es también durante este periodo donde se abre la puerta para que -mediante la modificación de los alimentos- se comience a hablar de cocina en tanto a la forma de preparar los alimentos.

II. Seguridad Social

i. Comida como factor de “acumulación” (Baudrillard, 2009)

El paso de nómadas a sedentarios no sólo brindó las condiciones para que entre grupo pudieran defenderse de depredadores, tener un territorio con chozas y cultivos que entre un número mayor de individuos podían defender en caso de amenaza, cuidar los granos y las cosechas, entre otras, sino que, además permitieron la evolución de la socialización, es decir, ya no se reunían sólo con el fin de cazar, recolectar o defender, sino que convivían entre ellos, esto significó que las tribus o clanes se hicieran mucho más fuertes. La evolución social implicó acuerdos o convenciones culturales sobre muchas cosas, entre ellas, la forma de preparar los alimentos, de ahí parte la idea de una cocina o dieta mediterránea, de

montaña, del desierto, entre muchas otras. La cocina se encuentra íntimamente ligada a las materias primas que se tenían a disposición y también a los acuerdos previos que dictaban cómo, cuándo y para qué preparar los alimentos.

Establecerse en un solo lugar tenía pros, tales como: sembrar, cosechar y consumir los frutos de su esfuerzo, construir casas o chozas que los protegían del clima o depredadores, no tener que preocuparse por si encontraban un lugar seguro donde cazar si se movían tan constantemente, estar en grupo y dividir las responsabilidades de éste entre todos los integrantes; y contras: la repartición de la comida de forma equitativa disminuía la cantidad de alimento que un cazador ingería, el cambio en las condiciones climatológicas no podían evitarlos tan fácil como cuando eran nómadas, además de que al establecerse se volvían un punto de fácil localización para otros clanes, depredadores u otros peligros.

Gracias a esto comenzó la división social, existían los que defendían el territorio, los que cazaban, los que se encargaban de la tierra, entre otros; esto significó no sólo un reparto de responsabilidades, sino de beneficios, entre ellos: la comida.

“Una casa es un lugar de producción (una fábrica de trabajos domésticos) y un lugar de consumo (un ámbito en el que se vive y convive)” (Ibáñez, 2014). Lo que puede entenderse de la siguiente manera: no es sólo el lugar en el que se trabaja incansablemente para poder consumir, sino que también se establecen lazos afectivos entre los miembros.

La principal diferencia entre los sedentarios y los nómadas es la forma en cómo se relacionaban con los objetos que utilizaban durante el día; para facilitar su movilidad, los primeros, necesitaban tener a su alcance sólo lo indispensable, es decir, que no podían llevar cosas muy grandes, pesadas o en gran cantidad. Por otro lado, los nómadas comenzaron a hacerse de muchas cosas, por lo que la relación que se estableció con los objetos tuvo una significación diferente a la de los sedentarios. Mientras unos acumulaban, otros sólo disponían de lo que había a su alcance.

Con respecto a esto Baudrillard habla acerca de dos conceptos que refieren a este comportamiento:

La acumulación, la profusión, es evidentemente el rasgo descriptivo más llamativo, (...) Es la prueba del exceso, la negación mágica y definitiva de la rareza, de la escasez, la presunción maternal y lujosa de Jauja.

(Baudrillard, 2009)

Por lo que la acumulación, que posiblemente sea el rasgo visible del consumo hace referencia a la suma de productos en grandes cantidades, tal vez, innecesarias, pero socialmente bien vistas. Este es el surgimiento de la distinción.

III. El Alimento como Panoplia

El excedente da lugar a la clasificación. Este es precisamente el sentido que Baudrillard da a panoplia y tiene fuertes implicaciones en la alimentación cuando ésta -al estar garantizada- determina implicaciones subsecuentes como el placer. La comida deriva en un ritual social en el que la calidad de los alimentos se vuelve consistente con la estructura jerárquica no solo de la familia sino de la sociedad. El alimento es moneda de cambio y factor de reconocimiento para quien la aprovecha. La selección de los productos de más calidad entre los excedentes (o sin ser excedentes) determina un privilegio de los más acomodados y son estos quienes comienzan a hacer una selección y una colección de alimentos que relacionan con diferentes rituales que van más allá del cotidiano: ceremonias, eventos sociales, prescripciones rituales, temporadas de carestía y abundancia, etc.

Más allá del amontonamiento que es la forma más rudimentaria, pero la más imponente, de la abundancia, los objetos se organizan en panoplia o en colección. (...) Una gama de objetos diferenciados que se llaman, se responden y declinan entre sí.

(Baudrillard, 2009)

Una fase más compleja de la acumulación “el individuo ya no se refiere a tal objeto en su utilidad específica, sino a un conjunto de objetos en su significación total” (Baudrillard, 2009), es decir, no sólo pide que se tenga un producto, sino que, además, se tengan otros que complementan el primero. Es de aquí de donde salen las ideas como sazón, guisado, complemento y, por lo tanto, la distinción entre “comidas”.

IV. El Alimento y las Creencias

Las religiones - *cristianismo, catolicismo, judaísmo, budismo, hinduismo, musulmana, islamismo* - tienen una estrecha relación con los alimentos, algunos son sagrados, otros prohibidos, se tienen costumbres relacionadas a ellos y a la sociedad, otros más son de índole espiritual, por ejemplo: el ayuno, dar a los necesitados o rezar antes de comer, por mencionar algunos.

En la mayoría de las religiones, los vegetales (frutas, verduras, frutos secos y legumbre) y los cereales (arroz, trigo y maíz) juegan un papel destacado. Son la base una alimentación equilibrada, purifican el organismo y son sostenibles desde el punto de vista ecológico. Una recomendación que está absolutamente vigente y que hoy, desde todos los ámbitos nutricionales, se insiste en su práctica más que nunca.

(Val, 2018)

Para las culturas y cocinas prehispánicas, el uso del maíz era sagrado, los hombres se alimentaban de él porque de eso estaban hechos, no de barro, no de madera, no tierra (como en otras culturas), porque éstos carecían de alma o de firmeza, de acuerdo con el libro sagrado de los mayas, *Popol Vuh*.

En el ámbito de la religión hindú, la antigua medicina ayurvédica da pautas interesantes para comer saludablemente, como, por ejemplo, no mezclar proteínas (pescado y carne, leche y carne); comer alimentos acordes con la

edad (lácteos en la infancia y la vejez) y ceñirse a consumir alimentos de temporada.

(Val, 2018)

Por otra parte, para el cristianismo el pan y el vino son símbolo del cuerpo y la sangre de Jesucristo, tanto que en la liturgia dominical se reparte entre los feligreses una vez que ha sido santificada. Este mismo alimento, para la religión judía representa la ofrenda que se otorga en el Gran Templo de Jerusalem. Y también, durante la Pascua, se consume pan sin levadura para celebrar el *Pesaj*.

Así como hay alimentos sagrados, hay algunos prohibidos, dependiendo de la religión, por ejemplo: para los cristianos no existe ninguna restricción, sólo no caer en la gula; para los judíos, cerdo, jabalí, algunos pescados y la hueva de pescado; para el islam, el consumo de carne de cerdo y la forma en que se mata a un animal para poder consumir su carne (degüelle ritual que es indoloro para los animales); para el hinduismo, el consumo de carnes debido al karma de consumir carne de algún inocente e indefenso, por lo que si se mata algún animal, deberá ser también con el degüelle ritual; para los musulmanes el consumo del alcohol y todo tipo de derivados lácteos porque, en su mayoría, proceden de las vacas sagradas.

Ligado a esto, son muchos los alimentos a los que se les atribuyen propiedades o características que mejoran la condición física, espiritual o emocional; dentro de este apartado sólo se hará mención del chocolate, el té, el café y algunos destilados. Es importante señalar que este tipo de alimentos son ingeridos o consumidos debido al uso ritual que se tiene con ellos, es decir, su uso no está ligado al contenido nutricional:

Su importancia estriba en que reafirman la identidad de quienes los practican en cuanto grupo o sociedad y, tanto si se practican en público como en privado, están estrechamente vinculados con acontecimientos significativos. Esos usos sociales, rituales y fiestas contribuyen a señalar

los cambios de estación, las épocas de las faenas agrarias y las etapas de la vida humana. Están íntimamente relacionados con la visión del mundo, la historia y la memoria de las comunidades.

(UNESCO, 2018).

Es decir, consumir o no, determinado alimento o platillo, está más ligado a la cosmogonía de un pueblo o región, también depende de la función que se desempeñe dentro de este.

i. El Chocolate

Hernán Cortés en sus cartas de relación de 1519 lo describe como:

“La bebida divina que aumenta la resistencia y combate la fatiga. Una taza de esta preciosa bebida permite a un hombre caminar un día entero sin comer”. (Garci, 2017)

El chocolate es uno de los alimentos mexicanos más reconocidos a nivel mundial, sagrado para las culturas prehispánicas, condenado por los católicos y alabado por la repostería mundial.

Durante la **Época Prehispánica**, la importancia de este grano fue tal que los indígenas lo utilizaron durante muchos años como moneda y como alimento. Este doble uso prevaleció hasta la llegada de los españoles a América. Durante este periodo los olmecas ya procesaban chocolate. Este alimento no sólo era considerado placer gastronómico, sino una bebida ceremonial.

Fray Diego de Landa, mencionó que existía un ritual en el que a los niños se les unguía de chocolate en un intento de bautismo “pagano”, algo que también ocurría en las ceremonias de compromiso y matrimonio, donde el alimento era ofrecido a los novios a manera de brindis para solemnizar la ocasión; además del uso que tenía como moneda de cambio. Era consumido de forma regular por nobles, guerreros y comerciantes, quienes añadían diversos ingredientes como: chile, vainilla, flores, maíz, achiote o semillas.

Durante la **Época Virreinal**, fue llevado a Europa, donde, al principio, no fue bien recibido, no obstante, fue durante el siglo XVII cuando empezaron a fabricarse máquinas para su producción en masa y con más eficiencia. Es en este lugar donde comienza la industria chocolatera y donde los españoles comienzan a diseñar utensilios específicos y exclusivos para la degustación y elaboración del chocolate, por ejemplo: el molinillo. En el mismo periodo, en México, se seguía fabricando de forma artesanal, principalmente en los conventos de monjas.

En la **Época Moderna**, el proceso de producción deja de ser artesanal y comienza a ser mecanizado.

Durante la **Época Actual**, el chocolate no sólo es un ingrediente para la alta repostería, bebidas y alimentos en general, sino que lo utilizan también para crear arte, por ejemplo: esculturas o cuadros.

Debido a su uso ritual, alrededor de este ingrediente surgen muchos mitos y tabúes, por ejemplo, la creencia de que es un afrodisiaco y, por lo tanto, fue prohibido durante muchos años por la iglesia católica, además de que se cuestionó si su consumo (líquido o sólido) no corrompía las buenas costumbres y la moral de los creyentes.

Chocolat (2000) bajo la dirección de *Lasse Hallström*, nos transporta a un pequeño pueblo francés, donde llega la hermosa Vianne Rocher (Juliette Binoche) junto con su hija Anouk (Victoire Thivisol). Juntas abren una chocolatería, La Céleste Praline. En realidad, Vianne es una bruja -o algo parecido-, que domina, igual que el resto de las mujeres de su familia, una curiosa magia doméstica. A través del chocolate y la cocina se hace un hueco en la cerrada sociedad de Lansquenetsous-Tannes y prepara un Gran Festival del Chocolate que se convierte en un evento inolvidable. Lo interesante es cómo a través del chocolate logra despertar en las gentes de este pequeño pueblo la pasión por la vida, incluso por el pecado, cambiando por completo a la población a partir de su pequeño establecimiento. Placer, amor y tolerancia son las bases de *Chocolat*.

(Álamo, 2018)

Es importante señalar, que este filme resalta varias de las etapas por las cuáles ha pasado el chocolate, la primera podría ser el hecho de que consideren a la protagonista y a su hija como brujas (o algo parecido) por el “recuerdo histórico social” que se tiene de quien manipula este alimento, habría que recordar que para la época prehispánica en su último periodo (cuando algunos españoles ya habían llegado a América), se consideraba impuro a quien bebiera o comiera chocolate. Y también que durante mucho tiempo se consideró como afrodisíaco, lo que podría explicar “la pasión por la vida, incluso por el pecado” de los habitantes del pueblo.

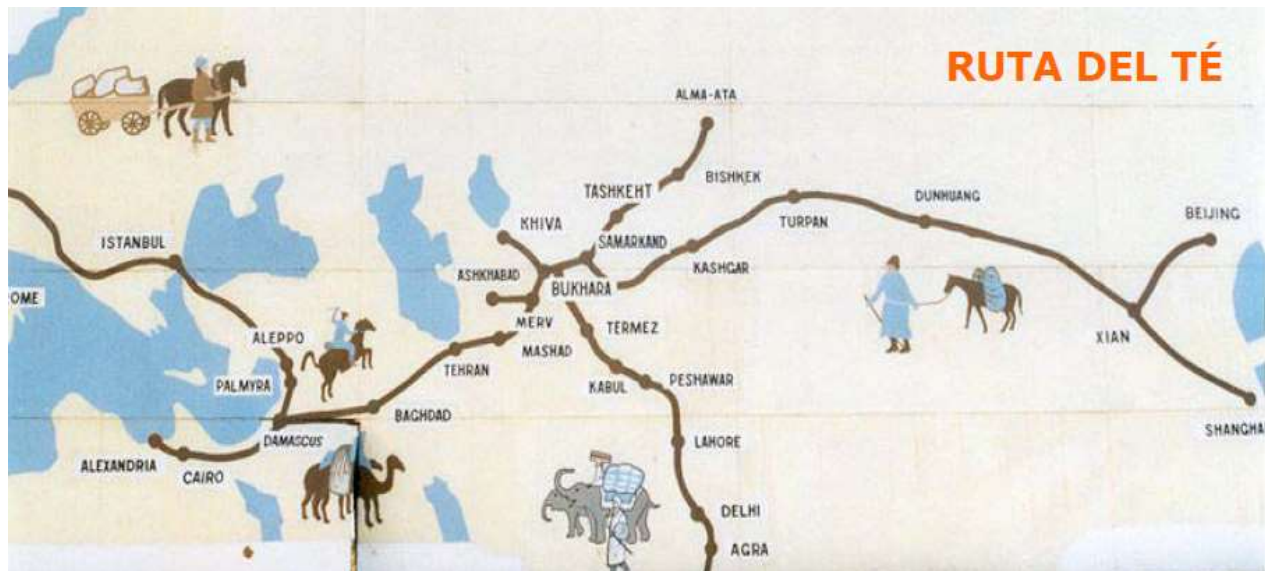
ii. El Té y las Infusiones

La costumbre de usar las hojas de té para dar buen sabor al agua hervida. Se empezó a dar por primera vez en China hacia el 250 A.C., el emperador Shen-Nung, quien, como medida precautoria, ordenaba a los habitantes de su pueblo hervir el agua antes de beberla, fue así como descubrió esta bebida accidentalmente cuando estaba hirviendo agua a la sombra de un árbol silvestre que se mecía cadenciosamente con los aires de primavera. Casualmente unas hojas cayeron en la olla del emperador que bebió la infusión resultante. Se sintió reconfortado y con una especial sensación de bienestar. Así nació el té.

