

Ritos de comensalidad y espacialidad. Un análisis antropológico-semiótico de la alimentación

Rites of comensality and spaciality. An anthropo-semiotic analysis of foods

Eduard Antonio Maury Sintjago

Instituto de Nutrición y Tecnología de los Alimentos, Universidad de Chile.

eduard.maury@inta.uchile.cl

RESUMEN

Los objetivos de este ensayo fueron caracterizar el ordenamiento simbólico de los códigos alimentarios y describir la creación del espacio comensalístico como espacio ritual. El método que permitió recoger la data fue el etnográfico. Se concluye que el rito modifica el entorno a través de la semiotización del espacio público, de los alimentos y actores. La carne cumple en éste rito una función de engrasante social, aligerando y promoviendo la refección con los otros. En cuanto a la espacialidad, se notan tres niveles espaciales: la plaza, el "puesto" y el micro-espacio "el carrito". Los ritos de comensalidad públicos abren un paréntesis en la vida cotidiana, afianzan lazos del parentesco y favorecen la cohesión social.

ABSTRACT

The aim of this paper is to characterize the symbolic classification of the eating codes and to describe the creation of the space comensalistic as ritual space. Ethnographic methods were used. This rite modifies the environment through the semiotization of the public space, foods and actors. Meat serves this rite as a social lubricant, lightening and promoting reflection with others. As for the spaciality, three levels of space are found: the square, the "puesto" and the micro-space "carrito". The rites of public comensality offer a break in the daily life; they secure kinship and promote social cohesion.

PALABRAS CLAVE | KEYWORDS

ritos | comensalidad | espacio | semiótica | códigos alimentarios | rites | commensality | space | semiotics | alimentary codes

Introducción

Los seres humanos son la única especie que piensan y hablan acerca de sus alimentos, los únicos que operan normas y reglas con respecto a lo que come, modo de preparación, formas de consumos, además de elegir con quien o quienes y donde degustar un platillo. Asimismo, organiza sus ingestas mediante comidas o acontecimientos alimentarios, más o menos, socializados y estructurados.

Esos acontecimientos socializados y estructurado se ponen en evidencia en los ritos de comensalidad, cuya función primordial es estrechar las relaciones de los miembros del grupo o comunidad. La noción de comensalidad es compleja: "Quienes comen en la misma mesa", los que toman ritualmente el pan en común, se convierten en compañeros (*cum panem*), promoviendo la refección, el esfuerzo de sus vínculos sociales o fundando comunidad (Arnaiz 2001: 180) .

La comida en común constituye un medio universal para expresar sociabilidad e igualdad. El hecho de comer trasciende su aspecto nutritivo para revestir connotaciones sociales y ceremoniales, ya que la mesa es por excelencia el lugar del convival, y la comida una técnica simbólica, una metáfora de la socialidad intimista que establece esta comunión en los momentos festivos (Maffesoli 1990).

Los lugares de la refección son múltiples, desde un espacio íntimo en el interior del hogar a una efervescente plaza en el centro ciudad. En cualquier caso, la comida es uno de los referentes más

evidentes para introyectar y transferir sentido respecto a la identidad de un grupo en función de lo que come. Ya sea con alimentos tradicionales o habituales o con innovaciones alimentarias que pretenden llegar a incorporarse como neo-tradicionales.

Los espacios públicos destinados, entre otras cosas, a la refección son las que principalmente promocionan las innovaciones alimentarias o alimentaciones no tradicionales. Tras el fenómeno de la "macdonalización", es común observar puestos de hamburgueserías en todas las ciudades de Venezuela. Establecimientos, que por una parte son duramente criticados por el sector sanitario, por otra parte, son reconocidos por los habitantes como lugares de encuentro con familiares y amigos.

1. De lo teórico y metodológico

La alimentación constituye un sistema de comunicación en la medida en que ésta no sea tan sólo una colección de productos, susceptibles de estudios estadísticos o dietéticos, sino que constituya también en un complejo sistema de signos, un cuerpo de imágenes, un protocolo de usos, de situaciones y de comportamientos propios. En este sentido, la ingesta de alimentos trasciende su nivel nutritivo para desplegar también facetas rituales, simbólicas y sociales. Se asocia con la afirmación de la personalidad individual que, mediante determinados usos y preferencias alimentarias, se identifican con determinados agregados sociales y sus identidades (Barthes 2006; Douglas 1973, Arnaiz 2002).

Dentro de las múltiples facetas de la alimentación, los rituales de comensalidad en tanto que rituales de interacción cubre toda la amplia área de los ritos interpersonales, fina y eficazmente a todo lo que el sujeto en presencia de otros; se ve obligado a hacer al objeto de volverse accesible y utilizable para comunicar: códigos de educación, precedencias, reglas para la torna de contacto, etc. A través de estos ritos se instaure ante todo un respeto entre los individuos; respeto prestado y reconocido de forma que facilite el contacto y las respectivas fases situacionales. Asimismo, comprende un gran número de contextos y prácticas reiterativas con el objeto de asegurar y facilitar lazos de cohesión y la solidaridad grupal (Mangieri 2006; Contreras 1993).

