



**UNIVERSIDAD
DE GRANADA**

**ENTRE LO *KOSHER* Y LO *KOOLSHER*: LA
IDENTIDAD ALIMENTARIA JUDÍA EN
BUENOS AIRES**

TESIS DOCTORAL

**PROGRAMA DE DOCTORADO EN CIENCIAS SOCIALES
UNIVERSIDAD DE GRANADA**

**AUTORA
LORENA PEÑA JIMÉNEZ**

**DIRECTOR
ÁNGEL ACUÑA DELGADO**

GRANADA, 2024

Editor: Universidad de Granada. Tesis Doctorales
Autor: Lorena Peña Jiménez
ISBN: 978-84-1195-529-4
URI: <https://hdl.handle.net/10481/96824>

ÍNDICE

Resumen	2
Introducción. Todas las cocinas del mundo	4
Fundamentos teóricos y marco interpretativo	20
1. ¿Pureza o peligro? Comunidad	20
2. Cuadrícula, comunidad	25
3. Más acá de lo sagrado: emancipación y reto soberano	29
4. Los judíos en la Argentina.....	37
5. Segunda emancipación judía	42
6. <i>New/Nouveau Jewish Cuisine</i> : (hiper)modernidad alimentaria y gastronomía judía	46
7. Cocina (también) para gentiles: gourmetización y distinción de clase	55
8. Cocina judía en la era del consumo nostálgico	58
Metodología.....	63
Posjudaísmo en Buenos Aires: deconstruir comunidad para consumir identidad.....	76
Entre lo <i>kosher</i> y lo <i>koolsher</i> : gourmetización de la cocina judía en Buenos Aires	92
Pastrami's gourmetisation in Jewish cuisine in Buenos Aires, Argentina.....	102
Identidades a contrapunto: <i>Misbiguene</i> , cocina de inmigrantes.....	112
Conclusiones	124
Bibliografía.....	130
Anexo I. Guía de entrevistas.....	155
Anexo II. Imágenes.....	156
Agradecimientos.....	168

RESUMEN

La evolución de la identidad judía y las dinámicas sociales y culturales de la hipermodernidad han tenido un impacto significativo en la transformación de la cocina judía, resaltando su relevancia no solo como marcador de identidad, sino también como reflejo de los diversos procesos sociales, culturales y económicos que caracterizan los contextos urbanos. Sin embargo, aunque estas cuestiones han estado siempre interrelacionadas, la novedad es que ahora lo están de un modo inédito debido, fundamentalmente, a que las lógicas globales de la sociedad de consumo han abierto nuevos horizontes para la expresión y reivindicación de lo judío más allá de lo religioso.

Por ello, la presente investigación analiza la presencia de la cocina judía en el paisaje gastronómico de la Ciudad Autónoma de Buenos Aires, Argentina. Partiendo de la visión general de cómo la cocina judía ha transitado desde sus orígenes, predominantemente religiosos, hasta convertirse en una expresión más diversa y adaptada a las corrientes contemporáneas de consumo y expresión cultural e identitaria, se examinan los cambios en la producción, consumo, presentación y significación de esta cocina en los restaurantes autodefinidos como judíos en el escenario porteño. Concretamente, tomando como línea de base los paradigmas teóricos de Mary Douglas y Pierre Bourdieu, los trabajos que componen el compendio exploran todas las facetas de la cocina judía en la ciudad, con especial atención a los restaurantes cuya denominación como judíos no se basa ni en lo religioso ni en el seguimiento de leyes dietéticas. Mediante una metodología cualitativa de naturaleza interpretativa-hermenéutica, la tesis analiza diversos aspectos, tanto en su dimensión material como simbólica. Uno de los principales hallazgos es que la alimentación actúa como un medio fundamental para negociar las normas y las identidades dentro de la comunidad judía, pero un medio que está atravesado por nociones relativas a la distinción en el sentido en que Bourdieu defiende dicha noción. En este contexto, emerge la gourmetización de la cocina judía como un fenómeno clave. Esta tendencia no solo diversifica las formas de expresión del judaísmo, sino que también abre la puerta, mediante mecanismos de distinción, a una reinterpretación más amplia de la identidad judía, legitimando nuevas expresiones del judaísmo.

ABSTRACT

The changes in Jewish identity and the influence of modern society have significantly impacted Jewish cuisine. It no longer simply symbolizes identity; rather, it reflects various aspects of city life, including social, cultural, and economic factors. However, the novelty is the unprecedented interconnection of these elements, largely due to the global dynamics of consumer society, which have expanded the ways in which Jewishness is expressed beyond religious contexts.

As a result, this research investigates the presence of Jewish cuisine in the culinary landscape of Buenos Aires, Argentina. It explores how Jewish cuisine has evolved from its predominantly religious roots to a more diverse expression aligned with contemporary consumption and cultural trends. The study examines changes in production, consumption, presentation, and the significance of Jewish cuisine in restaurants that identify themselves as Jewish in the Buenos Aires scene. Specifically, taking Mary Douglas and Pierre Bourdieu's theoretical paradigms as a reference, the works including the compendium explore all facets of Jewish cuisine in the city, with particular attention to restaurants whose designation as Jewish is not based on religious or dietary laws. Through a qualitative methodology of interpretative-hermeneutic nature, the thesis analyzes

various aspects, both in their material and symbolic dimensions. One of the main findings is that food serves as a fundamental means to negotiate norms and identities within the Jewish community, but it is a means permeated by notions of distinction in the sense that Bourdieu defends such a notion. In this context, the gourmetization of Jewish cuisine emerges as a key phenomenon. This trend not only diversifies the forms of Jewish expression but also paves the way, through mechanisms of distinction, to a broader reinterpretation of Jewish identity, legitimizing new expressions of Judaism.

INTRODUCCIÓN

Todas las cocinas del mundo

No, no soy judía. No sé si a mi pesar, o a pesar de todo, yo no soy judía. A estas alturas, una afirmación *ad portas legis*, y más por deferencia talmúdica que por constatación identitaria. Pero es cierto: mi relación con el judaísmo no se ha forjado ni desde la creencia (puesta a creer, prefiero creer que Dios no existe) ni desde la fatalidad o la tradición familiar (“pero hija, ¿los judíos no son cristianos como otros cualquiera?”). Ni siquiera se ha forjado desde lo que Émmanuel Lévinas dio en llamar una “sensibilidad difusa”.¹ *Mis ideas y recuerdos, mis costumbres y emociones, mi solidaridad con los judíos perseguidos por ser judíos*,² todo lo que conozco es relativamente nuevo. Si es que se puede decir esto, para mí, el judaísmo es un gusto adquirido.

Adquirido por etapas, convengamos: intelectualmente, primero; gastronómicamente, después. Aún me acuerdo (autofiguradamente, al menos) de la primera vez que me pregunté en serio por el judaísmo. Tenía unos veinte años y estaba en el segundo curso de mi carrera universitaria. Para entonces, ya me habían habituado a desbaratar las historias de no creer en las que teníamos que creer, a condenar las atrocidades del Santo Oficio y a celebrar como feminismo lo de una judeoconversa (judía, *pero* conversa) que veía a Dios entre los pucheros. La palabra “judío”, con todo, no me llamó la atención hasta que aquella voz dejó de usarse únicamente como sustantivo en el trascurso de la historia europea: a partir de la Modernidad, ya no hablábamos tanto de los judíos como de *lo* judío, sustantivación de un adjetivo o simple calificativo; pérdida, deduje, de cierta condición sustantiva.³

Llegaron entonces las lecturas. Recuerdo (creo) que fue con el cuento *Ante la ley* de Kafka cuando por primera vez advertí una anomalía. No entiendo muy bien por qué, pero me obsesionó ese texto. Quizá sea porque el concepto de ley que plantea es escurridizo y eso, confieso, me fascina: nos encontrábamos ante una puerta abierta para todos, que no ofrecía ningún misterio (“si tanto te atrae, intenta entrar pese a mi prohibición”,⁴ le dice el guardián al campesino) y, sin embargo, era ahí, precisamente ahí, donde residía su engaño: la ley es eso que no se puede conocer y, tanto menos, puede llegar a cumplirse. Y esto lo decía el texto de un escritor checo de origen judío. De un checo y judío. De un checo, *pero* judío. De un judío, al fin y al cabo, que no daba muestra alguna de judaísmo, pero con quien el judaísmo *sucedía* de todas maneras. *Ante portas* o *ad portas*; *extra legem*, incluso, pero sucedía.

Poco tardaron en sumarse otros referentes: Spinoza, judío; Karl Marx, judío (¿judío?); Noam Chomsky, judío. Judíos eran también buena parte de los autores que leía y admiraba: Benjamin, Celan, Butler, Arendt, Kohan... Pero ¿qué quería decir la palabra *judío* de sus semblanzas? ¿Por

¹ Emmanuel Lévinas, *Difícil libertad: ensayos sobre el judaísmo*, trad. Juan Haidar (Madrid: Ediciones Caparrós, 2004), 45.

² Lévinas, *Difícil libertad*, 45.

³ Esto lo entendería posteriormente, sobre todo, tras la lectura de Edgar Morin, *El mundo moderno y la cuestión judía*, trad. Ricardo Figueira (Buenos Aires: Nueva Visión, 2007).

⁴ Franz Kafka, “Ante la Ley”, en *Ante la Ley: Escritos publicados en vida*, trad. Juan José del Solar (Barcelona: DeBolsillo, 2012), 181.

qué señalarlos como judíos? ¿Por qué destacarlos *en tanto que* judíos? ¿Qué los hacía judíos? Y si eran judíos, ¿en qué sentido lo eran? *Judío, ¿sería el otro nombre de esa imposibilidad de ser sí mismo?*⁵
¿Dudas? Todas. Pero también una sospecha que después entenderé profundamente judía.

Falta considerar otro elemento. Durante mi posterior estancia en Barcelona, algunas ideas empezaron a armar mi (todavía hoy; hoy más que nunca) endeble comprensión de la escena nacional e internacional. Según nos decían, el sionismo fue, en parte, una reacción al antisemitismo decimonónico en Occidente, pero también, en parte, un proyecto *volkeista* labrado al hilo de los procesos colonizadores europeos en África y Asia.⁶ Ahora que la creación, por fin, del Estado de Israel debía analizarse tanto a la luz de la geoestrategia o de la política interna norteamericana como a la de la culpa que los países europeos sintieron por la *Shoá*. Qué ironía que la creación, por fin, del Estado de Israel, de ese Estado nacional judío, de ese Estado que les aseguraba a todos los judíos un hogar en el que refugiarse, ese, el de la tierra prometida que, en efecto, prometía que nunca más, *nunca nunca nunca más*, un judío sería asesinado o sometido a discriminaciones y humillaciones, se levante sobre un aparatoso montón de políticas igual de execrables.

Me gusta pensar, no obstante, que el seminario sobre *La nación y la muerte* coincidió con el día en que me compré *Jerusalén*, uno de mis primeros libros de cocina y, hasta hoy, el más querido.⁷ La tregua, el alto el fuego, la esperanza, supongo. Un libro escrito a cuatro manos por un israelí, Yotam Ottolenghi, y un palestino, Sami Tamimi, y en el que estaba escrito:

...la comida parece ser por el momento la única fuerza unificadora en este lugar tan fracturado. El diálogo entre judíos y árabes, y a menudo entre los propios judíos, es casi inexistente. Es triste darse cuenta de la poca interacción diaria que hay entre las diversas comunidades; la gente se mantiene unida en grupos homogéneos y cerrados. Sin embargo, en algunas ocasiones la comida parece romper esos límites. Vemos a las personas comprando en los mismos mercados o comiendo en los restaurantes de los otros grupos. En contadas ocasiones, incluso trabajan juntos, como socios, en locales de comida. Aunque requiera un gran acto de fe, nos gusta imaginar –no tenemos demasiado que perder– que el *hummus* acabará uniendo a los jerosolimitanos, si nada más lo consigue.⁸

Lejos, por razones que ya sabemos, estaba yo de los postulados de Marcel Mauss y, en consecuencia, de entender la alimentación como un *hecho social total*. Más todavía de entender que la alimentación no implica solo una obvia dimensión material, sino también una dimensión simbólica, siempre latente, hecha a la sazón de las significaciones sociales y políticas dadas en un contexto determinado. Semejante doctrina era hostil a mi (de)formación, tan henchida de graves problemas conceptuales como falta de sensibilidad por lo ordinario. Por eso, que la narrativa normalizadora impuesta en y por los recetarios (concretamente, en y por *ese* recetario) puede ser peligrosa no solo por apropiación, sino por introducir un sesgo abocado al inmovilismo y desactivación de cualquier intento de lucha contra la desigualdad, la pobreza o la injusticia social,

⁵ Jacques Derrida, *La escritura y la diferencia*, trad. Patricio Peñalver (Barcelona: Anthropos, 1989), 102–3. Aunque las palabras son literales, la cita ha sido modificada en su forma de enunciación.

⁶ Zeev Sternhell, *The Founding Myths of Israel: Nationalism, Socialism, and the Making of the Jewish State*, trad. David Maisel (Princeton: Princeton University Press, 1998).

⁷ Se hace referencia aquí al libro: Idith Zertal, *La nación y la muerte: la Shoá en el discurso y la política de Israel*, trad. Marta Pino Moreno (Madrid: Gredos, 2009).

⁸ Yotam Ottolenghi y Sami Tamimi, *Jerusalén: crisol de las cocinas del mundo*, trad. Mariona Barrera Aguilera (Barcelona: Salamandra, 2012), 12–3.

fue algo que no supe ver enseguida.⁹ Pero qué hermoso subtítulo: *Crisol de las cocinas del mundo*.

La forma a la que llegué a esta tesis fue, de todas maneras, bastante fortuita. Como se llega a casi todas, por otra parte. No sin vergüenza confieso que cuando me embarqué en este proyecto no sabía ni qué era o qué hacía la Antropología (no me pregunten: sigo sin saberlo con seguridad). Lo que sí sabía es que no quería hacer un doctorado (tampoco me pregunten por esto: sigo sin saberlo con seguridad) y que, si mis intereses intelectuales eran algunos, estaban relacionados con la nutrición, la sostenibilidad, o la justicia social y los problemas de seguridad alimentaria.

Forzada por una serie de supuestos arbitrarios, finalmente postulé a la FPU* con un proyecto sobre el pueblo rarámuri. Quería prestarle atención a la transformación de los sistemas de gobernanza alimentaria en aquella comunidad. No sabía qué era ser antropóloga, pero si es que iba a serlo, lo sería de buena ley, con una clásica etnografía que trabajara con dos comunidades del ámbito rural (una en la sierra, Tehuerichi, y otra en la barranca, Cerocahui) y los asentamientos de la ciudad de Chihuahua. Como podrá imaginar, aquello nunca sucedió. Mi director, Ángel Acuña, me apoyó sin dudas (de hecho, siempre me ha apoyado sin dudas), pero forzada por otra serie de supuestos igualmente arbitrarios convine que no era viable ir a México para eso.

Además, quiso la casualidad que las vacilaciones sobre aquel proyecto coincidieran con la visita a la Universidad de Granada del profesor y amigo de la casa Armando Minguzzi. Y, por qué no decirlo, con sus tibias, pero reiterativas disertaciones. ¿Por qué no te venís a la Argentina? Tenés para estudiar montón conflictos con los mapuches. Andá y fijate: hay cantidad de indígenas en el norte del país. No te puedo explicar lo rica que es la comida nortea. Pero contame, ¿qué estudian los antropólogos? Y bueno, ¿por qué no te venís a Buenos Aires? Y... es más seguro para vos. ¡Mirá cuántos libros de cocina que tenés! Che, está buenísimo este. ¿Qué quiere decir *Zabav*? ¿Lo trajiste de Tel Aviv, decís? ¿Y ese azulito sobre cocina judía te lo compraste recién? ¿Vos sabés que hay muchos judíos en Buenos Aires? ¿Sabés que Yael es judía? ¿¡Martín!?* Re judío. ¡Y qué se yo qué comen! *Knishes*, papa, cebolla.

Y ese, así, fue el principio de todo. Sin fuegos de artificio, sin epifanía.

* * *

Me puse a leer sobre cocina judía. Empecé, claro, por mi propia biblioteca. En efecto, acababa

⁹ A respecto de este libro, es interesante la lectura de Ilan Zvi Baron y Galia Press-Barnathan, “Foodways and Foodwashing: Israeli Cookbooks and the Politics of Culinary Zionism”, *International Political Sociology* 15, núm. 3 (2021): 338–58, <https://doi.org/10.1093/ips/olab007>. Si bien, la idea de que la comida fue y es un instrumento ideológico para el sionismo es algo que aparece también en otros como trabajos como, por ejemplo, Yael Raviv, *Falafel Nation: Cuisine and the Making of National Identity in Israel* (Lincoln y Londres: University of Nebraska Press, 2015), 120; Nir Avieli, *Food and Power: A Culinary Ethnography* (Oakland: University of California Press, 2018), 10–1.

* Ayudas para la Formación del Profesorado Universitario del Ministerio de Universidades del Gobierno de España. Convocatoria 2019.

* En referencia a Martín Kohan. Se me permitirá, para concluir este apartado, reparar en que la mención a autor a estas alturas no es casualidad. La declaración es obligada: mi texto se inspira claramente en “La pregunta (Pérdida y recuperación del judaísmo)”, *Hispanamérica* 48, núm. 143 (2019), 75–8, <https://www.jstor.org/stable/10.2307/27079415>.

de comprarme el libro *The Jewish Cookbook*, de Leah Koenig y, desde las primeras páginas, intuía una potencialidad. Puntualmente, me hizo pensar un detalle, este es, que Julia Turshen, judía y cocinera, se preguntase si no siendo religiosa era la persona más indicada para prologar un libro sobre cocina judía. Y la frase: “*I’ve always felt most aligned with the ‘ish’ in Jewish*”.¹⁰ Es decir, no es que no fuera judía, sino que, a condición de su lejanía de lo religioso e, incluso, de la tradición, se sentía *más o menos* judía. Que se sentía vagamente judía. Que era judía, sí, eso seguro, pero sin ninguna precisión o sin ninguna claridad con respecto a qué significaba aquello de ser judía y, tanto menos, serlo sin creencias ni prácticas culturales o religiosas concretas.

Por lo demás, un tema apasionante: la cocina judía no era situada sino diaspórica, menos religiosa que emotiva y tan nostálgica como conmemorativa. La cocina judía, que no la israelí, era el verdadero crisol de las cocinas del mundo: la historia hecha comida de un pueblo cuyo recorrido geográfico y sentimental grababa sobre sus recetarios las marcas del desarraigo, la migración y la memoria. En esa historia, cada desplazamiento conducía hacia una nueva tradición culinaria, y cada nueva tradición culinaria al trazado de una identidad alimentaria que siendo ajena siempre se convertía en la más característica, específica y distintivamente judía. Es más, era eso o no era nada en absoluto, porque *de facto* no se trataba más que de adopción de las comidas de los países por donde los judíos habían pasado y, si era necesario, su adaptación a las leyes del *kasbrut*: huevos haminados, *bazargan*, *matzo brei*, *kachapuri*, *cholent*, *kibbeh*, *gefilte fish*, *moussaka*, coliflor frita. Todo judío y todo igualmente judío. Una cocina que reaparecía, pues, con el prestigio que otorga la resiliencia, la apertura y el multiculturalismo cosmopolita, el mismo que Claudia Roden ya supo darle veintidós años atrás en su famosa obra *The Book of Jewish Food: An Odyssey from Samarkand and Vilna to the Present Day*:

...siempre hubo, incluso hace siglos, un toque de alteridad en la cocina judía, un cosmopolitismo que traspasaba hasta los muros de los guetos. Los intereses culinarios judíos siempre fueron más amplios que los de su entorno inmediato. Antes de los tiempos de la comunicación de masas, los judíos tenían su propia red de comunicación. Los vehículos del conocimiento gastronómico eran comerciantes y vendedores ambulantes, rabinos viajeros, predicadores y profesores, estudiantes y cantores, carteros profesionales, mendigos (que eran legión) y peregrinos en su camino hacia y desde Tierra Santa. Llevaban descripciones de platos exóticos de tierras lejanas, y a veces incluso los propios ingredientes exóticos, a las comunidades en las que se detenían, de modo que los judíos, incluso en lugares aislados, se familiarizaban con los alimentos de sus correligionarios extranjeros.¹¹

* * *

Todas las cocinas del mundo. Se trataba de eso entonces, de un recorrido por todas las cocinas del mundo. Pero, además, de un recorrido que en su economía interna daba muestras de ser el efecto de dos lógicas igualmente determinantes y en tensión: el pastiche y el palimpsesto. Primero planteada mediante un juego intratextual con base en la tradición religiosa, la cocina judía se moldea gracias a la colocación de unas narrativas sobre otras o, si se quiere, mediante la superposición de discursos que, debidamente raspados o no, conforman la superficie de apoyo para las diferentes interpretaciones, reinterpretaciones y continuas intervenciones sobre la tradición culinaria. Y después, o junto a ello, la cocina judía también está atravesada por un tipo de combinación

¹⁰ Julia Turshen, prefacio a *The Jewish Cookbook*, de Leah Koenig (Londres: Phaidon, 2019), 8.

¹¹ Roden, *The Book of Jewish Food: An Odyssey from Samarkand and Vilna to the Present Day* (Londres: Penguin Random House, 1996), 10, la traducción es mía.

concerniente a la acumulación de tradiciones culinarias que, tras sucesivos ejercicios de apropiación, comparación y alusión a otras cocinas, da lugar a la codificación de las grandes familias culinarias dentro de ella.¹²

De esta manera, la cocina judía se distingue, antes de nada, por su vínculo con las leyes dietéticas que dicta la observancia. Para el judaísmo en tanto que religión, el *kasbrut*, o conjunto de regulaciones dietéticas contenidas en la Torá y después analizadas, interpretadas y desarrolladas por eruditos y rabinos en el Talmud, es lo que establece qué se considera correcto, apto o apropiado, *kosher*, y lo que no, *taref*. En la práctica, la matriz de este código se encuentra en el seguimiento de cuatro leyes fundamentales, a saber: la prohibición de mezclar carne con lácteos en una misma preparación o comida, la exclusión de cierto tipo de animales para el consumo, el sacrificio ritual y el tabú de la sangre.¹³

En términos generales, fue y es en virtud de esta prescripción religiosa que los judíos modificaron y aún modifican los sistemas alimentarios de los lugares de acogida con determinadas variaciones que, a la larga, forjaron y siguen forjando los contornos de esta cocina. Por eso, en Grecia, los judíos observantes omiten o sustituyen la capa de bechamel típica de la *moussaka* o los italianos reemplazan el *guanciale* por carne de res seca y eliminan el queso pecorino en los *bucatini all'amatriciana*. Si bien, aparte del *kasbrut*, existen otras leyes que, indirectamente, desempeñan un papel tanto o más significativo en la configuración de esta cocina. Por ejemplo, durante la celebración de Sabbat no hay una restricción alimentaria especial, pero la ley judía sí que establece que queda prohibido realizar cualquier tipo de trabajo, incluido el encendido de fuego.¹⁴ De ahí surge la necesidad de encontrar elaboraciones que cumplan con este precepto y, a la postre, la amplia variedad de platos de cocción lenta que, desde sopas hasta estofados, se pueden preparar en una sola olla durante todo el viernes noche y quedan listos para el almuerzo del sábado. El caso de *Pésaj* es, de igual manera, elocuente, ya que esta festividad articula todo un repertorio de elaboraciones hechas con harina de almendra, almidón de patata o harina de *matzá* como

¹² Esta forma de interpretar o de describir la cocina judía es una aportación de esta tesis. Sin embargo, sin el punto de referencia que ofrece el escrito de Gérard Genette, *Palimpsestos. La literatura en segundo grado*, trad. Celia Fernández Prieto (Madrid, Taurus, 1989), tal cosa no hubiese sido posible. Existen, desde luego, otras metáforas que permiten describir esta cocina. Por ejemplo, algo parecido hace Joëlle Bahloul a través de la teoría lingüística de Saussure. A este respecto, véase: Joëlle Bahloul, "Jewish Foods at the Turn of the Twenty-First Century", en *The Handbook of Food and Anthropology*, ed. por Jakob A. Klein y James L. Watson (Londres y Nueva York: Bloomsbury Academic, 2019), 94.

¹³ Todos estos preceptos tienen su origen en la Torá. El primero está vinculado con el versículo "No cocerás el cabrito en la leche de su madre" (Éx 23, 19; Núm 34, 25 y Deut 14, 20). A partir de él, la interpretación talmúdica impuso la separación estricta entre productos cárnicos y lácteos. Por eso, las recetas judías que siguen el *kasbrut* suelen dividirse en las categorías láctea, cárnica o *parve* (es decir, preparadas con ingredientes neutros y que se pueden servir junto con carne o junto a productos lácteos) y los judíos más observantes, aparte de no comer carne y leche en la misma comida, suelen tener dos juegos separados de utensilios de cocina, platos y cubiertos, uno para carnes y otro para lácteos. Con respecto a los animales permitidos, según está establecido en el Levítico, solo se pueden consumir animales cuadrúpedos, rumiantes y con la pezuña hendida en dos mitades (Lev 11, 3-4), determinado tipo aves de corral (Lev 11, 13-19) y animales acuáticos que tengan aletas y escamas (Lev 11, 9-12). Por último, las otras dos están relacionadas con la equivalencia entre sangre y vida ("porque la vida de toda carne está en su sangre" [Lev 17, 14]) establecida en la Torá. La prohibición, que viene desde el nuevo orden del mundo establecido tras el diluvio (Gen 9, 4), es la responsable de que según la ley judía se deban desangrar a los animales antes de consumirlos mediante la *shejitá* o degüello ritual.