(Tea Shop of East West Company, 2018)

Hacia el año 2737 a.C. el uso del té era medicinal y siguió así hasta el 200 a.C. donde comenzó a beberse en infusión moliendo finamente las hojas secas del té e hirviéndolas.

Las dinastías Tang, Song y Ming, hicieron famosas “escuelas de pensamiento” de las cuáles surgieron diferentes formas de beber el té: hervido, machacado o en infusión. Posteriormente se elaboraron pastillas prensadas hechas de hojas de té verde, utilizadas para las relaciones comerciales con los turcos.



Anexo 3

Disponible en: <https://teashop.eu/shop/es/la-historia-del-te>

En su paso por Europa y Norteamérica, el té fue ganando popularidad, en un principio accesible sólo para la aristocracia y las clases altas, posteriormente al alcance de cualquier persona. (Tea Shop of East West Company, 2018)

Desde entonces, se considera que beber té es bueno para la salud y forma parte de la farmacopea tradicional china. En Latinoamérica, también existen té de carácter medicinal, entre ellos están: el de sauce utilizado principalmente para la cefalea, artritis y artrosis; el de cedrón para problemas digestivos; el de naranjo que se utiliza para calmar los nervios o conciliar el sueño.

La escena cinematográfica relacionada al té más recordada posiblemente sea, la fiesta del té, de Alicia en el País de las Maravillas (1951):

Para los ricos burgueses y las clases altas, la hora del té se institucionalizó como un espacio de relaciones sociales, por lo que poco a poco se fue encorsetando hasta convertirse en una reunión formal, en el que se sacaba a la luz la porcelana especial y sus mejores galas. A menor nivel, abrieron los primeros salones de té, lugares de conversación, cultura y, en algunos casos, incluso revolución.

Lewis Carroll, amigo de las tradiciones y los rituales, no pudo evitar introducir una particular fiesta del té en Alicia en el País de las Maravillas, su inmortal obra de 1865. Como todo en esta obra, nos encontramos una versión satírica y burlesca de las habituales meriendas al aire libre, encorsetadas y aburridas. Es más, Carroll se acerca a las ceremonias del té típicas de los más pequeños en los que se sirve té imaginario a personajes irreales.

La zona del té en el cuento de Alicia está enfrente de una casa, bajo un árbol. Allí han dispuesto una larga mesa con teteras y tazas, pero a la que únicamente están sentados la Liebre Marcera, el Sombrero Loco y un lirón. Los tres están apretados al fondo de la mesa y se quejan de que no hay sitio. Alicia se sienta con ellos y comienzan un juego de acertijos, típico de la obra de Carroll.

De entrada, es divertido comprobar cómo hacen burla de la etiqueta, estando como están desesperados en la mesa, solos y ya sin apenas nada que comer, insisten en cómo se tienen que hacer las cosas. Son el típico grupo de la alta sociedad, quisquilloso y sin paciencia. Y no es de extrañar, ya que están condenados a repetir la hora del té, en concreto a las 6 de la tarde, por toda la eternidad.

(Álamo, 2018)

Por otro lado, las infusiones a diferencia del té no contienen *Camellia sinensis L.* que es el componente activo del té; existen diferentes clasificaciones para las infusiones, pero en general, su composición está basada en hierbas aromáticas y frutas que se subdividen en medicinales o tisanas, con fines terapéuticos.

En la película *María Antonieta* (2006), protagonizada por Kirsten Dunst, hay una escena donde ella recibe a su hermano en el palacio francés, su madre, a través de su hermano hace un llamado para que avive en ella el interés de tener un heredero, algo que no pasa porque su matrimonio no se ha consumado; la escena se corona debido a que ella le ofrece una tisana que le manda el emperador de

China, haciendo de lado la preocupación de su familia por su mal momento matrimonial con una taza humeante.

iii. El Café

Esta historia parte de una leyenda etíope, comienza con un pastor, que, asombrado por el extraño comportamiento de sus cabras al ingerir las cerezas rojas del café, decide probarlas, el resultado fue un súbito aumento de energía, un poco inusual, debido a la fatiga por caminar durante horas con su rebaño. Cabe señalar que antes de este suceso, la parte carnosa de las cerezas era consumida con regularidad y ya se había alertado sobre el consumo del café, debido a sus efectos estimulantes.

En su llegada a Asia y Europa, este grano adquiere popularidad entre la gente, además de otras dos bebidas calientes: el té y el chocolate caliente, todos importados hacia esos países en menos de cien años. Tanta ha sido su importancia, que es considerado dentro de las canastas básicas de la mayoría de los países.

En el siglo XXI, esta bebida puede observarse desde dos diferentes puntos: es un estimulante (libre de calorías) del sistema nervioso central, lo que permite que con su consumo el individuo esté más alerta, fuente de antioxidantes y diurético: pero, por otro lado, se le asocia con insomnio, estrés, ansiedad, taquicardia, gastritis y hasta osteoporosis. Corrió la misma suerte que el chocolate, al ser prohibido por sus efectos en la gente. (International Coffee Organization, 2018)

En este sentido y para el mundo cinematográfico, el café ha sido utilizado para señalar o hacer notar a los personajes más interesantes, sabios o inteligentes, algunos directores deciden incluir tazas de café para enfatizar algunas de estas características en sus actores, por ejemplo: en el filme *Breakfast at Tiffany's*, Audrey Hepburn logra realizar la escena más elegante con una taza de café o en *Meet Joe Black*, cuando Brad Pitt interpreta a la muerte, el director Martin

Brest, logra “humanizar” al personaje, cuando éste se enamora de su coprotagonista en una cafetería.

iv. Destilados

El uso de bebidas alcohólicas es común en las ceremonias colectivas de agradecimiento, petición y protección. La destilación es un proceso que consiste en calentar un líquido hasta que sus componentes más volátiles se evaporen; a continuación, este vapor se enfría y, por medio de la condensación, se recuperan ciertos componentes en estado líquido —alcohol en este caso.

a. Aguardiente

El aguardiente es el alcohol etílico obtenido del mosto de un sinnúmero de materias vegetales fermentadas como uvas, frutas, cereales, vegetales, raíces, bayas de arbustos, entre otros, por medio de la destilación en un alambique. No el moderno alambique de columna, que es capaz de destilar con facilidad a 96 grados, sino el alambique a la antigua —generalmente de cobre—, llamado alquitara, que en inglés llaman pot. (Jolly, 2018) Causa una ardiente impresión al paladar y la garganta (de ahí proviene su nombre); es incoloro, inodoro e insípido, con muy alta graduación alcohólica —de entre 70% y 80%— que se diluye con agua pura bidestilada, hasta reducir su grado alcohólico a 38%, aproximadamente.

b. Tequila

No se tiene una fecha precisa sobre el origen o cuándo se comenzó a beber tequila, sin embargo, es sabido que los aztecas ayudaron con los cultivos de maguey ya que utilizaban la planta con fines religiosos. “El tequila está protegido legalmente para que sólo se le considere como tal si está hecho en ciertos municipios de Jalisco, Guanajuato, Nayarit, Michoacán y Tamaulipas” (The Bar, 2018)

Desde la época prehispánica, ya se fermentaba el agave para producir licor, sin embargo, fue con la llegada de los españoles que se llevó a cabo la destilación del tequila como se conoce actualmente. Como la mayoría de las bebidas mencionadas, en un principio fue prohibida y adquirida ilegalmente.

c. Mezcal

Después de que se popularizó la destilación en México gracias al tequila, surgió el mezcal (que del náhuatl se traduce como maguey cocido). “Las principales diferencias entre el tequila y el mezcal son tanto el tipo de maguey que se utiliza, como los procesos, pues el del mezcal es totalmente artesanal, requiere 100% de agave y no utiliza químicos” (The Bar, 2018)

Para finalizar, habría que señalar que, es en esta fase donde las necesidades básicas dejan su lugar a las de segundo orden, debido a que ya no sólo se trata de comer, sino de comer bien, es decir, que la ingesta depende de selección, manejo y formas de preparar los alimentos, donde se llevan a cabo diferentes técnicas que son empleadas para la transformación de la comida, lo que da pie a lo que se conoce como gastronomía.



Capítulo 3: Afiliación.

La idea del alimento como un contexto para la interacción.

Si tanto las necesidades fisiológicas como las de seguridad están bien satisfechas, surgirán las necesidades de amor, afecto y sentido de pertenencia, y todo el ciclo ya descrito se repetirá con este nuevo centro. Las necesidades de amor suponen dar y recibir afecto. Cuando están insatisfechas, una persona sentirá intensamente la ausencia de amigos, de compañero o de hijos. Tal persona tendrá hambre de relaciones con personas en general —de un lugar en el grupo o la familia— y se esforzará con denuedo por conseguir esta meta.

(Maslow, 1991)

Dentro de este capítulo, la afiliación, no sólo está relacionada con los miembros de la familia, sino también en cómo se establece dicha correlación a través de la los alimentos, y cómo depende de los usos y costumbres de un determinado grupo social, también del status o roles sociales y la imagen.

¿Cómo se cambia de lo privado a lo público?

En este punto se da cuenta de que existe la necesidad de salir del espacio privado al público, debido a la industrialización y las guerras entre otras cosas; se tuvo la necesidad de ofrecer y adquirir comida en diferentes puntos, es decir, contrario a lo que se plantea en el capítulo anterior donde el único lugar donde se alimentaban era la casa, ahora ya se tenía la opción de salir de ésta y no sólo eso, de ya poder elegir entre una cantidad un poco variada de alimentos.

Por otro lado, es aquí donde se empieza a ver a la comida como ritual, en los trabajos, en las casas, etc., se comienza con horarios, en fin, se vuelve parte del día a día.

Los restaurantes proponen un status, una imagen, definen a la clientela a la que están dirigidos, los alimentos que ofrecerán, etcétera.

I. Nivel comunicativo de la comida

La cocina -y los hábitos alimentarios que implica- es un sistema cultural que rebasa con mucho los aspectos meramente nutricionales, alimenticios o gastronómicos, ya que está involucrado en religiosidad, rituales y tradiciones de siglos atrás, a veces milenios (...) Es un fenómeno cultural que se presenta de la mano con el ciclo de vida y con el ciclo agrícola, de manera destacada en los momentos relevantes, como el nacimiento y la muerte, la siembra y la cosecha.

(Iturriaga J. N., 2015)

Por lo que hacer comida no sólo se refiere a hacerla “buena” sino de elegirla correctamente para que no haga daño, que no traiga consecuencias negativas, que resulte agradable al paladar y a quien la está comiendo. El excedente de alimento da como resultado, una forma de comer que no tiene que ver con atenuar el hambre sino de obtener placer a modo de que éstos puedan servir para experimentar con mezclas, sazones y la implementación de diferentes tipos de cocción, adecuación, presentación y métodos.

Es este recurso comunicativo el que permite que la comida se vuelva objeto de un rito refinado que conlleva al diseño de prácticas y técnicas como tres (o más) platos, utensilios, formas de cocción, etc.

Dados los cambios y modificaciones sociales que se gestaron durante diferentes momentos históricos, la forma en la que los alimentos se presentan no son las mismas. Es decir, que la forma en como los seres humanos se relacionan con los alimentos va evolucionando al mismo tiempo que ellos.

Desde que la comida se relaciona con clases nobiliarias o ubicadas en lo alto de la pirámide social, la cocina evoluciona ya que deja de tratarse de un lugar para la preparación y consumo y pasa a configurarse como un taller en el que operadores

especializados preparan alimentos que no serán consumidos por ellos sino por los amos.

La dualidad más contrastante es la de los nobles frente a la de los plebeyos, mientras que los primeros ofrecen seguridad, protección, economía, entre otras; los segundos rinden tributo con trabajo y sumisión proporcionando a la clase alta los insumos para el desarrollo de su actividad gastronómica. Aunque los plebeyos constituyen la fuerza de trabajo, no tienen las facilidades o beneficios en cuanto a alimentos que tienen los nobles, que gozan de más opciones de platillos, formas de preparación, aditamentos a los que sólo ellos podían acceder (especias), que culminó en recetas y platillos especializados.

Mientras que los plebeyos no tenían opción y sólo podían que ingerir lo que estaba a su alcance, los nobles plantaron las bases para la alta cocina o la preparación de alimentos especializada y, que, dio pie a la distinción entre ambos grupos.