Los ritos de comensalidad interrumpen y pautan la monotonía del trabajo pero, lejos de situarse en oposición a éste, ambos se complementan dialécticamente, al menos en para la sociedad tradicional (Fischler 1995). Asimismo, permite a cada uno de los miembros del grupo y a la sociedad misma expresar sus fuerzas colectivas, compartiendo alimentos y estrechando vínculos. Por otro lado, se asocian con todos los ámbitos semipúblicos de sociabilidad; desde bares y restaurantes hasta sociedades gastronómicas; la privacidad doméstica, como la cocina y/o el comedor en cuanto lugar de reunión de familia y amigos; y por supuesto, con los públicos, calles, plazas y campos de las ciudades.

Para comprender los ritos de comensalidad en lugares públicos, es importante precisar la noción de ciudad/espacio/lugar. Las ciudades son una vasta red de espacios/lugares a los que la acción continua de la población modifica constantemente. En estos espacios/lugares se pueden reconocer tanto la organización que deriva de la oferta del servicio de arquitectura como la que deriva de las actividades del usuario (Arbide 2001). En este sentido, los espacios son creados por el imaginario de las sociedades desde las distintas representaciones compartidas colectivamente (Valbuena 2005).

Como dice Fiore "un espacio en si, de hecho no existe, siendo el espacio ante todo una creación cultural, por lo cual es posible la creación de un espacio por parte de un grupo local" (Valbuena 2005: 82). En este sentido, el espacio proyecta todos los sistemas de clasificación simbólica, reflejando la sociedad misma, en él se materializa y refuerza constantemente el sistema. De igual manera, Finol asevera que; "el espacio en los estudios semióticos representa una estructura que juega un rol importante en la organización social, a través de él se da sentido a una organización social pero también a una serie de valores culturales que soportan ese orden social. El espacio se convierte en instrumento simbólico, capaz de articular los contenidos de la cultura misma en una sintaxis particular" (Finol 2006: 38). Los espacios en

los ritos de comensalidad generalmente son contruidos por y para los actores; por el comensal y el proveedor de la alimentación, éstos se adueñan de los espacios y los reinventan para dar sentido simbólico al actor de comer.

La semiótica de la alimentación se ocupa del estudio de los procesos mediante los cuales algo se utiliza como representación de otra cosa, sustituyendo a esa cosa, todo esto en torno a la alimentación y a los elementos que le rodean. Es decir; estudia los signos que giran entorno a los alimentos y a las comidas, se encarga desde la selección de los alimentos hasta la combinación que se efectuará en ellos, pasando por el empleo de condimentos. Los objetos alimentarios, esto es los platos preparados para el consumo en el ritual de la comida, son textos capaces de leer provistos de códigos semánticos y sintácticos. Todos los objetos naturales o no, que aparecen ante la percepción humana, son internalizados por la consciencia humana como significantes. Es así como los ingredientes de las comidas son equivalentes a signos de un sistema, como las palabras de un idioma.

Para esta investigación, se estudió el rito de comensalidad inserto en un *continuum* semiótico o semiosfera, definida ésta como la red por la que circulan todos los discursos, textos y sistemas sýgnicos que permiten la interacción comunicativa, también cotidiana de los diversos grupos que constituyen el colectivo. Es un espacio delimitado por fronteras que la distinguen de otras semiosferas o de lo no semiótico (Sánchez 2006).

Por lo antes expuesto, consideraremos que los ritos de comensalidad suponen un orden, una sintaxis, tanto en la preparación como en el consumo de los alimentos, es decir; para sofreír los ajos, los ajíes y las cebollas, primero hay que calentar el aceite en el sartén, luego verter los vegetales y por ultimo salpimentar. Este orden es la sintaxis de la preparación del plato; por otro lado, el orden de la ingestión de las preparaciones, lo llamaremos; sintaxis del comer. Como ya mencionamos los alimentos equivalen a un signo, cuyo significado se remonta a la historia del alimento. Existe así una semántica de esos significantes que intervienen cotidiana y ocasionalmente en nuestra alimentación.

Cabe destacar que para decodificar una forma cualquiera de comunicación debemos ser capaces de interpretar sus signos o la realización codificada de éstos. Entonces podemos entender que el signo no es -al menos en el seno de la vida social- un componente aislado, es más bien necesario que él sea tomado y comprendido en un sistema, es esta característica la condición de la significancia. Los signos cobran real sentido inserto en un determinado sistema, ya que se impregnan de un valor intransferible. Este trabajo de investigación es un ejercicio semiótico que tiene como objetivos: identificar y describir las unidades que forman el sistema, caracterizar su ordenamiento simbólico, reconocer como espacio ritual el espacio comensalístico e interpretar las unidades que lo forman.

Los objetivos de esta investigación fueron: a) Caracterizar el ordenamiento simbólico de los códigos alimentarios; y b) Describir la creación del espacio comensalístico como espacio ritual. El análisis se basó en la observación etnográfica. En el desarrollo de la etnografía se privilegió la toma de registros fotográficos y audiovisuales. La investigación se realizó en espacios públicos de la zona norte de la ciudad de Maracaibo-Venezuela.