¹⁴ El Sabbat es el día de descanso en honor a Yahvé. Según está escrito: "En ninguna de vuestras moradas encenderéis fuego en día de sábado" (Éx 35, 3).

alternativas o como una estrategia superadora de la prohibición del consumo de levadura y cereales fermentables.¹⁵

Es más, si de pastiche y palimpsesto se trata, el caso de *Pésaj*, la Pascua judía, es especialmente ilustrativo. Porque en *Pésaj* se dan variaciones que no atienden *solo* a las prácticas religiosas, sino también a las preferencias personales y los gustos conformados regionalmente. Es decir, *Pésaj* subraya no solo la importancia de lo religioso en la identidad alimentaria judía, sino la impronta que ha tenido sobre ella la condición diaspórica de este pueblo. Y es que, en términos de costumbre alimentaria, esta festividad es la pluralidad misma. Las prohibiciones, la comensalidad y, por supuesto, las preparaciones son diferentes. Entre otros ejemplos: los judíos de Europa Central y Oriental añaden la prohibición de las legumbres; los de Yemen no usan un plato para colocar los alimentos rituales del Séder, sino una mesa entera decorada con lechuga, perejil y otras verduras; y el *jaroset*, preparación simbólica de ese mismo Séder, cambia considerablemente dependiendo de cada comunidad.¹⁶

Por eso, aun cuando la religión puede considerarse la dovela central, no es lo único que define a esta cocina. Los continuos desplazamientos del pueblo judío desde que diera comienzo la diáspora tras la destrucción del Segundo Templo en el siglo I a. e. c. son un fenómeno tanto o más decisivo para su desarrollo y conformación.¹⁷ El pueblo judío fue adoptando las costumbres, ingredientes y recetas que encontraba en los nuevos hogares. Y, sobre todo, fue llevando siempre esas recetas ya incorporadas hacia otros nuevos. Al final, la dispersión geográfica comportó, en relación de dependencia con la cultura de acogida, la formación de los dos grupos principales dentro del judaísmo, con sus particularidades culturales y, por supuesto, culinarias: por un lado, los judíos asquenazíes, asentados en la cultura cristiana de Europa Central y Oriental y, por otro, los judíos sefardíes, procedentes de la península ibérica y establecidos tras la expulsión en los territorios musulmanes de África del Norte y el Levante.¹⁸

¹⁵ Ariel, “Jewish food in the diaspora”, en *The Oxford Handbook of the Jewish Diaspora*, ed. por Hasia R. Diner (Nueva York: Oxford University Press, 2021), 681. De acuerdo con la ortodoxia judía, hay una prescripción alimentaria específica para cada festivo del calendario judío. Con respecto a *Pésaj*, la Torá establece que, en recuerdo de la esclavitud en Egipto, “se comerá pan ácimo y no se verá pan fermentado ni levadura en todo tu territorio” (Éx 13, 7). A partir de aquí se terminó estableciendo por los sabios del Talmud que durante *Pésaj* queda prohibido el consumo de alimentos elaborados con cereales fermentados. Más concretamente, en *Pésaj* se deben cumplir dos cosas: primero, se ha de participar de una comida ritual llamada Séder en la que cada una de sus partes tiene un significado simbólico destinado a recordar la historia bíblica del éxodo de Egipto y, segundo, se ha de adherir a un conjunto de reglas relativas a la abstención alimentaria. En todo caso, la más importante es aquella que prohíbe el consumo, mantenimiento y posesión de *jamez* (harina con levadura) durante esta festividad.

¹⁶ Ariel, “Jewish food in the diaspora”, 679–84. Asimismo, véase Steven M. Lowenstein, *The Jewish cultural tapestry. International Jewish Folk Traditions* (Nueva York: Oxford University Press, 2000), 97; Gil Marks, *Encyclopedia of Jewish Food* [ePub] (Hoboken: John Wiley & Sons, 2010). El *jaroset* es el alimento ritual de *Pésaj* en el que mojar el *maror* (hierbas amargas, también rituales). La versión de los judíos de Europa Central y del Este contiene, por lo general, manzana, nueces, canela y vino dulce, pero la de los judíos de otras partes del mundo suele incluir ingredientes nativos de las zonas en las que estén radicados: judíos italianos lo hacen a base de castañas, higos secos y naranja; persas o yemeníes a menudo incluyen especias como el jengibre, el clavo de olor, el cardamomo o la nuez moscada; en la India el ingrediente principal es el mango condimentado con vinagre en lugar de vino dulce.

¹⁷ Tobias Brinkmann, “Jewish Migration”, trad. Michael Osmann, *European History Online (EGO)-Institute of European History (IEG)*, 3 de diciembre de 2010, http://ieg-ego.eu/en/threads/europe-on-the-road/jewish-migration#section_6.

¹⁸ Roden, *The Book of Jewish Food*, 14–6; John Cooper, *Eat and Be Satisfied: A Social History of Jewish Food* (Northvale: Jason Aronson, 1993). Es común en la literatura científica encontrar esta división como la principal dentro de la cocina judía, aunque se reconozca que estas categorías están lejos de ser ideales debido a que aplanan la diversidad inherente tanto

Toda clasificación es, sin dudas, problemática. Sin embargo, es lo sefardí lo que desafía más claramente cualquier intento de homogeneización, estandarización o codificación. Corresponde a una clasificación rudimentaria, imperfecta: cocina sefardí es toda aquella que sea judía, pero no asquenazí.¹⁹ De todas maneras, es posible reconocerla. De acuerdo con Claudia Roden, esta cocina se compone por cuatro estilos distintos, pero que guardan entre sí un claro aire de familia. Los estilos son el judeoespañol, relativo a los judíos que vivieron en la zona central del Imperio Otomano; el magrebí, que incluye las cocinas marroquí, tunecina, argelina y libia; el judeo-árabe, concerniente a las zonas de Siria y el Líbano; y el estilo asociado a Irak e Irán. Con diferencias internas, todos comparten la primacía de verduras y hortalizas del clima Mediterráneo (pimientos, berenjenas, calabacines, tomates, etc.), el trigo partido, el pescado, el aceite de oliva y el uso desenvuelto de hierbas aromáticas, especias y otros aromas que terminan de dar el toque definitivo de sensualidad, color y sabor a esta cocina.²⁰

Muy diferente es la cocina de los asquenazíes, que se perfiló principalmente en virtud de la pobreza y del clima, demasiado frío para la mayor parte de los cultivos.²¹ Se diferencia por sus ingredientes, especialmente, por la tríada trigo, patata y cebolla, así como por el protagonismo de las aves de corral, del pescado de río y de productos lácteos que, aunque costosos, podían encontrarse en los hogares con una posición relativamente acomodada. Frutas y verduras no formaban la mayor parte de la dieta habitual, no obstante, en la medida en que se consumían ciertas cantidades de repollo, zanahoria, rábanos, coliflor, calabaza, manzanas, ciruelas o frutos rojos cuando era temporada también le han terminado dando forma.²² Pero ni autenticidad, ni pureza. La historia es igualmente rudimentaria. Parte, efectivamente, de la cocina que judíos centroeuropeos y europeos orientales llevaron consigo en las diferentes oleadas migratorias hacia América, solo que tuvo que llegar allí para ser reconocida como cocina específicamente judía, que no europea.

De hecho, fueron las últimas migraciones las que hicieron que la cocina judía, ya sea sefardí o asquenazí, entrara en una nueva fase de desarrollo culinario. Primero, como digo, porque fue allí

a la comunidad como a su cocina. De acuerdo con Alan Unterman (*Historical Dictionary of the Jews* [Lanham; Toronto; Plymouth: The Scarecrow Press, 2011], 12 y 154), sefardí remite a *Sepharad*, el nombre hebreo para España, lugar de donde estos eran originalmente. Asquenazí, por tu parte, hace referencia a *Ashkenaz*, nombre hebreo para Renania (Alemania y norte de Francia) y lugar desde el que partieron la mayor parte de judíos de Europa central y del Este. Mientras que los judíos asquenazíes hablaban ídish, el dialecto judío del alemán, muchos sefardíes hablaban ladino, un dialecto judeoespañol, o variedades de judeoárabe. El hecho de que las migraciones más importantes de la historia judía se hayan producido entre el este y el oeste, y no entre el norte y el sur, fomentó la división entre estos dos grupos. Aun reconociendo las limitaciones, esta tesis usará esta gran división de la cultura judía para el análisis.

¹⁹ Como se verá más adelante, la definición de los grupos étnicos dentro del judaísmo se hizo tras la migración masiva de judíos de Oriente Medio a Israel y Estados Unidos en la década de los cincuenta. Así, debido, en parte, a la *asquenormatividad*, todo aquello que no fuera asquenazí, era sefardí. Por este motivo, la cocina sefardí incorpora tanto los platos de los judíos italianos, indios y yemeníes como de otras comunidades no europeas. Para un mayor detalle sobre la formación de grupos étnicos véase Eliezer Ben-Rafael, “Las etnicidades judías en Israel”, trad. por Antonio Hermosa Andújar, *Araucaria. Revista Iberoamericana de Filosofía, Política y Humanidades* 10, núm. 19 (2008), 99–111.

²⁰ Roden, *The Book of Jewish Food*, 181–211.

²¹ Según Roden (*The Book of Jewish Food*, 39), la cocina asquenazí es campesina, pobre. No obstante, es evidente que la clase social también juega un papel determinante en la constitución de otros platos que se reconocen perfectamente como asquenazíes. A este respecto, véase Ofra Tene, “‘The New Immigrant Must Not Only Learn, He Must Also Forget’: The Making of Eretz Israeli Ashkenazi Cuisine”, en *Jews and Their Foodways* [ePub], ed. por Anat Helman (Nueva York: Oxford University Press, 2019).

²² Tene, “‘The New Immigrant Must Not Only Learn, He Must Also Forget’”, 48.

donde encontraron reconocimiento y también porque, con el tiempo, los platos tradicionales se adaptaron a los nuevos contextos e ingredientes: *latkes* a base de plátano macho en el Caribe; sopa de *kneidalaj* con harina de maíz nixtamalizado y aderezada con chile ahumado, cilantro y lima en México; *pastrami* de vacuno, que no de ganso, en los delis neoyorquinos... Después, porque inserto en nuevas lógicas posmodernas, la diacronía del recetario judío comenzará a configurarse por razón de dos cosas inéditas: una, la obvia influencia de los sincrónicos procesos sociales, económicos y culturales ejercidos sobre el consumo culinario; y dos la participación de lo culinario en el proceso de reconfiguración identitaria por vía del consumo.

Eso sí, la arquitectura actual de la cocina judía no estaría completa sin incluir, junto a esas dinámicas, la revolución que supuso, también en términos gastronómicos, el establecimiento del Estado de Israel, en 1948. Sin duda, un punto de inflexión: allí, se desarrolló una cocina innovadora supeditada a la construcción del nuevo hogar nacional judío (nacional y judía), con una impronta propia y bien marcada, pero independiente del judaísmo; en el resto de la diáspora, supuso el empuje definitivo hacia el ensanchamiento conceptual de lo tenido por cocina judía.

Ahora, a diferentes comunidades y personas, diferente relación con las leyes, diferentes tradiciones culinarias y diferente relación con la tradición misma. Los judíos estrictamente observantes siguen las leyes de cerca, pero otros pueden adoptar enfoques más flexibles, encontrar significados en ellas sin seguirlas en todo su detalle o, incluso, serles completamente indiferentes. En el mundo contemporáneo, los límites en torno a la identidad, casi al igual que los límites de cualquier otra cosa, se han vuelto fluidos y, por eso, una cocina designada como *judía* no puede ya restringirse al dictado religioso, sino que ha de abrirse, y de hecho se abre, a lo cultural, tradicional o sentimental del pasado judío. Cocina judía es la cocina *kosher*, pero también la que ha sido transmitida en un núcleo familiar o comunitario judío, sea este o no observante, sea este sefardí o asquenazí, haya sido este transmitido por tradición o por vínculo emotivo. Y también cocina judía es ahora, con la venia de *Mishiguene*, la que nunca antes se imaginó.

* * *

La problemática en torno a la identidad judía ocupa un lugar central tanto en la investigación académica como dentro de las comunidades y de los espacios judíos situados en sus márgenes. Debido, en parte, al revisionismo histórico y a las consecuencias de la creación del Estado de Israel, y, en parte, a la intersección de este acontecimiento con las dinámicas de reconfiguración identitaria propias de la posmodernidad, la perspectiva general demuestra la relevancia sociológica y/o antropológica con la que ha contado este objeto desde mediados del siglo veinte.

Con el foco puesto en los judíos no observantes, fueron pioneros los trabajos de Simon Herman y su demarcación de elementos psicológicos y expresiones de las que participaba la identidad judía luego de la puesta en práctica del proyecto sionista.²³ Con seguridad, fue el clima de época lo que inspiró toda una serie investigaciones centradas en explorar los nuevos patrones de identificación en la diáspora.²⁴ Sin embargo, lo relevante es que esta línea ha seguido teniendo cierto vigor hasta

²³ Simon Herman, "Criteria for Jewish identity", en *World Jewry and the State of Israel*, ed. por Moshe Davis (Nueva York: Arno Press, 1977), 163–81; Simon Herman, *Jewish identity: A social psychological perspective* (Beverly Hills: Sage, 1977).

²⁴ Entre ellas: Marshall Sklare y Joseph Greenblum, *Jewish identity on the suburban frontier: A study of group survival in the open society* (Chicago: University of Chicago Press, 1967); Arnold Dashefsky y Howard M. Shapiro, *Ethnic Identification*

nuestros días. Compilaciones de trabajos académicos publicadas en los primeros años del presente siglo como *Mapping Jewish Identities*, de Laurence J. Silberstein, *New Jewish Identities: Contemporary Europe and Beyond*, de Zvi Gitelman, Barry Kosmin y András Kovács y *You Should See Yourself: Jewish Identity in Postmodern American Culture*, de Vincent Brook destacan en este sentido.²⁵ Ellas sacaron a la luz, a través de diversos puntos de vista, que la identidad judía ya no era algo dado sino una elección y, sobre todo, un proceso dinámico que respondía a condiciones socioculturales diversas y multifactoriales.

El decurso del siglo veintiuno forjó definitivamente una nueva sensibilidad judía evidenciada tanto en la desafección por los postulados del sionismo como en las nuevas formas de acercamiento a lo religioso y/o la tradición. De ahí la puesta en marcha (o, llegado el caso, el reajuste) de las otras valencias identitarias con las que vincularse a lo judío. Como afirmaron Caryn Aviv y David Shneer, Israel ya no será clave en la ordenación de esta identidad ni tenido como lugar de regreso ni de acogida. O, por lo menos, no en los términos de tiempos pasados. Muchos judíos ya no se juzgan a sí mismos como extranjeros, sino que están y se sienten arraigados en sus países.²⁶ Israel no es un elemento central como tampoco lo es lo religioso. De hecho, aunque la comunidad religiosa sigue teniendo un papel relevante o, incluso, cierto auge en la posmodernidad (y de ahí la atención académica²⁷), muchos judíos se definen a sí mismo desde el entendido de que no guardan ningún vínculo con la religión y que, si lo tienen, lo cultivan en sus propios términos.²⁸

¿Cómo juzgar, pues, las formas de reivindicación identitaria de los judíos “seculares” en la actualidad? Dos posturas que, a su modo, dibujan el límite, la cuerda tensa, de los análisis sobre la comunidad contemporánea: de un lado, las posiciones que plantean, desde los estudios religiosos y, particularmente, desde paradigmas cercanos al de la religión vivida, que lo judío no ha sido escindido en su totalidad de lo religioso y que, por tanto, expresiones o actividades tenidas, en lo común, por seculares (entre ellas, los estudios genealógicos, el turismo a lugares históricos o de la memoria judía o la puesta en valor de la cocina asquenazí) son, en realidad, otra forma de religiosidad.²⁹ De otro, quienes colocan las lógicas de la sociedad de consumo en primer lugar y,

Among American Jews: Socialization and Social Structure (Lexington: Lexington Books, 1974); Bernard Reisman y Joel Reisman, *The Jewish experiential book: The quest for Jewish identity*, 2ª ed. (Nueva York: Ktav Publishing House, 1979); Bethamie Horowitz, *Indicators of Jewish identity: Developing a conceptual framework for understanding American Jewry* (Nueva York: Mandel Foundation, 1999).

²⁵ Por orden de cita: Laurence J. Silberstein, ed. *Mapping Jewish identities* (Nueva York: New York University Press, 2000); Zvi Y. Gitelman, Barry A. Kosmin, András Kovács, eds., *New Jewish Identities: Contemporary Europe and Beyond* (Budapest: Central European University Press, 2003); Vincent Brook, ed., *You Should See yourself: Jewish Identity in Postmodern American Culture* (New Brunswick: Rutgers University Press, 2006).

²⁶ Caryn Aviv y David Shneer, *New Jews. The End of the Jewish Diaspora* (Nueva York y Londres: New York University Press, 2005).

²⁷ Tómese como ejemplo paradigmático la tercera parte de la compilación de Keren E. Fraiman y Dean P. Bell, ed., *The Routledge Handbook of Judaism in the 21st Century* (Oxon; Nueva York: Routledge, 2023). También son interesantes: Eugene B. Borowitz, *Renewing the Covenant: A Theology for the Postmodern Jew* (Philadelphia; Nueva York; Jerusalén: The Jewish Publication Society, 1991); Dana E. Kaplan, *Contemporary American Judaism: Transformation and Renewal* (New York: Columbia University Press, 2011).

²⁸ Jack Wertheimer, *The New American Judaism: How Jews Practice Their Religion Today* (Nueva Jersey: Princeton University Press, 2018).

²⁹ Esta será la línea que defenderá Rachel B. Gross en *Beyond the Synagogue: Jewish Nostalgia as Religious Practice* (Nueva York: New York University Press, 2021).

en consecuencia, piensan que lo judío toma ahora ese medio como el canal para exponerse y reivindicarse por fuera de lo religioso.³⁰

Más cerca de los estudios alimentarios, son varias las investigaciones centradas en la exploración del papel de la alimentación en la dimensión identitaria de los judíos contemporáneos. Hay, desde luego, un *corpus* de textos que da cuenta del vínculo entre identidad y comida en el judaísmo, pero poca etnografía.³¹ El libro de Claudia Roden es, desde luego, la línea de base para entender, desde una panorámica general, el devenir histórico de esta cocina y su vínculo con este pueblo. También lo son, a tal efecto, los libros *Eat and be Satisfied*, *Global Jewish Foodways*, *Feasting and Fasting* o *Let's Eat: Jewish Food and Faith*.³² Si bien, aunque la construcción de la identidad permea, de un modo u otro, todos los estudios sobre alimentación judía, lo que se advierte es que los trabajos enfocados exclusivamente a la cocina se consagran, en su mayoría, al examen de las maneras de comer de los judíos con una perspectiva más histórica que social,³³ al análisis de productos concretos de la tradición culinaria judía,³⁴ o a la importancia de lo alimentario en la construcción nacional israelí.³⁵

³⁰ En este sentido, es especialmente elocuente el compendio de Gideon Reuveni y Nils Roemer, eds., *Longing, Belonging, and the Making of Jewish Consumer Culture* (Leiden y Boston: Brill, 2010). Si bien, en esta línea hay otros que merecen mención, como Gideon Reuveni, *Consumer, Culture and the Making of Modern Jewish Identity* (Cambridge: Cambridge University Press, 2021); Paul F. Lerner, Uwe Spiekermann y Anne C. Schenderlein, eds., *Jewish consumer cultures in nineteenth and twentieth-century Europe and North America* (Cham: Palgrave, 2022); Leonard J. Greenspoon, ed., *Fashioning Jews. Clothing, Culture, and Commerce* (Indiana: Purdue University Press, 2011).

³¹ En un sentido lato, los estudios sobre las regulaciones dietéticas del judaísmo forman parte del *corpus* más clásico de la antropología cultural, entre ellos, los de Mary Douglas y Marvin Harris. Ahora bien, en referencia al estudio de la alimentación judía en la sociedad contemporánea hay que remitirse a los trabajos de Jonathan Deutsch y Rachel D. Saks, *Jewish American Food Culture* (Lincoln: University of Nebraska Press, 2008); Misha Klein, *Kosher Fejoada and Other Paradoxes of Jewish Life in São Paulo* (Gainesville: University Press of Florida, 2012); Susan Kalcik, "Ethnic Foodways in America: Symbol and Performance of Identity", en *Ethnic and Regional Foodways in the United States: The Performance of Group Identity*, ed. por Linda Keller y Kay Mussell, 37–65 (Knoxville: University of Tennessee, 1984). Por último, la tesis de Catherine Simone Gallin, ("Guacamole, *kneidalaj* y ñora: La búsqueda de una identidad judía a través de la comida. Un estudio transatlántico entre Austin y Barcelona [tesis doctoral, Universidad de Barcelona, 2016], <http://hdl.handle.net/10803/402176>) cuenta con la particularidad de que analiza etnográficamente los modos de alimentarse de judíos en Austin y Barcelona para reflexionar sobre la identidad alimentaria.

³² Respectivamente: Cooper, *Eat and be Satisfied*; Hasia R. Diner y Simone Cinotto, *Global Jewish Foodways: A History* [ePub] (Lincoln y Londres: University of Nebraska Press, 2018); Aaron S. Gross, Jody Myers, Jordan D. Rosenblum, eds., *Feasting and Fasting: The History and Ethics of Jewish Food* (Nueva York: New York University Press, 2020); Lori Stein y Ronald H. Isaacs, *Let's Eat: Jewish Food and Faith* (Lanham, Boulder y Nueva York; Londres: Rowman & Littlefield, 2018).

³³ Ejemplos de ello son Anat Helman, ed., *Jews and Their Foodways* (Nueva York: Oxford University Press, 2015); Julia Bernstein, *Food for Thought: Transnational Contested Identities and Food Practices of Russian-Speaking Jewish Migrants in Israel and Germany* (Frankfurt y Nueva York: Campus Verlag GmbH, 2010); Hasia R. Diner, *Hungering for America: Italian, Irish & Jewish Foodways in the Age of Migration* (Cambridge: Harvard University Press, 2002).

³⁴ Ted Merwin, *Pastrami on Rye: An Overstuffed History of the Jewish Deli* (Nueva York: New York University Press, 2015); Laura Silver, *Knish: in search of the Jewish soul food* (Waltham: Brandeis University Press, 2014); Maria Balinska, *The Bagel: The Surprising History of a Modest Bread* (New Haven: Yale University Press, 2008); Marc Fintz, *The History of Bagels in America* (Nueva York: Lulu, 2019); Alana Newhouse, ed., *The Most Jewish Foods: A Highly Debatable List* (Nueva York: Artisan, 2019).

³⁵ Raviv, *Falafel Nation*; Avieli, *Food and Power*; Claudia P. Piastro, *Eating in Israel: Nationhood, Gender and Food Culture* (Basingstoke: Springer, 2022); Ronald Ranta y Daniel Monterescu, "Decolonising Israeli Food? Between Culinary

Así es que, en la práctica, o bien se interesan por la conservación, la adaptación o la exclusión de las reglas del *kasbrut*, o bien por los sincretismos culturales que se produjeron en los lugares en los que se establecieron los judíos.³⁶ No obstante, no hay investigación sistemática alguna sobre el reposicionamiento o revalorización de la cocina judía más allá del estudio de Rachel B. Gross en su libro *Beyond the synagogue*.³⁷

Huelga decir que la mayoría de lo aquí citado versa sobre la judería estadounidense.

Si se dirige el foco a los estudios sobre la experiencia judía argentina, lo primero que se descubre es que, en su mayor parte, estos son una conversación a veces soslayada, a veces explícita, con los estudios migratorios. Visto en su conjunto, y sin ánimo de hacer una enumeración por grado de importancia, cuatro son las líneas de investigación que predominan. El primer lugar lo ocupan los estudios de corte histórico, en especial, los dedicados a la inmigración, colonización y asentamiento de los judíos en las colonias agrícolas de provincias como Entre Ríos y Santa Fe, así como a su posterior integración en la sociedad argentina.³⁸

Tras ella, una línea más política, centrada en tres cuestiones, principalmente: una, el tratamiento y la emergencia de distintas corrientes ideológicas dentro de la comunidad judía y su influencia en la política argentina;³⁹ otra, la relación de lo judío con la construcción nacional argentina;⁴⁰ y, otra,

Appropriation and Recognition in Israel/Palestine”, en *Going Native? Settler Colonialism and Food*, ed. por Ronald Ranta, Alejandro Colás y Daniel Montereescu (Cham: Palgrave Macmillan, 2022), 147–71.

³⁶ De todas maneras, y para mayor exhaustividad, es interesante la revisión bibliográfica que ofrece Jonathan Brumberg-Kraus, “‘Bread from Heaven, Bread from the Earth’: Recent Trends in Jewish Food History Writing”, en *Writing Food History: A Global Perspective* [ePub], ed. por Kyri W. Claflin y Peter Scholliers (Londres y Nueva York: Bloomsbury, 2012), 121–39. Asimismo, véase la sección “Resource Guide”, en *Jewish American Food Culture*, de Jonathan Deutsch y Rachel D. Saks (Westport y Londres: Greenwood Press, 2008), 129–32.

³⁷ Rachel B. Gross, “Referendum on the Jewish Deli Menu: A Culinary Revival”, en *Beyond the synagogue: Jewish Nostalgia as Religious Practice* (Nueva York: New York University Press, 2021), 156–88.

³⁸ Entre los primeros destaco la lectura de Haim Avni, *Argentina y la Historia de la inmigración judía (1810-1950)* (Buenos Aires: Universidad Hebrea de Jerusalén, 1983); Pablo O’Dwyer, *Tierra prometida. La colonización judía en el Alto Valle de Río Negro* (Buenos Aires: Universidad Nacional de Comahue, 2006); Teodoro Bar Shalom, *La desconocida colonización urbana de la JCA en Argentina, 1900- 1930* (Jerusalén: Zur-On, 2014). En relación con lo segundo, son de interés los siguientes: Theresa Alfaro Velcamp, “The Historiography of Arab Immigration to Argentina: The Intersection of the Imaginary and the Real Country”, en *Arab and Jewish Immigrants in Latin America*, ed. por Ignacio Klich y Jeffrey Lesser (Londres: Routledge, 2013); Mariusz Kalczewiak, *Polacos in Argentina: Polish Jews, Interwar Migration, and the Emergence of Transatlantic Jewish Culture* (Tuscaloosa: The University of Alabama Press, 2020); Luis S. Krausz y Ilan Stavans, “From the ‘Land of the Future’: how Latin American Jews became global”, *Journal of Modern Jewish Studies* (2023), <https://doi.org/10.1080/14725886.2023.2176206>; Mir Yarfitz, *Impure migration. Jews and sex work in golden Age Argentina* (New Brunswick: Rutgers University Press, 2019).

³⁹ Por ejemplo, Lawrence D. Bell. “The Jews and Perón: communal politics and national identity in Peronist Argentina, 1946-1955” (tesis doctoral, The Ohio State University, 2002), <https://www.proquest.com/dissertations-theses/jews-peron-communal-politics-national-identity/docview/305587480/se-2>; Ranaan Rein, *Los muchachos peronistas judíos. Los argentinos judíos y el apoyo al justicialismo* (Buenos Aires: Sudamericana, 2015); Beatrice D. Gurwitz, *Argentine Jews in the Age of Revolt. Between the New World and the Third World* (Londres: Brill, 2016); Saba N. Visacovsky, *Argentinos, judíos y camaradas tras la utopía socialista* (Buenos Aires: Biblos, 2016).

⁴⁰ Entre los estudios más destacados están los de Adriana M. Brodsky, *Sephardi, Jewish, Argentine: Creating Community and National Identity, 1880-1960* (Bloomington; Indianapolis: Indiana University Press, 2016); Ranaan Rein, *Argentine Jews or Jewish Argentines?: Essays on Ethnicity, Identity, and Diaspora* (Leiden; Londres: Brill, 2010); Ranaan Rein, *Fútbol, Jews, and the Making of Argentina*, trad. Martha Grenzebak (Stanford: Stanford University Press, 2015); Jeffrey Lesser y Ranaan Rein, eds., *Rethinking Jewish-Latin Americans* (Nuevo México: University of New Mexico Press, 2008); Emmanuel

las diferentes oleadas de antisemitismo, con especial énfasis en los atentados en la Embajada de Israel, en 1992, y en la AMIA, en 1994.⁴¹

En tercer lugar, la perspectiva más sociológica. Es la que se ocupa prioritariamente de la exploración o la investigación sobre la comunidad religiosa y, en menor medida, del estudio sobre las nuevas sensibilidades judías producto de la posmodernidad.⁴² Dentro de ellos, es sugestivo el marco que ofrecen las contribuciones de investigadores que, de una manera u otra, están vinculados al Núcleo de Estudios Judíos de Buenos Aires. De claro cuño bourdiano, este círculo de pensamiento organiza la diversidad de identidades judías en Argentina a partir del concepto *campo judaico*. Así, de conformidad con Damián Setton, lo judío es un universo de referentes por el que los diferentes actores luchan por ocupar una posición hegemónica. El campo judaico sería, pues, el resultado de procesos históricos que, marcados por la lucha por detentar la legitimidad de imponer sistemas de clasificación, generan los corpus simbólicos que se actualizan en las interacciones.⁴³

Por último, como derivada o como ámbito de doble lógica, están las investigaciones que analizan los problemas identitarios y sociales de la comunidad judía desde otras perspectivas, como el cine o la literatura.⁴⁴

Kahan, Wanda Wechsler y Ariel Raber, comp., *Hacer patria: Estudios sobre la vida judía en Argentina* (Buenos Aires: TeseoPress, 2020).