La especialización de los platillos no sólo significaba que unos cuantos podían alimentarse mejor, sino que unos podían acceder a ellos y los demás no. Esto no sólo se determinaba por lo que se producía en la casa, sino en lo que podían comprar de otros lugares; los insumos, especias, las grandes y equipadas cocinas, los diferentes trabajadores que se tenían para llevar a cabo las tareas que se necesitaban para un determinado platillo, quienes sí y quienes no podían ingerir lo que se preparaba.

Por otro lado, las técnicas de conservación de los alimentos, como congelarlos, salarlos, deshidratarlos o ahumarlos, llegaron mucho antes de los conservadores químicos, en una época en la que hacer que los alimentos alargaran su vida útil era difícil debido a la forma en cómo eran utilizados. En las grandes casas la producción era inexistente por lo que se dependía del insumo eterno. Gracias al espacio que tenían a su disposición fue posible el acaparamiento, la conservación y la transformación de materia prima en alimentos. Además de ello, contaban con personal que tenía conocimiento sobre lo que se podía o almacenar, combinar, y preservar dependiendo del tipo de insumos.

Debido a esto, la gastronomía se ha utilizado como un mero pretexto social desde los primeros pueblos, esto quiere decir que gracias a los alimentos y la comida es que existieron procesos sociales muy importantes en ese entonces y que en la actualidad se repiten, posiblemente hasta con más frecuencia.

i. Gastronomía

“La gastronomía es la disciplina que estudia la relación entre la cultura y la comida durante un período de tiempo determinado. El término nace de la unión de dos palabras griegas: *gastros* (estómago) y *nomos* (conocimiento). En un sentido estricto, su objeto es el arte culinario, la relación entre preparar, servir y consumir comida”.

(Muzeum Gastronomie, 2017)

Es el resultado de la selección y manejo de los insumos en función de su valor: sabor, condición nutricional, existencia, inercia cultural. Además, de establecerse gracias a diversos factores culturales y sociales, tomando relevancia en diferentes momentos históricos.

ii. Gastrónomo

Este término se acuñó durante el siglo XIX y se mantiene hasta la actualidad, es utilizado para designar al arte del buen comer, su origen real se remonta a la antigua Roma, donde se señala a Marcus Gavius Apicius (siglo I d. C.) como el primer gastrónomo o gourmet de la historia, se dice que “se rodeó de cocineros, agricultores, artesanos, ganaderos, bodegueros y toda clase de personas capaces de ofrecerle los más refinados alimentos, capaces de crear con las más enrevesadas recetas platos capaces de ruborizarle, majares que ningún otro paladar hubiese probado antes” (Castillo, 2015), además de esto, y aunque no está comprobado, se le adjudica la autoría del recetario “*De re coquinaria*” que aún se utiliza. Posteriormente, se empezó a dividir lo lujoso de lo sencillo. Fueron los reyes quienes exigían grandes mesas llenas de manjares delicados y sofisticados;

esto se le atribuye a uno de los primeros grandes cocineros franceses, Guillaume Tirel "*Taillevent*".

El primer restaurante del que se tiene conocimiento data del siglo XVI, recibió este nombre "derivado del francés "restaurer" o sea restaurar en modo de descanso y alimento"

(ImChef.com, 2016).

Muchos años después, gracias a la revolución francesa y al descontento social del pueblo en contra de los reyes por los abusos cometidos, los cocineros reales salieron de los palacios y comenzaron a abrir sus propios espacios. Debido a lo popular que se volvieron los restaurantes existió la necesidad de abrir escuelas donde la gente pudiera especializarse en los platillos, alimentos y las técnicas para ofrecer el mejor producto.

iii. El alimento como rito social.

Varios siglos después de la revolución agrícola, se llevaron a cabo diversos cambios sociales, políticos y territoriales que se vieron notoriamente afectados e influyeron directamente en los usos y costumbres que se habían desarrollado hasta ese momento. Uno de los más importantes fue la creación de fábricas, talleres u oficinas, que obligaba a la gente a dejar sus lugares de origen y mudarse a las grandes ciudades para poder obtener un trabajo remunerado (ya que el trueque o intercambio dejó de ser suficiente cuando trataban de obtener bienes, productos o servicios diferentes a los que la gente producía porque se requería dinero para su adquisición), al ganar dinero, tenían poder adquisitivo y con ello la posibilidad de escoger los productos que querían o necesitaban.

A pesar de que existieron diversas guerras que generaron modificaciones económicas y geográficas, los cambios a nivel social fueron los más notorios, puesto que, al contrario del planteamiento del capítulo anterior, la esfera privada dejó de ser prioridad cuando las personas estuvieron inmersas en la industria, la

guerra y el capitalismo, y tuvieron que salir de sus hogares para dar respuesta al orden económico mundial y con eso poder ganar dinero y adquirir suministros.

La Revolución Industrial (que tuvo su inicio durante la segunda mitad del siglo XVIII), el cambio a nivel socio económico y la poca educación del común denominador de las personas, hicieron de éstas últimas el motor de la industrialización al convertirse en obreros y sostener la economía, los turnos a cubrir eran de más de 16 horas en la mayoría de los casos, la clase obrera no podía o tenía la posibilidad de alimentarse durante su jornada de trabajo, por lo que necesitaban llevar sus propios alimentos o buscar lugares donde pudieran comer, en la cercanía de las fábricas comenzaron a abrir puntos de encuentro donde ellos podían consumir y/o encontrar alimentos variados o que no conocían, diferentes a los que existían en sus lugares de origen, los restaurantes tuvieron así, un auge y posteriormente, un posicionamiento importante frente a la población. Se debe aclarar, que en un primer momento este tipo de lugares no estaba destinado a la población en general, sino que, sólo la gente de un estrato social alto podía costearlo.

Los horarios y tiempos para la alimentación comenzaron a establecerse, la “hora de la comida” a mitad de la jornada laboral daba la oportunidad de despejarse de las obligaciones y tener un tiempo de esparcimiento, además de que los dueños de las industrias se dieron cuenta de que los trabajadores eran más productivos si se les daba ese espacio. Salir y separarse de su espacio de trabajo era otro de los beneficios que los individuos tenían y que podían aprovechar al tiempo de la jornada de laboral. Y aunque la fuerza de trabajo eran los obreros, es hacia los dueños de las fábricas hacia donde se deberá voltear a ver, ya que, los cambios a nivel social dentro de los estratos menos favorecidos no fueron tan remarcados, al contrario de los demás y es dentro de éstos, donde la transformación culinaria emerge.

La comida como un ritual implica la circulación de formas socialmente adoptadas que cobran sentido al momento de sentarse a la mesa, aunque no necesariamente se tenga que ingerir un alimento o bebida. Existe todo un conjunto de

prescripciones sobre la forma de comer y de tratar a diferentes tipos de alimentos; hacia 1853 se publicó por primera vez el *Manual de Urbanidad y Buenas Maneras*, coloquialmente conocido como Manual de Carreño, por el apellido de su autor Manuel A. Carreño; en el que se habla de nuestros deberes y obligaciones para con la sociedad, los semejantes, los padres y la forma en la que es correcto comportarse dependiendo del lugar en el que el individuo se encuentre.

El capítulo “De la mesa”, consta de casi 100 recomendaciones u observaciones que hace el autor, sobre cómo debe ser nuestra conducta ante la sociedad, donde muestra cómo es la forma correcta de comportarse a la mesa, la forma en cómo se utilizan los cubiertos o cómo se sirve algún platillo o bebida. Por lo que los alimentos se comienzan a ver como la base para rituales de socialización en donde las normas y reglas establecidas dan pistas sobre la clase, la formación y la nobleza del comensal, cabe señalar que es a esta parte de la sociedad a la que está dirigida este manuscrito.

Por ejemplo, se abordan temas como: tipos de carne (roja o blanca) dependiendo de la temática de la reunión, la forma correcta de maridar los alimentos, el tipo de cubiertos que debe haber, las personas con las que se puede sostener una conversación dependiendo del lugar que tengamos en la mesa, lo que está bien o mal visto en las reuniones sociales, entre muchas otras.

Las comidas de negocios, los matrimonios, las fiestas de fin de año, las graduaciones, las celebraciones religiosas, todas tienen en común una cosa: el acto de comer, que no necesariamente se refiere únicamente a ingerir un alimento, sino que comienza a construirse un escenario dentro del cual la socialización es el personaje principal a través de jerarquías, niveles, roles y facultades.

iv. El *status*

Talcott Parsons lo define como:

La posición que tiene el individuo dentro de la sociedad y determinado por ella, la cual envuelve sus roles, y en relación con el juego de expectativas, gratificaciones y recompensas. El individuo puede tener diferentes *status* de acuerdo con la posición que tendrá dentro de la sociedad, y por lo tanto tendrá diferentes roles.

(Duek & Inda, 2014)

A partir de esto se plantean expectativas de rol con respecto a los otros en una relación:

- ALTER: Actor que toma a otros como punto de referencia.
- EGO: Actor que se toma como referencia a sí mismo, puede ser un solo individuo o un colectivo.

Estas expectativas están definidas por criterios de valor institucionalizados. Así el actor organiza sus conductas y orienta las del resto según expectativas, y con una motivación adecuada por parte de ambos se producen relaciones, con sanciones positivas o negativas que determinan si la relación satisface o no las expectativas y lleva o no al orden social. Cuando las expectativas de rol no son satisfechas correctamente se producen tensiones que llevan a conductas lesivas o desviaciones, para esto la sociedad debe aplicar los mecanismos necesarios para encarrilar dicha desviación y para que el individuo se adapte. O bien estas conductas lesivas pueden ser acumuladas y producir un cambio en la estructura, que no por ello es ruptura.

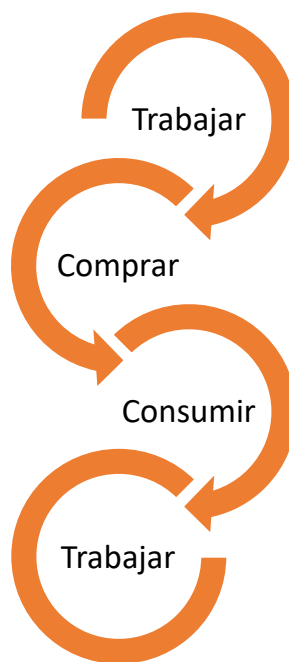
(RSS, 2017)

Es decir, que se establece una diferencia entre unos y otros dependiendo de sus costumbres, aficiones, gustos, etcétera. Por lo que, para ese momento (y hasta la

actualidad) ir o no a un restaurante no era una excepción, con el paso del tiempo fueron existiendo lugares exclusivos (a los que no podía acudir cualquiera), poder ir significaba no sólo para quien asistía, sino para los demás, la forma en la que se es visto por los otros es a veces, más importante que la personal.

Muchas son las diferencias que separan a todos los trabajadores de alguna fábrica, entre ellas: el sueldo que ganan, los lugares donde viven, el dinero que pueden destinar a lujos o entretenimiento; y social y económicamente se hace una clasificación sobre lo que se puede o no tener, o a lo que se puede o no aspirar.

Se debe hacer la aclaración de que, el poder económico y adquisitivo que se tiene durante este periodo es el sustento principal para marcar esta diferenciación, y es en este punto, en el que el consumo y la saciedad de este se ven notoriamente aumentadas, es decir, que se comienza a tener un círculo vicioso:



Anexo 4

Los fenómenos de consumo hacen visibles ciertas categorías culturales, y que éste no es solamente un intercambio económico, sino, y, ante todo, un intercambio cultural y simbólico. El acto de consumir determinadas mercancías refleja un

interés, implícito, por emitir significados socialmente relevantes, las mercancías se ven como significados reforzados con los rituales de consumo. Habría que señalar, entonces, que lo que se consume no es la mercancía en sí misma, sino la experiencia que se tiene con ella y de ésta ante los otros. Porque el consumo no es más que la exclusión o inclusión con nuestro entorno, y cómo se significa ante él, ya que el tener determinado artículo, por sobre los demás sujetos, pone al propietario en una especie de pedestal social, y a los demás, como unos fieles observadores de tan importante distinción.

v. El gusto

“Sobre gustos no hay nada escrito” es un dicho popular que la mayor parte de la población ha utilizado o escuchado y que es la forma de algunos individuos justifican los gustos raros o peculiares, sin embargo, Pierre Bourdieu menciona que es una forma de eludir el problema, puesto que, a menor estrato social, más se miente o se tratan de disfrazar los gustos al tratarlo con un tercero, dado que existe la creencia de que “el gusto” se refiere a elecciones personales sí, pero que deberían ser refinadas, cultas, caras o sofisticadas, porque la gente tiende a “ponerse más cultura”.

“El gusto es la extraña capacidad de hacer distinciones que distinguen” (ExcolamUS, 2017), menciona Bourdieu en una entrevista, lo que puede traducirse en que debido a que somos individuos tenemos -y debemos- tener gustos diferentes, porque eso es lo que nos distingue de los demás, sin embargo, que dentro de esas preferencias se debe tener en cuenta que el estrato social, económico y cultural juega un papel muy importante debido a que no es común que alguien de clase alta guste de cosas de la clase baja y viceversa, lo que se puede concluir en que las diferencias que existen en los gustos están mediadas por las clases sociales.

Para la industrialización, la clase obrera, la clase media y alta, los gustos eran completamente distintos, por lo que la diferenciación entre unos y otros era notoria; los restaurantes comenzaron a mostrar una tendencia hacia alguno de los grupos, es decir, que existían lugares exclusivos de la clase alta, los de media y

para los obreros, lugares a los que era casi imposible acceder si no se tenían las condiciones fenotípicas, económicas y de aceptación social, y en donde la discriminación era bien aceptada cuando no se quería invitar a algunas personas.

Hay que señalar que los gustos no son condiciones dadas con respecto al entorno del sujeto, sino más bien probabilidades debido a lo que se conoce, a lo que se puede acceder o pagar y a lo que se necesita.