2. Semiosfera de los ritos de comensalidad pública

En ésta Investigación se analiza los ritos de comensalidad en espacios públicos de la zona norte de Maracaibo, específicamente en los alrededores de una de las más representativas plazas. Dicha plaza es conocida con el nombre de Indio Mara, fue inaugurada el 22 de agosto de 1949. En sus alrededores, se pueden encontrar diversos establecimientos de comidas especializadas, así tenemos; los restaurantes chinos, árabes y criollos, areperas, hamburgueserías y licorerías, entre otros (ver *figura 1*). Debido al fenómeno de la macdolinización de las últimas décadas, nos referiremos en este estudio a las hamburgueserías, entre otras cosas, por ser los más abundantes y preferidos por los comensales

marabinos. Se describirá y caracterizará según las siguientes categorías; niveles espaciales, códigos culinarios, actores rituales, temporalidad alimentaria.



Figura 1. Localización de los establecimientos gastronómicos en los alrededores de la plaza Indio Mara. Fuente: <http://maps.google.es/>

2.1. Niveles espaciales

- La plaza

La plaza Indio Mara representó a mediados del siglo pasado el inicio de la modernización de espacios públicos marabinos. En la actualidad, más allá de ser tan sólo una plaza común y corriente, un lugar de esparcimiento donde es posible sentarse y conversar con los amigos y familiares, constituye un punto de referencia en el tema de la gastronomía local. En el imaginario de los comensales marabinos la plaza es designada como el lugar de la comida.

- ¿Qué viene a tu mente si digo, plaza Indio Mara?
- "Calle el hambre de la zona" (1).
- "Comer dos panes con *full* salsa en plena plaza a las 9 de la noche" (2).
- "Compadre, si queréis deleitar, andáte *pa* la plaza indio-mara pero no en cualquier puesto sino *pa* Importadora Deli Sabor" (3).
- "Ahí comemos con mis amigos, como a las tres de la tarde. Después de ir a *crobar* (discoteca)" (4).
- "Principio de la avenida 5 de julio" (5).
- "Un monumento al Indio" (6).
- "Comida, imagínate que yo vivía en la Santa María por allá en los 70 y ya vendían comida" (7).

El espacio ritual es construido principalmente por los dueños de los establecimientos gastronómicos y ratificado por el comensal que asiste a tales establecimientos. Esto ocurre mayoritariamente luego de las 4.30-5.00 pm cuando los "hamburgueseros" despliegan en lo que es el estacionamiento de los comercios, que en horas matutinas y vespertinas venden sus mercancías, su aparataje, esto es, las sillas, el carrito¹, mesas y la utilería que va encima de las mesas (servilletas, palillos, salsas, sal, etc.).

En éste sentido, hay una desconstrucción de la oferta arquitectónica inicial del espacio, es decir; su función como estacionamiento para los vehículos de los clientes de los comercios. En el usuario

(comensal y mesero/cocinero) el espacio se reconfigura simbólicamente, resemantizándose para convertirse en el espacio comensalístico, esto es el espacio ritual, donde se efectúa el rito de comensalidad. Son las mesas, el "carrito" y las sillas quienes delimitan el espacio ritual.

- Distribución del "puesto"

El "puesto" es el espacio, propiamente dicho, destinado a la preparación y consumo de las hamburguesas. Tiene en su haber, el "carrito", las mesas, sillas y otros equipos y utensilios. Es precisamente aquí donde se delimita el espacio comensalístico del resto, se puede notar una ruptura en la continuidad de la función espacial para los urbanistas. Los estacionamientos de los comercios son reducidos a unos pocos metros en comparación con su dimensión inicial. No obstante, ese espacio reducido también es reconocido como el estacionamiento para vehículos.

En cuanto a los comensales, el flujo, generalmente, es perpendicular desde el estacionamiento al espacio comensalístico. Las mesas y las sillas son los primeros objetos que entran en contacto con éste, existiendo la tendencia por ocupar los puestos de la periferia antes que el (los) puesto (s) del medio o central(es). Al respecto, Castro (2004), afirma que el centro siempre absorbe a la periferia, resistiéndose esta última en ocupar el lugar del anterior. Al parecer el centro siempre resulta incomodo y es el espacio en el que no queremos sentarnos. El centro atrapa la mirada de los otros, intimando con nosotros, produciéndonos temor y rechazo.