⁴¹ Entre ellos: Ronald C. Newton, “German Nazism and the Origins of Argentine Anti-Semitism”, en *The Jewish Diaspora in Latin America*, ed. por David Sheinin y Lois Baer Barr (Londres: Routledge, 2019); Luis Roniger y Leonardo Senkman, “Shifting Patterns of Antisemitism in Latin America: Xenophobia, Exclusion, and Inclusion”, *Latin American Research Review* 58, núm. 2 (2023), 403–21. <https://doi.org/10.1017/lar.2023.14>; Annette H. Levine y Natasha Zaretsky, eds., *Landscapes of Memory, and Impunity: The Aftermath of the AMIA Bombing in Jewish Argentina* (Leiden; Londres: Brill, 2015); Nathaniel Greenberg, “War in pieces: AMIA and The Triple Frontier in Argentine and American Discourse on Terrorism”, *A Contracorriente: Revista de Historia Social y Literatura en América Latina* 8, núm. 1 (2010): 61–93, www.ncsu.edu/project/accontracorriente; Gustavo D. Perednik, *Matar sin que se note: el ataque de los ayatolás a la Argentina, el encubrimiento del caso AMIA y el fiscal* (Buenos Aires: Planeta, 2015); Damián Setton, “El Segundo caso Timerman y la etnicización de lo político”, en *Antijudaísmo, antisemitismo y judeofobia. Desde la Antigüedad clásica al atentado a la AMIA*, ed. por Elisa Caselli y Rodrigo Laham Cohen (Barcelona; Buenos Aires: Miño y Dávila, 2021), 269–290.

⁴² Vanesa Cynthia Lerner, “Los sentidos de pertenencia de los y las jóvenes que participan en el movimiento masortí en la Ciudad Autónoma de Buenos Aires. Percepciones sobre el movimiento y la ‘comunidad’”, *Cultura y religión* 13, núm. 1 (2019), 64–84; Damián Setton, *Revitalización de la ortodoxia judía y experiencias identitarias. Jabad Lubavitch en la Argentina* (Saarbrücken: Editorial Academia Española, 2011); Alejandro Soifer, *Los Lubavitch en la Argentina: ¿Quiénes son los nuevos judíos ortodoxos? ¿Qué buscan? ¿Cómo lo están consiguiendo?* (Buenos Aires: Sudamericana, 2010).

⁴³ Damián Setton, “Aportes al estudio de la etnicidad a través de una investigación sobre judíos no afiliados a organizaciones judías”, *Cultura y religión* 11 (2017): 51–69; Damián Setton, “Identidades religiosas, étnicas y nacionales. Pluralismo y ortodoxia en el campo judaico argentino”, *Latin American Research Review* 47 (2012), 95–115; Damián Setton, “Dimensiones de la experiencia identitaria y territorialización religiosa: análisis del judaísmo ortodoxo en la Argentina”, *Ciencias Sociales y Religión* 13 (2012): 63–82; Damián Setton, “Entre identificaciones étnicas y políticas: Lo judío dentro del campo ‘nacional y popular’”, *Sociohistórica* 51, núm. 189 (2023), <http://dx.doi.org/https://doi.org/10.24215/18521606e189>; Alejandro Dujovne, Daniel Goldman y Darío Sztajnszrajber, comp., *Pensar lo judío en la Argentina del siglo XXI* (Buenos Aires: Capital Intelectual, 2011); Pablo Hupert, *Judaísmo líquido: Multiculturalismo y judíos solitarios* (Buenos Aires: Biblos, 2014); Nicolás Herrera, “La memoria social en el campo de los estudios migratorios de la Argentina: un estado de la cuestión (2001-2020)”, *Migraciones. Publicación del Instituto Universitario de Estudios sobre migraciones* 58 (2023): 1–20, <https://doi.org/10.14422/mig.2023.017>.

⁴⁴ A este respecto, véase: Flavio Fiorani, “La pertenencia frágil. Formas e interrogaciones de la condición judía en Sergio Chejfec y Carolina Esses”, en *Mundos del hispanismo: Una cartografía para el siglo XXI: AIH Jerusalén 2019*, coord. por Ruth Fine, Florinda F. Goldberg y Or Hasson (Madrid: Iberoamericana Vervuert, 2022); Ariana Huberman y

En cuanto al tema que nos ocupa, la alimentación judía en Argentina, las investigaciones no abundan. De hecho, hasta es posible enumerarlas: hay un artículo que recolecta las historias familiares de judíos asquenazíes en Argentina, otro, escrito por Jacqueline Laznow sobre las relaciones entre comida y género y dos más, ambos de Adriana Brodsky: uno analiza la inserción del *guefilte físh* en el panorama alimentario argentino de la segunda mitad del siglo veinte; otro la apertura del McDonald's *kosher* en la Argentina de 1998.⁴⁵ Por fuera de la investigación científica, hay, sí, recetarios de cocina *kosher* que dan muestras de la fusión, integración y mantenimiento de lo judío en la cocina argentina, pero nada más.⁴⁶

* * *

La escasa literatura sobre la puesta en valor de la cocina judía, en general, y en el contexto latinoamericano, en particular, representa, por tanto, un área de oportunidad.⁴⁷ Y dentro de América Latina, Buenos Aires es el escenario privilegiado. Por la confluencia de dos cosas: de un lado, porque en Argentina vive la población judía más extensa de la región, concentrándose la mayor parte en el área metropolitana de Buenos Aires (AMBA),⁴⁸ de otro, por la efervescencia culinaria en la que está envuelto, por vía, entre otras cosas, de su reivindicación como capital gastronómica de América Latina, el escenario porteño.⁴⁹ Dos elementos, pues, que hacen posible

Alejandro Meter, eds., *Memoria y representación. Configuraciones culturales literarias en el imaginario judío latinoamericano* (Rosario: Beatriz Viterbo Editora, 2006); Valentina Litvan, “El imposible relato de la judeidad en Alejandra Pizarnik y Tamara Kamenszain”, *Hispanoamericana* 48, núm. 144 (2019), 45–52, https://doi.org/10.31819/9783968693002_168; Stephanie Pridgeon, “Mujeres errantes: Cuerpo, género y política revolucionaria en el cine judío latinoamericano”, *Latin American Jewish Studies* 1, núm. 1 (2022): 35–48, <https://doi.org/10.26613/lajs.1.1.4>; Mirna Vohnsen, *Portrayals of Jews in Contemporary Argentine Cinema: Rethinking Argentinidad* (Tamesis: Woosbridgde, 2019).

⁴⁵ En orden de aparición: Óscar Germes Castro y Silvia Hansman, “Tradiciones culinarias e historias familiares de la migración askenazí en la Argentina”, *Arquivo Maaravi: Revista Digital De Estudos Judaicos Da UFMG* 17, núm. 32 (2023), 153–170, <https://doi.org/10.35699/1982-3053.2023.45599>; Jacqueline Laznow, “Gendered Foods and Traditions among Argentine Jewry”, *Jewish Folklore and Ethnology* 1, núm. 1 (2022), 129–57, <https://digitalcommons.wayne.edu/jewishfolklore/vol1/iss1/6>; Adriana M. Brodsky, “The Battle against Guefilte Fish: Asserting Sephardi Culinary Repertoires among Argentine Jews in the Second Half of the Twentieth Century”, en *Global Jewish Foodways: A History* [ePub], ed. por Hasia R. Diner y Simone Cinotto, eds. (Lincoln y Londres: University of Nebraska Press, 2018); Adriana M. Brodsky, “Kosher McDonald’s Sign (Argentina, 1998)”, en *Jews across the Americas: A Sourcebook, 1492-Present*, ed. por Adriana M. Brodsky y Laura Arnold Leibman (Nueva York: New York University Press, 2023), 449–51.

⁴⁶ Jeanne Bachmann, Ilka Besthof y Recha Würzburger, *La cocina judía moderna: de acuerdo a las normas tradicionales*, 2ª ed. (Buenos Aires: Sigal, 1961); Amigas Sefardíes de Na’amat, ed., *Cocinando al estilo sefardí: Berajá y salú: Comidicas y dulzurias al estilo de nuestras madres y abuelas* (Buenos Aires: Amigas Sefardíes de Na’amat, 1994); Diana Ergas, *La cocina judía moderna en América Latina: sus platos tradicionales, sus leyes espirituales, de Oriente a Occidente* (Buenos Aires: Milá, 2003); Lili González de Trumper y Ester Gabriel de Falcov, *Aromas y sabores de las bobes de Moisés Ville* (Buenos Aires: Milá, 2006); Diana Ergas, *El gourmet kosher*, 2ª ed. (Buenos Aires: Maor, 2012).

⁴⁷ Investigadores de prestigio como Ranaan Rein han señalado la necesidad de investigar sobre los judíos no afiliados en el contexto latinoamericano. Véase Ranaan Rein, “Historiografía judeo-latinoamericano: desafíos y propuestas”, en *Marginados y consagrados: Nuevos estudios sobre la vida judía en la Argentina*, comp. por Emmanuel Kahan, Laura Schenquer, Damián Setton y Alejandro Dujovne (Buenos Aires: Biblos, 2011), 410.

⁴⁸ Sergio DellaPergola, “World Jewish Population, 2022”, en *American Jewish Year Book 2022: The Annual Record of the North American Jewish Communities Since 1899*, ed. por Arnold Dashefsky e Ira M. Sheskin (Cham: Springer, 2023), 341.

⁴⁹ Buenos Aires fue designada Capital Iberoamericana de la Cultura Gastronómica en 2017 por la Academia Iberoamericana de Gastronomía (AIG). A fecha de 2023, sigue vigente la iniciativa *BA Capital Gastronómica*, la cual

registrar allí a qué fundamentos responde hoy la cocina judía y cuál es el vínculo de los judíos con ella. Si a ello se le añade, además, la preocupación por la reconfiguración identitaria de los judíos no religiosos en la hipermodernidad, analizar la identidad alimentaria judía desde las nuevas significaciones atribuidas en este nuevo contexto se plantea como indefectible.

El judaísmo no es solo una religión, sino que, a lo largo de la historia, los judíos se han pensado a sí mismos como un grupo étnico, como un pueblo y/o como una colectividad histórica. A partir de ahí, pudieron escindirse de lo religioso, una escisión que posibilita hoy, con el auxilio de las derivas pos e hipermodernas de construcción identitaria, su enunciación desde posiciones *postradicionales* o *postéticas*. Por eso, si la comida judía encontró su base en la dimensión religiosa, también cuenta ahora, y en condiciones de igualdad, con un importante significado social y cultural que hace posible discernir entre *comer kosher*, en referencia al cumplimiento de las regulaciones dietéticas de la Torá, y *comer judío*, una denominación más abarcativa y con la que se pone el acento en los hábitos, ingredientes y combinaciones configuradas tanto por las influencias diacrónicas y sincrónicas del contexto histórico como por la idea misma de lo judío que esté en disputa. En particular, entiendo la alimentación como parte de un *habitus* y como significación, expresión y recreación de un modo de entender el mundo y reflejo de los modos de vida, esta se presenta como un escenario privilegiado para entender de qué modo las prácticas y los objetos de consumo son reflejo de la identidad judía contemporánea.⁵⁰ Por consiguientes razones, los productos alimentarios ofrecidos de los espacios de restauración serán aquí el punto de referencia para reflexionar sobre cómo se articulan en la sociedad contemporánea las distintas concepciones del judaísmo.

De tal modo, este compendio de publicaciones tiene como objetivo general describir y analizar la inclusión de la cocina judía en el paisaje gastronómico de la Ciudad Autónoma de Buenos Aires, Argentina. Los artículos rastrearán todas las expresiones de la cocina judía porteña, con especial atención a los restaurantes que no anclan su denominación como judíos en lo religioso ni en el seguimiento de las leyes dietéticas. Dicho objetivo general se concreta en los siguientes objetivos específicos:

1. Cartografiar la presencia y los diferentes modos de expresión de la cocina judía en Buenos Aires.
2. Registrar cambios en la producción, consumo y presentación de las recetas judías en el escenario gastronómico porteño.

impulsa mediante ferias, mercados, apertura de espacios gastronómicos o apoyo financiero a la restauración el gobierno de la Ciudad de Buenos Aires para mantenerla como capital gastronómica de América Latina.

⁵⁰ Pierre Bourdieu, *El sentido práctico*, trad. Ariel Dilon (Buenos Aires: Siglo veintiuno, 2008), 86.

Trabajos como los de Norbert Elías, Mary Douglas, Jack Goody, Roland Barthes o Pierre Bourdieu han puesto de manifiesto el valor de los alimentos como símbolos sociales y culturales específicos. Si bien, el concepto de *habitus* como sistema de disposiciones adquiridas, como conjunto de estructuras sociales incorporadas que ordenan la acción de los agentes sociales de acuerdo con las exigencias de un campo es, claro, propio de la sociología de Bourdieu.

Al respecto de los otros autores, véase: Norbert Elías, *El proceso de civilización: investigaciones sociogenéticas y psicogenéticas*, trad. Ramón García Cotarelo, 4ª ed., (Ciudad de México: Fondo de Cultura Económica, 2021); Mary Douglas, *Pureza y peligro. Un análisis de los conceptos de contaminación y tabú*, trad. Edison Simons (Buenos Aires: Ediciones Nueva Visión, 2007); Jack Goody, *Cocina, cuisine y clase: estudio de sociología comparada*, trad. Patricia Wilson (Barcelona: Gedisa, 2005); Roland Barthes, "Pour une psycho-sociologie de l'alimentation contemporaine", *Annales. Histoire, Sciences Sociales* 16, núm. 5 (1961), 977-86, <https://doi.org/10.3406/ahess.1961.420772>; Roland Barthes, *Mitologías*, trad. Héctor Schmöler, 12ª ed. (México, D. F.; Madrid: Siglo XXI, 1999); Pierre Bourdieu, *La distinción: criterios y bases sociales del gusto*, trad. Mª del Carmen Ruíz de Elvira (Buenos Aires: Taurus, 1998).

3. Analizar la cocina judía como marcador identitario en los diferentes contextos.
4. Evaluar si las diferentes formas de presentación de la cocina judía tienen un vínculo con los mecanismos de distinción social y de clase puestos en juego a través de las prácticas alimentarias.

* * *

Los cuatro artículos que componen esta tesis son producto de la vacancia de publicaciones relativas a las derivas identitarias que ofrece la alimentación para la comunidad judía en América Latina. Así, aunque el primero, “Posjudaísmo en Buenos Aires: deconstruir comunidad para consumir identidad”, pudiera, *a priori*, parecer incongruente con respecto al objeto de esta tesis, lo cierto es que, lejos de ello, su inclusión es coherente o concomitante con una investigación sobre la identidad alimentaria judía en la hipermodernidad. En un sentido específico, ayuda a entender de qué dinámicas participó la ordenación de las nuevas sensibilidades judías en la posmodernidad y en las que se inserta, *a pari*, la revitalización de la cocina judía.

Se trata de un trabajo de apertura centrado en examinar la propuesta teórica del “posjudaísmo”, la cual, desplegada en Buenos Aires gracias a la financiación del *American Jewish Joint Distribution Committee*, brindó, entre los años 2005 y 2014, respuestas a la crisis del judaísmo institucionalizado. Fruto de las dinámicas de transformación de la subjetividad cimentadas sobre la emoción y la individualidad creadora, el posjudaísmo se planteó como una deconstrucción del sentido de lo judío. Llamaba a derribar las estructuras tradicionales judías, a ensanchar, a dar voz a quienes no encontraban acomodo en lo comunitario. En pocas palabras, el objetivo era romper con la noción de identidad judía en tanto que reciprocidad (principio de igualdad), en tanto que comunidad, para, después, reconstruir otro judaísmo que apenas osara denominarse comunidad si no aceptaba la ausencia misma de comunidad. Y así hizo: la propuesta fue la de un judaísmo no ya asentado en normas y dogmas, sino en las potencias de la pluralidad y la apertura tanto como en la autocreación y emancipación de los sujetos.

Desde mi análisis, este discurso sirvió como base para legitimar una identidad que difería de la tradición y su carácter normativo dentro del campo judaico. Ahora, que tal legitimación, tal forma de emancipación, terminaba dando carta de naturaleza a una nueva servidumbre: la adaptación de lo identitario a la fluidez del mercado. En definitiva, lo que se destaca es el efecto que la cultura de consumo y que los objetos de consumo tienen, *a posteriori*, en la ordenación contemporánea de la identidad.

Así, sin perder de vista la diferencia entre mapa y territorio, “Entre lo kosher y lo *koolsher*: la gourmetización de la cocina judía en Buenos Aires”, propone un primer acercamiento o tentativa al análisis de cómo ha tenido lugar la revalorización de la cocina judía (valga decir, *gourmetización*) en la Ciudad de Buenos Aires. Se exploró cuál es y cómo es su presencia en los restaurantes y las casas de comidas de la escena gastronómica porteña. El ejercicio permitió codificar dos tendencias distintas y que, en su comparativa, mostraban que los procesos de gourmetización están intrínsecamente atravesados por la estratificación del espacio. La cocina judía en Buenos Aires ya no depende de lo religioso. Al extremo, tampoco depende (en un sentido de subordinación, sumisión o sometimiento) de lo étnico. Ambas cosas son, desde luego, variables que se han de incluir en la evaluación. Pero lo que se revela es que, si de dependencia se trata, la cocina judía en Buenos Aires depende en un sentido fuerte de la dimensión espacial a causa del vínculo establecido

entre las configuraciones identitarias de clase y los valores que legitiman y le son atribuidos a lo gourmet. De hecho, esta es la idea que se profundiza con el trabajo sobre el pastrón titulado “Pastrami’s gourmetisation in Jewish Cuisine in Buenos Aires, Argentina”. Mediante un estudio de caso, este artículo estudia cómo un producto específico, el pastrami (o, dicho argentinamente, pastrón) se presenta en relación de dependencia con las diferentes geografías del capital económico, cultural y simbólico de la ciudad.

Estos dos últimos artículos constituyen el núcleo sobre el que orbita la tesis. Primero, insisto, porque en ellos se registra el color local que adopta la cocina judía en Buenos Aires, un color marcado por la localización barrial y la articulación de la colectividad judía en los diferentes escenarios. Por ello, la cocina judía no informa solo de los criterios de distinción social, económica y cultural de lo culinario, sino de otra tangente acaso más relevante, a saber: de la reinterpretación identitaria hecha a través de la reivindicación de unas nuevas prácticas culinarias que, basadas en la tradición, desafían la tradición; de unas nuevas prácticas culinarias que, basadas en una comunidad, pueden rebasar toda frontera comunitaria.

No será, sin embargo, hasta el ensayo “Identidades a contrapunto: *Mishiguene*, cocina de inmigrantes” cuando se abroche esta idea. Allí se plantea una reflexión en torno a *Mishiguene*, el primer restaurante de alta cocina judía, como lugar privilegiado para pensar las distintas dimensiones de la judeidad en la ciudad porteña. Partiendo del presupuesto de que los restaurantes también construyen un relato sobre la identidad, aquí se recupera el concepto de máscara acústica, de Elías Cannetti, y el de cita falsa, de Ricardo Piglia, para analizar dos cosas: uno, cómo esta propuesta de incorporación de la cocina judía a la alta cocina es una vía de plasmación de las tensiones identitarias que atraviesa la comunidad judía porteña y dos, cómo las estrategias de construcción identitaria que se ponen en juego en allí tienen una relación intrínseca con un judaísmo *postétnico* que encuentra su ensambladura en la tradición argentina.

FUNDAMENTOS TEÓRICOS Y MARCO INTERPRETATIVO

1. ¿PUREZA O PELIGRO? COMUNIDAD

Enseña el Talmud que la mesa es como el altar del Templo y, por ello, lugar de ofrenda y expiación. La mesa cede así a la partición de otro lugar anterior que, sin necesidad de conservar íntegro el antiguo, toma el nuevo como un aumento o ensanche suyo. La mesa para el judaísmo es, en fin, un lugar sagrado, delimitación de un lugar sagrado, *consagración*. Ambos ámbitos participan de la misma abstracción formal, primero, por reconstituir el punto de intersección entre Israel y su Dios, Yahvé, y segundo, por la traslación de la estructura de lo sacro a la configuración del cuerpo social. Y aunque será esa misma abstracción formal la que dirija todo el universo simbólico en torno a la alimentación, también es preciso reconocer que, por asociación y traslación metonímica, la contigüidad entre los atributos del altar y los de la mesa, y luego entre la mesa y el grupo, desarrolla determinadas valencias que imposibilitan que, tras esta operación, la interpretación de lo anterior quede *intacta* y la nueva disfrute de espacios independientes.

Cada una de estas afirmaciones será entendida en su momento, despacio. De lo que se trata es de hacer una doble profundización hasta llegar ahí. Por un lado, será fundamental entender por qué esta metonimia es una estrategia de reserva del grupo frente al fragmento y, consecutivamente, cómo dicha reserva impone plantear el problema de la forma, tanto más cuanto que la *forma*, entendida desde su derivación de *firmus* (firme, sólido, fuerte), será la que vertebré lo *contractual* (de nuevo, en la radicalidad de su etimología como *tirar juntos*) de la idea de comunidad proyectada sobre el judaísmo.

Ahora bien, antes de entrar ahí, admitamos algo: este, el mío, no es un tema secundario. Un apresurado examen a la literatura más clásica sobre la que se erige la Antropología ya manifiesta cómo la alimentación judía sirvió de plataforma para su creación misma como disciplina.¹ Ya sea por cómo ilustra la capacidad de los alimentos para cimentar una identidad o, simplemente por la plétora de tabúes alimentarios que comprende la Biblia hebrea, lo cierto es que desde mediados del pasado siglo se han hecho aportaciones clave que señalan a la comida como uno de los puntos centrales no solo para la religión y su práctica, sino para la configuración del cuerpo social, la identidad y la cultura judía en su totalidad.²

¹ Hasia D. Diner, Prefacio a *Feasting and Fasting: The History and Ethics of Jewish Food* [ePub], ed. por Aaron S. Gross, Jody Myers y Jordan D. Rosenblum (Nueva York: New York University Press, 2019).

² Compárese con Jordan D. Rosenblum, *Food and Identity in Early Rabbinic Judaism* (Nueva York: Cambridge University Press, 2010) y Alan Kraut, “Ethnic Foodways: The Significance of Food in the Designation of Cultural Boundaries Between Immigrant Groups in the US, 1840-1921”, *Journal of American Culture* 2, núm. 3 (1979), 409–20, https://doi.org/10.1111/j.1542-734X.1979.0203_409.x. En sus palabras: “Ningún grupo étnico tiene más costumbres alimentarias rituales y tabúes que los judíos. Casi todas las fiestas del calendario religioso judío implican una comida o bebida especial, excepto el día más sagrado del año, *Yom Kippur* (el día de la expiación), que es un día de ayuno” (p. 416, la traducción es mía).

La obra de Mary Douglas, *Pureza y peligro. Un análisis de los conceptos de contaminación y tabú*, publicada en 1966, es tenida como la primera de una larga lista de estudios teóricos que, ya sea cuestionando sus postulados, matizándolos o adhiriendo a ellos, han analizado la lógica cultural de las leyes dietéticas contenidas en el Levítico y el Deuteronomio. En un sentido lato, se puede decir incluso que es a partir de ella que se han erigido las dos aproximaciones más potentes al estudio social de la alimentación: por un lado, el enfoque estructuralista, sintetizado en la locución *bueno para pensar* y, por otro, el materialista y su eslogan *bueno para comer*.³

Siguiendo la sociología de Émile Durkheim y, particularmente, la noción de que las costumbres, los rituales y las taxonomías de una sociedad reflejan sus valores, la antropóloga británica formuló una primera lectura del sistema de animales permitidos y prohibidos de la Torá.⁴ Concretamente, estudió cómo estas prohibiciones tienen un claro vínculo con una noción de lo sagrado que hunde sus raíces en la idea latina de *sacer*, es decir, aquello *puesto aparte* o aquello que queda restringido por pertenecer a los dioses.⁵ A partir de aquí, la clasificación y el carácter topológico de esta reflexión no serán una anécdota; antes bien, se tratará del lugar desde el que se comenzará a desvelar cuál es la urdimbre tramada entre sistema social y actividad simbólica, de tal suerte que, a la postre, quede demostrado que las reglas de polución, de pureza e impureza, y las restricciones dietéticas de los hebreos se encuentran asidas a la misma estructura conceptual y simbólica que vertebra su medio. En pocas palabras, las regulaciones dietéticas de los hebreos no serían más que una protección de la comunidad frente a las situaciones ambiguas y liminares que amenazan su continuidad; serían la “estrategia de reserva del grupo frente al fragmento”,⁶ una estrategia que justifica la

³ Nathan MacDonald, *Not Bread Alone: The Uses of Food in the Old Testament* (Nueva York: Oxford University Press, 2008), 18. Vale la pena matizar que, aunque Mary Douglas apuntalara o diera consistencia al enfoque estructuralista o de *bueno para comer*, esto no hubiese sido posible sin aportes tan importantes como los de Claude Lévi-Strauss y su teoría del triángulo culinario, las de Víctor Turner, las de Marcel Mauss o las de Edmund Leach. El referente más claro está, sin duda, en *Los orígenes de las maneras de mesa* (1968), de Lévi-Strauss. Allí, mediante la comparación de los sistemas culinarios de dos grupos humanos, los twana y los yurok, este antropólogo francés indica la superposición de las reglas alimentarias con otras de naturaleza sociológica, estética, económica o religiosa. Según él, puede “esperarse descubrir, en cada caso particular, cómo la cocina de una sociedad es un lenguaje al que traduce inconscientemente su estructura”. Claude Lévi-Strauss, *Mitológicas III: Los orígenes de las maneras de mesa*, trad. Juan Almela, 9ª ed. (México, D. F.; Buenos Aires: Siglo XXI, 2003), 432. Aunque la reflexión de Douglas no cuenta con las expectativas universalistas del francés, la preocupación por la estructura es claramente compartida por ambos. Con todo, la constitución última de este enfoque no hubiese estado completa sin la relevante la aportación hecha por Roland Barthes en *Mitologías* (1957) sobre la estética de la cocina japonesa (véase Roland Barthes, *Mitologías*, trad. Héctor Schmucler, 12ª ed. [México, D. F.; Madrid: Siglo XXI, 1999]). Con todo, los términos del debate *bueno para pensar* y *bueno para comer* aquí expuestos no se concretarán hasta el momento en el que Marvin Harris publique su libro *Bueno para comer*, en 1985.