Si tenemos en cuenta que las clases sociales son un triángulo donde la base es la clase baja y la punta es la clase alta, podemos decir que desde abajo no se puede ir hacia arriba, sin embargo, de forma inversa es fácil poder “vivir” los gustos.

Lo que se obtuvo gracias a la industrialización fue la producción en serie, con esto miles y miles de productos en las calles listos para ser utilizados, así como también un conjunto enorme de seres humanos dispuestos a pagar por ellos. La sociedad del consumo comenzó aquí, donde la variedad de productos facilitó la vida de las personas y no sólo eso, sino que les permitía acumular grandes cantidades de cosas que en muchas ocasiones no necesitaban, pero que, compraban con fines sociales, tales como: reconocimiento, presencia, sofisticación, entre otras.

Por lo que, el discurso de la industria restaurantera ante el tipo de alimento que se sirve, el servicio, el lugar geográfico donde se encuentra el establecimiento y la publicidad que utiliza para atraer clientes nuevos es diferente desde el giro que tenga el restaurante; es decir, que los que se encontraban cerca de las fábricas y que servían comida a los obreros no tenían un gran menú con platillos diferentes cada día o muy variados, tampoco contaba con las mejores instalaciones, sino que a veces tenía mesas de pata-chueca o sillas demasiado bajas, la vista no era la mejor y no tenía publicidad, las condiciones de higiene no eran las mejores debido a que no era una prioridad para los que atendían, la gente iba por necesidad y cercanía, tal vez no por la buena comida; por otro lado, los restaurantes exclusivos se veían obligados a tener las mejores instalaciones, la mayor higiene, su menú era variado y contaban con chefs que podían avalar y hacer cualquier platillo a gusto de cualquier comensal, el lugar donde se encontraban era conocido o

céntrico para que fuera fácil de localizar, no utilizaban publicidad de calle, pero se daban a conocer gracias a las personas que frecuentaban el lugar, contaban con los mejores meseros y espacios amplios para que el comensal se sintiera como en casa.

vi. La Imagen

Los restaurantes son una empresa productora cuyo fin es obtener capital con mínimos costos, es decir, ganar más de lo que se gasta. Todos tienen un giro y gracias a esto es que los comensales se identifican.

Es necesario, antes de analizar las distintas concepciones predominantes acerca de la imagen en la empresa, saber cómo se forma una imagen mental, según Joan Costa es "la representación mental, en la memoria colectiva, de un estereotipo o conjunto significativo de atributos, capaces de influir en los comportamientos y modificarlos" (Costa, 2011)

Es decir, que lo que se pretende no es que la imagen sea generada a través de herramientas como la publicidad, sino del conocimiento que tenga el individuo sobre la marca y que sea ese el referente que tenga sobre ella. Para que esto sea posible es necesario que se sigan una serie de pasos:

- 1- Objeto percibido (Pregnancia)
- 2- Percepción filtro (Profundidad Psicológica)
- 3- Memoria (Embrión de la imagen)

“En el primer eslabón de este proceso parcial, el objeto es un estímulo, en el segundo, un mensaje y en el tercero una imagen en potencia”. (Costa, 2011); por lo que el primero es la noción del objeto, el segundo un acercamiento a él y el tercero es la imagen como tal. Se tiene que tener en cuenta que imagen, no significa realidad; por ejemplo: cadenas restauranteras de comida rápida, su imagen da a entender que su comida tiene valor nutricional, que son una opción para cuando la gente tiene mucha prisa y que los alimentos son preparados en el momento para su fácil degustación, sin embargo, en la mayoría de las ocasiones,

los alimentos no tienen valor nutricional, son comidas congeladas listas para ensamblarse dentro de la tienda y no es comida instantánea.

Durante la primera década de 1900, surge la idea de “imagen” y desde ese entonces hasta la actualidad imagen e identidad corporativa están ligadas a la cultura organizacional. Por otro lado, se tiene conocimiento de la “marca” desde que se empezó a hacer uso del alfabeto fenicio en el siglo IX A. de C., así como también cuando se comenzaron a acuñar monedas y a utilizar el crédito con intereses; lo primero permitió acumular riqueza, lo segundo la producción con rendimientos.

La identidad corporativa son todas aquellas características diferenciadoras que hacen que una empresa se distinga de las demás. Para que exista esta diferenciación se necesita que se reconozcan características tanto físicas como psicológicas intrínsecas de la empresa

(Costa, 2011)

Con la llegada de la economía de mercados, el mercantilismo puso énfasis en dos conceptos: balanza comercial y libre competencia y libre mercado. Gracias a la expansión y crecimiento de diversas marcas y el interés de sus dueños por cuidar su economía, se realizaron diversas modificaciones a las leyes para la protección de las marcas, identidad y productos, con esto nacen las marcas registradas, lo que garantizaba que el producto fuera del fabricante elegido y al mismo tiempo su calidad. Y se define el principal propósito de la identidad, la imagen y la marca, que es que una persona pueda diferenciarlos de entre miles más y elija adquirirlo.

“La identidad corporativa tiene la función de diferenciar y asociar ciertos signos a una organización, con el fin de significar, es decir, aumentar la notoriedad de la empresa” (Costa, 2011), se pueden hacer tres distinciones:

1. Lingüístico: Se refiere en primer lugar al nombre que es, un elemento de asignación verbal y el segundo al logotipo, que es una manera de escritura exclusiva de la organización.

2. **Icónico:** Se refiere a la marca gráfica y asume dos funciones: una de ellas es la comercial, tiene el afán de vender y la segunda es institucional, que se enfoca a la imagen pública proyectada por la misma.
3. **Cromática:** Son los colores que la institución, empresa u organización adopta como distintivo.

Ahora bien, la imagen es, básicamente, la percepción que los individuos tienen sobre una empresa. Ésta se crea a partir de las experiencias o expectativas previas con la empresa; primero se genera una en el inconsciente antes de tener un acercamiento con el producto y otra cuando ya se ha probado o utilizado.

En este sentido, se puede decir que los restaurantes tienen la función de satisfacer el hambre, lo que se traduce en consumo; sin embargo, cuando se trata de realizar una elección de entre todos los que existen, se puede vislumbrar el consumismo, ya que se hace dependiendo de las preferencias y gustos individuales marcados por la sociedad, por lo que existen diversos tipos con características diferentes:

Restaurantes gourmet: Estos ofrecen platos que atraen a ciertos aficionados a comidas delicadas y finas. El servicio y el precio se adecuan a la calidad de la comida, por lo que no es raro encontrar a estos en la lista de los más caros.

Restaurantes especiales: En su menú se puede observar una variedad limitada y un estilo de cocina determinado. En sus cartas presentan las especialidades las cuales no pueden ser encontradas en otros restaurantes, como mariscos, aves, carnes, etc. No debe confundirse con el restaurante étnico que solamente ofrece lo más representativo de una cultura perteneciente a algún país.

Restaurante Familiar: estos restaurantes se encargan de proveer al consumidor de un menú con platos sencillos y precio moderado, lo cual es muy recomendable para familias, ya que sus comidas ofrecen productos

pensados para todas las edades. Se trata de cadenas de restaurantes o un sistema de organización.

Restaurantes Convenientes: Se trata de establecimientos con un servicio rápido y precio económico, en el cual la limpieza del local debe ser intachable para gozar de la total confianza del consumidor ante los precios tan bajos. En esta categoría es posible encontrar las casas de comidas rápidas.

(Tipos.co, 2016).

Teniendo en cuenta esta información es más sencillo determinar el sector al que va dirigido cualquiera de los restaurantes antes mencionados, ya que es importante recalcar las diferencias sociales que se gestan tan sólo en el área de la gastronomía, un hecho que no sorprende, pero que determina el público específico y el mercado al que vamos a referirnos dependiendo del establecimiento al que se quiera estudiar.

Los restaurantes gourmet son, de acuerdo con la clasificación de la lista anterior, los que cuentan con mayor reconocimiento, sin embargo, para que éste les sea dado, deben cumplir con determinados requisitos, por ejemplo: las estrellas Michelin, el más alto reconocimiento que se le puede hacer a un restaurante, comenzó como una guía de viajero para los autos (que la empresa de llantas del mismo nombre) ofrecía al comprarlas, al principio sólo hacía referencia a los lugares que estaban sobre las principales carreteras, tales como: hoteles y lugares de descanso; con el paso del tiempo se fueron incluyendo a la lista restaurantes de hotel y restaurantes independientes, hasta que se convirtió en el máximo referente con miles de trabajadores anónimos calificando el platillo como lo más importante, el servicio y el establecimiento. Su ponderación se basa en estrellas:

★★★ Cocina excepcional que justifica el viaje.

★★ Calidad de primera clase en su tipo de cocina.

★ Restaurante muy bueno en su categoría.

Hasta el momento el proceso para dar o quitar una estrella Michelin no ha sido compartido, tampoco la forma en que se capacita a los inspectores que anónimamente hacen las visitas a los establecimientos. Además de ésta existen listas muy reconocidas, por ejemplo: *Latin Americas's 50 Best Restaurants*, *The World's 50 Best Restaurants* o las que se realizan en el sitio web de Marco Beteta, que se ha convertido en un referente gastronómico.

En este sentido, un restaurante al que le es asignada un reconocimiento se ve, de forma abrupta, como parte de los reflectores, porque la lista de reservación aumenta, las listas de espera crecen, si creen que se deben hacer mejoras, gastan dinero para hacerlas, aunque en muchas ocasiones no es necesario y se ven vulnerables ante la nueva atención que se les da.



Capítulo 4: Reconocimiento

Comida como ritual e interacción social.

Todas las personas de nuestra sociedad (salvo unas pocas excepciones patológicas) tienen necesidad o deseo de una valoración generalmente alta de sí mismos, con una base firme y estable; tienen necesidad de autorrespeto o de autoestima, y de la estima de otros. Así que estas necesidades se pueden clasificar en dos conjuntos subsidiarios. Primero están el deseo de fuerza, logro, adecuación, maestría y competencia, confianza ante el mundo, independencia y libertad. En segundo lugar, tenemos lo que podríamos llamar el deseo de reputación o prestigio (definiéndolo como un respeto o estima de las otras personas), el estatus, la fama y la gloria, la dominación, el reconocimiento, la atención, la importancia, la dignidad o el aprecio.

(Maslow, 1991)

A través de la gastronomía se pueden observar las cualidades descritas dentro del concepto anterior, lo que no sólo se ve reflejado en el reconocimiento sino también en la pertenencia a un determinado lugar geográfico, etnia, etc.

I. Gastronomía Mexicana

La gastronomía mexicana es tan diversa como su territorio, desde las enchiladas potosinas o mineras de Guanajuato, pasando por el mole oaxaqueño o poblano, hasta llegar al pozol chiapaneco o tabasqueño y es considerada como uno de los emblemas nacionales, dependiendo del tiempo y espacio, suma acontecimientos históricos, los cuáles se ven reflejados en la forma de preparación, elaboración y degustación de diferentes platillos; la cocina determina no sólo el cómo o de qué se alimenta la gente, sino todos los factores que se ven implícitos en este proceso, entre ellos la identidad de un pueblo, las construcciones sociales, económicas y políticas.

Fue declarada como Patrimonio Inmaterial de la Humanidad el 16 de noviembre de 2010 por la Organización de Naciones Unidas para la Educación, la Ciencia y la Cultura (UNESCO); la gastronomía mexicana es “un factor de cohesión social y es uno de los más poderosos elementos de identidad nacional” (Iturriaga J. N., 2015). Antigüedad de la cocina, continuidad y permanencia hasta la actualidad; cobertura geográfica y cobertura poblacional; carácter cotidiano y carácter cotidiano (Conaculta, 2004), fueron los criterios que consideró la UNESCO para realizar esta declaratoria, primera en su tipo.

Es necesario puntualizar, que, debido a los cambios sociohistóricos en México, la comida se transformó un sinnúmero de veces y formas, pero se hará especial mención en la cocina prehispánica, la mestiza y la cocina mexicana en nuevas tendencias y alta cocina.

i. Cocina Prehispánica

Está basada en tres principales ingredientes: el frijol, el chile y el maíz (ocasionalmente también se considera a la calabaza).

El maíz, “desde tiempos inmemoriales en México, ha sido fuente de vida espiritual y material, sustento del alma y del cuerpo. Es elemento esencial del patrimonio

natural y del patrimonio cultural de nuestro país” (Iturriaga J. N., 2015), es gracias a esta semilla, que existieron asentamientos humanos al aprender a sembrar y cosechar, además de resguardar los granos para la siguiente temporada, un sistema económico, puesto que los granos y la mazorca servían como moneda; también fue parte importante en cuestión religiosa. Los pueblos originarios del país dejaron como herencia muchos procesos para aprovechar mejor los alimentos, por ejemplo, la nixtamalización (palabra de origen nahua mesoamericano), que consiste en remojar el maíz en agua caliente con cal, lo que permite facilitar la digestión del grano y mejor asimilación de sus nutrientes.

Además del maíz, otros alimentos eran utilizados, como: chayotes, jitomates, tomates, chilacayotes, huauzontles, nopales, hueva de hormiga (escamoles), gusanos de maguey y jumiles o chinches de monte, yerba santa, axiote, gallinas, guajolotes, conejos, liebres, venados, miel; algunos no tan comunes: iguanas, pescado blanco, charales, ajolotes, acociles. Frutas como: tejocotes, ciruelas criollas, capulines, zapotes, jícamas, camotes, tunas, entre otros menos comunes. En México, los alimentos se cocían, se asaban o se hervían, no se acostumbraba a freírlos debido a que no existían aceites o manteca que no fuera la que se encuentra de forma natural en la comida.