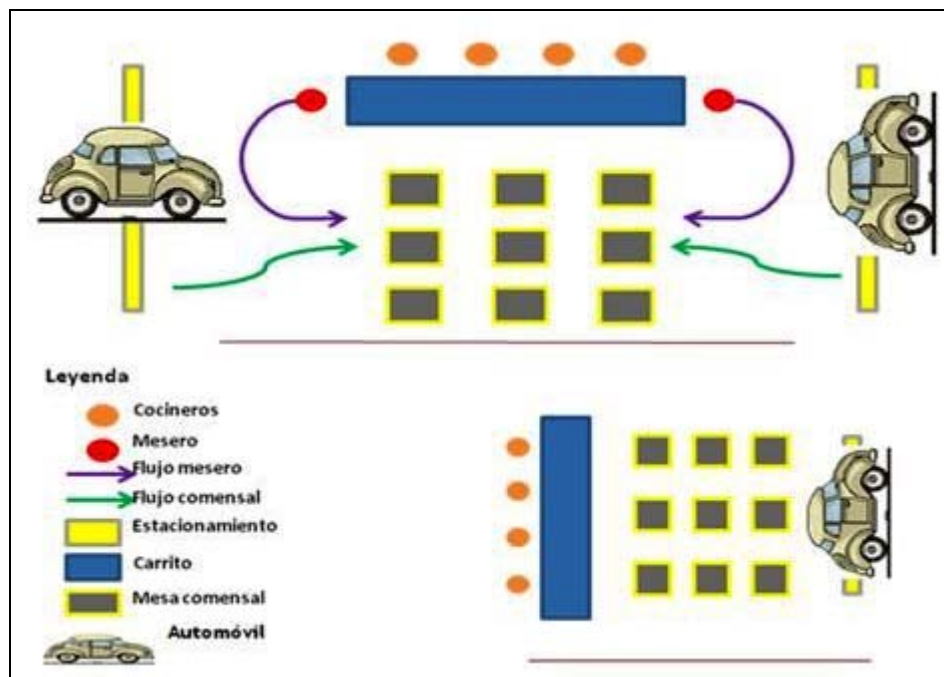


Figura 2. Organización de los puestos típicos de hamburgueserías de la plaza Indio Mara. Fuente: Maury, 2008.

- Micro-espacio interno del "carrito"

El "carrito" como lo llaman los participantes del rito, no es más que el mobiliario donde se realizan las diversas operaciones culinarias, desde el tratamiento térmico de los alimentos hasta el ensamblaje de los ingredientes y la distribución al comensal. Constituye un elemento de importancia para el cocinero-mesero. En él se observa un orden utilitario de los equipos y utensilios. Dispuestos a una altura ergonómicamente acorde con el usuario.

Se precisan diversos espacios, a) Los secos; donde se almacena y guardan los alimentos e ingrediente que requieren de poca humedad para su conservación, b) Calientes; son aquellos donde se almacenan

alimentos que requieren de una temperatura medianamente alta, y en este se ubican los de tratamientos térmicos ya sea por contacto directo o a través de vapor. Son aquellos que permiten la cocción de la carne, jamón y quesos. c) Los fríos; incluyen tanto el almacén de las bebidas como la de los productos que requieren refrigeración, tal como los de origen proteicos.



Figura 3. Micro-espacio interno típico del "carrito" de los puestos de hamburgueserías de la plaza Indio Mara. Fuente: Maury, 2008.

2.2. Los actores

- El/los cocineros y el/los meseros "los chamos"

Los cocineros/meseros son todos hombres, ambos visten, sin embargo, el cocinero se diferencia del otro por la utilización de un delantal (que le impide el contacto de los alimentos con la ropa) además el cocinero es más estático, se queda parado o sentado en el área de producción del "carrito". El mesero, como su nombre lo indica es un personaje que está en constante movimiento, es quién se dirige a las mesas y entra en contacto con los comensales. Tienden a tener gestos y movimientos rápidos. En la mayoría de los casos, el trato mesero/comensal es un trato ameno con tono de confianza. Y en general buen sentido del humor.

Están vestidos con pantalón (de jean o tela) y con una franela tipo *chemisse* con distintivos propios del "puesto", los colores más observados son el amarillo, el azul y el negro. Colores que combinan perfectamente con el logo que distingue un "puesto" del otro.

- ¿Y ese uniforme? ¿Tenéis que traerlo siempre? ¿Te gusta?

- Bueno, sí. Cuando uno empieza a trabajar aquí te dan el uniforme y te lo descuentan también. El uniforme es cómodo, es una *chemís* con un *bluejean* negro o un *bluejean* azul. Lo bueno es que así no te malgastáis la ropa trayéndola *pacá* (Metrópolis ®).

- ¿Y esos colores por qué?

- "Bueno, el amarillo yo creo que por dinero, la prosperidad, vos sabéis... y el negro porque es un color de hombre, además es más serio" (Metrópolis ®).

- "...Porque es masculino (el azul), y combina con el logo del Lomitos ®".

- ¿Mirá y el delantal?

- Pa que más, pa no ensuciarme. Además es más higiénico (Metrópolis ®).

Es especialmente interesante estudiar varios sistemas de signo artificialmente creados que aspiran a una máxima regularidad (como por ejemplo la función cultural del rango, uniformes y otros signos distintivos). Las ropas y otros productos funcionan como cáscaras o segundas pieles de sus dueños y

todos nosotros hemos aprendido a entender que llevan un mensaje.

En el libro *Understanding Fashion*, de Elizabeth Rouse (1989), explica varias estructuras sociales que son expresadas por la ropa. Por lo menos en algunas sociedades:

- A) La edad de la persona y el género.
- B) Grupo étnico, religioso o político.
- C) Profesión de la persona.
- D) Actividades temporales.
- E) Estatus económico.