⁴ Brian Morris, *Introducción al estudio antropológico de la religión*, trad. Mikel Aramburu Otazu (Barcelona: Paidós, 1995), 250–1. Al contrario de lo que sucede en sus ensayos posteriores en los que no se da una relación tan clara entre los significados del simbolismo y el poder, *Pureza y peligro* sí que está fuertemente marcado por la influencia de Durkheim. Como señala Brian Morris, esto se refleja tanto en la dimensión estructuralista ejemplificada mediante su intento de “interpretar las reglas de contaminación y los tabúes alimenticios mediante el recurso a la estructura social de pensamiento” como en la socioestructural por la que se asume que “la estructura de las regulaciones sociales forma la base subyacente de los fenómenos simbólicos y religiosos”.

⁵ Mary Douglas, *Pureza y peligro. Un análisis de los conceptos de contaminación y tabú*, trad. Edison Simons (Buenos Aires: Ediciones Nueva Visión, 2007), 26.

⁶ *Supra*, 17.

idea de contaminación por medio de la sistematización (valga también, *clasificación*) de la connaturalmente confusa y caótica experiencia.

Pero vayamos más despacio. Los hebreos, escribe Douglas, siguen un sistema de clasificación en torno a tabúes alimentarios que tienen como referencia la Biblia y, muy especialmente, el esquema tripartito que aparece en el Génesis, es decir, la tierra, las aguas y el firmamento.⁷ Desde ahí, los animales se ordenan en cuatro categorías en virtud de sus características morfológicas y su comportamiento: animales, peces, aves y reptadores. Todos los animales que se ajusten rigurosamente a las características prescritas serían aceptados mientras que aquellos que presentasen alguna anomalía con respecto al modelo serían abominables y, por ello, incomedibles e intocables. A este tenor:

Ciertamente, resultaría difícil sostener que el ‘Sed Santos’ no significa más que ‘Manteneos separados’ [...] Gracias a las reglas sobre lo que hay que evitar se daba a la santidad una expresión física en cada encuentro con el reino animal y en cada comida. La observancia de las leyes alimentarias habría sido así, entonces, parte significativa del gran acto litúrgico de reconocimiento y adoración que culminaba con el sacrificio del Templo.⁸

Lo sagrado, a través de las normas alimentarias, ordena y divide. Pero no es solo que ordene y divida, sino que su etimología como separación es fruto de otra elaboración conceptual que, aunque en su texto no se explicita de esta manera, Douglas sí reconocería. En primer lugar, remitir a la forma latina *sacer* para definir lo sagrado como *puesto aparte* es aceptar que lo sagrado ha de ser considerado como contagioso y, por tanto, las relaciones que se establecen con ello han de expresarse a través de rituales que incidan en la separación o en la demarcación, esto es, en la advertencia del peligro que conlleva cruzar las fronteras prohibidas.⁹ Por eso, lo sagrado precisa de formas de acción que cuenten con un orden establecido, de ritos de consagración (*consecrare* [*sacrare cum*]), esto es, de formas de acción que prescriban la unión íntima, primero, como reunión entre lo sagrado y lo profano y, segundo, como perfeccionamiento de este acto. Ahora bien, esto no sería posible, no se podría aceptar sin el telón de fondo que lo dota de sentido: en la medida en la que lo sagrado remite a la separación, se ha de entender igualmente que esa separación se puede establecer porque subyace o porque preexiste una idea de unidad o de completud en cuanto que forma acabada.

Lo que está tras la reflexión de Douglas es, por decirlo claro, el lugar hegemónico en nuestra estructura de pensamiento del cuerpo como individuo, un principio que se despliega

⁷ Douglas, *Pureza y peligro*, 73: “Para aprehender este esquema tenemos que remontarnos hasta el Génesis y la creación. [...] El Levítico adopta este esquema y concede a cada elemento su tipo adecuado de vida animal. En el firmamento, aves de dos patas vuelan con sus alas. En el agua, peces escamosos nadan con sus aletas. Sobre la tierra, animales de cuatro patas brincan, saltan o caminan. Cualquier clase de animales que no está equipada con el tipo correcto de locomoción en su propio elemento es contraria a la santidad. El contacto con ella descalifica a una persona para acercarse al Templo”.

⁸ Douglas, *Pureza y peligro*, 74–5.

⁹ En referencia a la teoría durkheimiana sobre lo sagrado, Douglas piensa que las prohibiciones se deben a la naturaleza abstracta y ficticia de toda entidad religiosa. Así, en tanto que lo sagrado se constituye a través de las ideas de la experiencia social y, por tanto, “son fluidas, susceptibles de quedar fuera de foco, de resbalar hacia otras experiencias, perder sus rasgos distintivos y necesarios”, es decir, que no cuenta con punto fijo o material de referencia alguno, “(l)o sagrado debe ser considerado continuamente circundado de prohibiciones. Debe siempre ser considerado como contagioso porque las relaciones que se establecen con lo sagrado han de expresarse a la fuerza con rituales de separación, de demarcación y por creencias en el peligro de cruzar fronteras prohibidas”. Douglas, *Pureza y peligro*, 39–40.

también en el lenguaje y en la praxis. Lo sagrado se construye gracias a la unidad del cuerpo o, mejor dicho, gracias a la vinculación preestablecida entre cuerpo e individuo. De hecho, la propia idea de individuo es ya una metáfora: *individuus* como el adjetivo que expresaba lo indivisible, lo inseparable. *Individuus* es sinónimo de *atomus*, aquello que, como la partícula mínima, no puede ser cortado, como lo que no se puede fragmentar. El individuo se encuentra delimitado, cuenta con una frontera que lo define *ad intra*; es lo cerrado, lo replegado sobre sí. Por eso, la idea de santidad, para poder constituirse como tal, se apoya en una expresión externa y física, una expresión que halla en la perfección del cuerpo como recipiente perfecto. En palabras de Douglas: “Ser santo es estar entero, ser uno; la santidad es unidad, integridad, perfección del individuo y de la especie”.¹⁰

Lo somático será, por tanto, el núcleo axiológico del esquema básico para la configuración de cualquier acción simbólica y, por consiguiente, la fuente de símbolos para la articulación de otras estructuras complejas. Un cuerpo físico que responde, que representa un sistema de fronteras:

El cuerpo es un modelo que puede servir para representar cualquier sistema de fronteras. Sus fronteras pueden representar cualquier frontera que esté amenazada o sea precaria. El cuerpo es una estructura compleja. Las funciones de sus partes diferentes y sus relaciones ofrecen una fuente de símbolos a otras estructuras complejas. No podemos interpretar con certeza los rituales [...] a no ser que estemos dispuestos a ver en el cuerpo un símbolo de la sociedad y a considerar los poderes y peligros que se le atribuyen a la estructura social como si estuvieran reproducidos en pequeña escala en el cuerpo humano.¹¹

De esta manera y de acuerdo con Douglas, clasificar y, concretamente, hacerlo como lo hace el *kashrut*, se corresponde con el ejercicio del *poner aparte* y separar y, consecuentemente, con la capacidad de estructurar al mundo mediante entidades enfrentadas las unas a las otras. Lo sagrado, y las normas alimentarias prescritas a condición suya, funciona de manera análoga a como lo hace el cuerpo en el plano simbólico, a saber: mediante la delineación de los elementos o, si se quiere, a través de un sistema clasificatorio que no ha de ser transgredido so pena de poner en peligro el funcionamiento del propio sistema.

Hay, por consiguiente, un problema de márgenes, de límites, un problema del cual devienen los peligros de contaminación. Por eso, lo sagrado se significa como aquello *puesto aparte*, pero, sobre todo, lo que ha de ser preservado del (con)tacto y, por extensión, del contagio. Es más, una cosa no es diferente de la otra: el núcleo del contagio es el contacto debido al nexo que se establece a través de su ensambladura en el tocar de su raíz latina *tangere*. El contagio se define, desde este *tangere*, como un tocar que pone en peligro los límites del individuo. Es decir, que, aun siendo nexo, el peligro o el problema tampoco es el tacto. Tocar es una cuestión liminal, ya que es en el (con)tacto, en el justo momento en el que se produce un encuentro, donde aparece el límite entre los cuerpos. Lo que produce el tacto es “esa interrupción que constituye el tocar del tocarse, el tocar como tocarse”.¹² Tocar es ya delimitar. Tocar, simplemente tocar, es un doble límite: encuentro con el límite del sí mismo y con la exterioridad radical: “Jamás se toca otra cosa que un límite, tocar es tocar un límite, una superficie, un borde”.¹³ Por eso, el contacto o el contagio no es solo una cuestión de

¹⁰ Douglas, *Pureza y peligro*, 69.

¹¹ Douglas, *Pureza y peligro*, 135.

¹² Jean Luc Nancy, *Las musas*, trad. Horacio Pons (Buenos Aires: Amorrortu, 2008), 30.

¹³ Jacques Derrida, *El tocar*, Jean Luc Nancy, trad. Irene Agoff (Buenos Aires, Amorrortu, 2011), 157.

tacto. En el con-tacto, el cuerpo se encuentra en una situación abierta e inquirida por la exterioridad, pero el peligro no radica en el tacto (porque este es ya demarcación), sino en el *cum-* como vínculo o como yunta.

El contacto, o el contagio, se define y constituye por el *tacto*, pero no se muestra problemático sino a través del *con-*, el mismo que caracteriza a la existencia y por el cual estamos expuestos. El *cum-* nos expone: “nos pone los unos frente a los otros, nos entrega los unos a los otros, nos arriesga los unos contra los otros”.¹⁴ Está prohibido el tacto, pero por el miedo a que este se vuelva llegada o, mejor aún, posibilidad de alcanzar el límite de lo otro y diluirlo. El contacto presenta o, mejor, *hace presente* al cuerpo y lo expone al riesgo más extremo, este es, al (con)tagio de/con los otros; al de perder la individualidad y el confinamiento impuesto a la ilimitación. El peligro, por tanto (o por tacto), está en que el límite se vuelva com-partido, con-vergencia, con-fluencia, con-fusión. Hacer *con-fluir* límite y contacto, en consecuencia, es remitirse al desbordamiento del límite, un desbordamiento que se ejecuta a través del con- del con-tacto, es decir, del intento persistente de suprimir la relación con la línea o el borde; de ahondar en la ilimitación que instiga a tocar lo (in)tocable.¹⁵

Y esto no es ya otra cosa que el prelude de lo propiamente político: debido a la obvia comparación entre sistemas orgánicos y sistemas sociales, el cuerpo se presenta como el principio de clasificación que rige el resto de las formas de agregación y, consecuentemente, la renuncia a su carácter de mera organización fisiológica para convertirse en la estructura que articula la experiencia y la acción social.¹⁶ Por eso, la imagen del cuerpo físico que constituye al in-dividuo se traslada y moldea al cuerpo social el cual tendrá, a la postre, todas las características que anteriormente le habían sido imputadas a aquel, a saber: unidad delimitada, fortificada, replegada sobre sí. Cuerpo social y cuerpo físico solo pueden llegar a ser tales dispensándose del contacto que amenaza su identidad, una identidad amenazada por la exposición. Por eso, para ambos, las situaciones liminales son peligrosas y, por eso, han de ser reguladas, prescritas, prohibidas. La comunidad se constituye, de este modo, como identitaria por la exclusión de lo diferente a expensas de una unidad que prescribe identidades sin un afuera.¹⁷ Es más, así instituida, la comunidad impide la distancia entre sujetos al

¹⁴ Jean-Luc Nancy, “Coloquium”, en *Communitas. Origen y destino de la comunidad*, de Roberto Esposito, trad. Carlo R. Molinari Marotto (Buenos Aires: Amorrortu, 2003), 16.

¹⁵ Como se ha dicho anteriormente, toda esta reflexión, aunque sigue una clara línea de continuidad con Douglas, es ajena a la que ella hace en su antropología. Los préstamos de la filosofía política contemporánea, particularmente, de Jean-Luc Nancy y otros pensadores de la comunidad como Roberto Esposito son aquí demasiado evidentes como para no ser reconocidos. A este respecto, véase Cristina Rodríguez Marciel, *Nancytropías. Topografías de una filosofía por venir en Jean-Luc Nancy* (Madrid: Dykinson, 2011), 21; Jean-Luc Nancy, *La comunidad desobrada*, trad. Pablo Perera (Madrid: Arena Libros, 2001); Jean-Luc Nancy, *Ser singular plural*, trad. Antonio Tudela Sancho (Madrid: Arena Libros, 2006); y Roberto Esposito, *Communitas. Origen y destino de la comunidad*, trad. Carlo R. Molinari Marotto (Buenos Aires: Amorrortu, 2003).

¹⁶ La tradición sociológica no es, ni mucho menos, ajena a este particular. De hecho, desde la utilización del modelo del organismo biológico como base para el desarrollo de la teoría social de Herbert Spencer (1820-1903), los análisis sociales han considerado, en mayor o menor grado, esta analogía. No obstante, serán los funcionalistas los que lo trabajasen con mayor vigor. Para más detalle, véase Jonathan H. Turner, Leonard Beeghley y Charles H. Powers, *The emergence of sociological theory*, 5ª ed. (Belmont, CA: Wadsworth Thomson Learning, 2001), 54–89.

¹⁷ Todo lo dicho aquí no es más que la línea de ataque que seguirá Jacques Derrida con su programa deconstructivo. El vínculo con lo discutido en el artículo “Posjudaísmo en Buenos Aires: deconstruir comunidad para consumir identidad” es, por tanto, manifiesto.

implicarlos en un solo principio de identidad. Como advirtió Roberto Esposito, la comunidad se construye mediante la expropiación de unos sujetos que se *dan* a la comunidad, que se desprenden de sí para formar parte (o tomar parte) de ella. Solo de esta manera se convierten en poseedores del todo, poseedores, eso sí, bajo la garantía de lo trascendente. Así se instaura en la comunidad una economía del don en virtud de la cual la comunidad dona una propiedad a los sujetos a cambio o bajo la exigencia de una retribución excesiva: entregarse, abandonarse, darse tanto que, al final, no haya ya nada que dar ni que abandonar por haber sido desprendidos de ellos mismos.¹⁸ El salto político que efectúan las normas dietéticas, pues, no se basa más que en la pretensión de clausurar a una comunidad que se percibe como unidad necesaria y legítima.

2. CUADRÍCULA, COMUNIDAD

Las líneas de fuga que ofrece esta interpretación del contagio y su relación con lo alimentario para analizar las experiencias estructurantes son, sin ninguna duda, riquísimas y de ellas nos nutriremos. No obstante, es necesario reconocer primero que la perspectiva adoptada por Douglas no es, ni mucho menos, un consenso dentro de los académicos. Tanto antropólogos como eruditos bíblicos han señalado de qué manera su acercamiento simbólico carece de consistencia metodológica y abunda en malentendidos.¹⁹

No entraré a analizar en detalle cada una de las críticas o posibles modificaciones que refutarían o harían válida la teoría de Douglas. Y no lo haré porque, para mí, lo importante no es lo ajustado o no de la exégesis bíblica, sino la capacidad que demuestra esta explicación para observar realidades sociales. De esta manera, considero sugestivo partir desde ella por cómo se explicita en su discurso la representación del cuerpo como entidad discreta en sus límites frente a los otros, los cuales son considerados como contaminantes. Y sugestivo, sobre todo, por cómo el pensamiento simbólico (cabría añadir metafórico y metonímico) actúa por medio de la transferencia semántica y valorativa en pos de la constitución de un determinado orden político y social en torno a lo judío. De hecho, estructuras sociales, modos de pensamiento y comportamientos alimentarios serán las fichas que aquí vertebren y, a la postre, expliquen, la relación trabada entre consumo e identidad.

¹⁸ Roberto Esposito, *Communitas. Origen y destino de la comunidad*, trad. Carlo R. Molinari Marotto (Buenos Aires: Amorrurtu, 2003), 30–1: “Como indica la etimología compleja, pero a la vez unívoca, a la que hemos apelado, el *munus* que la *communitas* comparte no es una propiedad o pertenencia. No es una posesión, sino, por el contrario, una deuda, una prenda, un don-a-dar. Y es por ende lo que va a determinar, lo que está por convertirse, lo que virtualmente *ya es*, una falta. Un ‘deber’ une a los sujetos de la comunidad -en el sentido de ‘te debo algo’, pero no ‘me debes algo’-, que hace que no sean enteramente dueños de sí mismos. En términos más precisos, les expropia, en parte o enteramente, su propiedad inicial, su propiedad más propia, es decir, su subjetividad”.

¹⁹ Véase toda la lista de estudios que refutan a Douglas hecha en MacDonald, *Not Bread Alone*, 18. Vale decir, no obstante, que la respuesta más contundente se ha dado desde el materialismo cultural. De acuerdo con lo expuesto por Anne Murcott (“Sociological and Social Anthropological Approaches to Food and Eating”, *World Review of Nutrition and Diet* 55 (1988), 1–40, <https://doi.org/10.1159/000415556>), estas se pueden agrupar en torno a los postulados de Jack Goody, Sidney Mintz, Stephen Mennell y, por supuesto, Marvin Harris. Las críticas a su teoría hicieron que Douglas publicase durante los años setenta toda una serie de ensayo que matizaban sus posiciones iniciales, entre ellos, *Símbolos naturales* (1970), *Implicit Meanings* (1975) o *Levítico como literatura* (1999).

En parte como fe de errores de lo anterior, la británica regresará al tema en *Símbolos naturales* reafirmando en la teoría de que la preocupación por la contaminación tiene un claro vínculo con las categorías sociales.²⁰ Si bien, añadirá una novedad: el método de cuadrícula y grupo como herramienta de análisis para las comunidades humanas. De acuerdo con la teoría de Douglas, en tanto que los sistemas de clasificación son el resultado de las relaciones sociales, lo que se consigue con este método es prestar atención a cómo se mantienen o cómo cambian estos sistemas.

Lo que se propone es un eje cartesiano articulado en virtud de dos dimensiones, cuadrícula y grupo. En vertical, la dimensión *cuadrícula* describe, mediante tendencias que oscilan entre los niveles compartidos de clasificación (lo social) y los niveles privados (lo individual), cómo se elaboran y valoran las distinciones sociales internas, desde la zona de máxima innovación (el extremo inferior) hasta la zona de total conformidad (extremo superior). Así se representa la dimensión social en la que se ubica el individuo o, para ser más precisos, la dimensión que vertebra el cuerpo individual con respecto a la clasificación del mundo regulada. Se trataría, en definitiva, del orden y de la claridad del sistema simbólico, categorial y credencial de la sociedad y el impacto que este tendría sobre el individuo. Por su parte, en horizontal, la dimensión *grupo* estaría relacionada con la acción o presión que la comunidad ejerce sobre los individuos para conseguir la separación efectiva frente a otros, para conseguir la protección del grupo. En el punto más a la izquierda del eje estarían los individuos más libres de presiones sociales, una libertad que se pierde a medida que se avanza hacia la derecha.²¹

Diferentes intensidades en las dimensiones cuadrícula y grupo conducirían a diferentes articulaciones sociales. De tal suerte, niveles de clasificación complejos implicarían sistemas de clasificación complejos y bajos niveles de clasificación posibilitarían el cambio y la redistribución de la autoridad.²² Así, por aplicar al caso, una comunidad judía ortodoxa o ultraortodoxa, en tanto que cuenta con normas claras y los miembros se ajustan a lo prescrito por el grupo, se situaría en el extremo superior de las dos dimensiones y, por tanto, en el cuadrante superior derecho que dibuja ese eje de coordenada; los judaísmos no institucionalizados, por su parte, más complejos, inestables y multiarticulares, se encontraría en la cuadrícula inferior izquierda.

Este paradigma, de indudable corte socioconstruccionista, ha sido igualmente criticado por reduccionista y tautológico.²³ Incluso, valdría argüir que se trata de una aproximación excesivamente estructural y que, por tanto, puede convertirse más en una traba que en una ayuda para retratar la producción de sentido, de identidad y experiencia, en actores cuya definición como judíos no se hace ni por la presión de grupo ni con arreglo a las clasificaciones públicas dadas por lo comunitario. Y es que, en efecto, como se verá más adelante, hoy la identificación con lo judío se da en un “espacio descentralizado y

²⁰ Mary Douglas, *Símbolos naturales. Exploraciones en cosmología*, trad. Carmen Criado (Madrid: Alianza, 1988), 8–9.

²¹ Douglas, *Símbolos naturales*, 77–80

²² Douglas, *Símbolos naturales*, 81.

²³ Charles Lindholm, “Douglas, Mary (1921-)”, en *Diccionario de Antropología*, ed. por Thomas Barfield, trad. Verónica Schussheim (México: Siglo veintiuno editores, 2000), 174.

heterogéneo”,²⁴ un espacio en el que conviven judaísmos disímiles y en el que, en virtud de eso, los actores interactúan disímelmente con los marcos de referencia. Sin embargo, el modelo douglasiano no es estático ni determinista. Clasifica las aproximaciones al grupo y tensiones con respecto al grupo, pero ello no cristaliza al individuo. De acuerdo con Damián Setton, lo que también se constata es que todos los judaísmos y todas las interacciones con lo judío se consuman mediante conceptos que *reenvían* a referencias judías disponibles gracias, justamente, a actores productores de judaísmo.²⁵ No se presupone, pues, nada parecido a una desestructuración. Lo que se presupone, en cambio, es una relación entre acontecimientos y estructuras y hasta una configuración del espacio en torno a la tensión entre procesos instituyentes (sean estos o no religiosos) y destituyentes.²⁶ Lo judío es, aún hoy, un espacio modulado por una trama de racionalidades reestructuradas permanentemente por variables en tensión. La profundidad de la estructura comunitaria está presente en todo proceso de reinstitucionalización y expresión identitaria judía. Siendo así, lo judío y sus expresiones alimentarias bien pueden resolverse a la luz de las dinámicas propias de cuadrícula y grupo.

Es más, lo propuesto por Douglas no está demasiado lejos de la teoría de los campos de Pierre Bourdieu y que tanta fortuna ha tenido en el ámbito de las ciencias sociales. La noción de campo es, tal y como demuestran los trabajos de Damián Setton y Alejandro Dujovne, la vía prioritaria para ordenar la experiencia judía contemporánea en Argentina.²⁷ Según ellos, el *campo judaico* es el lugar donde se ponen en marcha estrategias para institucionalizar las diferentes formas de relación de los judíos con el judaísmo y, por lo tanto, es un concepto útil para describir cómo los distintos agentes pugnan por los espacios de poder, donde compiten con otros para que su judaísmo sea posicionado como legítimo y verdadero.²⁸

En este sentido, más allá de la especificidad del diseño, la tipificación *grupo*, de Douglas, y el concepto de *violencia simbólica*, de Bourdieu, no compiten, sino que se complementan y complejizan. Se superponen. En el caso del francés, las polaridades y, por ende, las diferentes posiciones en el campo están también vinculadas a diferentes grados de poder y a la relación entre dominador y dominado. En él, unos ejercen el poder simbólico (especialmente, mediante el *capital simbólico*) y otros son víctimas de la violencia simbólica. Pero de una violencia, con todo, invisible, interiorizada, *incorporada*. Los dominados participan del orden social establecido con su sumisión, tanto que la principal característica de la violencia

²⁴ Damián Setton, “La construcción de identidades judías LGTB a través de prácticas diaspóricas. Estudio sobre organizaciones judías LGTB en América Latina”, *Sexualidad, salud y sociedad. Revista Latinoamericana* 21 (2015), 31, <https://doi.org/10.1590/1984-6487.sess.2015.21.04.a>.

²⁵ Damián Setton, “Algunas claves para el estudio sociológico de los judaísmos contemporáneos”, *Revista de Ciencias Sociales* 88 (2015), 61, <http://hdl.handle.net/11336/20061>.

²⁶ Setton, “La construcción de identidades judías LGTB...”, 31.

²⁷ Aparte de las investigaciones ya citadas, véase: Damián Setton, “Habitar las instituciones religiosas: corporeidad y espacio en el espacio judaico y pentecostal en Buenos Aires”, *Alteridades* 19, núm. 38 (2009), 77–94, <https://alteridades.izt.uam.mx/index.php/Alte/article/view/174>; Damián Setton, “Núcleo y periferia en las territorializaciones judaicas”, *IX Jornadas de Sociología. Facultad de Ciencias Sociales, Universidad de Buenos Aires* (2011), <https://www.academica.org/000-034/839>; Alejandro Dujovne, *Una historia del libro judío: la cultura judía argentina a través de sus editores, libreros, traductores, imprentas y bibliotecas* (Buenos Aires: Siglo Veintiuno, 2014).

²⁸ Al respecto, véase Damián Setton, “Entre identificaciones étnicas y políticas: Lo judío dentro del campo ‘nacional y popular’”, *Sociohistórica*, núm. 51, e189 (2023), <https://doi.org/10.24215/18521606e189>.

simbólica es, en efecto, la adhesión de estos a patrones generados a partir de la violencia simbólica que sufren.²⁹

Definitivamente, la distribución del poder y su relación con la coherencia de las clasificaciones públicas es determinante para ambos. Pero si esta posición es capaz de explicar los orígenes y cambios dentro de los patrones de preferencia alimentaria es, sobre todo, por la tácita noción de consumo que tanto la teoría douglasiana como la bourdieuana comprenden.