Mientras que el maíz aporta carbohidratos, el frijol es una leguminosa que aporta en gran parte proteínas y el chile contiene grandes cantidades de vitamina C y curiosamente, provoca una alta digestibilidad en las proteínas del frijol y del maíz, haciéndolos un trinomio, que posiciona a este último como un potencializador de nutrientes; con lo cual, eran utilizados en combinaciones infinitas con los ingredientes que se tenían a la mano.

ii. Cocina Mestiza

Una vez consumada la conquista española, comenzó la migración de españoles al nuevo territorio, ello significó que traían consigo diversas semillas para comenzar a sembrarlas, entre las más populares están el trigo, centeno, cebada, arroz y

avena, para hornear panes. Lograron traer con vida a diferentes animales de corral, tales como: gallinas, cerdos, cabras, borregos, reses, caballos y chivos.

Consumada la Conquista, sobreviene un largo periodo de ajuste y entrega mutuos: de absorción, intercambio, mestizaje: maíz, chile, tomate, frijol, pavo, cacao, quelites, aguardan, se ofrecen. En la nueva Dualidad creadora -Ometecuhtli, Omecíhuatl-, representa la aparentemente vencida, pasiva, parte femenina del contacto. Llegan arroz, trigo, reses, ovejas, cerdo, leche, quesos, aceite, ajos, vino y vinagre, azúcar. En la Dualidad representan el elemento masculino. Y el encuentro es feliz, los esponsales venturosos, abundante la prole. Atoles y cacaos se benefician con el piloncillo y la leche.

(Novo, 1967)

Los españoles aportaron al mestizaje diversas técnicas de conservación como los embutidos, secado y cristalización, conservas en almíbar; se mezclaron los ingredientes de ambas cocinas regalando a la gastronomía mexicana diversos platillos, aunque a la fecha y a pesar de haber mecanizado el proceso, la tortilla sigue conservando su proceso casi intacto.

iii. Cocina Mexicana: Nuevas Tendencias y Alta Cocina.

No sólo el maíz atrajo las miradas del mundo, sino también otros alimentos mexicanos, como: el tomate, el chocolate, el guajolote y aguacate, cuyos nombres muestran su raíz náhuatl.

El tomate conquistó la cocina italiana; el chocolate la pastelería austriaca, suiza, francesa, alemana, entre otras; el guajolote diversas recetas en el mundo y el aguacate las ensaladas, además de que el chocolate y el aguacate se consideran en muchos lugares como afrodisiacos.

Los aires postrevolucionarios dieron una nueva bandera de nacionalismo a los entonces habitantes del país, se acercaban a lo mexicano y alejaban lo

extranjero, sin embargo, en cuestión gastronómica esto no fue posible por completo, ya que los ingredientes se habían adoptado y adaptado a la comida mexicana.

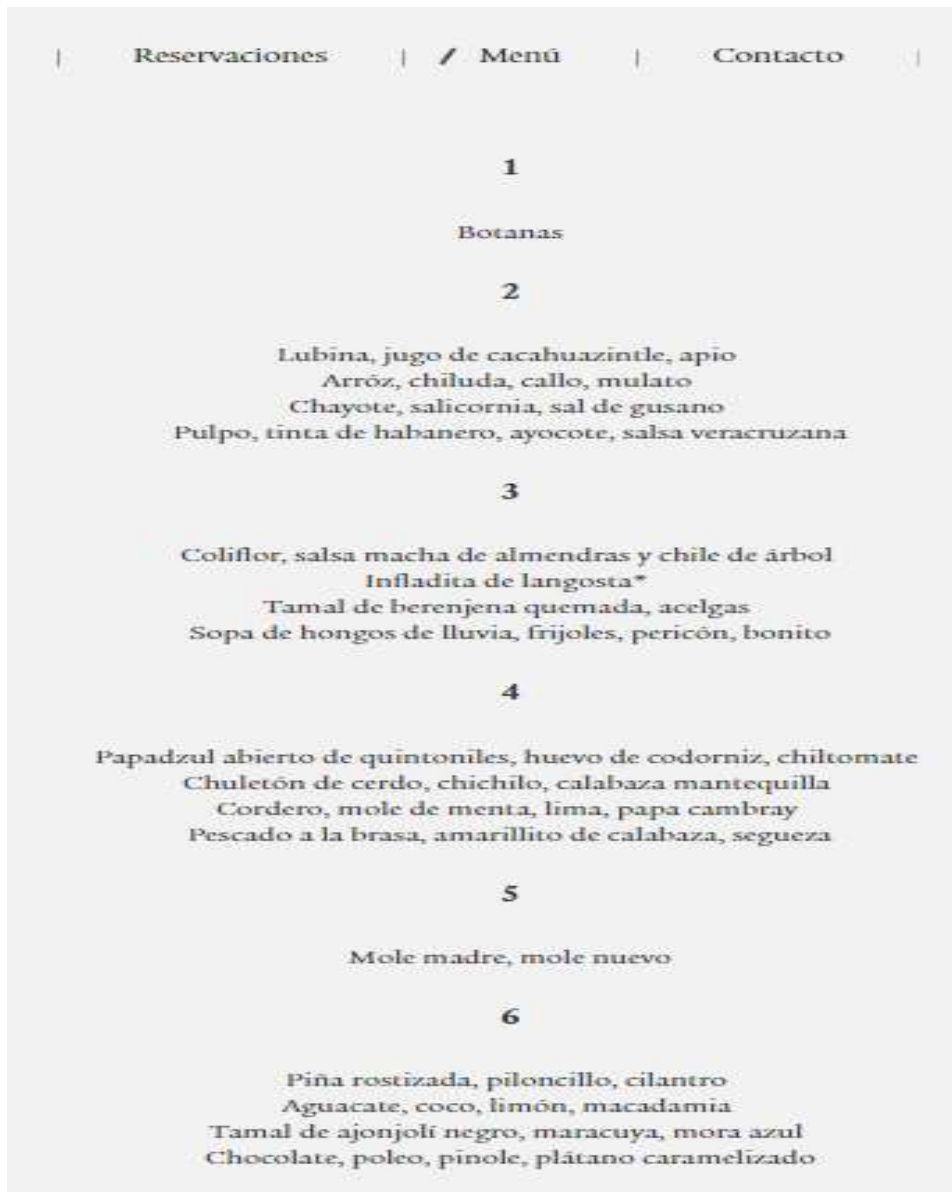
“Se podría afirmar que el recetario culinario mexicano está conformado con el aporte del folklore, la historia, la religión, la leyenda, el espíritu indígena y español, la intervención europea y china. Todo ello ha formado la cocina nacional deliciosa, alimenticia, colorida”

(Ríos, 1983)

Al darle a la comida mexicana un estandarte de *status* y con ello una resignificación por parte de las élites del país, se provocó que la cocina regional también volviera a tener auge, puesto que durante un periodo largo la gastronomía mexicana se centralizó, por lo que las diferentes regiones del país fueron invisibilizadas. Habría que hacer mención de que la cocina mexicana no sólo tiene influencia española, sino que ya es internacional, cuenta de ello son: los tacos al pastor típicos de Puebla con herencia griega, turca y libanesa; el caldo de pescado *michi* de Jalisco con influencia japonesa; el *kipe* del mercado de Mérida originario del Líbano.

“(…) La cocina fusión y la cocina de autor, y no faltaban algunos pedantes que hablaban de una *nouvelle cuisine mexicane*, todas ellas vertientes de la llamada alta cocina. Sin embargo, no nos parece correcto hablar en nuestro país de una *alta cocina*, pues ello implicaría la existencia de una *baja cocina*, y en México no hay tal. Al revés”

(Iturriaga J. N., 2015)



Anexo 5

(Pujol, 2017)

De acuerdo con la lista de los 50 mejores restaurantes del mundo 2017, Pujol se ubica en el lugar 20, lo que lo convierte en el mejor de México, sólo dos lugares abajo está Quintonil, siendo los únicos dos establecimientos mexicanos mencionados en la lista. (The World's 50 Best Restaurants, 2017)

En su menú se puede observar que trata de rescatar ingredientes y recetas originarias de México.

En Toluca, Estado de México se ubica “De Raíz”, un restaurante de cocina fusión mexicana, de la mano del Chef Marco Antonio Colín Valdés, que busca reivindicar a la comida mexicana, es decir, que no se crea que únicamente existen combinaciones de salsa verde o roja, pollo, queso o crema (enchiladas, sopos, chilaquiles o tacos) sino que se pueda exteriorizar que en México hay un sinnúmero de combinaciones gracias a la biodiversidad y diversidad cultural a lo largo del país.

De Raíz Cocina Fusión Mexicana, es un espacio que contribuye al rescate de estas manifestaciones, tomando como base las prácticas y conocimientos culinarios tradicionales que se han transmitido vía oral a lo largo de los años. También es un laboratorio que busca constantemente expresiones gastronómicas innovadoras, con el fin de reencontrar y asegurar la continuidad histórica de las recetas con las que las generaciones anteriores se alimentaron, y que son nuestro legado para las generaciones futuras.

(De Raíz, 2018)

El propósito de este restaurante es rescatar y reinterpretar las recetas dictadas por las temporadas del año, las fiestas religiosas y festejos de vida o muerte. Se trata de recetas tradicionales, pero con una nueva visión y presentación de una forma estética.

II. Gastronomía Mexiquense

México cuenta con flora, fauna y climas diversos, cada una de las regiones adaptó su cocina tradicional a lo que se podía encontrar dentro de ellas, esto no es diferente en el caso del Estado de México, ésta es variada, rica y de buen gusto, gracias a la temporada de lluvias (que es muy larga e intensa) se cuenta con habas, maíz, frijoles, vegetales y frutas, además del pescado blanco, ajolotes, ranas, patos y gallaretas (aves silvestres) que se encuentran en lagos y lagunas, de ellas también se aprovechan los berros, papas de agua, papas cabeza negra, chochomoles y apacholes.

De la región hay verduras como: jitomate, guajes, chiles, chayotes, calabazas, chilacayotes, aguacate, vinagreras, chivatos, espinacas, acelgas, col, zanahoria y coliflor. Frutas como: Tejocote, capulín, zarzamora de monte, tuna, manzana panochera y perón. Dulces como: calabaza con piloncillo, chilacayote con azúcar cristalizada, ponteduro de maíz negro, palomitas con piloncillo, pinole y dulces de la Feria del Alfeñique. Bebidas: pulque, mezcal, aguardiente y preparados de frutas. Panes como: semas, pelucas, huesos, bolillos, teleras, ojos de pancha.

Hablar de Toluca es tener una imagen mental del famoso chorizo verde y rojo, sin embargo, hay muchos platillos, como las manitas de puerco en vinagre, queso de puerco, carnitas, truchas y pescado empapelado, quesadillas de huitlacoche o flor de calabaza, sopa de hongos, tlayudas o huaraches, entre otros.

i. Amaranta

Es un restaurante de cocina mexiquense contemporánea, ubicado en Toluca, bajo la dirección del Chef Pablo Salas, quien además de ser considerado uno de los mejores chefs del país, es miembro activo del Conservatorio de la Cultura Gastronómica Mexicana.

Estudió en el Centro Culinario Ambrosía, pero aprendió, sobre todo, de las mujeres cocineras de los mercados y fondas del Estado de México. Antes de ser chef en jefe, se dedicó a la elaboración y venta de postres para más tarde adquirir, con apoyo de su familia, un restaurante de comida tradicional que en septiembre de 2010 se convirtió en Amaranta. (Amaranta Restaurante, 2017).

El secreto de que este restaurante se haya convertido en un referente de la cocina de autor a nivel nacional y dando renombre a la cocina mexiquense, es la investigación por parte del equipo que acompaña a su chef y ejecutar platillos que en cada bocado permiten que el comensal descubra los sabores de su natal Estado de México, aquellos que posiblemente sólo había encontrado en los mercados o en puestos callejeros.

Restaurante El Cerrito (Mérida) »

A la carta

« »

Lo clásico Primeros

| | |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------|
| OBISPO TENANCINGO HECHO EN CASA <i>embutido de carne molida de cerdo sazonado con ajonjolí, cebolla, guajillo y almidón natural; verduras escaroladas, manzana fresca, mostaza</i> | / \$195.00 |
| CARPACCIO DE MANITAS DE CERDO <i>chinitas muy finas de manitas de cerdo en limón, con vinagre, aceite de oliva y mostaza, ensalada de col morada, chirimoya, zanahorias, dátil jalisco</i> | / \$190.00 |
| CROQUETAS DE HUAZONTLE <i>cañalillo refrito de jitomate, queso prensado</i> | / \$185.00 |
| SOPA DE MÉDULA <i>cañalillo de jitomate, ajonjolí, chile</i> | / \$145.00 |
| FIDEO SECO <i>con ajonjolí, queso prensado y salsa de chile</i> | / \$130.00 |
| ENSALADA DE BETABEL BOSTIZADO <i>taíno de papada de cerdo hecho en casa, manojos guajillados, queso de cabra</i> | / \$160.00 |

Anexo 6

Restaurante El Cerrito (Mérida) »

A la carta

« »

Lo clásico Segundas

| | |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------|
| NUESTRO SALMÓN DE TEXCALTYTLÁN <i>condimentado, aceite de oliva, hojas del huerto, jitomate</i> | / \$320.00 |
| PAPADA DE CERDO <i>papada cerdo, puré de zanahora ahumada</i> | / \$290.00 |
| PECHO DE TERNERA AL HORNO <i>(15 años de tradición) brisado durante seis horas, fajas refritas, puré de papa, salsa guacamolada</i> | / \$350.00 |
| LENGUA DE RES ENCACAHUATADA <i>puré de papa y frijolón, puré de aceitunas negras, cebolla, cebolla</i> | / \$320.00 |
| MAGRET DE PATO <i>limón, comino, salsa de jitomate rojo</i> | / \$360.00 |

Los productos y precios son informativos y están sujetos a cambios sin previo aviso.