Los uniformes en este rito se conforman estrictamente para emitir un mensaje de tipo declaración definitivo "Pertenezco a este grupo" tanto al grupo de los cocineros/meseros en relación con el otro (comensal o no), como para diferenciarse de los otros "puestos". Asimismo, es un símbolo de jerarquía y poder con respecto al comensal.



Los colores adquieren un significado particular por y para los participantes, que bien parece corresponder en algunos aspectos con los propuestos por los estudiosos de la semiótica del color. En el rito de comensalidad, los colores parecen tener como principal función reivindicar la masculinidad y seriedad en medio de un clima jovial y cargado de humor, dándole de esta manera un entorno de confianza al comensal.

Por otra parte, el uniforme tiene claras funciones utilitaria, una de ellas es la de evitar el desgaste de la ropa corriente por el uso continuo, además ciertas prendas de vestir como el delantal y en algunos casos "la gorra" le otorgan carácter de higiénicos al evitar el contacto de la ropa y el cabello con los alimentos.

- Los comensales

Los comensales son, quizás, los actores principales, no tienen una edad definida, se les ve desde niños hasta adultos mayores. No obstante, los motivos de la comensalidad dependen según grupo etario.

"Principalmente por los muchachos, a ellos hay que sacarlos de vez en cuando, aprovechamos y venimos, mi mujer, los muchachos y la señora Chavela, mi suegra" (hombre 39 años).

"Uno viene *pa* distraerse, *pa* sacar a la novia, cuando jodemos los panas, casi siempre los fines de semana, pero los días de semana también, como hoy" (hombre 24 años).

Los hombres son los que más visitan éstos establecimiento, generalmente se comen dos hamburguesas con todo los ingredientes a diferencia de las mujeres que comen sólo una hamburguesa, preferiblemente

de pollo, sin cebolla y sin mostaza.

Con respecto a la preferencias alimentarias, se ha evidenciado que algunos patrones sociales exigen de los hombres mayor brío especialmente ante los alimentos y en entre ellos se refuerza esta imposición. Las mujeres, por el contrario, no titubean en divulgar sus aversiones y disgustos alimentarios (Fischler 1995).

Son muchos los autores que empíricamente han demostrado que las mujeres han sido y son, etnográfica e históricamente, las personas responsables de la alimentación, especialmente en relación con las tareas del aprovisionamiento y preparación de las comidas. Empero, en las sociedades donde aparece una cocina diferenciada, el rol del cocinero masculino surge y adquiere una gran relevancia (Goody 1995).

Se observa de esta manera una diferenciación del papel del hombre y la mujer dentro de la culinaria. La cocina diaria, cotidiana y "simple" es básicamente efectuada por las mujeres, en contraste con la cocina especializada y "compleja" atribuida al ejercicio masculino. Arnaiz (1996), explica que esto se debe principalmente por el rol de la mujer en los trabajos domésticos y, en particular, al cuidado de los miembros de la familia.

La interacción que existe entre los participantes varía mucho, dependiendo generalmente del grupo etario al que pertenezcan. El hombre constituye la figura clave que permite la interacción de los comensales con el cocinero/mesero, es quién saluda y ordena la comida. No decide por los demás, pero tiene cómo función preguntar que quieren comer, sintetiza la orden y la pide. Asimismo, está pendiente de que todo el grupo se alimente y generalmente paga la cuenta.

En todo caso, existe una evidente "exclusión" de la mujer, que entre otras cosas puede deberse, como ya se mencionó, a patrones o presiones sociales ejercidas hacia el comportamiento "conservador" de la mujer con respecto a la alimentación y en especial, a los alimentos o preparaciones culinarias que se proveen en estos establecimientos de comida rápida.

2.3. Códigos alimentarios (semántica y sintaxis alimentaria)

Para la mayoría de los autores, el origen de la hamburguesa se remontan al siglo XV, en la época de gloria de lo mongoles, quienes preparaban carne de ganado asiático junto con cebollas y otros productos. Otros afirman que, es la ciudad de Hamburgo (puerto más grande de Alemania y Europa, siglo XVIII) el lugar originario de la hamburguesa, en todo caso, es allí donde se observa la variante mas parecida a la que actualmente conocemos. La hamburguesa se introduce en América a partir del siglo XIX con lo inmigrantes alemanes que embarcaban desde Hamburgo con destino a Estados Unidos donde se le conocía como "Filete americano al estilo de Hamburgo". A finales de ese siglo, en 1934 la hamburguesa se institucionaliza y comercializa gracias a la apertura de Delmonico's New York. A partir de allí, éste platillo ha sido difundido no sólo por el continente americano sino por el mundo entero, convirtiéndose en la comida más globalizada de la historia. Rafael Ariensen Salvagno (2000: 1) la define como: "una variante del *sandwich* que incluye carne usualmente de ternera, servido con queso, lechuga, tomate y condimentos (salsa) dentro de un panecillo".