Valga, por el momento, con la reflexión en torno al consumo que la británica completará posteriormente junto a Baron Isherwood en el libro *El mundo de los bienes: hacia una antropología del consumo*. Según se dice ahí, el consumo, lejos de ser un epifenómeno de la producción o un gravamen del capitalismo, es una actividad simbólica, tiene carácter ritual. Es decir, el consumo es una práctica cultural que no solo cumple una función instrumental sino también social, simbólica, expresiva. Reflejo de las constantes remodelaciones, negociaciones y redefiniciones en la cultura, el consumo establece significados públicos, construye universos inteligibles, registra diferentes periodicidades, fija modelos de discriminación.³⁰ Las prácticas de consumo son operaciones sociales vinculadas a sistemas clasificatorios, de manera que, al hacer visibles y estables las categorías de una cultura, sirven para establecer (crear) y mantener (afirmar) relaciones sociales.³¹ En palabras de estos dos autores, “las mercancías sirven para pensar” y, por tanto, han de tenerse como un elemento clave no solo para la comprensión de los comportamientos sociales sino también para la expresión de identidades.³²

Mediante la presencia libremente otorgada de sus iguales, el individuo obtiene un juicio referido a la idoneidad de su elección en favor de determinadas mercancías para la celebración de sucesos particulares, un juicio acerca de su propia condición relativa de juez y un juicio más sobre la oportunidad de la ocasión celebrada. En el marco del tiempo y el espacio de los que dispone, *el individuo utiliza el consumo para decir algo sobre sí mismo* [...] El tipo de declaraciones que emite se relaciona con la clase de universo en el que está inserto; afirmativo o desafiante, competitivo tal vez, aunque no necesariamente las actividades de consumo, puede proceder a buscar el acuerdo de consumidores asociados para redefinir la importancia de algunos acontecimientos tradicionales tenidos por menos y para permitir que otros caigan definitivamente en desuso [...] Lo mismo sucede con la decoración del hogar e incluso con la preparación de los alimentos. El consumo es un proceso activo en el cual todas las categorías sociales son continuamente redefinidas.³³

Ahora bien, la transferencia es bidireccional: el acto de consumir y el objeto consumido reflejan la experiencia del sujeto tanto como este último es moldeado por la práctica misma. Tómese este ejemplo. Como muestra Jordan D. Rosenblum, más allá de lo teorizado por Douglas, es cierto que los rabinos del siglo primero usaron las elecciones alimentarias para

²⁹ Las cuestiones relativas a la violencia simbólica, tanto como otras relativas al *campo*, el *habitus* o el *capital* son el centro de la reflexión de Bourdieu y, por tanto, están diseminadas por varias de sus obras. No obstante, para entender este particular, son especialmente relevantes las siguientes: Pierre Bourdieu y Jean-Claude Passeron, *La reproducción: elementos para una teoría del sistema de enseñanza*, trad. María de la Paz Georgiadis (Buenos Aires: Siglo Veintiuno, 2017); Pierre Bourdieu, *Razones prácticas. Sobre la teoría de la acción*, trad. Thomas Kauf (Barcelona: Anagrama, 1999); Pierre Bourdieu y Loïc Wacquant, *Una invitación a la sociología reflexiva*, trad. Ariel Dillon (Buenos Aires: Siglo veintiuno, 2005).

³⁰ Mary Douglas y Baron Isherwood, *El mundo de los bienes: hacia una antropología del consumo*, trad. Enrique Mercado (México D. F.: Grijalbo, 1990), 72; María Cristina Mata, *Públicos y consumos culturales en Córdoba* (Córdoba: Centro de Estudios Avanzados-Universidad Nacional de Córdoba, 1997), 17.

³¹ Douglas e Isherwood, *El mundo de los bienes*, 75.

³² Douglas e Isherwood, *El mundo de los bienes*, 77.

³³ Douglas e Isherwood, *El mundo de los bienes*, 83, la cursiva es mía.

rechazar otras identidades como la romana o la cristiana.³⁴ Y también por esto los primeros cristianos marcaron a través de la “comensalidad abierta” su rechazo al judaísmo.³⁵ Se trataba, en efecto, de una comensalidad que negaba las formas cerradas de la comunidad judía, la jerarquía, los comportamientos estancos. Esta comensalidad se proponía simbólicamente como un gesto de comunión, de integración social, amparo de lo diverso. La comensalidad cristiana, en suma, prefigura un nuevo tipo de relaciones sociales.

Se trata de eso entonces, de ver a los alimentos como lo que siempre han sido, como elementos de mediación a través de los cuales se expresan las relaciones sociales.³⁶ Esto es lo que posibilitará explorar, al albur de dicha correlación, cómo se establecen redes relacionales que vinculan los valores entre identidad judía y objetos de consumo judío.

3. MÁS ACÁ DE LO SAGRADO: EMANCIPACIÓN Y RETO SOBERANO

Es la Modernidad la que está en condiciones de empezar a afectar a ese cuerpo social o a esa idea de comunidad como *inmanencia*, como unidad y como horizonte único de sentido; incluso, de plantear la alteridad desde el interior mismo de la comunidad. Sin otra omisión que la que imprime la generalización, la religión constituyó hasta ese momento el punto de referencia o línea de base para las comunidades judías del mundo.³⁷ Existía, si se quiere decir así, una convergencia manifiesta entre identidad judía y seguimiento de unos principios de fe y normas religiosas; una convergencia que, finalmente, definía una posición clara y distinta de los judíos en el ámbito político-religioso.³⁸

Si bien, el impacto transformador de ese momento histórico y de los grandes cambios económicos, sociales, políticos y culturales transitados a condición suya, también se puede medir en la violenta convulsión del campo religioso y, por consiguiente, en el judaísmo, en

³⁴ Jordan D. Rosenblum, *The Jewish Dietary Laws in the Ancient World* (Nueva York: Cambridge University Press, 2016); Jordan D. Rosenblum, *Food and identity in Early Rabbinic Judaism* (Nueva York: Cambridge University Press, 2010); Jordan D. Rosenblum, “Why Do You Refuse to Eat Pork? Jews, Food, and Identity in Roman Palestine”, *The Jewish Quarterly Review* 100, núm. 1 (2010), 95–110, <https://www.jstor.org/stable/40586745>. Algo parecido teoriza Heinrich E. Jacob con respecto al tabú de la levadura. Según este autor, la aversión a lo fermentado tiene que ver no con una “ayuda a la memoria”, sino con establecer diferencias con los egipcios. Estos “adoraban la eterna transformación, la metamorfosis de todas las cosas” mientras los judíos “sentían aversión por la fermentación, el misterioso elemento concomitante y principio de disolución. En cambio, honraban a la sal, principio de la conversación”. Consúltese Heinrich E. Jacob, *Seis mil años de pan: su historia sagrada y profana*, trad. León Mirlas (Sevilla: Ediciones Espuela de Plata, 2020), 74–84.

³⁵ Para más detalle sobre este particular, véase John D. Crossan, *El Jesús de la historia: vida de un campesino judío*, trad. Teófilo de Lozoya (Barcelona: Crítica, 2000).

³⁶ Douglas e Isherwood, *El mundo de los bienes*, 220. En términos parecidos se pronunciaría Jean Baudrillard en su libro *La sociedad de consumo*. Para él: “la ‘verdad’ del objeto contemporáneo ya no es servir para algo, sino significar, es ser manipulado ya no como instrumento, sino como signo”. Jean Baudrillard, *La sociedad de consumo. Sus mitos, sus estructuras*, trad. Alcira Bixio (Madrid: Siglo veintiuno, 2009), 139.

³⁷ Diner, Prefacio a *Feasting and fasting*, 8–9.

³⁸ Jody Myers, “Food in the Modern Era”, *Feasting and Fasting: The History and Ethics of Jewish Food* [ePub], ed. por Aaron S. Gross, Jody Myers y Jordan D. Rosenblum (Nueva York: New York University Press, 2019); Esther Benbassa, *El sufrimiento como identidad*, trad. Belén Gala Valencia (Madrid: Abada, 2011), 109. Desde luego no se pretende imponer aquí la idea de que antes sí hubiese una única forma de ser judío, pero, con todo, es necesario señalar el hiato: hasta entonces, como afirma Benbassa, los interrogantes eran colectivos y no individuales.

los judíos y en su vínculo con la comida.³⁹ Y es que, si en épocas premodernas la posición social derivaba de la asociación religiosa y política, lo moderno se deshizo de aquello: a partir de entonces, la sociedad estará determinada por la diferenciación funcional, es decir, por la diferencia entre las distintas esferas de la vida social.⁴⁰ En efecto, el ámbito religioso se escindió del resto de la vida social, perdió su posición hegemónica como única visión legitimadora de la realidad, como productora de cosmovisiones, como articuladora del cuerpo social.⁴¹ Y de todo ello participó, por supuesto, el judaísmo: la atmósfera ilustrada trajo consigo un clima de cuestionamiento que, finalmente, derivó en la emancipación judía, esto es, un proceso “secularización interna” que duró desde mediados del siglo dieciocho hasta finales del siglo diecinueve.⁴² Imbuidos ya de ideales ilustrados, el propósito principal de muchos judíos no será sino el de abolir el gueto, y no solo en términos objetivos, sino subjetivamente, esto es: convertirse en ciudadanos, armonizar una (su) particularidad judía con la sociedad no judía circundante.⁴³

Y sí, la identidad judía se desestabilizó. No se trató, desde luego, de una escisión total ni con la religión ni con la pertenencia judía. Es más, la Modernidad no impidió en absoluto (en alguna medida, incluso, exacerbó) la continuidad de aquellos grupos caracterizados por el riguroso seguimiento de la ortopraxis. Se trató, más bien, de un reordenamiento.⁴⁴ Frente a

³⁹ Para mayor detalle sobre la importancia de este siglo en el devenir de la comunidad judía, es especialmente relevante el trabajo de Jacob Katz, “The Turning Point of Modern Jewish History: The Eighteenth Century”, en *Vision Confronts Reality: Historical Perspectives on the Contemporary Jewish Agenda*, ed. por Ruth Kodozy, David Sidorsky y Kalman Sultanik (Runtherford; Madison; Teaneck: Fairleigh Dickinson University Press, 1989). Si bien, también son interesantes, precisamente por partir de Katz, los libros de Shmuel Feiner, *The Jewish Enlightenment*, trad. Chaya Naor (Philadelphia: University of Pennsylvania Press, 2004) y *The Origin of Jewish Secularization in Eighteenth-Century Europe*, trad. Chaya Naor (Philadelphia: University of Pennsylvania Press, 2010).

⁴⁰ Shmuel N. Eisenstadt, “La dimensión civilizadora de la modernidad. La modernidad como una forma concreta de civilización”, en *Las contradicciones culturales de la modernidad*, ed. por Josetxo Beriain y Maya Aguiluz (Barcelona: Anthropos, 2007), 252.

⁴¹ Este es, de hecho, uno de los puntos centrales del programa ilustrado, el proceso que Max Weber dio en llamar *desencantamiento*. Max Weber, “La ciencia como vocación”, en *El político y el científico*, 5ª ed., trad. Francisco Rubio Llorente, (Madrid: Alianza, 1979), 180–231. Asimismo, para comprender cómo se produce la expulsión de la religión del ámbito público, véase: Max Horkheimer y Theodor W. Adorno, *Dialéctica de la Ilustración. Fragmentos filosóficos*, 10ª ed., trad. Juan José Sánchez (Madrid: Trotta, 2018) y Ernst Cassirer, *Filosofía de la Ilustración*, 3ª ed., trad. Eugenio Imaz (México: Fondo de Cultura Económica, 1993).

⁴² Julia Martínez Ariño, *Las comunidades judías contemporáneas de Cataluña. Un estudio sociológico a través de los procesos de construcción y transmisión identitaria* (Tesis doctoral, Universitat Autònoma de Barcelona, 2017), 39, <http://hdl.handle.net/10803/113490>. En este punto relativo al proceso de secularización interna, la autora traslada al análisis de la historia judía las ideas expuestas por Thomas Luckman en su libro titulado *The Invisible Religion* (1967).

⁴³ Pablo Hupert, *Judaísmo líquido: multiculturalismo y judíos solitarios* (Buenos Aires: Biblos, 2014), 153. Asimismo, véase: Nicholas de Lange, *El pueblo judío. Odisea a través de los siglos*, trad. Thema Equipo Editorial (Barcelona: Folio, 1994), 80 y ss.; Martínez Ariño, *Las comunidades judías contemporáneas en Cataluña*, 35–45.

⁴⁴ Julio Trebolle Barrera, “El monoteísmo judío: identidad y alteridad”, en *El judaísmo uno y diverso*, coord. por Ricardo Izquierdo Benito y Uriel Macías (Cuenca: Ediciones de la Universidad de Castilla-La Mancha, 2005), 27; Martínez Ariño, *Las comunidades judías contemporáneas en Cataluña*, 58.

Quizá sea necesario, por pedagógico, dejar claramente de manifiesto que, aunque el judaísmo contó desde sus inicios con una amplia pluralidad de corrientes ideológicas y culturales, el siglo diecinueve constituyó un hito en la forma en la que los judíos podían acercarse a la religión. Los ideales ilustrados tendentes a la secularización provocaron que muchos judíos se opusieran a los cambios e innovaciones propuestos por la Modernidad

la gran mayoría de judíos observantes surgió, como explica Shmuel Feiner, una minoría (una minoría cada vez más considerable) de judíos “librepensadores” que deseaban integrarse en la sociedad y hacer propia la mentalidad moderna. Para ellos, ya no era evidente que la autodefinición o que su forma de ser judíos estuviera basada en creencias y prácticas. En tanto que la religión pasó a ser una opción privada o un asunto de elección personal, muchos optaron por una vida “secular” y en la que las costumbres y celebraciones judías fueran respetadas, pero exentas de significaciones religiosas. La consecuencia última: el desmembramiento de la hasta entonces fusión entre religión y etnicidad al interior del pueblo judío.⁴⁵ Muchos judíos ya no lo eran por su seguimiento de lo religioso, sino por su pertenencia “étnica” a un pueblo y a una cultura, es decir, por su simpatía con alternativas nacionales, étnicas, culturales o de otro tipo.⁴⁶ Así es cómo, en lo sucesivo, el problema radicarán en la relación o en la tensión entre lo religioso (*Judaism*) y lo étnico, la judeidad (*Jewishness*), es decir, ese otro sentido que comprende la pertenencia al pueblo y la participación de una historia, una cultura y unas costumbres judías.⁴⁷

porque, decían, suponía una amenaza para la continuidad del pueblo judío. De ahí que, primero en Alemania e Hungría y después extendido a otras regiones, cristalizara el judaísmo ortodoxo, un judaísmo que redobló esfuerzos ante el posterior surgimiento del judaísmo reformista. Otros, en cambio, pensaron que era necesario adaptar el ritual y las costumbres a los tiempos, pero no por ello desestimar la importancia y autoridad de la Torá y las leyes rituales. Con este espíritu surge el movimiento conservador (también llamado movimiento *masorti*). Creado en 1885 por el Seminario Teológico de Nueva York, esta corriente acepta varios de los elementos de la emancipación y de la integración de los judíos en la sociedad no judía circundante. Exige cambios en las leyes, pero que esos cambios se adecúen al espíritu de la religión judía tradicional. Su énfasis como estructura comunitaria no está en la rigurosa ortopraxis sino en su capacidad para adaptar la ley a los tiempos. Por último, el movimiento reformista sería el más alejado de la ortodoxia. Los primeros reformistas fueron judíos laicos preocupados por el abandono de la fe judía. La propuesta fue crear una religión sencilla, atractiva, flexible, adaptada, en suma, a la Modernidad. En 1922, impulsado por el rabino Mordecai Kaplan, se creó la Sociedad para el Avance del Judaísmo, la cual poniendo el énfasis en una forma de identidad judía más allá de las prácticas religiosas y en la educación, introdujo innovaciones litúrgicas y rituales que, a la postre, han tenido un impacto significativo en la evolución del judaísmo contemporáneo. Para mayor detalle sobre el devenir de las corrientes religiosas judías, véase Zvi Gitelman, *Religion or Ethnicity? Jewish Identities in Evolution* (New Brunswick: Rutgers University Press, 2009); Michael A. Meyer, *Response to Modernity: A History of the Reform Movement in Judaism* (Nueva York: Oxford University Press, 1988); David Rudavsky, *Modern Jewish Religious Movements: A History of Emancipation and Adjustment*, 3ª ed. (Nueva York: Behrman House, 1979); Jack Wertheimer, ed., *The Modern Jewish Experience: A Reader's Guide* (Nueva York y Londres: New York University Press, 1993).

⁴⁵ Treballe, “El monoteísmo judío”, 27.

⁴⁶ Shmuel Feiner, *The Origin of Jewish Secularization*, xii.

⁴⁷ Entiendo el concepto de *Jewishness* en los términos en los que lo hace Jonathan Webber “Modern Jewish Identities”, en *Jewish Identities in the New Europe*, ed. por Jonathan Webber [Londres: The Littman Library of Jewish Civilization, 1994], 80), es decir, como el resultado de la redefinición de la identidad judía en identidad étnica, producto tanto de la experiencia inmigratoria como del abandono de las prácticas religiosas. Es más, el principio étnico y su utilización explicativa en este trabajo está lejos de las nociones de unidad histórica y cultural con las que, con frecuencia, se relacionada. Más al contrario, la categoría *etnicidad* usada aquí rehúye de las resonancias esencialistas de la palabra. De acuerdo con Anthony D. Smith, se considera que el *ethnos* no es una comunidad lingüística, ni un grupo que habita en un territorio, ni que cuenta con una historia real. En sus palabras, el grupo étnico se distingue por cuatro características: “el *sentimiento* de unos orígenes grupales únicos, el conocimiento de una historia única y la *creencia* en su destino, una o más dimensiones de *individualidad cultural colectiva* y, por último, un *sentido de solidaridad* cultural única. En resumen, podemos definir la ‘*ethnie*’ o comunidad étnica como un grupo social cuyos miembros comparten un sentimiento de orígenes comunes, reivindican una historia y un destino comunes y distintivos, poseen una o más características distintivas y tienen un sentimiento

Así, aunque en diferentes momentos y de diferentes maneras,⁴⁸ lo cierto es que aquellos judíos que se dejaron afectar por este proceso emancipador ya no se sentían limitados por los dictados de lo religioso en sus prácticas alimentarias. La Modernidad rompió, insisto, con el vínculo sancionado de la religión con la comunidad y la identidad. Para unos, esto llevó a un compromiso reducido con las leyes dietéticas; para otros, a un rechazo total, pero para todos significó la aceptación o el rechazo de nuevos procesos en la toma de decisiones alimentarias y en la creación de nuevos usos institucionales. En palabras de Hasia R. Diner:

Ellos, judío por judío, así como las instituciones comunitarias judías en las que decidieron participar, tuvieron que decidir en qué medida querían mantener, modificar o rechazar las prácticas alimentarias religiosas judías heredadas. Persona a persona, familia a familia, se preguntaban en qué medida la observancia de la ley dietética judía les impedía aceptar las oportunidades de la vida moderna, y en qué medida esas tradiciones representaban conexiones profundas, hermosas y significativas con el grupo, sus valores y sus tradiciones. ¿Cómo conciliarlas? ¿Por qué conciliarlas? Todas estas preguntas recorrieron las comunidades judías mientras mujeres y hombres decidían, debatían y discutían entre ellos, y siguen recorriendo las comunidades judías hoy en día.⁴⁹

En la práctica, los judíos eran ya, en parte o enteramente, electores y, como tales, podían reconsiderar cuáles eran sus posiciones éticas, cuáles sus vínculos sociales, cuál su forma de ganarse la vida, cómo ser o no ser judíos y, por supuesto, qué comer o qué no comer.⁵⁰ Pero con esto no solo se ha de pensar en judíos individuales o en las elecciones particulares, sino

de singularidad y solidaridad colectivas” (Anthony D. Smith, *The Ethnic Revival in the Modern World* [Cambridge: Cambridge University Press, 1981], 66, la traducción y la cursiva son mías). Según Smith, los judíos cuentan desde la Antigüedad con un intenso sentimiento de etnicidad contenido en el nombre común, en la idea de pueblo elegido, en el apego a la tierra, en las memorias compartidas y en la lengua común. Sin embargo, el hecho de que el grupo comparta (o no) un origen común no es lo más relevante; más bien, lo crucial es que los miembros *crean* compartirlo. Lo que Smith, con razón, afirma es que la identidad de estos grupos se vincula menos con lo que Eric Hobsbawm ha denominado “tradiciones inventadas” o Benedict Anderson “comunidades imaginadas” que con el redescubrimiento, la reafirmación y la legitimación a través de los mitos, de la memoria, de los símbolos y de los valores. Basándose en el complejo mito-simbólico de John Armstrong, Smith plantea que la etnicidad está lejos de contar con elementos objetivos. Por el contrario, la realidad social es inseparable del simbolismo y, por ello, elementos culturales como los mitos, símbolos, valores, rituales y tradiciones son cruciales en el análisis de las comunidades culturales. Tomar ciertos factores como *características distintivas*, es decir, seleccionar un indicador cultural como demarcación resulta de determinadas capacidades discriminatorias del grupo ligadas a su entramado simbólico. En este sentido, como se verá a continuación, la cocina judía no es un conjunto objetivable, sino un espacio de interacción donde la identidad se valida en procesos de alianza y conflicto, de visibilidad e invisibilización. La alimentación no se corresponde, desde luego, con un límite político, pero inserta en lógicas simbólicas de esta naturaleza, también funciona así.

Véase el artículo “Images of the nation: cinema, art and national identity”, en *Cinema and Nation*, ed. por Mette Hjøt y Scott MacKenzie, 45-60 (Londres: Routledge, 2000) y en el capítulo “Perennialism and modernism”, de su libro *Ethno-symbolism and Nationalism: A cultural approach* (Londres y Nueva York: Routledge, 2009) para ver la crítica a los paradigmas de Hobsbawm y Anderson. Para una mayor claridad sobre el paradigma etno-simbólico con el que trabaja este autor, consúltese el capítulo titulado “Basic themes of ethno-symbolism” (pp. 23–40), de *Ethno-symbolism and Nationalism* y el libro *The Ethnic Revival*.

⁴⁸ David Sorkin, *The Transformation of German Jewry, 1780-1840* (Detroit: Wayne State University Press, 1999). Según Sorkin, la emancipación judía no fue un proceso, ni mucho menos, lineal. Más al contrario, se trató de una etapa en la historia judía colmada de ambigüedades, antinomias y equívocos, incluso dentro del mismo territorio.

⁴⁹ Diner, Prefacio a *Feasting and fasting*, 9.

⁵⁰ Diner, Prefacio a *Feasting and fasting*, 9; Karina Sonnenberg-Stern, *Emancipation and Poverty: The Ashkenazi Jews of Amsterdam 1796-1850* (Hampshire; Londres: MacMillan Press, 2000), 3–4.

que es algo que, de alguna manera, afectó al judaísmo en su conjunto. De hecho, tal fue la conmoción que supuso el pensamiento moderno en la comunidad que, en Europa, durante el siglo diecinueve, incluso los rabinos empezaron a tildar de arbitrarias y anticuadas las leyes halájicas y a reclamar, por ello, normas dietéticas más flexibles.⁵¹

A todo ello se une otra respuesta efectiva a la Modernidad (respuesta, según Judith Bokser-Liwerant, entendida como búsqueda de beneficios o como huida de sus efectos desintegradores⁵²) que, junto a la emancipación, terminó por perfilar la nueva situación comunitaria y, por ende, alimentaria. A saber: los flujos migratorios de la segunda mitad del siglo diecinueve.

No hay que desatender que el proceso emancipatorio, que esa integración social, trajo consigo una experiencia de disolución y pérdida.⁵³ (Como diría Martín Kohan: “potencia del monoteísmo: la ‘caída de Dios’ no es solo más terrible que la ‘caída de los dioses’, sino también, notablemente, más numerosa”⁵⁴). La integración también tenía, si es que era plena, un alto coste: en Europa, si los judíos lograban una integración en los nuevos estados modernos era a cambio de la asentir ante cierta “ahistoricidad como pueblo y la desubstanciación identitaria del judaísmo”.⁵⁵ Así lo expresa Reinhart Koselleck:

La mayoría de las teorías de la emancipación del siglo XIX partían del supuesto de que a la larga los judíos tendrían que asimilarse, bien de forma tradicional mediante su conversión al cristianismo o bien mediante la consecución de una forma de vida común supraconfesional o extraconfesional que superase o hiciese superflua la oposición entre judíos y cristianos. También a una minoría de judíos les parecía que ambos objetivos valían la pena, que al menos era aceptables. Sin embargo, el reverso de este presunto proceso emancipador evolutivo consistía en que no emancipaba a los judíos precisamente *como* judíos. Desde distintas perspectivas los judíos debían desaparecer como judíos para siempre: tanto en el caso de la ‘eutanasia del judaísmo’, que Kant esperaba a través de una futura religión moral pura, como en la solución a la cuestión judía que Bruno Bauer cifró en hacer prescindible la religión cristiana basada en el más allá, o también como en Marx, que creyó ya superada la necesidad de cualquier otra emancipación con la emancipación de la clase obrera en una sociedad sin clases no sometida a ningún poder. Desaparecer no como individuos con los mismos derechos, sino como grupo, como comunidad religiosa, como nación

⁵¹ Myers, “Food in the Modern Era”. Con todo, vale la pena hacer un apunte. A pesar de la extrema simplicidad con la que aquí se ha expuesto el rompimiento de la regulación judía, el seguimiento del *kasbrut* nunca ha sido una cuestión unívoca dentro de todo el judaísmo ni ajena a los cambios a lo largo del tiempo. Como explica Myers, antes de la revolución que supuso la Modernidad para el judaísmo, la mayor parte de los judíos vivían en comunidades autorreguladas y contaban, por lo tanto, con ligeras variaciones prácticas de una a otra. En cualquier caso, es cierto que fue la emancipación la que llevó al cuestionamiento profundo de las reglas, el cual se agudizó con la llegada de los judíos a Estados Unidos. Allí, el movimiento reformista replanteó el judaísmo no ya como una cuestión de creencias sino en términos de un comportamiento moral. Así se entiende que acusaran a sus detractores de practicar un “judaísmo de cocina” descalificando con ello al *kasbrut* por ser el reflejo de una “religión popular irreflexiva”. Ahora bien, como se verá más adelante, la mayor parte de los judíos estadounidenses no participaban en los debates intelectuales. En ellos, más que la reflexión intelectual, fue la apatía o las ganas de participar de la sociedad norteamericana lo que les condujo al abandono de las restricciones alimentarias.

⁵² Judit Bokser-Liwerant, “Identidad y alteridad. Los dilemas del judaísmo en la modernidad”, en *Ateologías*, ed. por Benjamín Meyer Foulkes (México: CNCyA; Fractal, 2006), 96.

⁵³ José Antonio Fernández López, “El espejo invertido de la asimilación. Judaísmo, emancipación e identidad negativa”, *Araucaria* 51, núm. 3 (2022), 124–5, <https://doi.org/10.12795/araucaria.2022.i51.06>.

⁵⁴ Martín Kohan, “La pregunta (pérdida y recuperación del judaísmo)”, *Hispanérica* 48, núm. 143 (2019), 75, <https://www.jstor.org/stable/27079415>.

⁵⁵ Fernández López, “El espejo invertido de la asimilación”, 124–5.

propia o raza, de cualquier forma que fuesen concebidos o que se hubiesen concebido a sí mismos.⁵⁶

Y es que, en efecto, la emancipación contaba con siniestro reverso. La irrupción en el espacio público el judío como individuo hizo prosperar respuestas que cuestionaban tanto la incorporación social y la asimilación como la persistencia de la cohesión social judía y el mantenimiento de sus patrones culturales. Por eso, es la Modernidad, “a la vez incluyente y excluyente, revolucionaria y conservadora, la que confrontó al judaísmo en una doble dimensión existencial, la individual y la colectiva”,⁵⁷ pero también la que vio florecer, como reacción a ello, el antisemitismo.

Esta es una de las razones por las que, aunque sea un hecho que los índices de pauperización cambiaban de una región a otra, y de una clase social a otra, el retrato general de la comunidad judía europea fue, como afirma Diner, el de una pobreza endémica. Más allá de la escasez de comida resultado de las depresiones mundiales de las décadas de 1870 y 1890 o del impacto de la industrialización en los gremios de artesanos, las legislaciones antijudías y restrictivas, como lo fueron las Leyes que se promulgaron en Rusia en mayo de 1881, limitaron hasta el extremo las opciones económicas, sociales y vitales de muchos judíos.⁵⁸ De ahí la búsqueda de nuevos territorios y de ahí que la llegada a esos territorios comportara, en la práctica, tanto una suerte de liberación como el fin de la privación propia de los años en Europa.