Anexo 7

Restaurante el Cerezal 20180401

A la carta

« »

Lo nuevo Primeros

| | |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------|------------|
| CEVICHE DE SALMON TROUT | / \$195.00 |
| <i>ajonjolí, huevo de trucha, con cebolla morada, Chile mariposa, limón de marisco fresco</i> | |
| ENSALADA DE NOPALES AHUMADOS | / \$160.00 |
| <i>queso fresco artesanal, atacamita, frutillas, cebolla, cilantro</i> | |
| ENSALADA DE ESPINACAS Y QUELITES | / \$160.00 |
| <i>pollo de granja y chile, ajonjolí, uva, aderezo de mostaza, queso de bola de Obispo</i> | |
| RAVIOLES DE QUELITES | / \$195.00 |
| <i>queso artesanal, salsa de papas de Chile seco</i> | |
| CALDO DE POLLO ORGÁNICO | / \$145.00 |
| <i>patos hechos en casa, sopa par-bata, pollo de Chile, cilantro verde</i> | |
| CHORIZO HECHO EN CASA | / \$185.00 |
| <i>diversos, pan de cañote ahumado</i> | |

Los productos y precios son informativos y están sujetos a cambios sin previo aviso.

Anexo 8

Restaurante el Cerezal 20180401

A la carta

« »

Lo nuevo Segundos

| | |
|--------------------------------------------------------------------|------------|
| TRUCHA SALMONADA | / \$270.00 |
| <i>mostaza, almendras, salsa verde</i> | |
| TIRAS DE TRUCHA EN SALSA VERDE | / \$245.00 |
| <i>quesitos, huevo, cebolla, cilantro</i> | |
| POLLO ORGÁNICO EN PASILLA | / \$270.00 |
| <i>limón, delicatessen al gusto</i> | |
| RIB EYE | / \$540.00 |
| <i>ensalada mixta, pan de papa ahumado, papas, limón, cilantro</i> | |

Los productos y precios son informativos y están sujetos a cambios sin previo aviso.

Anexo 9

Bienvenido a su club de clientes

A la carta

« »

Tacos

| | |
|-------------------------------------------------------------------------------|------------|
| TRIPAS DE LECHE | / \$190.00 |
| <i>aguanes, cebolla, cilantro y cilantro</i> | |
| "CAVIAR" MEXIQUENSE | / \$195.00 |
| <i>hueso de cerdo picado con jitomate, chile, cebolla y cilantro</i> | |
| PATO CONFITADO | / \$260.00 |
| <i>acompañado de chiles en nogada de Jamaica, con salsa de chipotle dulce</i> | |
| SUDADOS DE PECHO DE TERNERA | / \$220.00 |
| <i>servidos en hoja de plátano, bañados en salsa</i> | |
| QUELITES CON MANTEQUILLA | / \$160.00 |
| <i>cebolla, queso, manteca</i> | |
| CARNITAS | / \$190.00 |
| <i>salsa verde, tocino y pilsa</i> | |

Los productos y precios son informativos y están sujetos a cambios sin previo aviso.

Anexo 10

En el actual menú de Amaranta, se puede observar que no sólo se rescatan recetas mexicanas, sino que hay muchas de lugares específicos del Estado de México, logrando el objetivo que muestran en su portal web:

Amaranta es una empresa familiar en la que ponemos a disposición de nuestros comensales lo mejor de la gastronomía mexiquense. Los ingredientes que utilizamos son orgánicos y provienen del Estado de México; las técnicas que empleamos rinden homenaje a nuestra cocina tradicional.

El objetivo es lograr que nuestros clientes vivan, en cada visita, una experiencia grata y satisfactoria. Es por eso que nuestro equipo se encuentra en constante capacitación.

(Amaranta Restaurante, 2017)

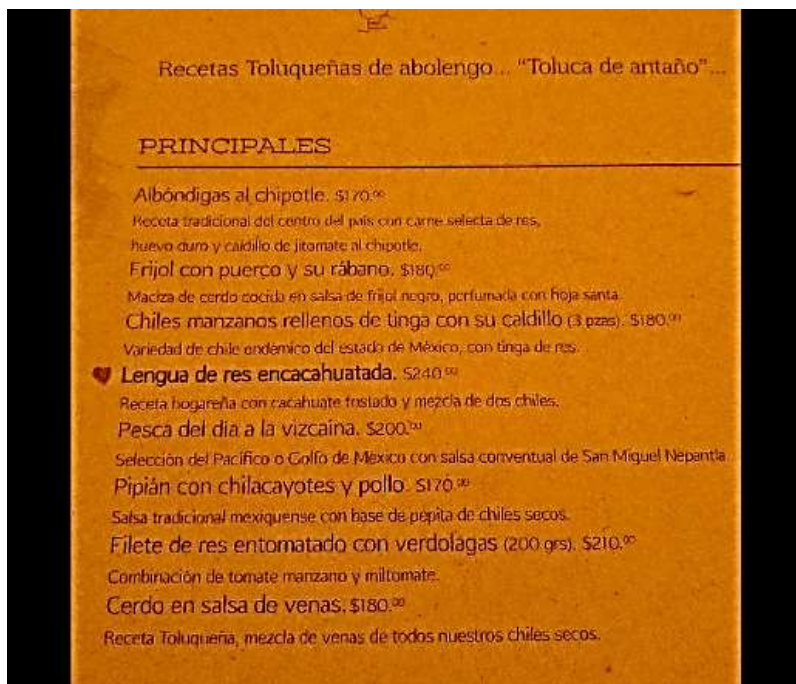
En una entrevista realizada el 9 de mayo de 2018 en Amaranta con el Chef Pablo Salas, compartió lo siguiente:

En el restaurante el 95% de los ingredientes utilizados son del Estado de México, lo que hacemos es gastronomía moderna que aunque suene loco es regresar a las raíces y es por ejemplo, lo que está de moda de la granja a la mesa y es lo que estamos haciendo con un huerto ubicado en Zinacantepec y un pequeño huerto en la azotea para terminar platillos, y el concepto que tenemos actualmente es cocina mexiquense contemporánea moderna, ya que no estamos peleados con grandes productos del mundo, por ejemplo en el menú hay una cola a las brasas a la que le pongo aceite de trufa y no voy a decir que las trufas son de Ensenada, del Estado de México o Veracruz, sino que es de Francia y la utilizamos porque nos ayuda a resaltar el producto o la técnica que aplicamos en los platillos.

(Salas, 2018)

ii. Apapacho

Apapacho es un restaurante que busca redimir las recetas de las abuelas y a través de eso, dignificar la cocina toluqueña que ha quedado olvidada. El Chef David Montoya y su equipo, quisieron hacer un homenaje a Toluca a través de la cocina.



En una entrevista, realizada el 14 de mayo de 2018 en Apapacho con el Chef David Montoya dijo que su restaurante “un taller, un laboratorio en el cuál nosotros reinterpretamos un estilo de cocina que queremos recuperar o que de alguna manera nos aporta algo emocionalmente hablando, entonces básicamente es un taller de expresión” (Montoya, 2018)

La intención del chef era visibilizar a Toluca no sólo como embutidos o chorizo, sino a través de una amplia rama gastronómica, debido a la gran diversidad de alimentos que existen en la ciudad y con los que se puede “jugar” para poder realizar las recetas.

Ambos gastrónomos coinciden en que era importante rescatar la cocina toluqueña, así como las recetas propias de la región y que han sido rezagadas y a veces olvidadas, por un lado, gracias a una amplia oferta de productos, así como la forma de vida, que exige que se obtengan alimentos casi de inmediato (fast food). También, en que los alimentos que se ofrecen en sus restaurantes tienen una línea de calidad, que garantiza un buen platillo.

Aunque ambas formas de cocinar podrían catalogarse como *comfort food*, debido a que definición podría ser la siguiente:

La pretensión del *comfort food* es aspiracional. Busca recrear experiencias que estén ligadas a emociones profundas, asociarse con un valor sentimental, alcanzar tus recuerdos, y sobretodo, generar sentimientos que calmen, tranquilicen y te conforten. Generalmente está asociada con comidas de alto contenido calórico que se relacionan con todo esto.

(Varés, 2018)

Y que, además de apelar a las emociones generadas a través de la comida, se vuelca también en las tradiciones y simbolismos expresados mediante ésta.



Capítulo 5: Autorrealización

Gastronomía como abstracción.

Este término se refiere al deseo de la persona por la autosatisfacción, a saber, la tendencia en ella de hacer realidad lo que ella es en potencia. Esta tendencia se podría expresar como el deseo de llegar a ser cada vez más lo que uno es de acuerdo con su idiosincrasia, llegar a ser todo lo que uno es capaz de llegar a ser.

Aun cuando todas estas necesidades estén satisfechas, podemos esperar que, a menudo (si no siempre), se desarrolle un nuevo descontento y una nueva inquietud, a menos que el individuo esté haciendo aquello para lo que él individualmente está capacitado.

(Maslow, 1991)

Una vez dentro de este nivel, el sentido de pertenencia y aceptación mediados por la globalización, mercadotecnia y tendencias a seguir, los seres humanos buscan satisfacer la necesidad de autorrealización a través de diversos mecanismos, en el caso de la gastronomía lo es gracias a los grupos que comparten gustos, ideologías, etc.

Año 2018, han pasado, al menos, seis millones de años desde que el ancestro en común de los seres humanos y los chimpancés se extinguiera, lo que culminó en la separación de ambas especies y la continuación de su respectiva línea evolutiva. Dos millones de años desde que los ancestros africanos salieron de África hacia Eurasia y comenzó la expansión de éstos hacia diferentes puntos.

Los seres humanos fueron escalando la pirámide alimenticia, desde ser carroñeros arriesgando sus vidas y enfrentando a los grandes depredadores, hasta aprender sobre agricultura y técnicas de caza. Desde el punto de vista de la gastronomía, es muy notorio el cambio que realizaron en cuanto a formas de comer y alimentarse. Pasados los años y gracias a la modernización, surgieron utensilios, manuales, sugerencias y normas sobre el comportamiento social que se debía tener en la mesa; el cambio de la esfera privada a la esfera pública permitió salir de casa y poder escoger entre varias opciones gracias a los restaurantes y diversos establecimientos que ofrecían comida con características variadas. A partir de esto es que se comienzan a dar premiaciones y galardones a los restaurantes con los mejores platos, el mejor servicio, el mejor chef, entre otros, por ejemplo: el caso de las Estrellas Michelin, una empresa enfocada en llantas vehiculares, que decidió hacer una guía para los viajeros señalando los lugares donde podían parar a descansar o a comer y que con los años se volvió un referente gastronómico y el deseo o pesadilla de muchos chefs.

Es justamente, lo que podría llamarse, revolución gastronómica, la cúspide de la pirámide de esta investigación, hay bombardeos sobre diferentes tendencias a seguir e información sobre por qué esa es mejor que las demás.

2018 estará marcado por el concepto de transparencia de cara al consumidor con el fin de dar a conocer de dónde viene y cómo se produce el alimento. Además, la diversificación en los estilos dietéticos se dejará ver en las bebidas 'healthy', en los super-alimentos o en los edulcorantes a base de dátil o coco que ganarán fuerza. También las aguas saborizadas, ligeramente carbonatadas, irán en aumento.

Lo cierto es que la alimentación estará basada en la recuperación del recetario antiguo, pero con una pizca de innovación, sin olvidar el aumento, ya reflejado en las cartas, de la alimentación sana.

(Balanzino, 2017)

Sin embargo, aunque parece que está enfocado a la salud y la buena alimentación, lo cierto es que es solamente un producto con alto costo y de difícil acceso para el común denominador de la población, además de que tiende a ser muy pretencioso con la forma de consumo, es decir, que requiere que la tendencia elegida sea la única que sea llevada a cabo, por ejemplo: no se puede ser vegano y vegetariano al mismo tiempo¹.

A lo largo de 2016 y 2017 las tendencias fueron marcadas por “lo saludable”, como los bowls energéticos, pasta de vegetales, comida étnica, food trucks, dulces sin azúcar, granos ancestrales, fast food, cocina casera, comida libre de gluten, pastas de granos, los veggies, carnicerías vegetarianas, restaurantes sostenibles, “ready-to-eat” gourmet, vegetales en drones, pero además de eso también era importante la presentación: el vidrio de colores y la vajilla de peltre, por ejemplo.

Y es que comer bien sí es una prioridad, pero se ha llegado a extremos que podrían parecer ridículos e innecesarios:

'AVOLATTE': CUANDO LA ESTUPIDEZ SE HACE TENDENCIA

Un café con leche servido dentro de una mitad de aguacate, la última ocurrencia hipster convertida en fenómeno mediático: bienvenidos a las cloacas del postureo gastronómico.

(Iturriaga M. L., 2017)

¹ Un vegano es un sujeto que no ingiere productos alimenticios de origen animal. Al igual que los vegetarianos, los veganos no comen carne de ningún tipo (de cerdo, vaca, cordero, pescado, pollo, etc.) pero, a diferencia de los ovolactovegetarianos, tampoco consumen huevos, lácteos ni miel.
<https://definicion.de/vegano/>

El *Unicorn Frappuccino*, es una bebida de Starbucks que se agotó el mismo día que la lanzaron porque había filas enormes de gente que esperaba probarlo. Que trajo consigo, un sinfín de alimentos “unicornio”: galletas, cup cakes, pasteles, entre otros.



Anexo 12

Disponible en: https://www.google.com.mx/search?q=unicorn+frappuccino&tbm=isch&source=iu&ictx=1&fir=WOvLZRuPmDwRPM%253A%252CPaXAFLeW-0GwQM%252C_&usg=__cbYht39Qze5AVT0JyrqNYiUzWzU%3D&sa=X&ved=0ahUKewiP5oP8k8nZAhUU0mMKHZMOByEQ9QEILjAB#imgrc=WOvLZRuPmDwRPM:

Gelificaciones, deconstrucciones y esterificaciones: “consiste en utilizar (y respetar) armonías ya conocidas, transformando las texturas de los ingredientes, así como su forma y temperatura (...) manteniendo cada ingrediente o incluso incrementando la intensidad de su sabor” (Adriá, 2017)

Es decir, que se puede ofrecer una tortilla española en una copa que tiene los ingredientes congelados (tipo helado), sin perder ningún sabor, modificando sólo la textura y, obviamente, la presentación.