Diálogo con el hamburguesero (8):

- *¿Cómo se prepara una hamburguesa? ¿Cuál es el orden, si tiene?*

- "Pa preparar la hamburguesa es muy sencillo. Usted pone la carne, los quesos, el jamón y la tocineta en la plancha. Mientras tanto, abris el pan y le echáis la lechuga, el tomate, el repollo y la cebolla, si el cliente quiere. ¡Ah!, primero le echáis salsa al pan y luego le echáis todo y por último la carne con lo demás. Le volvéis a echar una rueda y media o dos ruedas de salsa, depende de *pa* quién sea. Salsa verde (salsa de vegetales verdes), roja (*kétchup*), blanca (mayonesa), o amarilla (mostaza)".

- *¿Mirá y que tipo de hamburguesa hacéis vos?*
- "¿Cómo qué tipo? La hamburguesa es la misma sólo le cambiáis la carne y las verduras si el cliente no quiere cebolla o papitas".
- *¡Si, yo vi que en el menú el precio depende del tipo de carne que lleva!*
- "Claro, la carne es lo más caro y como te dije que eso es lo que cambia. Hay gente que le echa todo tipo de carne o le manda a quitar el jamón".
- *¿La gente no le quita la carne?*
- "Si le quitáis la carne, eso ya no es hamburguesa, si la carne es lo que es".

Diálogo con los comensales:

- *¿Qué es una hamburguesa, que debe llevar?*
- "Una hamburguesa es una "comida chatarra", es un pan de hamburguesa relleno de salsa, lechuga, tomate, papitas, queso, tocino y carne" (mujer 26 años).
- *¿Por qué es una comida chatarra, qué es eso?*
- "Es chatarra, o sea, por que lo preparan en la calle y no es bueno *pa* la salud" (mujer 26 años).
- *Hay varios tipos de hamburguesa, ¿cuál es el que más te gusta?*
- "La hamburguesa puede ser de carne de hamburguesa, pechuga de pollo, lomo negro, chuleta, y la que más me gusta a mí es la de pechuga de pollo, porque la de carne de hamburguesa es puro pan *rallao*" (hombre 17 años).
- "La hamburguesa que más me gusta a mí, es la de chuleta, a mi me gusta *tó* lo del cochino. No joda, pero el médico te lo quita todo, puro pescado, pescado, pescado, pescado" (mujer 52 años).
- *¿Y las hamburguesas de pescado?*
- "Qué va... si las hamburguesas no son de *pescao*, son de carne" (mujer 52 años).

La carne tiene como principal componente nutricional las proteínas, las cuales representan aproximadamente un 17% de nuestro organismo formadas principalmente por unos veinte aminoácidos (Mahan y otros 2001), cuya función principal es la de estructurar y dar sostén al organismo, participar en reacciones catalíticas, reguladoras, de transporte, de reservas y defensivas (Mataix y Sánchez 2002), incluso, en casos necesarios, pueden ser usadas como fuente de energía (Barbany 2002).

No obstante, la carne trasciende esa mera función nutritiva y despliega todo un arsenal simbólico en el colectivo estudiado. La carne para los practicantes adquiere un carácter relevante, cohesiona todos los ingredientes del platillo y engrasa las relaciones entre los actores. Denota poder y fuerza al ser calificado como ingrediente fundamental y definitorio de la hamburguesa. Es definido como el ingrediente que más carga hedónica posee, la carne da placer pero también es peligroso, se le asocia a lo insano, a lo impuro, a la enfermedad.

Según Fischler (1995), la carne pone en juego todos los resortes de la sensibilidad individual y, al mismo tiempo, en todas las sociedades occidentales, se sitúa en el corazón mismo del vínculo social. Es en principio aquello de lo que estamos hecho y consumirla implica determinar la cuestión de la distinción entre lo mismo y lo otro. Permite expresar la relación con el mundo donde habitamos (Fiddes 1991), controlar el entorno ambiental para mitigar las amenazas procedentes de los elementos y de los animales salvajes (Contreras 1993), se convierte así en un elemento de mediación con la naturaleza permitiendo la intimación con esta.

Por otro lado, el colectivo estudiado define la carne o el consumo de ésta como algo que está íntimamente asociado con la enfermedad, mala salud y lo insano. Esto se debe a la propiedad negativa, para el estado de salud, que se le asigna a los alimentos de origen animal (con excepción del pescado), que se difunden por los medios de comunicación masiva, así como también, a la creciente oleada de asociaciones y organizaciones internacionales en pro del vegetarianismo y de los llamados *slow food center* en contraposición de los *fast food*. Asimismo, Apfeldorfer (1994), menciona que la carne ha sido clasificada como viril, masculina, caliente, impura, pecaminosa, carnal. Para este autor, comer carne de animal puede haber significado apropiarse de su fuerza vital.

Este rito de comensalidad funciona como válvula de escape o sistema de drenaje de las situaciones de estrés a las que se expone a diario el individuo local. También representa un símbolo desacato, una acción secular e insana, comer hamburguesa es dañina para la salud, por la ingestión de los ingredientes nocivos como la "carne", exponerse a la intemperie, preparaciones alimentarias con dudosas prácticas salubres, además de exhibirse a un ambiente medianamente inseguro, susceptible de hurtos y robos por antisociales.