El libro de Diner, *Hungering for America*, es especialmente relevante para el estudio de las prácticas culturales en torno a la producción y consumo de alimentos en el seno de la comunidad judía de Estados Unidos. Mediante un enfoque comparativo que relaciona las trayectorias alimentarias de inmigrantes italianos, irlandeses y judíos, la autora pone de manifiesto cómo la comida, inserta en las lógicas del mercado estadounidense, desempeñó un papel significativo en los procesos de construcción de la etnicidad. Según esta historiadora, el nuevo contexto estadounidense de novedad y abundancia produjo una alteración radical sobre la cultura alimentaria judía debido, principalmente, a que los tabúes alimentarios se presentaban, de forma cada vez más evidente, como un terreno de desavenencias:⁵⁹

Apreciaban las ideas estadounidenses sobre la elección individual, la preferencia personal y las oportunidades ilimitadas, por mucho que chocaran con la lógica subyacente de la *kasbrut*. Las ‘guerras kosher’ que asolaron los enclaves de inmigrantes en Estados Unidos no se limitaban a los problemas legales de supervisión. Padres e hijos, esposos y esposas, clubes e instituciones benéficas, rabinos, carniceros y matarifes, todos luchaban por las implicaciones del conflicto inherente entre la libertad de elección y la “mesa preparada”.⁶⁰

⁵⁶ Reinhart Koselleck, *Historia de los conceptos: Estudios sobre semántica y pragmática del lenguaje político y social*, trad. Luis Fernández Torres (Madrid: Trotta, 2012), 123–4.

⁵⁷ Bokser-Liwerant, “Identidad y alteridad”, 96.

⁵⁸ Hasia R. Diner, *Hungering for America: Italian, Irish, and Jewish Foodways in the Age of Migration* (Cambridge; Massachusetts; Londres: Harvard University Press, 2002), 158 y ss.

⁵⁹ Desde luego, esta sentencia no es sino fruto de una generalización necesaria. Dentro de la comunidad judía, el problema de la clase social tuvo también su relevancia. No todos los judíos tenían los mismos recursos económicos y, por ende, la dieta no era igual para todos. Para entender esto, así como el proceso de empobrecimiento y empeoramiento de las condiciones de vida de la mayor parte de la población judía de Europa del Este durante el siglo diecinueve, véase Diner, *Hungering for America*, 146–206.

⁶⁰ Diner, *Hungering for America*, 224–5, la traducción es mía. Diner hace un juego de palabras con “set table” que yo he optado por dejar así y traducir como “mesa preparada”. Si bien, se ha de entender el sentido metafórico.

Los judíos querían participar por entero de la generosidad estadounidense, a pesar de que esto comportara desgarradas discusiones sobre la práctica *kosher*. La dimensión religiosa seguía siendo, desde luego, una parte significativa de la identidad de aquellos inmigrantes, pero el seguimiento del *kashrut* comenzó a ser una cuestión cada vez más problemática y conflictiva. ¿En qué grado debían cumplirse las leyes? ¿Debían cumplirse? ¿Qué garantías había, por ejemplo, del cumplimiento riguroso de la *shejitá* si se decidía comprar carne con certificación *kosher*?⁶¹

Evidentemente, algunos judíos habían dejado ya de seguir las leyes o habían flexibilizado su aproximación a ellas antes de llegar a América. Y también, por supuesto, hubo quien, a pesar de todas las dudas, se aferró a la observancia rigurosa. Sin embargo, lo que interesa destacar no es eso, sino cómo los límites establecidos por el *kashrut* para acomunar a todos los judíos, o para unir a la comunidad en un solo cuerpo social, fueron los mismos que empezaron a dividirla: a partir de este momento, y más que en ningún otro momento, comer con otro judío, comer *lo que* otro judío, implicaba no solo *reconocerlo* en tanto que judío, sino aceptar que eso también era, o podía ser, parte legítima de la comunidad.⁶² Un dato revelador: en pocas décadas, la mayor parte de los judíos optó por comer *kosher* en casa, pero mostrarse flexibles en los restaurantes o en los hogares de otros.⁶³ Además, otros factores tales como la clase social, la generación o el género, empezaron a interactuar más decisivamente que las creencias religiosas en la determinación de las preferencias alimentarias.⁶⁴ A fines del siglo veinte, la comida judía no tendrá, o no tendrá por qué tener, relación con lo religioso. Incluso, comida y religión serán dos ámbitos perfectamente discernibles para un judío.

Pero poco a poco. Antes de eso, es necesario poner en claro cómo, efectivamente, se formó allí lo que hoy se conoce como comida judía. Dos son, en términos históricos, las correas de distribución que lo hicieron posible. La primera es que recién llegados, instalados en su mayoría en conventillos y sin espacio en el interior, los habitantes de las vecindades judías de ciudades como Nueva York, Chicago, Filadelfia, Boston o Baltimore pasaban mucho tiempo en la calle, tiempo en el que vendedores ambulantes ofrecían diferentes alimentos de sus antiguos hogares que les eran familiares, tales como pepinillos, arenques, *bagels* y *knishes*.⁶⁵ La segunda, y quizá más importante, es la proliferación de tiendas de

En términos más amplios, “set table” haría referencia, en este contexto, al estado de cosas, a las normas heredadas.

⁶¹ Myers, “Food in the Modern Era”. Asimismo, para más detalle sobre cómo sucedieron estos conflictos, véase el capítulo “Food Fights: Immigrant Jews and the Lure of America”, en Diner, *Hungering for America*, 178–219.

⁶² Rabbi Nina H. Mandel, “Why Do They Care? Understanding the Need to Explain the Kosher Laws”, en *Odysseys of Plates and Palates*, ed. por Simeon S. Magliveras y Catherine Gallin (Boston: Brill, 2019), 34. Asimismo, de acuerdo con Myers (“Food in the Modern Era”), debido a los cambios en la comensalidad del siglo dieciséis, con el uso de platos individuales y cubertería, el *halajá* se volvió más estricta y empezó, por ello, a presentarse un problema entre los mismos judíos. Fue el principio del fin de la comida compartida. La puntilla, no obstante, la puso la aparición de la ortodoxia, corriente que, con resoluciones muy estrictas en torno a la comensalidad, propició una clara separación dentro del judaísmo religioso. Los problemas que presenta el *kashrut*, las líneas divisorias, no son solo entre judíos religiosos y no religiosos, sino, justamente, dentro también de los judíos observantes.

⁶³ Myers, “Food in the Modern Era”.

⁶⁴ Diner, *Hungering for America*, 206, la traducción es mía.

⁶⁵ Claudia Roden, *The Book of Jewish Food: An Odyssey from Samarkand and Vilna to the Present Day* (Londres: Penguin Random House, 1996), 71–2.

delicatessen que ofrecían para la comunidad productos *kosher*, platos tradicionales de aquellos viejos lugares de acogida (“comida de *shtetl*”) y alimentos escabechados, curados y ahumados.⁶⁶ De esta manera, la comida, asociada a vivencias comunitarias de esta naturaleza, no solo moldeó los gustos y aspiraciones de los vecindarios, sino que también ayudó a forjar en ellos relaciones y redes de alianzas en función de la clase, la edad y el género debido al continuo intercambio de dinero por bienes comestibles.⁶⁷ De acuerdo con Diner, tales intercambios conformaban (y se podría añadir que en algún sentido aún conforman) una zona intermedia en la vida comunitaria en la que se evidenciaba la realidad de la vida social judía. Incluso podría decirse que la comida servía como punto de unión entre las estructuras formales o religiosas (entendiendo como tales sinagogas, asociaciones o instituciones judías de cualquier naturaleza) y aquellas informales o relativas a amigos, parientes, vecinos y redes de solidaridad.

En resumen, la comida constituía un nuevo espacio público judío, uno organizado no por vía de lo religioso sino gracias a “raíces comunes, gustos compartidos y redes de confianza entre vendedores y compradores”:⁶⁸

Las transacciones comerciales entre judíos, independientemente del siglo en que se produjeran, tuvieron un enorme impacto en la naturaleza de la vida comunitaria y en la autocomprensión de la comunidad. [...] Al patrocinar a los comerciantes del barrio y transformar los lugares de compra en espacios comunitarios, los consumidores judíos, de acuerdo con los comerciantes con los que a veces podían entrar en conflicto por la calidad y el precio, contribuyeron a hacer público lo personal y comunitario lo privado [...] Aquí mezclaban sus compras de pescado, carne, vino, pan, sombreros y calcetines con la difusión de noticias comunitarias, la venta de notitas con debates sobre las prioridades de la comunidad. Las tiendas y los comercios eran lugares de chismorreos, de planificación de actividades públicas y de adquisición de bienes definidos como necesarios y deseables.⁶⁹

Y ahí, así, se creó la cocina judía. Ahora bien, una cocina judía que era solo asquenazí o, más específicamente, una combinación de cocinas europeas que, en tanto que consumidas en las vecindades judías, logró cristalizarse y convertirse en un producto reconocible y comerciable bajo la etiqueta de “cocina judía”.⁷⁰

⁶⁶ Roden, *The Book of Jewish Food*, 72. Hay numerosos estudios de cómo alimentos concretos fueron introducidos en la sociedad norteamericana y fueron marcados como judíos. Por ejemplo, el pastrami, introducido en Estados Unidos por judíos procedentes de Rumanía; los *knishes*, que, originarios de la cocina polaca, lituana y ucraniana, se convirtieron en un emblema tan importante como los *bagels* y *bialys* o, mismamente, los *bagels*, pan de Europa del Este y, sin embargo, tenido como uno de los alimentos más característicamente judíos en Estados Unidos.

⁶⁷ A este respecto, véase Hasia R. Diner, “Street Food and Street Life in Immigrant Enclaves: A Case Study of the Jews of the United States”, en *Food Mobilities: Making World Cuisines* [ePub], ed. por Daniel E. Bender y Simone Cinotto (Toronto; Buffalo; Londres: University of Toronto Press, 2024).

⁶⁸ Diner, “Street Food and Street Life in Immigrant Enclaves”, la traducción es mía.

⁶⁹ Diner, “Street Food and Street Life in Immigrant Enclaves”, la traducción es mía.

⁷⁰ Vale la pena ser un poco más detallista. De acuerdo con Claudia Roden (*The Book of Jewish Food*, 39), efectivamente, tras las migraciones citadas, se perfiló por primera vez la cocina judía. Cocina judía que, como se ha dicho, solo comprendía a lo asquenazí. Una cocina, por tanto, incompleta por solo incluir lo europeo. Pero la cuestión es que es incompleta o peca de generalización no solo por eso. Las tradiciones asquenazíes no conformaban una cocina. Esos inmigrantes procedían un vasto territorio y aunque su comida, al igual que su cultura y su lengua, fueran similares, no era, ni es, monolítica en términos de sabor, ingredientes o elección de los platos. De hecho, se puede establecer un paralelismo entre las geografías de los diferentes dialectos ídish y las diferentes formas de elaborar una misma receta. El caso más claro es el *gefilde fish* que cambia de sabor exactamente en los mismos puntos que los principales dialectos ídish. Así, mientras que en la receta polaca es

4. LOS JUDÍOS EN LA ARGENTINA

No debería sorprender la atención que hasta el momento ha recibido la comunidad judía estadounidense. Dos son los motivos que lo justifican. Antes que nada, se ha de reconocer que existe algo singular en esa judería y que tal singularidad no se limita a lo alimentario. Desde allí, concretamente desde el Lower East Side neoyorquino, se exportaron las narrativas relacionadas con la diferenciación étnica de los judíos y, en consecuencia, lo que hoy se conoce como comida judía.⁷¹ Pero si eso es así no es solo porque esta comunidad se convirtiera en la mayor de la diáspora,⁷² sino por la creciente influencia política, social, económica y cultural con la que contó, y todavía cuenta, Estados Unidos en la configuración del mundo contemporáneo. Es decir, esto es debido a que lo judío, tanto como el eje de lo occidental en su totalidad, experimentó un desplazamiento de Europa a Estados Unidos, el cual no incumbía solo a lo físico sino a los términos y condiciones de la hegemonía cultural.⁷³ El otro, más prosaico, que no irrelevante, está relacionado con la falta de investigaciones sistemáticas sobre las prácticas alimentarias de los judíos que, en lugar de América del Norte, optaron por la Argentina como lugar de destino.

Es necesario, sin embargo, agregar algunos trazos definitorios sobre la historia judía en Argentina con la esperanza de que esto revele algo acerca de su alimentación. En primer lugar, la comunidad judía argentina tiene sus raíces en las grandes olas inmigratorias que comenzaron a fines del siglo diecinueve con la ayuda de la organización filantrópica *Jewish Colonization Association* (JCA) y que continuaron hasta la Segunda Guerra Mundial con la llegada de judíos que escapaban de la Alemania nazi.⁷⁴ Gracias a esa organización, judíos

una preparación más bien dulzona, los judíos lituanos y ucranianos suelen comer una versión salada y con una buena cantidad de pimienta. En este mismo sentido, son interesantes los estudios (por ejemplo, Simon J. Bronner, *Framing Jewish Culture: Boundaries and Representations* [Liverpool: Liverpool University Press, 2014]) en relación con la conformación de los estereotipos y las diferencias entre grupos judíos en la primera mitad del siglo veinte en Estados Unidos. El caso del *gefilte fish* es la única diferencia que, según Bronner (p. 68), tiene un asidero en la realidad.

⁷¹ Diner, “Street food and Street Life in Immigrant Enclaves”; Hasia R. Diner, *Lower East Side memories: a Jewish place in America* (Princeton; Oxford: Princeton University Press, 2000). Asimismo, para mayor detalle, sobre cómo los judíos llevaron determinados productos a Estados Unidos, véase Joel Denker, “The ‘Heartburn of Nostalgia’: Jewish Food in America”, 65–88, en *The World on a Plate: A Tour through the History of America’s Ethnic Cuisine* (Lincoln: University of Nebraska Press, 2003).

⁷² Véase Ira M. Sheskin, “American Jews”, en *Ethnicity in Contemporary America: A Geographical Appraisal*, 2ª ed., ed. por Jesse O. McKeen (Lanham: Rowman & Littlefield Publishers, 2000).

⁷³ Compárese con Enzo Traverso, *The End of Jewish Modernity*, trad. David Fernbach (Londres: Pluto Press, 2016), 3–4.

⁷⁴ Desde luego, existe registro de la presencia judía en Argentina desde el periodo colonial, sobre todo, de sefardíes y criptojudíos. No obstante, las bases demográficas de la comunidad judía actual se han de buscar, como digo, en las migraciones que se inician en esta fecha.

Por otro lado, vale la pena puntualizar que la migración de judíos hacia Argentina se puede dividir en tres etapas. La primera comienza en 1889 y termina con el inicio de la Primera Guerra Mundial en 1914. Estuvo formada, en su mayoría, por judíos asquenazíes que huían de la pobreza y las políticas opresivas y violentas del Imperio Ruso y de Europa central y, en mucha menor medida, por sefardíes de Medio Oriente. La segunda, entre 1918 y 1933, trajo fundamentalmente a judíos polacos, aunque también húngaros, checos, marroquíes y sirios. La última, desde 1933 hasta ya entrada la década de 1950, estuvo motivada por la violencia nazi y fue en la que llegaron judíos provenientes de Alemania, Europa oriental e Italia y también sefardíes. A este respecto, véase Adrián Jmelniczky y Ezequiel Erdei, *La población judía de Buenos Aires: estudio sociodemográfico* (Buenos Aires: AMIA,

provenientes del Imperio Ruso y Europa del Este se establecieron en las diversas colonias agrícolas creadas y administradas por la JCA en las provincias de Buenos Aires, La Pampa, Entre Ríos y Santiago del Estero.⁷⁵ Y una vez allí, como pasó en Estados Unidos, la asimilación de los judíos se entrelazó con la (re)definición racial, cultural y política de la Argentina. De ahí que esos paisajes vieran aparecer a la figura del “gaucho judío”, el arquetipo idealizado que ejemplifica la capacidad de los judíos para mimetizarse con el entorno y lograr una integración armoniosa en la sociedad argentina.⁷⁶ Es más, la obra de Alberto Gerchunoff, *Los gauchos judíos* (1910), destaca especialmente este paradigma por medio de la mitificación del destino americano y de la vida en las colonias.⁷⁷

Pero la adaptación de las prácticas alimentarias en un nuevo terruño se realiza siempre gradualmente y en paralelo a la adquisición de la lengua local y de los valores culturales. Más allá de la imagen proyectada por Gerchunoff, no siempre fue fácil adaptarse al medio agreste, a las duras condiciones de la vida rural o al manejo de los diferentes códigos de conducta. Como muestra la anécdota que Ricardo Feierstein recoge en su libro *Historia de los judíos argentinos*, también hubo frecuentes choques culturales y extrañamiento en ese contexto:

A propósito del faenamiento del ganado, por ejemplo, un colono recuerda la sorprendida cara del mayordomo cuando el *schojet* sacrificó un ternero, con tan mala suerte que la carne resultó *terefá* (impura). Se pidió entonces otro animal y, muy sorprendido, el mayordomo vino en persona a ver qué pasaba: ‘Nos creyó locos. En primer lugar, ¿cómo es posible que no pueda comerse carne fresca? Y luego: ¿dónde se ha visto que se sacrifique una res cortándole la garganta?’ A su juicio, para que la piel no perdiera valor debía cortarse el pescuezo del animal a lo largo. De ahí que el mayordomo se negase a proveer otro animal a menos que se le pagara su importe. Así lo hicieron esa vez los futuros colonos y tuvieron carne; al mayordomo le agradó el trato e hizo un arreglo con ellos en el sentido de que le reintegrarían el valor de la piel de toda res que se sacrificara a la manera ritual... Ese era el precio de la fidelidad de los colonos judíos a la ley de Moisés en materia de carne *kasher* (pura).⁷⁸

Solo hizo falta tiempo para que una parte significativa de la población judía que residía en las colonias optara por abandonarlas y trasladarse a las grandes ciudades, sobre todo a Buenos Aires, con miras a emprender estudios o encontrar nuevas oportunidades laborales. Esta reubicación generó una transformación en la dinámica de las comunidades, marcando el cambio de una estructura agrícola a la emergencia de un sector conformado por comerciantes urbanos. Para 1960, la capital y su área metropolitana ya representaba el 80% del total de la

2005), 15–24; Víctor A. Mirelman, *En búsqueda de una identidad: los inmigrantes judíos en Buenos Aires (1890-1930)* (Buenos Aires: Milá, 1988); Robert Weisbrot, *The Jews of Argentina: From the Inquisition to Perón* (Philadelphia: The Jewish Publication Society of America, 1979).

⁷⁵ Damián Setton, “Judaísmo en la Argentina”, en *Diccionario de religiones en América Latina*, coord. por Roberto Blancarte (México: Fondo de Cultura Económica; El Colegio de México, 2018), 279.

⁷⁶ Ricardo Feierstein, *Memoria e identidad: las avenidas del barrio judío en la ciudad literaria* (Buenos Aires: Acervo Cultural, 2021), 37-8; Ricardo Feierstein, *Historia de los judíos argentinos*, 3ª ed. (Buenos Aires: Galerna, 2006), 90.

⁷⁷ Feierstein, *Memoria e identidad*, 37-8; Iván Cherjovsky, *Recuerdos de Moisés Ville: La colonización agrícola en la memoria colectiva (1910-2010)* (Buenos Aires: Teseo, 2017). Asimismo, para mayor detalle sobre este particular, véase Judith N. Freidenberg, *The Invention of the Jewish Gaucho: Villa Clara and the Construction of Argentine Identity* (Austin: University of Texas Press, 2009). Aunque el paradigma del gaucho judío resonará a lo largo de numerosas narrativas del siglo veinte, a mediados de siglo comenzará a abrirse camino la negación ideológica de este discurso idealista con relatos como *Los rebeldes y los perplejos* (1959) o *La generación olvidada* (1958), de Samuel Pecar, o en *Manía ambulatoria* (1978), de Bernardo Kordon.

⁷⁸ Feierstein, *Historia de los judíos argentinos*, 94–5.

población judía de Argentina.⁷⁹

Los judíos porteños llegados antes del inicio de la inmigración masiva ya se concentraban alrededor de la Plaza Lavalle, por lo que este fue el principal centro de residencia para aquellos llegados en la primera ola inmigratoria.⁸⁰ Poco tardaron, sin embargo, en desplazarse hacia otros barrios más asequibles. El período entre 1900 y 1930 estuvo marcado, pues, por la circulación y concentración de judíos en el barrio del Once (el cual debe su nombre a la proximidad con la estación terminal de trenes Once de Septiembre). De hecho, Once se erigió como un símbolo de la presencia judía en Argentina, pues no solo albergaba al grueso de familias judías de la capital, sino también a un gran número de instituciones que fueron fundadas para atender las necesidades comunitarias y mitigar los traumas de la aculturación. A fin de cuentas, dotado con las características de un “gueto abierto”, el barrio funcionaba como una red de apoyo, ofreciendo tanto conexiones comerciales y oportunidades laborales como afinidades culturales relativas, entre otras cosas, al culto, la comida o el ocio.⁸¹

De todas maneras, hacia 1920, la trama urbana de los judíos de Buenos Aires cambiará debido al significativo movimiento de la comunidad hacia Villa Crespo, un barrio cercano a Once, pero en dirección noroeste. Siguiendo el patrón establecido primero en Lavalle y luego Once por los migrantes más tempranos, este fue el lugar elegido por los recién llegados, en su mayoría asquenazíes.⁸² Aunque con diferencias. Para empezar porque Villa Crespo, que albergaba una considerable población inmigrante, destacaba por su carácter cosmopolita al que se sumaron los judíos, instalándose en conventillos, como el emblemático de la Paloma, y conviviendo con españoles, italianos, árabes y criollos.⁸³ Asimismo, a diferencia del Once, estos judíos eran, además, más pobres y menos religiosos. Este supuesto no les impidió, sin embargo, establecer comercios, tomar partido en acontecimientos públicos, crear diferentes espacios comunitarios alineados con sus simpatías ideológicas o sus pertenencias lingüísticas o religiosas y, por supuesto, abrir bares, confiterías y almacenes de comida judía.

Más adelante, durante el período comprendido entre 1936 y 1947, la presencia judía se consolidó en esos dos barrios, a pesar de que, a la par, se producía un lento, pero constante, movimiento hacia otras áreas de la ciudad. En rigor, esta fase se caracterizó por la dispersión y fragmentación de la comunidad, debido a los desplazamientos hacia Almagro, Caballito, Floresta, Villa Devoto, Villa Urquiza, Belgrano o Palermo. Al concluir este proceso, ya no quedaba ningún barrio sin alguna presencia judía, aunque solo Once y Villa Crespo tengan, hasta hoy, el estatus icónico de “barrios judíos”.⁸⁴

Sin la posibilidad de hacer un estudio comparativo meticuloso, y aún a sabiendas de que cada historia cuenta con sus propios matices, todo parecería indicar que aquellas “calles étnicas”⁸⁵ de Buenos Aires fueron, al igual que en Nueva York, el vehículo para el desarrollo

⁷⁹ Dujovne, *Una historia del libro judío*, 17–8.

⁸⁰ AMIA Comunidad Judía, “Mi Buenos Aires judíos: El Primer Barrio”, *Google Arts & Culture*, https://artsandculture.google.com/story/_gUxW55guklnJA?hl=es.

⁸¹ Feierstein, *Historia de los judíos argentinos*, 147.

⁸² Feierstein, *Historia de los judíos argentinos*, 153–69.

⁸³ Raanan Rein, *Los muchachos peronistas judíos: los argentinos judíos y el apoyo al Justicialismo* (Buenos Aires: Sudamericana, 2015), 27, edición para Kindle. A este respecto, véase también Vicente O. Cutolo, *Buenos Aires: Historia de las calles y sus nombres*, tomo II (Buenos Aires: Editorial Elche, 1988), 1149.

⁸⁴ Rein, *Los muchachos peronistas judíos*, 27; Feierstein, *Historia de los judíos argentinos*, 172.

⁸⁵ Diner, “Street food and Street Life in Immigrant Enclaves”, s. p.

de redes hiladas a condición no solo de lo religioso, sino de los profundos significados sociales, culturales y políticos que unían a la comunidad. Sabemos que su constitución como grupo distintivo en Buenos Aires no se limitó a la particularidad religiosa, sino que, tal y como recoge Setton, encontró vías de reafirmación en un complejo entramado donde convergían aspectos relativos a la cultura, como la lengua o las costumbres alimentarias, con elementos relativos a los diferentes espacios de socialización o a la adhesión a las distintas corrientes ideológicas de las que fueron partícipes estos judíos. La judería argentina varía de otros contextos tanto por su diversidad regional (aunque con una mayoría de asquenazíes) como por la constitución de espacios sociales en torno a proyectos identitarios más allá de lo religioso, como el nacionalismo, el comunismo, el socialismo, el secularismo y el laicismo.⁸⁶ En la práctica, los judíos argentinos, según Leonardo Senkman, “construyeron y reconstruyeron sus identidades colectivas a través de una negociación permanente de sus instituciones con la cambiante identidad nacional local, pero también con sus fluidas lealtades y solidaridades etnotransnacionales hacia la diáspora”.⁸⁷ Y la alimentación no jugó un papel secundario en todo el nuevo entramado.

En efecto, almacenes y carnicerías *kosher*, así como los bares, las confiterías y los diversos establecimientos, *kosher* o no, fueron puntos de encuentro para los miembros de la comunidad. Eso sí, con diferencias de género. Las mujeres asquenazíes se encontrarían con cierta facilidad en la fiambrería de Mendel Szmedra, en Uriburu y Tucumán, en la rotisería de Brusilovky en Junín y Corrientes, o la de Nemirovsky, en Corrientes y Pasteur, para proveerse de arenques, encurtidos u otros alimentos; en cambio, las de lengua árabe lo harían en *Helueni*, en la avenida Córdoba, entre Larrea y Azcuénaga, cuando iban en busca de frutos secos, fruta desecada o dulces similares a los de su lugar de origen.⁸⁸ Los hombres, por su parte, se verían en los restaurantes y cafés porteños. De hecho, al margen de los locales *kosher* sirios o de Europa del Este, era habitual encontrar a judíos asquenazíes junto a destacadas figuras culturales en lugares como el *Bar León*, en la esquina de Pueyrredón y Corrientes, o el *Café San Bernardo*, inaugurado en 1912 sobre la avenida Corrientes, entre Acevedo y Gurruchaga.⁸⁹ El *Café Izmir*, ubicado en Gurruchaga 432 e inaugurado alrededor de 1920, ejercía, en cambio, un fuerte atractivo sobre los hombres sefardíes. Este lugar se destacaba por ofrecer juegos de *backgammon*, presentaciones de orquesta oriental y danzas árabes, además de ser testigo confrontaciones teológicas y políticas con griegos y armenios de otras religiones.⁹⁰ Otros establecimientos, como el *Comercial* de Alter Karpovsky en Av. Corrientes,

⁸⁶ Damián Setton, “Judaísmo en la Argentina”, en *Diccionario de religiones en América Latina*, coord. por Roberto Blancarte (México: Fondo de Cultura Económica, 2018), 279–92.