Anexo 13

Disponible en: <http://www.restaurantmontevideo.com/articulo/150/la-deconstruccion-culinaria.html>

O bien, una pasta a la bolognesa, donde el plato contenga cada uno de los ingredientes para que el comensal los una y deguste.



Anexo 14

Disponible en: <http://foodenvy.tv/>

O un café lechero, al gusto.



Anexo 15

Disponible en: <https://www.woman.es/lifestyle/ocio/cafe-leche-deconstruido-hecho-viral>

Otro ejemplo, son los platos donde se sirve la comida, que habrá que especificar: no son platos, van desde pedazos de madera hasta tapas de retrete, palas, pizarras, rejillas de metal, tarros de mermelada, tejas.

Ahora es normal que se utilicen productos que nadie consideraba “saludables” hasta que algún portavoz empieza a hablar bien de él, claro ejemplo de esto son las algas marinas, que se consideraban abono y que ahora son un ingrediente gourmet y un gran partícipe de las recetas vegetarianas (que están en auge) (López Enano, 2018)

La gastronomía se volvió una moda a nivel mundial, lo que provocó que en muchos de los idiomas no existiera una traducción a algunos de los platillos ofertados, sin embargo, los comensales preferían los anglicismos para referirse a sus alimentos: frapuccino, cup cake, fast food, burger, smoothie, wraps, craft beer, food truck, healthy food, muffin...

El retroceso de los galicismos culinarios coincide con el ocaso de la influencia gastronómica de Francia. El empuje de lo anglosajón, con el

auge de las modas alimentarias venidas de Estados Unidos, desde los cupcakes hasta los wraps. Pero en el fondo, la motivación para usar extranjerismos sigue siendo similar: nos parece más moderno o enrollado mencionar algo con una palabra en otro idioma en vez de usar el equivalente en castellano.

(López Iturriaga & Escudero, 2017)

La forma en la que se presentan los platillos, las emociones que provoca, desde la elección de los ingredientes hasta que el plato llega al comensal, el maridaje correcto, todo en conjunto puede concluir que la gastronomía es un arte y algunos chefs han querido demostrarlo de diversas maneras:

Someterse a cirugías estéticas para transformar al cuerpo en el medio transgresor que se convierte en una pieza artística es una acción ya practicada en varias ocasiones que ha enmarcado la evolución del arte en los últimos años, pero la mutilación no había sido motivo de reconocimiento escénico, ni el canibalismo se había convertido en una representación artística. No hasta ahora que el chef japonés, Mao Sugiyama, decidió cocinar sus genitales para convertirlos en la pieza principal de su extravagante obra. (Foto en Anexo 16).

(Villagrán, 2017)



Anexo 16

Disponible en: <https://culturacolectiva.com/arte/el-chef-que-cocino-sus-genitales-para-intentar-hacer-arte/>

A diferencia de los capítulos anteriores, donde lo que interesaba de lo que se ingería era justamente la comida; las tendencias y las nuevas formas de consumir, provocan que ésta sea lo último importante para los que la comen, es decir, que existen otros puntos, como: si quien cocina es alguien de renombre, si el lugar tiene buenas referencias, la forma en la que se siembran los alimentos, si son orgánicos o trasgénicos, entre muchas otras que sólo restan el verdadero propósito de la comida que es nutrir y permitir que los seres vivos sigan existiendo.

CONCLUSIONES

La evolución gastronómica desde el principio de los tiempos, podría resumirse en:

Alimento, Comida, Platillo, Gastronomía y Abstracción o dimensión de sentido.

Estos conceptos, contienen gran parte de la historia del ser humano; en una primera intención sólo buscar un alimento para ingerirlo (capítulo 1); posteriormente la elección de entre un grupo de alimentos y con esto realizar una preparación, no importando el sabor, textura o composición (capítulo 2); se continúa con la casi perfecta combinación de ingredientes y presentación (capítulo 3) para adentrarse en el estudio de las infinitas posibilidades de platillos, sabores, texturas, presentaciones, ambientaciones, etcétera, donde estar a la mesa se convierte en un asunto de placer y satisfacción (capítulo 4); opuesto completamente al siguiente capítulo (5) , donde lo anterior ya no importa porque otras barreras son más importantes, como las tendencias, la mercadotecnia, la globalización y hasta la fácil o difícil adquisición de un determinado producto.

Es necesario mencionar que la gastronomía se contruye mediante la coherencia comunicacional que el comensal encuentra entre la materialidad del producto (la materia prima, la preparación, la tradición y la innovación) y lo que el valor simbólico de una marca y/o producto implica. Por ejemplo, aunque para las grandes cadenas de comida rápida sea más importante realizar la venta del producto, existen algunos que son parte de la imagen de la empresa y que por lo tanto nunca sacarían del menú: en Mc'Donalds es la Big Mac, en Starbucks es el frapuccino (cabe señalar que esta cadena creó su propio lenguaje y que "obligó" al mundo a hablarlo para poder realizar compras).

La gastronomía se convirtió en simbolismo y experiencia física casi dejando de lado los alimentos pero adoptando la tradición, el reconocimiento y la calidad.

En las últimas décadas, la alimentación ha recorrido todos los niveles de la pirámide de Maslow en las necesidades de la población occidental. Ha pasado de simplemente cubrir una necesidad fisiológica a exigir condiciones de seguridad (con la creación de organismos como la Agencia

española de Consumo, Seguridad alimentaria y Nutrición -AESAN-), ser una forma de pertenecer a un grupo (ejemplo de ello son los restaurantes, las comidas de negocios o para festejar días señalados...) y constituir un elemento de reconocimiento (reflejo de ello es la frase “eres lo que comes” y los análisis de los diferentes hábitos dietéticos según el nivel socioeconómico de la población). Finalmente, podemos decir que la alimentación se encuentra en el nivel de la autorrealización, en el que es una herramienta que nos hace ser conscientes de la necesidad de cuidar nuestro cuerpo y espíritu para tener una vida más satisfactoria, sana y con mayor bienestar.

(Llop, 2018)

Es decir, que se ha pasado por cada uno de los niveles de la pirámide de necesidades de Maslow, los alimentos han dejado de tener la importancia que tenían hace miles de años, porque ahora las necesidades a cubrir son diferentes. Es necesario mencionar que esta hipótesis no aplica para el cien por ciento de la población del mundo, un país, un estado, un municipio o siquiera una localidad, debido a las diversas condiciones económicas, políticas, sociales y culturales que deben observarse y tenerse en cuenta en cada una de ellas.

Bibliografía

- Adriá, F. (29 de Noviembre de 2017). *Take A Chef*. Obtenido de <https://www.takeachef.com>
- Álamo, A. (17 de Abril de 2018). *Bon Viveur*. Obtenido de <http://www.bonviveur.es/lifestyle/la-loca-hora-del-te-de-alicia-en-el-pais-de-las-maravillas>
- Amaranta Restaurante*. (1 de Diciembre de 2017). Obtenido de <http://www.amarantarestaurante.com/>
- Balanzino, M. (5 de Diciembre de 2017). *The Gourmet Journal*. Obtenido de <https://thegourmetjournal.com/noticias/tendencias-gastronomicas-2018/>
- Baudrillard, J. (2009). *La Sociedad de Consumo*. Madrid: Siglo XXI de España Editores.
- Bellver, E. (29 de Mayo de 2016). *DEPSICOLOGÍA.COM*. Obtenido de DEPSICOLOGÍA.COM: <http://depsicologia.com/piramide-de-maslow/>
- Castillo, T. (11 de Marzo de 2015). *Bon Viveur*. Obtenido de The Food Street Journal: <http://www.bonviveur.es/the-food-street-journal/marcus-gavius-apicius-el-primer-gourmet-de-la-historia>
- Conaculta. (2004). *Pueblo de Maíz. La cocina ancestral de México*. México: Conaculta.
- Costa, J. (2011). *Imagen Corporativa*. México: Trillas.
- De Raíz. (30 de Abril de 2018). *De Raíz, Cocina Fusión Mexicana*. Obtenido de <http://de-raiz-cocina-mexicana.negocio.site/>
- Duek, C., & Inda, G. (2014). La teoría de la estratificación social de Parsons. *THEOMAI*, 162.
- ExcolamUS. (13 de Agosto de 2017). *ExcolamUS*. Obtenido de <https://revistaexcolamus.wordpress.com/2015/02/13/entrevista-a-pierre-bourdieu-1991/>
- Fischler, C. (1995). *El (h) omnívoro: el gusto, la cocina y el cuerpo*. Barcelona: Anagrama.
- Garci, A. (2017). *La perversa historia de la comida*. Ciudad de México: DIANA.
- Gracia Arnaiz, M. (13 de Febrero de 2016). Obtenido de <http://hedatuz.euskomedia.org/2696/1/20035055.pdf>
- Harari, Y. N. (2014). *De animales a dioses*. Barcelona: DEBATE.
- Harris, M. (1999). *Bueno para comer*. Madrid: Alianza.

- Ibáñez, J. (2014). *Por una sociología de la vida cotidiana*. Madrid: Siglo XXI de España Editores.
- ImChef.com. (24 de Marzo de 2016). *ImChef.com*. Obtenido de <http://www.imchef.org/historia-de-la-cocina-un-buen-resumen/>
- International Coffee Organization*. (5 de Marzo de 2018). Obtenido de http://www.ico.org/ES/coffee_storyc.asp
- Iturriaga, J. N. (2015). *Gastronomía*. Ciudad de México: Apolo.
- Iturriaga, M. L. (12 de Noviembre de 2017). *El Comidista*. Obtenido de https://elcomidista.elpais.com/elcomidista/2017/05/31/articulo/1496229435_278442.html
- Jolly, V. G. (2018). Destilados: aguardientes y licores. *Algarabía*, --.
- Llop, J. (27 de Junio de 2018). *Innuo*. Obtenido de <http://www.publicidadysalud.com/2011/07/la-alimentacion-segun-maslow/>
- López Enano, V. (16 de Febrero de 2018). *El País*. Obtenido de https://elpais.com/elpais/2018/02/16/eps/1518796744_332751.html
- López Iturriaga, M., & Escudero, M. (30 de Noviembre de 2017). *El Comidista*. Obtenido de https://elcomidista.elpais.com/elcomidista/2017/11/23/articulo/1511453939_165565.html
- Maslow, A. H. (1991). *Motivación y Personalidad*. Madrid: Díaz de Santos, S. A.
- Montoya, D. (14 de Mayo de 2018). Apapacho. (F. M. Tovar, Entrevistador)
- Muzeum Gastronomie. (13 de Agosto de 2017). *Muzeum Gastronomie*. Obtenido de <http://www.muzeumgastronomie.cz/es/node/80>
- Novo, S. (1967). *Cocina mexicana o historia gastronómica de la Ciudad de México*. México: Porrúa.
- Pujol. (13 de Noviembre de 2017). *Pujol Restaurante*. Obtenido de <https://www.pujol.com.mx/>
- Ríos, J. (1983). *Un uruguayo en México. Apuntes de viaje*. Uruguay: Talleres Gráficos Vanguardia.
- RSS, S. (15 de Julio de 2017). *Sociólogos*. Obtenido de <http://sociologoscentral.blogspot.mx/2010/09/talcott-parsons-sistema-social.html>
- Salas, P. (9 de Mayo de 2018). Amaranta. (F. M. Tovar, Entrevistador)
- Tea Shop of East West Company*. (3 de Marzo de 2018). Obtenido de <https://teashop.eu/shop/es/la-historia-del-te>

- The Bar*. (25 de Abril de 2018). Obtenido de <https://thebar.com.mx/barstyle/mas-alla-del-tequila-los-otros-destilados-de-mexico>
- The World's 50 Best Restaurants*. (11 de Noviembre de 2017). Obtenido de <https://www.theworlds50best.com/list/1-50-winners#t1-10>
- Tipos.co. (29 de Agosto de 2016). *Tipos.co*. Obtenido de Tipos.co: <http://www.tipos.co/tipos-de-restaurante/#ixzz4ImDyHnxx>
- UNESCO. (16 de Abril de 2018). Obtenido de <https://ich.unesco.org/es/ usos-sociales-rituales-y-00055>
- Val, M. (25 de Marzo de 2018). *Sabor Mediterráneo*. Obtenido de http://www.sabormediterraneo.com/port/cocina_sagrada.htm
- Varés, M. (19 de Mayo de 2018). *Residente*. Obtenido de <http://residente.mx/reportajes/que-es-comfort-food/>
- Villagrán, O. (13 de Diciembre de 2017). *Cultura Colectiva*. Obtenido de <https://culturacolectiva.com/arte/el-chef-que-cocino-sus-genitales-para-intentar-hacer-arte/>

Entrevista a Pablo Salas

| Ficha de Identificación de la Entrevista | |
|-----------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|
| Entrevistador | Fernanda Magaly Ponce de León Tovar |
| Entrevistado | Chef Pablo Salas |
| Lugar y Fecha de la Realización de Entrevista | Francisco Murguía 402, Universidad, 50130 Toluca de Lerdo, Méx.; 9 de mayo de 2018. |
| Duración | 35 minutos |

1. Más allá de lo que yo o la gente que está aquí (en el restaurante) entienda.

¿Qué es para ti Amaranta?

Es un restaurante de comida mexiquense contemporánea, pero para mí es un estilo de vida, una forma de vivir, porque cuando decido trabajar en esto me comprometo a ser un cocinero de verdad, me refiero a que en la industria restaurantera o del turismo uno trabaja cuando los demás descansan y aparte es un trabajo pesado; entonces Amaranta hoy en día para mí es enseñanza, trabajo, responsabilidad, que tengo muchos jóvenes trabajando para mí.