2.4. Temporalidad alimentaria

Como bien lo menciona Mangieri (2006: 21), los ritos de contacto tienen una ritmicidad y ciclicidad temporal. Este rito se efectúa de acuerdo al comensal dos o tres veces al mes, para algunos todas las semanas e incluso dos veces por semana.

El tiempo de preparación caracteriza el rito, debe ser corto. Aunque varía de acuerdo a la preparación, no suele extenderse por más de 10-15 minutos. Mientras que el tiempo de consumo es más extendido va desde 30-50/60 minutos, depende de quién esté comiendo. Generalmente son los jóvenes y los hombres quienes comen en menor tiempo. No obstante, durante la comensalidad es común observar/escuchar conversaciones amenas cargadas de humor, que tienden a alargar el tiempo de consumo. Aunque en horario diurno se pueden observar ciertos establecimientos abiertos. La hora más frecuente para realizar éste rito es en la noche, pasada las nueve de la noche y se extiende hasta la madrugada.

Para Fischler (1995) la parte consagrada de la alimentación disminuye con el presupuesto del tiempo. La comida ritualizada y socializada, ya no encuentra su lugar a menos que se inscriba en el tiempo del ocio: quedando investida entonces de nueva significaciones y se vuelve verdaderamente una de consumo cultural. La comensalidad se apoya totalmente en la división del tiempo. La alimentación ya no estructura al tiempo, es el tiempo quien estructura la alimentación.

Desde el punto de vista nutricional "la comida rápida descontrola el apetito y fuerza a comer más rápido. Esta ingesta acelerada hace que el organismo no pueda poner en marcha el mecanismo de la saciedad por lo que se acaba comiendo mucho más de lo que en otra circunstancia se habría hecho, como ejemplo tenemos que el norteamericano promedio come alrededor de 17 veces al día en contraste con el venezolano que no sobrepasa las 6 veces, y como consecuencia tenemos los conocidos índices de obesidad en Estados Unidos" (Blackman Scope, nutricionista-dietista).

A manera de conclusión

La mayoría de los ritos, como los de comensalidad permiten entre otras cosas, la cohesión grupal, el estrechamiento de los vínculos y alianzas afectivas, refuerzan los lazos parentales y reivindican la identidad colectiva. Particularmente, el rito de comensalidad en la plaza Indio Mara, al ser efectuados en lugar público sirven de referencia local en materia gastronómica y son identificados por los actores/usuarios como tales.

Los universos contruidos por cada grupo humano permiten pensar su identidad amarrada directamente a los diversos sabores, colores, olores, texturas, sonidos y pensamientos en los cuales los hombres y mujeres recrean cotidiana y extraordinariamente (como es nuestro caso) su sentido de pertenencia a unos referentes propios llenos de significados. Si bien entendemos que la hamburguesa no es un platillo propio de Maracaibo, este se ha recreado en el imaginario del comensal apropiándose de él e identificándole como suyo

No se puede refutar la importancia de los alimentos como vehículo de nutrientes y energía para el óptimo

funcionamiento del organismo, sin embargo, los alimentos despliegan un arsenal de símbolos con diversas significaciones. En este caso en particular las hamburguesas y sus ingredientes (la carne, principalmente) funcionan como engrasantes sociales. Esta debe alimentar la mente colectiva antes que entre al estómago vacío. La comida debe alimentar el estómago colectivo antes de que pueda alimentar la mente colectiva (Kala Lobe 1976).

Asimismo, es de resaltar la contradicción que existe entre bueno/malo. La carne es el ingrediente más importante de la hamburguesa, es el más apreciado, tanto así que comer hamburguesa se refiere indirectamente a comer algún tipo de carne, sea de pollo, cerdo o res. No obstante, también es definido por los comensales, principalmente las mujeres como algo dañino, insano, enfermizo.

La oposición placer/salud, que hoy nos parece tan evidente, de ningún modo es tan manifiesto en todas las culturas ni en todas las épocas (Fischler 1995). En este caso específico, existe una incompatibilidad radical entre lo culinario (lo hedónico) y lo dietético (lo sano), siendo en la mayoría de los casos, más importante su función hedónica. Empero, dicha distinción es diferente según el género, observándose mayor aversión por las mujeres; asimismo, se nota una exclusión del papel de la mujer como participante del rito sea como comensal o cocinero/mesero, que debe ser investigado con profundidad en investigaciones futuras.

Por otro lado, hay una ruptura de la continuidad espacial inicial, la cual es interrumpida por el despliegue de los objetos que conforman los espacios rituales. Se precisan tres espacios rituales cargados de simbolismos y significancia para los usuarios. La plaza, el "puesto" y el "carrito". El espacio arquitectónico es reconfigurado y re-semantizado por los actores rituales.

Para concluir, el estudio de los ritos de contacto y ritos contemporáneos permiten la comprensión de los procesos y estructuras de las sociedades desde el ámbito social, político y económico. La comensalidad es un acto que involucra todos estos ámbitos, cuya función primordial es el refuerzo de las relaciones sociales.