⁸⁷ Leonardo Senkman, “Ser judío en la Argentina: las transformaciones de la identidad nacional”, en *Identidades judías, modernidad y globalización*, comp. por Paul Mendes-Flohr, Yom T. Assis y Leonardo Senkman (Lilmod: Buenos Aires, 2007), 403.

⁸⁸ Sandra McGree Deustch, *Cruzar fronteras, reclamar una Nación: Historia de las mujeres judías argentinas, 1880-1955*, trad. Silvia Villegas (Buenos Aires: Fondo de Cultura Económica, 2017), edición para Kindle.

⁸⁹ AMIA Comunidad Judía, “Mi Buenos Aires judío: El barrio del ‘Once’”, *Google Arts & Culture*, <https://artsandculture.google.com/story/5gWRF8A3sUxwIA?hl=es>.

⁹⁰ Ricardo Elía, “El Café Izmir, emblema de convivencia interreligiosa”, *Valores Religiosos*, <https://valoresreligiosos.com.ar/Noticias/el-cafe-izmir-emblema-de-convivencia-interreligiosa-15227>; Carlos Szwarcer, “El Café Izmir de Villa Crespo”, *Enlace Judío*, 22 de octubre de 2017, <https://www.enlacejudio.com/2017/10/22/el-cafe-izmir-de-villa-crespo/>; AMIA Comunidad Judía, “Mi

entre Junín y Uriburu, o el *Pinatí*, también fueron espacios concurridos por judíos que acudían a tomar una taza de té con limón y un *bagel* con queso al salir del teatro en ídish del *Excelsior* o el *Soleil*.⁹¹

Se puede formular, por tanto, la idea de que el componente religioso, representado por el cumplimiento de las leyes del *kashrut*, no fue el rasgo distintivo ni mucho menos el más unificador. Sea, como afirman Vivian Klaff o Alan Kraut, por la asimilación de la comunidad judía a la sociedad no judía circundante, o sea porque el anonimato hiciera más fácil y lucrativo olvidar las reglas, como sostiene Megan Elias o Abraham Caham, o sea porque, como afirma Beth Wenger, en el nuevo contexto las autoridades religiosas perdieran buena parte de su poder prescriptivo, lo que tenemos por cierto es que los límites en torno a la condición judía más que desdibujarse, estaban siendo reajustados.⁹²

Hay, si se quiere decir así, un paso decisivo de lo *religioso* a lo *simbólico* de la etnicidad que la alimentación retrata especialmente bien. El *kashrut* como práctica social limitaba la comensalidad y, consecuentemente, dónde se comía y con quién se compartía esa comida. Incluso se podría decir, como lo hacía Douglas, que su función es, precisamente, la de separar o, si se prefiere, la de generar distinciones mediante el establecimiento de patrones de comportamiento que, de un lado, reforzaban la cohesión del grupo y, de otro, la separación con los demás. Dentro de la comunidad judía, estas restricciones promueven un sentimiento de seguridad y conexión mutua; fuera de ella, constituyen barreras para la interacción social y provocan sospechas.⁹³

Pero si eso fue así, no es menos cierto que el primer impulso emancipador marcó un hiato. A partir de entonces, la desintegración de identidades colectivas tradicionales y totalizadoras que, hasta ese momento, conferían sentido a la vida en comunidad se intensificó.⁹⁴ La unidad excluyente de la época premoderna dio paso a una multiplicidad de sujetos actantes e, incluso, de formas de relacionarse con lo religioso, formas que cuestionaban un sistema de creencias, valores y actitudes que hasta entonces se había asumido como único. Las fronteras que se levantaban entre judíos y no judíos devinieron permeables, porosas. Lo gentil ya no era algo que se encontrase claramente fuera, sino que estaba también cada vez más presente en las

Buenos Aires judío: Entre ‘Knishes’ y ‘Burekas’”, *Google Arts & Culture*, <https://artsandculture.google.com/story/uAVR0n-qnB46jg?hl=es>.

⁹¹ Eliahu Toker y Ana Epelbaum Weinstein, *Sitios de la memoria: los cementerios judíos de Liniers y Tablada* (Buenos Aires: AMIA, 2005), 170; Feierstein, *Historia de los judíos argentinos*, 170–2.

⁹² Respectivamente: Vivian Klaff, “Defining American Jewry From Religious and Ethnic Perspectives: The Transitions to Greater Heterogeneity”, *Sociology of Religion* 67, núm. 4 (2006), 415–38; Alan Kraut, “Doing as Americans Do: The Post-migration Negotiation of Identity in the United States”, *The Journal of American History* 101, núm. 3 (2014), 707–25, <https://www.jstor.org/stable/44286294>; Megan Elias, “Summoning the Food Ghosts: Food History as Public History”, *The Public Historian* 34, núm. 2 (2012), 20–1, <http://www.jstor.org/stable/10.1525/tph.2012.34.2.13>; Beth S. Wenger, “Inventing American Jewry”, *Journal of Jewish Communal Service* 86, núm. 1/2 (2011), 3–9. Vale la pena aclarar que todos los autores aquí citados se refieren a la experiencia judía en Estados Unidos. No obstante, los traigo a colación porque pueden ser herramientas válidas para aventurar hipótesis sobre los derroteros de las prácticas alimentarias de los judíos en la Argentina.

⁹³ Mandel, “Why Do They Care?”, 33–4.

⁹⁴ Martínez Ariño, *Las comunidades judías contemporáneas en Cataluña*, 41.

propias familias y comunidades, así como en las identidades de los individuos.⁹⁵ En suma, los límites sociales, creados y reforzados por límites simbólicos formulados en patrones comunales de comportamiento, fueron sacudidos.

La cocina no dejó de ser un medio para construir la identidad colectiva, pero redefinido, como redefinida estaba ya esa identidad colectiva. Dada la pérdida de dominio de lo religioso, la cocina judía comenzaría a ser la del recuerdo del lugar de origen y la de los platos transmitidos en el ámbito familiar, fuera cual fuera su vínculo con la fe. Desde luego, la cocina judía siguió organizando prácticas vinculadas con lo religioso, pero lo interesante es que se amplió para abarcar otras más ligadas a lo cultural y sentimental del pasado. El referente étnico acentuó su importancia simbólica a despecho de lo religioso. Ahora, ligada a la memoria familiar, la comida judía era, más que ninguna otra cosa, un medio por el que la persona actualizaba su filiación étnica, al pueblo, a la comunidad histórica; en definitiva, a las nuevas formas de ser judío en la Modernidad.

5. SEGUNDA EMANCIPACIÓN JUDÍA

Queda claro: desde el siglo diecinueve los judíos enfrentan una crisis de identidad. O, mejor aún, enfrentan una sucesión de crisis de identidad. La senda trazada por la Modernidad comportó el despliegue de una amplia diversidad de respuestas que, en su intento de reconciliar la afirmación de la diferencia o la especificidad judía con la lucha por la igualdad, estaban obligadas, precisamente, a lidiar con la tensión que comportaba el ensanchamiento de los horizontes culturales judíos más allá de lo establecido por la tradición rabínica.⁹⁶

Pero la dinámica de adecuación cultural que de ello se deriva fue variando a medida que se renovaban las generaciones. ¿Qué es ya *lo* judío o el judaísmo para aquellos sin prácticas religiosas y nacidos en un entorno completamente diferente al de las raíces inmigratorias? En parte lo desconocían, y ese desconocimiento simbolizó un punto de inflexión significativo.⁹⁷ Como afirma Fischman, la primera generación de judíos nacidos en Buenos Aires selló una permuta del judaísmo halájico al judaísmo como tradición, una tradición entendida, por lo demás, como una forma de mantener la cadena de continuidad, pero desplazando el carácter coercitivo de lo religioso en favor de un concepto que dejara margen de actuación para la reformulación de las prácticas vinculadas con el judaísmo.⁹⁸ No hay polarización ideal entre tradición y modernidad. Porque la tradición, más en estos términos, no es una simple vuelta al pasado, sino una reactivación o reinención del pasado que ha de adecuarse, y de hecho se adecúa, a las demandas de modernización.⁹⁹ O, dicho de otro modo, si se prefiere: la tradición reactivaba, mediante “procesos de reagregación”, una identidad colectiva fondeada en

⁹⁵ Stuart Charmé, Bethamie Horowitz, Tali Hyman y Jeffrey S. Kress, “Jewish Identities in Action: An Exploration of Models, Metaphors, and Methods”, *Journal of Jewish Education* 74, núm. 2 (2008), 123, <https://doi.org/10.1080/15244110802126640>.

⁹⁶ Bokser-Liwerant, “Identidad y alteridad”, 126; Paul Mendes-Flohr, *Cultural Disjunctions: Post-Traditional Jewish Identities* (Chicago y Londres: The University of Chicago Press, 2021), 2.

⁹⁷ Feierstein, *Memoria e identidad*, 57; 62–3.

⁹⁸ Fernando Fischman, “Religiosos, no; tradicionalistas, sí”: Un acercamiento a la noción de tradición en judíos argentinos”, *Sambatió* 1 (2006): 43-58. La afirmación, de todas maneras, parece válida para todos los migrados al continente americano.

⁹⁹ Véase Norman Solomon, “Judaism in the New Europe: Discovery or Invention”, en *Jewish Identities in the New Europe*, ed. por Jonathan Webber (Londres: The Littman Library of Jewish Civilization, 1994), 88.

paradigmas tradicionales básicos (*root paradigms*) refuncionalizados en detrimento de la disolución de dicha identidad por la acogida de, o la pugna con, paradigmas culturales ajenos (“procesos de disolución o desmembramiento”).¹⁰⁰

El tiempo presente resulta ser heredero, sin dudas, de este proceso de reagregación. No obstante, el paso dado tras la posmodernidad tiene aún más importancia para entender las dinámicas culturales contemporáneas.¹⁰¹ Porque si la Modernidad designó, entre otras varias cosas, esa exacerbación de la subjetividad, con la libertad subjetiva como el principio rector de la vida social y la elección y los sentimientos como nociones casi sagradas, ahora aquello cede a nuevo estadio del individualismo que no conviene soslayar. En efecto, a partir de la segunda mitad del siglo veinte, los procesos de individuación se intensificaron, como intensificada estaba ya la autonomía individual frente a tradiciones y normas culturales.¹⁰²

Gilles Lipovetsky es muy claro en la descripción de este cambio de paradigma. Simplificando, lo que Lipovetsky detecta es un cambio desde el individualismo clásico al individualismo narcisista. De conformidad con lo expuesto en su libro *El crepúsculo del deber*, en el individualismo clásico, la socialización estaba regulada por determinadas instituciones (económicas, familiares, políticas o de otra naturaleza) que imprimían en los sujetos un comportamiento *ad hoc*. Es decir, aun cuando se entendía desvanecida, en parte, la normatividad externa, la Modernidad procuró a los sujetos de una moral laica sustentada en el culto al deber, esto es, en una cultura del sacrificio que glorificaba la abnegación y el compromiso cívico.¹⁰³ Sin embargo, la era del consumo y de la comunicación de masas inaugurada en la década del cincuenta del siglo pasado acabó con aquello. A partir de entonces, emerge lo que Lipovetsky denomina “proceso de personalización” o “segunda revolución individualista”, a saber, una mutación social en la que el individuo, con la autonomía como valor supremo, lleva hasta sus últimas consecuencias el deseo de liberación personal. Tanto es así que la moral laica será sustituida, tal y como desarrolla con prolijidad

¹⁰⁰ Sigo aquí las palabras que Gilberto Giménez expone en línea con las ideas de Víctor Turner en torno a la liminalidad. Gilberto Giménez Montiel, *Estudios de la cultura y de las identidades sociales* (México: Consejo Nacional para la Cultura y las Artes; Instituto Coahuilense de Cultura, 2007), 107.

¹⁰¹ Jack Kugelmass, Introducción a *Between Two Worlds: Ethnographic Essays on American Jewry*, ed. por Jack Kugelmass (Ithaca: Cornell University, 1988), 2. Este estudio fue pionero en remitir a la posmodernidad como uno de los contextos que explicaban la construcción de la identidad en judíos estadounidenses.

¹⁰² Son varios los autores que, desde diferentes perspectivas, exploran esta tendencia histórica. Por ejemplo, hay quien, siguiendo a Zygmunt Bauman, habla de “modernidad líquida”; otros, con Anthony Giddens, de “modernidad tardía”; de “modernidad reflexiva”, como Ulrich Beck; del “capitalismo tardío” de Jürgen Habermas; de “sobremodernidad”, al hilo de lo planteado por Marc Augé o de “hipermodernidad”, como Gilles Lipovetsky. Ahora bien, aunque apunten en la misma dirección, no existe relación de sinonimia entre ellos, no son términos intercambiables. Como se verá a continuación seguiré, fundamentalmente, a Lipovetsky para el desarrollo de este marco interpretativo. En todo caso, al respecto de las diferentes terminologías, véase Zygmunt Bauman, *Modernidad líquida*, trad. Jaime Arrambide Squirru y Mirta Rosenberg (México: Fondo de Cultura Económica, 2003); Ulrich Beck, Anthony Giddens y Scott Lash, *Modernización reflexiva: Política, tradición y estética en el orden social moderno*, trad. Jesús Alborés (Madrid: Alianza, 2001); Marc Augé, *Los ‘no lugares’: espacios del anonimato. Una antropología de la sobremodernidad*, trad. Margarita Mizraji (Barcelona: Gedisa, 2000); Jürgen Habermas, *Problemas de legitimación en el capitalismo tardío*, trad. Amorrutu editores (Madrid: Cátedra, 1999); Gilles Lipovetsky y Sébastien Charles, *Los tiempos hipermodernos*, trad. Antonio-Prometeo Moya (Barcelona: Anagrama, 2006).

¹⁰³ Gilles Lipovetsky, *El crepúsculo del deber: La ética indolora de los nuevos tiempos democráticos*, trad. Juana Bignozzi, 5ª ed. (Barcelona: Anagrama, 2000).

en *La era del vacío*, por una ética sin dolor y una moralidad sin sacrificio. En este sentido, no es casualidad que sea el ocio el lugar en el que se manifiesten las nuevas formas de socialización: se reivindica el derecho a disfrutar de la vida y a vivir conforme a los deseos. Son las consecuencias del surgimiento de un individualismo narcisista, más flexible, expresivo, dotado de sensibilidad psicológica y, sobre todo, centrado en su educación, en su realización emocional e íntima, en su autonomía y en su derecho a ser diferente.¹⁰⁴

Según el francés, lo que caracteriza a este nuevo individualismo narcisista no es solo que se asiente sobre los principios de seducción para perpetuar el consumo sino su búsqueda constante de lo agradable y lo placentero y su rechazo, también constante, de lo doloroso o desagradable. Además, debido al privilegio de la autonomía, ya no es la sociedad y sus instituciones lo que conforma a los individuos; son los individuos y sus actividades personales los que dan forma a una sociedad cada vez más individualizada. Para ser más precisos, lo que sucede en la posmodernidad es que las instituciones, dadoras de sentido en el individualismo clásico, se vacían, se agotan en nombre de una sociedad con “el mínimo de coacciones y el máximo de elecciones privadas posible, con el mínimo de austeridad y el máximo de deseo, con la menor represión y la mayor comprensión posible”.¹⁰⁵ Cada individuo produce ahora una cultura *ad hoc* donde lo crucial es el *sincretismo individualista*, esto es, la capacidad de incorporar, mezclar, combinar, agregar casi de todo, manteniendo, al tiempo, la identidad personal y la “autenticidad” de ser uno mismo.¹⁰⁶

En consecuencia, es la posmodernidad, con la desaparición de las acciones colectivas que no tengan como referente al individuo y con la multiplicación de opciones y, por ende, de elecciones y maneras posibles de construir la propia identidad, la que dio a luz la época *cool*:

La edad posmoderna, en ese sentido, no es, en absoluto, la edad paroxística libidinal y pulsional del modernismo; más bien sería al revés, el tiempo posmoderno es la fase *cool* y desencantada del modernismo, la tendencia a la humanización a medida de la sociedad, el desarrollo de las estructuras fluidas moduladas en función del individuo y de sus deseos, la neutralización de los conflictos de clase, la disipación del imaginario revolucionario, la apatía creciente, la desubstanciación narcisista, la reinvestidura *cool* del pasado.¹⁰⁷

Si bien, la transición del capitalismo en el siglo veintiuno conllevará el fin de esta etapa y el inicio de una nueva época histórica: el ocaso de lo *cool* frente a la emergencia de la nueva cultura que justifica el regreso de lo *hot* a lo social. Según Lipovetsky, ya no se puede hablar tanto de posmodernidad como de hipermodernidad, esto es, de una superación de lo *pos* en beneficio de otro modo de ser y de relación que, siempre autorreferencialmente, recupera la Modernidad y todas las contradicciones anejas a ella. Son los tiempos, los nuestros, los de la desmesura, del culto a lo extremo, al exceso, a la intensidad, como también lo son del movimiento, de la fluidez y la flexibilidad. Ahora, el narcisismo no desaparece, sigue siendo centro de gravedad y el parámetro del comportamiento y de la estructura social, pero no ya solo mediante el goce y el placer. El narcisismo hipermoderno es paradójico, un poco

¹⁰⁴ Gilles Lipovetsky, *La era del vacío: ensayos sobre el individualismo contemporáneo*, trad. Joan Vinyoli y Michèle Pendax, 13ª ed. (Barcelona: Anagrama, 2000), 12.

¹⁰⁵ Lipovetsky, *La era del vacío*, 6–7.

¹⁰⁶ Lipovetsky, *La era del vacío*, 41.

¹⁰⁷ Lipovetsky, *La era del vacío*, 113.

neurótico y esquizoide. Se tiene por “maduro, responsable, organizado y eficaz, adaptable”¹⁰⁸ sintiéndose, por ello, más impulsado por la responsabilidad y la eficacia. No obstante, no deja, por ello, de ser desregulado, flexible y opcional.¹⁰⁹

Volveré sobre la hipermodernidad y los cambios en el consumo que de ella derivan un poco más adelante. Por el momento, me gustará prestar atención a otra cosa, esta es: el impacto de la posmodernidad en el judaísmo.

Que la “segunda revolución individualista” coincida con (me atrevo a llamar) la “segunda emancipación judía” no es, ni mucho menos, una casualidad. Una segunda emancipación judía que, además, coincide temporalmente con otras cuestiones de gran relevancia para la comunidad. Para Moshe Rosman, habría otros elementos clave que explican la posmodernidad judía. Particularmente, el Holocausto y la fundación del Estado de Israel en 1948 fueron, para él, la puerta de entrada a, entre otras cosas, la reorganización de la vida judía en virtud de los polos estadounidense e israelí, con todo lo que ello implica.¹¹⁰ El hecho se justifica por cómo la emancipación posmoderna se caracteriza por el desasimiento o ruptura con respecto a los ideales promulgados por la visión ilustrada del mundo. Es decir, no es que la emancipación debiera ya cumplir con el inexcusable requisito de ejercer *eo ipso* la autonomía individual como judíos o, a la inversa, de librarse de toda tutela (particularmente, de toda tutela religiosa) que condicionase el juicio. De lo que se trata ahora es de que ese ímpetu emancipador no solo profundiza estas dinámicas, sino que esa profundización se basa en el desalojo de lo que en la Modernidad acompañaba al concepto. Sigue siendo, en efecto, un impulso de autohabilitación que lleva a despojarse de toda clase de vínculos pasados que condicionen la libertad del sujeto para definirse y moverse al ritmo de los tiempos, pero sustituyendo el potencial político de su núcleo (“denominador justificable para todas las reivindicaciones que perseguían la eliminación de la desigualdad jurídica, social, política o económica”¹¹¹) por una búsqueda de la propia individualidad respaldada sobremanera en esa cultura posmoderna anteriormente descrita.¹¹²

¹⁰⁸ Gilles Lipovetsky y Sébastien Charles, *Los tiempos hipermodernos*, trad. Antonio-Prometeo Moya (Barcelona: Anagrama, 2006), 27.

¹⁰⁹ A este respecto, veáse Sébastien Charles, “El individualismo paradójico. Introducción al pensamiento de Gilles Lipovetsky”, en *Los tiempos hipermodernos*, trad. Antonio-Prometeo Moya, de Gilles Lipovetsky y Sébastien Charles (Barcelona: Anagrama, 2004), 11–50.

¹¹⁰ Moshe Rosman, “Defining the Postmodern Period in Jewish History”, en *Text and Context: Essays in Modern Jewish History and Historiography in Honor of Ismar Schorsch*, ed. por Eli Lederhendler and Jack Wertheimer (Nueva York: Jewish Theological Seminary, 2005), 95-130. En los mismos términos se expresa Simon Herman “Criteria for Jewish identity”, en *World Jewry and the State of Israel*, ed. por Moshe Davis (Nueva York: Arno Press, 1977), 163-181 y *Jewish identity: A social psychological perspective* (Beverly Hills: Sage, 1977). Con respecto a Israel, desde su establecimiento se convirtió en un eje fundamental para la identidad de los judíos de la diáspora, los cuales ya no podían identificarse sin tener en consideración esta nueva entidad política. Esta nueva forma de conexión con lo judío no comportaba (o no tenía por qué) una dimensión religiosa. En este sentido, es especialmente interesante el artículo de Regine Azria y Mohamed M. Hammu, “Los judíos, el judaísmo y la modernidad”, *Historia, Antropología y Fuentes Orales* 15 (1996), 131-142, <http://www.jstor.org/stable/27752840>.

¹¹¹ Koselleck, *Historia de los conceptos*, 119.

¹¹² En palabras de Lipovetsky, “¿Somos ‘cool?’”, en *De la ligereza* [ePub], trad. Antonio-Prometeo Moya (Barcelona: Anagrama, 2016): “Durante la segunda mitad del siglo XX hubo un gran movimiento de emancipación respecto de las pesanteces sociales y se produjo una revolución completa del modo de ser en su conjunto, de la relación con nosotros mismos y con los demás, de las formas de socialización y de individuación. Desembarazarse del peso de las prohibiciones y de los tabúes, gozar de la carne como mejor nos parece, vivir

El resultado es que los judíos cuentan desde ese entonces con múltiples y, a menudo, discontinuas identidades y membresías, que, por eso mismo, pueden no coincidir con las prescritas por su comunidad y su tradición.¹¹³ Ni étnico ni religioso: desde la posmodernidad, los judíos adoptan identidades tanto superpuestas como cambiantes.¹¹⁴ De hecho, tal y como demuestran investigaciones como las de Emily Sigalow sobre los budistas judíos, las de Samita K. Mehta sobre la negociación de la identidad en matrimonios interreligiosos, o las compiladas por Vincent Brook en *You Should See Yourself: Jewish Identity in Postmodern American Culture* sobre la creación o mantenimiento de identidades judías “antiesencialistas” desde el arte y la cultura, hoy los judíos se definen cada vez menos por su etnicidad que por su afinidad electiva.¹¹⁵ Es decir, desde la posmodernidad, los judíos eligen cómo relacionarse y cómo vincularse, que no encadenarse, con lo judío. Por eso, los supuestos de la doble pertenencia judía, tan propios de la primera Modernidad, han de darse ya por colapsados e inoperantes. En contraposición, se ha de operar con una nueva rúbrica, ya sea esta la de las identidades *postradicionales*, siguiendo a Mendes-Flohr,¹¹⁶ o la de las identidades *postétnicas*, en línea con Shaul Magid.¹¹⁷ Porque, en lo sucesivo, el reto será encontrar los modos de ser judío o pertenecer a lo judío en el mundo contemporáneo, independientemente de que esas formas de ser o pertenecer se ajusten a pautas normativas externas. Y eso incluye, desde luego, la evaluación reflexiva y crítica de qué los hace judíos, ya sea desde la religión o desde ámbitos culturales más diversos.¹¹⁸

6. *NEW/NOUVEAU JEWISH CUISINE: (HIPER)MODERNIDAD ALIMENTARIA Y GASTRONOMÍA JUDÍA*

sin trabas ni ataduras, de la manera más flexible: la levedad del ser se ha vuelto una aspiración, un ethos democrático de masas”. Asimismo, compárese con lo sugerido a un nivel diferente por Antonio Valdecantos, “El concepto de emancipación en la modernidad tardía”, en *La excepción permanente. O la construcción totalitaria del tiempo* (Madrid: Díaz & Pons Editores, 2014), 83–92.

¹¹³ Mendes-Flohr, *Cultural Disjunctions*, 10–1.

¹¹⁴ Harvey E. Golberg, “Dynamic Jewish Identities: Insights from a Comparative View”, en *Dynamic Belonging: Contemporary Jewish Collective Identities*, ed. por Harvey E. Goldberg, Steven M. Cohen y Ezra Kopelowitz (Nueva York; Oxford: Berghahn Books, 2012), 9.

¹¹⁵ Respectivamente: Emily Sigalow, *American JenBu: Jews, Buddhists, and Religious Change* (Princeton; Oxford: Princeton University Press, 2019); Samira K. Mehta, “You are Jewish if You Want to Be: The Limits of Identity in a World of Multiple Practices”, en *Beyond Jewish Identity: Rethinking Concepts and Imagining Alternatives*, ed. por Jon A. Levisohn y Ari Y. Kelman (Brookline: Academic Studies Press, 2019), 17–35; Samira K. Mehta, *Beyond Chrismukkah: The Christian-Jewish Interfaith Family in the United States* (Chapel Hill: University of North Carolina Press, 2018); Samira K. Mehta, “I chose Judaism but Christmas cookies chose me’: Food, identity, and familial religious practice in Christian/Jewish blended families”, en *Religion, food, and eating in North America*, ed. por Benjamin E. Zeller, Marie W. Dallam, Reid L. Neilson y Nora L. Rubel (Nueva York: Columbia University Press, 2014), 154–74; Vincent Brook, ed., *You should see yourself: Jewish identity in postmodern American Culture* (New Brunswick; Nueva Jersey; Londres: Rutgers University Press, 2006).

¹¹⁶ Mendes-Flohr, *Cultural Disjunctions*. En base al concepto filosófico de rizoma elaborado por Gilles Deleuze y Félix Guattari, este estudioso defiende la diversidad y pluralidad del judaísmo en términos ontológicos, que no epistemológicos, de existencias no competitivas ni jerárquicas.

¹¹⁷ Shaul Magid, *American Post-Judaism: Identity and Renewal in a Postethnic Society* (Bloomington e Indianápolis: Indiana University Press, 2013). Inspirado en el estudio de David Hollinger titulado *Postethnic America: Beyond Multiculturalism*, Magid sostiene el concepto de postetnicidad en tanto que hibridación cultural. De esta manera, el judaísmo es menos una etnicidad que un mosaico de historias, narrativas y afiliaciones.

¹¹⁸ Goldberg, “Dynamic Jewish Identities”, 2.