2. ¿Qué hace a Amaranta diferente a otros restaurantes?

Crear en nosotros (como mexiquenses), creer en la cultura, en el concepto de comida mexiquense contemporánea.

3. Si bien Amaranta no es gastronomía fusión, ¿Cómo la definirías?

Empecé haciendo fusión cuando tenía “*Ofening’s*”, hoy en día hacemos gastronomía mexiquense contemporánea porque el 95% de nuestros ingredientes son del Estado de México, lo que hacemos es gastronomía moderna que aunque suene loco es regresar a las raíces y es por ejemplo, lo que está de moda from farm to table (de la granja a la mesa) y es lo que estamos haciendo con un huerto ubicado en Zinacantepec y un pequeño huerto en la azotea para terminar platillos, y el concepto que tenemos actualmente es cocina mexiquense contemporánea moderna, ya que no estamos peleados con grandes productos del mundo, por ejemplo en el menú

hay una cola a las brasas a la que le pongo aceite de trufa y no voy a decir que las trufas son de Ensenada, del Estado de México o Veracruz, sino que es de Francia y la utilizamos porque nos ayudan a resaltar el producto o la técnica que aplicamos en los platillos.

4. ¿Qué papel juega en esta ecuación la gastronomía mexiquense?

Es mi bandera, la gastronomía mexiquense se convirtió en eso, mi bandera. Es mi inspiración, de hecho, he fallado porque quiero invitar cocineras tradicionales a cocinar a Amaranta, no solamente chefs porque de ellas viene esto (la comida), les debo mucho en cuanto a la investigación que se realiza cuando vamos a comer con gente, cocineras, a los mercados, a los tianguis. Es una cocina basada en el Estado de México tanto en ingredientes como recetas y técnicas.

5. Cuéntame brevemente, ¿Cómo y dónde surge Amaranta?

Surge hace 8 años con la idea de promover nuestra gastronomía (mexiquense) y empecé a ver que dentro del mundo gastronómico era la moda o vanguardia, que cada lugar estaba orgulloso de su comida. Y me pregunté: ¿Por qué nosotros no?, no somos como Oaxaca, Chiapas o Veracruz que los conocen gastronómicamente, pero me puse a investigar y me di cuenta de que nadie había hecho nada sobre nuestra gastronomía, al ser 32 estados pudieran existir 32 gastronomías diferentes porque se come muy distinto en el norte que en el sur. Culturalmente somos una misma bandera y un mismo piso, pero a la vez somos distintos. Por ejemplo, el sur del Estado de México es más caliente y hay diferentes ingredientes que en el resto del estado.

6. ¿Qué papel jugaste tú en la transformación del concepto y en la del entorno físico del restaurante?

Yo participé en todo, soy socio junto con mi familia, es un restaurante familiar, apostamos a un sueño que teníamos todos: tener un restaurante de cierto nivel y algo muy serio, porque ser constantes, respetar los horarios haya o no gente, así se convirtió en lo que somos hoy y yo hice que creyeran en el proyecto

porque yo era el chef o cocinero y ellos creyeron en mí, este lugar (el restaurante) lo teníamos desde 6 años antes (ahora tenemos 14 años aquí) bajo otro nombre pero decidimos dar este giro y transformarlo todo físicamente y empezamos sólo en la parte de abajo, posteriormente se construyó la parte de arriba, una cocina de producción, porque la original es muy pequeña y no nos dábamos abasto, aquí todo se hace desde cero, el chorizo, el pan, los embutidos, todo lo que se lleva a la mesa, todo se hace aquí, entonces controlamos la calidad. Estoy involucrado en todos los procesos. Además de Amaranta tenemos otros proyectos, por ejemplo: dos establecimientos en la Ciudad de México que se llaman Público, uno en Chicago que se llama Pueblo y uno en Florida que se llama Lona.

7. Actualmente eres reconocido internacionalmente, ¿qué diferencia existe para un chef, su equipo y su restaurante después de haber ingresado en un ranking como el 50 Mejores Restaurantes de Latinoamérica?

Hay un antes y un después, muy marcado, porque en Amaranta teníamos mucha publicidad en México, al momento de que entramos a la lista mucha gente empieza a venir, crece Amaranta en todo: personal, atender comensales. Gracias a esa lista, la gente comenzó a venir y a creer en nosotros, que en Toluca estaba pasando algo, como decir: esto es en serio. Mucha gente vino de Ciudad de México que tenían las dudas de hacer el viaje, si no les gustaba, entre otras. Entonces creo que sí hay un antes y un después, y exigente, porque tenemos 4 años en la lista y tienes que mantener la calidad, pero cambiando constantemente el menú, no puedes servir lo que diste el año, cambiamos el menú mínimo 4 veces al año, no todo, pero se hace un menú degustación que consiste en 7 platillos diferentes cada 3 meses y se mantienen otros 25 platos en carta más postres. Existe más presión con los cocineros, la sociedad y la expectativa de la gente y no les debes fallar, pero somos humanos y sí hemos llegado a fallar, pero la mayoría de la gente se va contenta.

8. ¿Qué crees que la gente busca y encuentra en Amaranta?

Comer rico y que se vayan contentos, satisfechos entre lo consumido y lo pagado. Y eso lo logras cuando alguien come rico y siente que pagó lo justo por lo que consumió.

9. ¿Amaranta es una marca?

No como tal, pero me gustaría hacerla. No creo que sea considerada como marca, porque eso ya va más allá. Me han propuesto abrir un Amaranta en Ciudad de México, pero no he querido porque no se encuentran los productos como los que ofrecemos aquí. Amaranta sólo hay uno.

10. ¿Cómo es que la gastronomía puede generar una promesa de venta?

Manteniendo la calidad y los estándares, la gente se enteran de que es bueno y cada vez que vienen, debe saber igual, por ejemplo: si hoy estoy dando una carne orgánica de muy buena calidad, no puedo ofrecer después carne congelada sólo para ganar más. Si mantengo mi calidad, la gente buscará el producto.

11. ¿Qué importancia crees que cobra la palabra gastronomía ante el consumidor?

Hablar de gastronomía es hablar de glamour, cultura, saber, leer, estar *in* y hay gente que se siente mucho porque los chefs se pusieron de moda. Antes no se le daba ese valor, honestamente la gastronomía es algo muy cultural, no te voy a ofrecer un desayuno de Ensenada, por ejemplo.

12. ¿Cuál crees que sea la relación que existe entre los comensales y los alimentos que sirves? Es decir, ¿existe una relación de tradición, emotividad, cultural o de identidad entre los consumidores y Amaranta?

De hecho, eso es lo que buscamos, que la gente se sienta como en casa, que les ofrezcas algún platillo que los haga recordar la sopa de la abuela o algún familiar. Una de las razones para hacer gastronomía mexiquense es que el comensal sepa cómo va a saber el platillo, pero que diga: aquí me lo presentaron más bonito. Y si tratamos de buscar las recetas originales de todo

lo que ofrecemos aquí, posteriormente veo cómo ponerlo bonito (presentación), pero si no puedo no sacrifico el sabor por la imagen.

13. ¿Tiene Amaranta algún platillo estelar, un consentido, algo que no desaparecería del menú porque tiene directa relación con la imagen del restaurante?

Sí, definitivamente, pero no es nada más uno, de hecho, ya hicimos una sección de clásicos porque la gente los pide, pero podrían ser: carpaccio de manitas de cerdo, sopa de médula y pecho de ternera.

Entrevista a David Montoya

| Ficha de Identificación de la Entrevista | |
|-----------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Entrevistador | Fernanda Magaly Ponce de León Tovar |
| Entrevistado | Chef David Montoya |
| Lugar y Fecha de la Realización de Entrevista | Calle Josefa Ortiz de D. 202, Barrio de Sta Clara, 50090 Toluca de Lerdo, Méx.; 14 de mayo de 2018. |
| Duración | 25 minutos |

1. Más allá de lo que yo o la gente que está aquí (en el restaurante) entienda.
¿Qué es para ti Apapacho?

Voy a decir para nosotros, porque somos un equipo el que lo conformamos, no nada más soy yo. Y es un taller, un laboratorio en el cuál nosotros reinterpretemos un estilo de cocina que queremos recuperar o que de alguna manera nos aporta algo emocionalmente hablando, entonces básicamente es un taller de expresión.

2. ¿Qué hace a Apapacho diferente a otros restaurantes?

Lo podríamos sintetizar en que intenta (porque aún no lo logramos al cien por ciento), un rescate de las recetas muy hogareñas, de tradición, recetas de la abuela; lo que hacemos diferente es rescatar.

3. ¿Es Apapacho un restaurante de gastronomía fusión?

Siempre he dicho que la cocina fusión es la que hacemos hoy por hoy en todos los establecimientos, hacer una cocina cien por ciento autóctona es casi imposible a menos que cultives productos meramente de la región y te apegues a técnicas milenarias y ancestrales que son de la región, etcétera; por eso es que considero que todos los establecimientos hacemos cocina fusión. Y Apapacho si es un restaurante de gastronomía fusión, porque nosotros hacemos cocina toluqueña, Toluca se fundó a partir de una gran diversidad cultural, lo que nosotros vimos fue el reto de poder desenvolvemos en un

mercado complicado y que la gente conociera que Toluca no es nada más embutidos, sino que hay una amplia rama gastronómica que se puede explotar.

4. ¿Qué papel juega para ti la gastronomía mexiquense?

A pesar de no ser de Toluca, me gusta mucho la gran diversidad de productos que hay en el Estado de México, a diferencia del norte de la República, de donde soy y donde es un poco más limitado por la cuestión climatológica, pero es impresionante la cantidad de elementos con las que puedes jugar tú como gastrónomo, yo le veo un gran potencial a los productos del Estado de México.

5. Cuéntame brevemente, ¿Cómo y dónde surge Apapacho?

Apapacho surge inmediatamente después de que Casa Graciana llega a su periodo de *stand by*, no final; se acerca conmigo un gran amigo y ahora socio, Alejandro Rayón, que es de Toluca y él tenía la intención de abrir un establecimiento con recetas que se pudieran rescatar, de las que se hacían en su casa hace mucho tiempo, me hace la invitación de que unamos fuerzas y empecemos con esto y de alguna manera dignifiquemos la cocina toluqueña que ha quedado olvidada, quisimos hacer un homenaje con lo que sabíamos hacer y en este caso fue cocinar.

6. ¿Qué papel jugaste tú en la transformación del concepto y en la del entorno físico del restaurante?

Básicamente todo, desde checar cómo íbamos a reubicar las zonas, qué tipo de loza, qué tipo de cristalería; porque teníamos que hacer un cambio radical, no queríamos que fuera un restaurante más donde anteriormente había otro y nada más le dimos una pequeña maquillada para volverlo a lanzar, esa no era la intención, sino que mostrar no un concepto nuevo, pero si diferente.

7. ¿Qué crees que la gente busca y encuentra en Apapacho?

Cuando vienen por primera vez es complicado descifrarlo, no sabes si sólo quiere comer rico, todos sabemos que un comensal está resolviendo una

necesidad básica que es alimentarse; después probablemente busque una experiencia que vaya de la mano con el servicio y la cocina, en este caso sería la experiencia. Cuando vienen por primera vez es complicado, pero cuando ya vienen recurrentemente, vienen en busca de la experiencia, ese pequeño oasis en la ciudad que cada vez es más caótica, entonces llegar a un lugar y olvidarse cinco minutos de sus problemas o de lo que está pasando afuera y si lo logramos ya estamos del otro lado. Busca la experiencia, que va de la mano de muchas cosas: un grato sabor en los alimentos, una buena bebida, un buen servicio por parte del personal, entre otras cosas.

8. ¿Apapacho es una marca?

Todavía no, pero más que una marca, considero que es una filosofía para los colaboradores. El comensal viene buscando algo y hay que tratar de descifrar qué es lo que necesita y si está en nuestras manos, poderlo resolver. Predicamos esto de Apapachar, que sería consentirlo dándole un buen producto, que el precio sea justo por lo que está pagando.

9. ¿Cómo es que la gastronomía puede generar una promesa de venta?

Al final de cuentas, en este ámbito, todos buscamos vender. En Apapacho, no buscamos vender por vender, al momento que tú haces una promesa como establecimiento tienes que englobar muchas cosas, no va peleado la calidad con el precio, cuando tú proyectas calidad en lo que haces, no garantizas la venta, pero haces más sencillo que alguien quiera comprar.

10. ¿Qué importancia crees que cobra la palabra gastronomía ante el consumidor?

Hoy en día ya se ocupan otros términos, como experiencia, que engloba muchísimas cosas. Gastronomía como tal ya no tiene mucha importancia, yo haría el cambio a experiencia, que es lo que se busca vender y ofertar.

11. ¿Cuál crees que sea la relación que existe entre los comensales y los alimentos que sirves? Es decir, ¿existe una relación de tradición, emotividad, cultural o de identidad entre los consumidores y Apapacho?

Sí, para empezar cuando estábamos empezando este proyecto, la carta se basó en entrevistas orales a habitantes oriundos de Toluca, con lo que pudimos ir descifrando qué era lo que la gente recordaba, por eso el slogan de Apapacho: cocina del recuerdo; fue complicado porque lo que uno recuerda de niño no es igual a lo que otro recuerda y viceversa, entonces tratamos de hacerlo lo más genérico posible, hasta hoy sí hemos logrado emotividad, de alguna manera sí logramos encender la chispa que está apagada y que la mayoría de nuestros comensales lo reconocen.

12. ¿Tiene Apapacho algún platillo estelar, un consentido, algo que no desaparecería del menú porque tiene directa relación con la imagen del restaurante?

Sí, es un plato consentido: Mole Mary, un homenaje a la receta de mole de mi abuela, pero es un capricho personal porque ella no era de acá, entonces el plato no es de aquí, pero digamos que es una receta que yo atesoro con mucho cariño y lo quise compartir con la gente.