Notas

1. Testimonio de un transeúnte por la plaza, masculino, 28 años.
2. Testimonio de un comensal, masculino, 36 años.
3. Testimonio de un comerciante de la zona, 32 años.
4. Testimonio de un estudiante universitario, masculino, 23 años.
5. Testimonio de una estudiante universitaria, 19 años.
6. Testimonio de una estudiante universitaria, 19 años.
7. Testimonio de una adulta mayor, 87 años.
8. Testimonio de un cocinero de Metrópolis, 29 años.

Metrópolis® y Lomitos® son establecimiento de comida rápida, hamburgueserías localizados en los alrededores de la plaza Indio Mara.

Bibliografía

Apfelhofer, Gerard

1994 *Traité de l'alimentation et du corps*. París, Flammarion.

Arbide, Dardo

2001 "Los cambios en los lugares de comida", en *Los cambios en el área metropolitana de Buenos Aires*. Memorias del Primer Congreso de Patrimonio Inmaterial. Buenos Aires, 2001.

Ariensen Salvagno, Rafael

2005 "La saga de la hamburguesa". *Grupo Gastronautas*. Disponible en (consultado 16/06/2008): <http://historiacocina.com/historia/articulos/hamburguesa.com>

Arnaiz, Mabel

1996 *Paradojas de la alimentación contemporánea*. Barcelona, Icaria.

2001 *Somos lo que comemos. Estudio de la alimentación y cultura en España*. Barcelona, Ariel.

Barbany, José Ramón

2002 *Alimentación para el deporte y la salud*. Barcelona, Martínez Roca.

Barthes, Roland

2006 "Por una psico-sociología de la alimentación contemporánea", *Empiria. Revista de metodología de las ciencias sociales*, nº 11: 205-221.

Bertrán Miriam

2001 *La alimentación indígena de México como rasgo de identidad*. Departamento de Atención a la Salud, Universidad Autónoma de México-Xochimilco.

Castro Hernández, Olalla

2004 "Cuando el centro absorbe la periferia. La evolución del rap a través de la semiótica de la cultura", *Revista electrónica semestral de estudios semióticos de la cultura*.

Contreras, Jesús

1993 *Antropología de la alimentación*. Madrid, Eudema.

Contreras, Jesús (y Mabel Arnaiz)

2005 *Alimentación y cultura. Perspectivas antropológicas*. Barcelona, Ariel.

Douglas, Mary

1973 *Pureza y peligro. Un análisis de los conceptos de contaminación y tabú*. Madrid, Siglo XXI de España.

Fiddes, Nick

1991 *Meat: a natural symbol*. Londres, Routledge.

Finol, José Enrique

2006 "Rito, espacio y poder en la vida cotidiana", en José Finol (coord.), *Designis 9. Mitos y ritos en las sociedades contemporáneas*. Barcelona, Gedisa.

Fischler, Claude

1995 *El (h)omnívoro. El gusto, la cocina y el cuerpo*. Barcelona, Anagrama.

Goody, Jack

1995 *Cocina, cuisine y clase. Estudio de sociología comparada*. Barcelona, Gedisa.

Kala Lobe, Iwiye

1976 "Violation d l'identité culinaire negro-africaine", *Présence Africaine*, n° 99-19: 196-223.

Leal Jerez, Morelva (y Johnny Alarcón Puentes) (coord.)

2005 *Antropología, cultura e identidad*. Caracas, Ediluz.

López García, Julián

2001 *Alimentación y sociedad en Iberoamérica y España. Cinco etnografías de la comida y la cocina*. Cáceres, Universidad de Extremadura.

Maffesoli, Michel

1990 *El declive del individualismo en las sociedades de masas*. Barcelona, Icaria.

Mahan L., Kathleen

2000 *Nutrición y dietoterapia de Krause*. México. McGraw Hill.

Mangieri, Rocco

2006 "Rituales de contacto a través de la cocina y las maneras de mesa. Aproximación a una semiótica del sancocho", en José Finol (coord.), *Designis 9. Mitos y ritos en las sociedades contemporáneas*. Barcelona, Gedisa.

Mataix Verdú, José (y Fermín Sánchez de Medina)

2002 "Proteínas", en *Nutrición y alimentación humana*. Barcelona, Océano.

Rouse, Elizabeth

1989 *Understanding Fashion*. New Jersey, Blackwell Science Ltd, 1989.

Salazar Delgado, Ramiro

2000 "Comida y cultura. Identidad y significado en el mundo contemporáneo", *Estudios de Asia y África*, México, XXXVI: 1.

Sánchez Martínez, Alicia Verónica

2006 "La fiesta del gusto: La construcción de México a través de sus comidas", *Revista Opción*, año 22, n° 51: 9-25.

Valbuena, Carlos Adán (y Nelly García Gavidia)

2006 "Ritos de fuego en la fiesta de la Purísima: Migración y reinención de las identidades urbanas", en José Finol (coord.), *Designis 9. Mitos y ritos en las sociedades contemporáneas*. Barcelona, Gedisa.

Recibido: 20 septiembre 2010 | Aceptado: 12 noviembre 2010 | Publicado: 2010-11