La modernidad alimentaria ha marchado en paralelo al proceso general de modernización social. El panorama actual se perfila, por consiguiente, como una inclinación hacia la individualización en las decisiones alimentarias impulsada, sobre todo, por el aumento de opciones y productos disponibles. Los patrones alimentarios se han diversificado. La tarea es, pues, analizar la nueva estructuración (o, llegado el caso, desestructuración) de la alimentación contemporánea y, con ello, lo que revelan los objetos culturales y las tendencias culinarias de tal reestructuración.¹¹⁹

Acaso parte de un mismo fenómeno, las mimbres que configuran y que, por tanto, mejor describen el devenir de la cocina judía en la actualidad son tres: una es lo plural de la identidad judía, su constante resignificación y la capacidad en todo ello del consumo y sus objetos para hacerla visible y estable; otra, la relación del sujeto hipermoderno con lo alimentario, y otra, la evolución y lógicas de la historia gastronómica occidental general.

En lo que respecta a lo último, la cuestión estriba en cómo se han revalorizado las cocinas populares y regionales en el contexto contemporáneo. En efecto, estamos lejos de los usos promulgados durante el Antiguo Régimen y que ordenaron hasta hace bien poco las prácticas gastronómicas de la aristocracia y, por imitación, de la burguesía. Más al contrario, si antes las ansias de distinción se calmaban con el consumo de productos caros de tierras lejanas o con cualquier otro hábito que marcara distancias frente a la dependencia del nicho ecológico, ahora aquellas cocinas y aquellas prácticas son valoradas a la par que estas.

La transición, sin embargo, no fue apresurada. El primer movimiento en esa dirección tuvo lugar durante la disolución de las provincias del Antiguo Régimen después de la Revolución Francesa, cuando las comidas regionales se blandieron como símbolos de resistencia cultural.¹²⁰ Hubo que esperar, no obstante, hasta la década del veinte del siglo pasado para asistir a su incipiente celebración dentro de los círculos de legitimación gastronómica: el desarrollo o democratización del turismo aupó el apetito por la cocina regional y popular modificando así la gastronomía tal y como había sido conocida hasta entonces. Aún en pañales, pero la difuminación del antiguo patrón que dividía las altas cocinas, de las minorías urbanas, y las cocinas humildes, de pobres rurales y urbanos, había ya despuntado.

El impulso definitivo a la *gastronomización* de estas cocinas llegó en las postrimerías de la década de los sesenta.¹²¹ Por dos razones: por un lado, por la expansión de la clase media a causa del desarrollo económico de posguerra y la consiguiente consolidación de la dinámica ya anotada;¹²² y, por otro, por el impacto cultural del mayo del 68, principalmente, por su

¹¹⁹ Son numerosas las teorías que, desde la antropología y la sociología, se han ocupado de este particular. Para un repaso de ellas véase Cecilia Díaz Méndez y Cristóbal Gómez Benito, “Una aproximación a las teorías y los debates actuales en torno a la alimentación contemporánea”, en *¿Cómo comemos? Cambios en los comportamientos alimentarios de los españoles*, coord. por Cecilia Díaz Méndez (Madrid: Editorial Fundamentos, 2005), 32–48; Jesús Contreras y Mabel Gracia, *Alimentación y cultura: perspectivas antropológicas* (Barcelona: Ariel, 2005), 417–26.

¹²⁰ Jean-Pierre Poulain, *Sociology of Food: Eating and the Place of Food in Society*, trad. Augusta Dörr (Londres, Oxford; Nueva York, Nueva Delhi y Sydney: Bloomsbury, 2017), 14–6.

¹²¹ Hayagreeva Rao, Philippe Monin y Rodolphe Durand, “Institutional Change in Toque Ville: Nouvelle Cuisine as an Identity Movement in French Gastronomy”, *American Journal of Sociology* 108, núm. 4 (2003), 802, <https://www.jstor.org/stable/10.1086/367917>.

¹²² Haruka Ueda, *Food education and gastronomic tradition in Japan and France: ethical and sociological theories* [ePub] (Oxon: Routledge, 2023), § “The Expanding Middle Class and Nouvelle Cuisine in the Post-War Period”.

ataque a la cultura elitista, un ataque que hacía muy difícil defender a la alta gastronomía.¹²³ De forma inequívoca, el clima era refractario al progresismo desenfrenado, pero apropiado, en su lugar, para toda tendencia que encajase narrativa y funcionalmente con lo que Edgar Morin describió como mentalidad “neo-arcaica”, esto es, volver a la naturaleza y a lo natural por ser esto, frente a lo cultural y a lo artificial, fuente auténtica de la existencia.¹²⁴

Así surgió una generación que se rebeló contra lo preestablecido y una gastronomía, por tanto, que no se significó solo por lo que tenía sino por lo que dejaba de tener. En la práctica, la gastronomía francesa viró hacia una recuperación de los sabores naturales, de los platos rústicos, de los productos frescos. Incorporó la cocina regional y la cocina popular francesa, pero también abrió su paladar a los sabores del mundo (especialmente los japoneses) y a los alimentos de las antiguas colonias e inmigrantes.¹²⁵ Todo un proceso que terminó con el desarrollo de la *Nouvelle Cuisine*. Modelada por la nueva generación Alain Ducasse, Paul Bocuse, Michel Guérard y los hermanos Troisgros, esta corriente no solo reivindicó un nuevo modelo, sino que era un modelo basado en su denuncia frontal a la falta de autonomía y creatividad de los cocineros dentro de los marcos de la *Gran Cocina Clásica Francesa* prescritos por Auguste Escoffier. En realidad, se apropiaban de su idea de simplicidad y economía, pero aplicando sobre ello la nueva lógica social.¹²⁶ Es cierto: la *Nouvelle Cuisine* y la hegemonía francesa en los estándares culinarios han cejado ante la pluralidad de estilos, de usos y de geografías. Pero, con todo, este fue un movimiento cardinal para que hoy el reposicionamiento de cocinas enteras, como la nórdica o la latina,¹²⁷ junto al de alimentos locales o marginales, como lo eran el lardo en Italia, el cuitlacoche en México o la patatera en Extremadura (España), sea el gesto predominante en el ámbito culinario actual.¹²⁸

Que la cocina judía surgiera en el Lower East Side neoyorquino solo concreta el principio de esta historia. Coherente con las dinámicas que acaban de ser explicadas, lo judío no deja, sin embargo, de tener su propia agenda e idiosincrasia. Esto es debido tanto a la creación del

¹²³ Véase Jean-Robert Pitte, *Gastronomie française: Histoire et géographie d'une passion* [ePub], 2ª ed. (París: Librairie Arthème Fayard, 2005) § “Un phénomène parisien: la ‘nouvelle cuisine’”.

¹²⁴ Citado en Poulain, *Sociology of Food*, 12.

¹²⁵ Rao, Monin y Durand, “Institutional Change in Toque Ville...”, 806.

¹²⁶ Amy B. Trubek, *Haute Cuisine: How the French Invented the Culinary Profession* (Philadelphia: University of Pennsylvania Press, 2000), 13-9. Asimismo, véase Peter Scholliers, “Novelty and Tradition: The New Landscapes for Gastronomy”, en *Food: The History of Taste*, ed. por Paul H. Freedman, (Berkeley y Los Ángeles: University of California Press, 2007), 323.

¹²⁷ Haldor Byrkjeflot, Jesper Strandgaard Pedersen y Silviya Svejnova. “From Label to Practice: The Process of Creating New Nordic Cuisine”, *Journal of Culinary Science & Technology* 11, núm. 1 (2013), 36–55, <https://doi.org/10.1080/15428052.2013.754296>; Vanessa Fonseca, “Nuevo Latino: Rebranding Latin American Cuisine”, *Consumption Markets & Culture* 8, núm. 2 (2005), 95–130, <https://doi.org/10.1080/10253860500112826>.

¹²⁸ Respectivamente: Alison Leitch, “Slow food and the politics of pork fat: Italian food and European identity”, *Journal of Anthropology* 68, núm. 4 (2003), 437–67, <https://doi.org/10.1080/0014184032000160514>; Jeffrey M. Pilcher, *¡Vivan los tamales! La comida y la construcción de la identidad mexicana*, trad. Victoria Schussheim (México: Ediciones de la Reina Roja; Conacultura; Centro de Investigaciones y Estudios Superiores de Antropología Social, 2001), 201; Jane Levi, “Cuitlacoche: Pest or Prize?”, en *Wild Food, Proceedings of the Oxford Symposium on Food & Cookery 2004*, ed. por Richard Hosking (Totnes: Prospect Books, 2006), 193–201; David Conde Caballero, Borja Rivero Jiménez y Lorenzo Mariano Juárez, “Tradition, upward social mobility, and sophistication: An ethnographic appraisal of the patatera”, *International Journal of Gastronomy and Food Science* 31 (2023), <https://doi.org/10.1016/j.ijgfs.2022.100651>.

Estado de Israel en 1948 como a la llegada a Estados Unidos de judíos procedentes de Siria, Irán, Grecia y otras partes de Oriente Medio y norte de África.

Israel tuvo implicaciones culturales de primer orden en esta narrativa, sobre todo, si se considera tanto su influencia en la identidad judía en general como el papel que siempre jugó la comida en su establecimiento como Estado. Y es que, al extremo, puede decirse que la identidad alimentaria israelí se ha *labrado* por oposición a la judía. Concretamente, por oposición a la comida tradicional asquenazí. Rechazarla era rechazar la vida anterior judía y todo el sufrimiento que representaba, era rechazar la anterior identidad de los judíos, era rechazar, en suma, la historia diaspórica del judaísmo. Ya en Israel, ya en la Tierra Prometida, la diáspora y todo lo relativo a ella había de ser dejado atrás.¹²⁹ Así se entiende que, desde la llegada de los primeros colonos a Palestina, la ideología sionista alentase a juzgar la comida de la diáspora como anticuada y, por tanto, a que, directamente, se olvidara.

Un olvido que no renunciaba, con todo, a la base bíblica. Más allá de la apropiación de la comida de los aldeanos locales y árabes beduinos, los primeros sionistas asumieron que eran los judíos yemeníes y los sefardíes orientales los más parecidos a aquellos hebreos que habitaban allí en tiempos bíblicos. Había, por tanto, que adoptar su dieta.¹³⁰ Eso sí, provista de una nueva dimensión simbólico. Tal y como explica con eficacia Yael Raviv, el proyecto sionista se sirvió de la comida desde el inicio para la definición de una idea secular de un nacionalismo judío que, *performativamente* (en tanto expuesto, exhibido o, inclusive, como sinónimo de “acto teatral”), lograrse construir su tejido social en virtud de la fusión simbólica entre el trasplante de plantas y trasplante de personas.¹³¹ Con esta estrategia se concibió la figura o el cuerpo *sabra*, este es, un nuevo judío que, definido en oposición directa con el judío de la diáspora, estuviese en conexión con esa nueva tierra, con su trabajo y sus frutos. El *sabra* se alimentaba de su esfuerzo, de los frutos de su trabajo agrícola. Esto lograba un cuerpo y un porte musculoso que, atravesado por las mismas influencias estéticas y filosóficas de verdad, belleza y bien ya presentes en la cultura occidental desde la Grecia clásica, terminaba por representar, también en virtud de esa fusión simbólica, la fortaleza física, la salud, la belleza y la confianza de la juventud de ese nuevo Estado.¹³²

Pero si la identidad alimentaria israelí, decía, se ha *labrado* por oposición a la judía, lo interesante es que lo judío mismo (todo lo judío, incluido la comida) se transformó a condición suya. Desde luego, la definición de comida judía tuvo que ensancharse hasta abarcar a lo israelí, pero lo relevante es que aquel nuevo Estado consiguió imprimir una narrativa efectiva de desprestigio hacia la cocina asquenazí (recuérdese, hasta la fecha, la única comida por judía) que no solo afectó a su dominio, sino, por decantación, al resto de la diáspora. Si al hecho de que Israel se erigió durante los siguientes treinta años a su establecimiento como el eje gravitacional de la identidad judía se suma que los alimentos que promocionaba encajaban perfectamente bien con los discursos sobre la alimentación

¹²⁹ Roden, *The Book of the Jewish Food*, 175. Asimismo, imprescindible, en este sentido, es el trabajo de Nil Avieli, *Food and power: a culinary ethnography of Israel* (Oakland: University of California Press, 2017).

¹³⁰ Roden, *The Book of Jewish Food*, 175.

¹³¹ Yael Raviv, *Falafel Nation: Cuisine and the Making of National Identity in Israel* (Lincoln y Londres: University of Nebraska Press, 2015), 3–5.

¹³² Adia Mendelson-Maoz, *Multiculturalism in Israel: Literary Perspectives* (West Lafayette: Purdue University Press, 2014), 132; Stuart Z. Charmé, *Authentically Jewish: identity, culture, and the struggle for recognition* (New Brunswick: Rutgers University Press, 2022), 110.

saludable y la ecléctica cocina americana, se comprenderá el hiato culinario que esto supuso.¹³³

Israel se sumó, pues, a Estados Unidos como polo estructurador de lo judío. Claro está, también en lo alimentario. No obstante, no será hasta las migraciones hacia Estados Unidos de los árabes judíos cuando se apunte definitivamente el paso al siguiente capítulo en la cocina judía. Con la primera guerra árabe-israelí (o, de acuerdo con los israelíes “guerra de Liberación”), muchos judíos sefardíes y mizrajíes fueron expulsados por sus gobernantes o decidieran marcharse hacia Israel o Estados Unidos. Y tanto de lo mismo tras la Revolución Islámica de 1979.¹³⁴ Si bien, fue la revocación de la Ley de Inmigración Johnson-Reed de 1924 en 1965 el hecho clave para la inmigración de personas de países no europeos y el paso definitivo hacia la sociedad multicultural.¹³⁵

Hoy, todas las cocinas convergen y evolucionan hacia una nueva y más dinámica definición. O, incluso, una indefinición. Dicho por Jeffrey Nathan en 2002: “La comida judía no existe - No creo en la comida judía [...] Cuando los judíos se dispersaron por la diáspora (Italia, Marruecos, España, Francia) vivían y cocinaban platos autóctonos de sus zonas. No cocinaban comida judía”.¹³⁶ Respaldo por Tomás Kalika más recientemente: “La cocina judía como tal no existe. Lo que existe es la mirada judía sobre las cocinas por las cuales el pueblo judío fue pasando a lo largo de la Historia”.¹³⁷ Y es que, en efecto, a medida que Estados Unidos, y especialmente Nueva York, se consolidaba como el principal enclave judío del mundo, también se consolidaba como la más diversa y cosmopolita. Por eso, aunque, en rigor, esta cocina se erigiera tras la llegada de judíos a territorio americano sobre la disyuntiva entre la nostalgia y la fascinación por las posibilidades que ofrecía el nuevo contexto, el salto se produce después, cuando esa cocina judía, que hasta entonces era o comprendía solo lo asquenazí, conoció a la de sus “exóticos” hermanos árabes. De hecho, fue esto, unido a lo israelí, lo que hizo que esa tradición judía dominante en Estados Unidos no tuviera sino que renovarse para integrar la historia, las costumbres y las tradiciones sefardíes y mizrajíes tanto como las del resto de judíos de la diáspora.¹³⁸

¹³³ Al respecto, véase Herman, *Jewish Identity*, 115–68.

¹³⁴ Saba Soomekh, Introducción a *Sephardi and Mizrahi Jews in America: The Jewish Role in America Life*, ed. por Saba Soomekh (West Lafayette: Purdue University Press, 2016), x.

¹³⁵ Kevin MacDonald, “Jewish Involvement in Shaping American Immigration Policy, 1881-1965: A Historical Review”, *Population and Environment* 19, núm. 4 (1998), 347, <https://www.jstor.org/stable/27503587>.

¹³⁶ En Robin Friedman, “Chef’s Favorite Words: “This can’t be kosher”, *The Star-Ledger*, 27 de noviembre de 2002, <http://www.robinfriedman.com/articles/chef.html>, la traducción es mía.

¹³⁷ En Laura Mafud, “Mishiguene: ahora, el restaurante del chef Tomás Kalika también está en Nueva York”, *Cronista*, 18 de septiembre de 2019, <https://www.cronista.com/clase/gourmet/Mishiguene-ahora-el-restaurante-del-chef-Tomas-Kalika-tambien-esta-en-Nueva-York-20190918-0002.html>.

¹³⁸ Shannon Sarna, *Modern Jewish Comfort Food: 100 Fresh Recipes for Classic Dishes from Kugel to Kreplach* (Nueva York: Countryman Press, 2022). Como ocurría con la cocina asquenazí, la cocina englobada dentro de la denominación “sefardi” también cuenta con diferencias entre geografías. Solo pondré algunos ejemplos. El tamarindo y el sirope de granada son elementos centrales en las cocinas de Siria, Persia, Irak y la India. *La barissa* es el condimento básico de la cocina tunecina mientras que la *pipelchuma*, una pasta intensa de ajo y chile, es lo que usan los judíos de Trípoli. Los judíos egipcios tienen predilección por el comino y las semillas de cilantro, los yemeníes por el fenogreco, los turcos por la canela y la pimienta de Jamaica, los indios por el cardamomo y el coco, y los iraquíes por el cardamomo y por las limas secas. El agua de azahar es elegida por los judíos del norte de África en detrimento del de rosas, más propio de las comunidades turcas y balcánicas. Asimismo, es necesario poner de manifiesto que, aunque algunos platos sefardíes pueden tener raíces simples y rústicas,

Los cambios se hicieron sentir tanto en esa herencia culinaria judía desprovista ya de regulaciones religiosas como en la comida *kosher*. Aunque, claro, con diferencias entre ambas cosas. Insisto en esto: ya no era solo que se mostrasen flexibles con respecto a los requerimientos del *kasbrut* o que ampliaran sus niveles de consumo, sino que también se admitía la experimentación culinaria, el consumismo de masas y, por ende, los productos de la industria o la cocina de otros grupos étnicos.¹³⁹

Tal y como muestra el artículo de Carla Cohen para *The Washington Post* con ejemplos como el programa de televisión *New Jewish Cuisine*, a cargo de Jeffrey Nathan, chef del restaurante *kosher* de Manhattan *Abigail*, o los libros de cocina judía publicados en esa fecha, como *The Garden of Eden Cookbook: Recipes in the Biblical Tradition* o *Helen Nash's Kosher Kitchen*, hacia 1988 la comida judía que respetaba el *kasbrut* estaba cambiando. Una cocina renovada, en definitiva, gracias a una clara tendencia hacia platos más ligeros, con más vegetales y menos animales y a la inclusión de las tradiciones culinarias de esos “otros” judíos.¹⁴⁰ Algo que también se evidencia esa integración de la ortodoxia judía a la cultura de consumo en los establecimientos de restauración. Una nota aparecida en *The New York Times* en el año 2000 así lo demuestra: *Levana, Pizza Cave, Shallots, Il Patrizzio, Dongie's Bar-B-Que & Grill...* Según relata su autor, Alex Witchel: “A medida que más jóvenes ricos regresan a la tradición ortodoxa, están exigiendo un nuevo nivel de sofisticación para que coincida con la corriente principal, con sus propias opciones de vanguardia”.¹⁴¹ Los hábitos alimentarios de los judíos observantes se pusieron al día.

Las nuevas tendencias en la alimentación judía, como esta *Nouvelle kosher*, no son más que el corolario lógico del estilo recombinante de la posmodernidad. De acuerdo con Marilyn Halter, haciendo más fácil y atractivo adherirse a las restricciones, esta culinaria promueve la mayor ortodoxia. Su atractivo radica en satisfacer simultáneamente dos deseos que ya no son incompatibles, a saber: consumir *kosher* y tener acceso a la multiplicidad de opciones y sabores que ofrece un nuevo panorama gastronómico.¹⁴² Para los judíos observantes, los establecimientos de restauración *kosher* dejaron de ser solo aquellos en los que se servían los platos tradicionales judíos como el pollo asado, los *kreplaj* o los *blintzes*, para ser asadores chinos, pizzerías, barbacoas o restaurantes de lujo, pero *kosher*. Algo que, desde luego, sigue

muchos fueron influenciados por la aristocracia y las tradiciones de las cortes reales. Para un mayor detalle sobre esta cuestión, léase Roden, *The Book of Jewish Food*, 182–211.

Es necesario señalar, no obstante, el problema de *asquenormatividad* (*ashkenormativity*) que ha acompañado y en cierta medida aún acompaña a la comida judía. En efecto, a pesar de la diversidad de tradiciones culinarias que comprende la diáspora judía, hay una identificación unidireccional de la cocina asquenazí con la cocina judía tanto en Israel como en Estados Unidos. En concreto, para el caso israelí, véase, Avieli, *Food and power*, 221.

¹³⁹ Myers, “Food in the Modern Era”.

¹⁴⁰ Carla Cohen, “Nouvelle Jewish Cuisine: Cookbooks offer lighter fare for Passover”, *The Washington Post*, 11 de abril de 1989, <https://www.washingtonpost.com/archive/lifestyle/food/1989/04/12/nouvelle-jewish-cuisine/940d2742-b2ca-4861-bf5f-e78b4b83f342/>.

¹⁴¹ Alex Witchel, “Kosher: If You Only Could See It Now”, *The New York Times*, 27 de septiembre del 2000, <https://www.nytimes.com/2000/09/27/dining/kosher-if-you-only-could-see-it-now.html>, la traducción es mía.

¹⁴² Marilyn Halter, *Shopping for identity: the marketing of ethnicity* (Nueva York: Knopf Doubleday Publishing Group, 2000), 115–16.

vigente en la actualidad, tal y como demuestran lugares como los neoyorquinos *ALENbi*, especializado en cocina israelí moderna; *Sen Sakana*, de cocina *nikkei kosher* y *KOMA Sushi*; u otros como *Plant Miami*, restaurante vegano *kosher* de South Beach (Miami); o *Tish*, en Londres, donde se combina la cocina contemporánea con los clásicos judíos siguiendo estrictamente el *kasbrut*. Para los observantes, la nueva cultura de consumo posibilitaba, y aún posibilita, una expresión cultural “conveniente, portátil, intermitente y simbólica” de su identidad.¹⁴³

Pero si eso retrata a la observancia, la comida judía alejada del dictado de lo religioso también ha experimentado un renovado interés que vale la pena analizar. La proliferación de *delis* de nueva generación en Estados Unidos, como son *Gold Finch*, en San Diego, las varias localizaciones de *Wexler's Deli* en California y Nevada, *Zingerman's Deli* en Ann Arbor (Michigan), *Wise Sons*, en San Francisco o las innovaciones que pueden encontrarse en los más clásicos, como el “Super Heebster Bagel”, del *Russ & Daughters* de Nueva York, es muestra de ello.¹⁴⁴ Como también lo es, por poner solo unos pocos ejemplos más, *Shalom Japan*, en Nueva York, *Miznon*, en París y Londres, o *Mishiguene*, en Buenos Aires.¹⁴⁵

Rachel B. Gross en su libro *Beyond the synagogue* examina específicamente el caso del renacimiento (o *revival*) de la cocina asquenazí en Estados Unidos durante el siglo veintiuno. Según su análisis, esto no se puede entenderse sin la narrativa de declive de esta cocina, una narrativa basada en varios elementos. Para empezar, estaría la “americanización” de los judíos. De acuerdo con el relato del deterioro de la cocina judía, uno de los principales problemas es que los judíos se distanciaron de sus raíces inmigratorias. Querían comer como los demás americanos, asimilarse a la cultura. Esto conllevó no solo el abrazo a la industrialización y los hábitos americanos (tanto en términos discursivos como prácticos), sino la mengua en la calidad y el vínculo de estos judíos con su tradición alimentaria. Evidentemente, todo ello supuso un cambio a peor que se dio por culpa (insisto, según esa narrativa) de las mujeres. De ellas, claro, por haber consentido estas tendencias del mercado. Fabricados a gran escala, los productos judíos estandarizaron su aspecto y su sabor. Incluso, en tanto que solo se producían platos reconocibles (valga decir, estereotipados) como la sopa de *kneidalaj* y el *gefille fish*, estandarizaron a la comida judía. Y para rematar, los desafíos se multiplicaron con los cambios que enfrentó el *deli*. Primero, la calidad sufrió debido a los altos costos de producción de sus productos. Luego, el cambio en los gustos culinarios estadounidenses llevó a que incluso la comunidad judía buscara opciones con menos grasa y

¹⁴³ Halter, *Shopping for identity*, 137.

¹⁴⁴ Russ & Daughters (@russanddaughters), “The Super Heebster...”, *Instagram*, 14 de mayo de 2019, <https://www.instagram.com/russanddaughters/p/BxycE3LpO4B/>. El *Super Heebster bagel* de *Russ & Daughters* es un *bagel* relleno de queso crema aderezado con eneldo y rábano picante (*horseradish*), una mezcla de pescado blanco y salmón al horno y huevas de pez volador infusionadas con wasabi para finalizar. Como se verá más adelante, el juego de palabras del nombre (*heebster*) no es menor. Antes bien, este nombre usado para describir esta combinación de ingredientes es muestra de una nueva identidad judía alimentaria.

¹⁴⁵ Asimismo, para ver cómo la cocina judía está cambiando en el contexto estadounidense, véase: Kelly Dobkin, “Why There’s Never Been a Better Time to Eat Jewish Food”, *Thrillist*, 15 de junio de 2019, <https://www.thrillist.com/eat/nation/how-jewish-food-became-trendy>; Ray Levy Uyeda, “A New Definition of Jewish Food Emerges in Bay Area Kitchens”, *Eater*, 29 de noviembre de 2021, <https://sf.eater.com/2021/11/29/22808096/hanukkah-jewish-food-bay-area>.

carbohidratos.¹⁴⁶

Pero si hasta un determinado momento la cocina judía estuvo asociada a la pobreza y escasez de los primeros inmigrantes y tenía mala reputación por ser anticuada, grasienta o insípida, ahora, tal y como ha sucedido con la cocina italiana de la mano o la asiática, lo judío se ha rescatado, reinventado y adaptado a las tendencias mundiales en torno al consumo culinario, como son la sustentabilidad y los principios del *slow food*.¹⁴⁷ Y esto ha sido así, según Gross, gracias a una narrativa nostálgica que propone que regresar a la comida judía mediante métodos de producción más antiguos no solo mejorará el sabor, sino que también reconectará a los judíos con sus historias comunitarias y familiares.

Muy resumidamente, la lectura de Gross pivota sobre el supuesto de que los judíos estadounidenses han extendido la antigua exhortación bíblica de honrar a los padres o de recordar historias bíblicas hasta hacer de eso un mandato que incluye todas las formas de memoria histórica judía. Acorde con las revisiones teóricas que operan sobre el desplazamiento de la espiritualidad hacia lo subjetivo,¹⁴⁸ Gross asegura que la revitalización de la cocina judía, pareja a otras prácticas como las visitas a sitios históricos judíos, la realización de investigaciones genealógicas o la adquisición de libros y juguetes que transmitan la nostalgia judía, ha de interpretarse como una forma de expresión religiosa, como un *mitzvá* (mandamiento).¹⁴⁹ O dicho de otra manera: en tanto que la cotidianidad y las actividades convencionales se erigen en la actualidad como el terreno donde las personas manifiestan sus identidades religiosas, la participación en prácticas nostálgicas judías se ha de conceptualizar como el cumplimiento de una *mitzvá* y, en consecuencia, como una nueva forma de compromiso con el judaísmo.

Es cierto: hay razones, desde los estudios religiosos, para tomar este rumbo analítico. Por poner otro caso, el libro *Consuming Religion*, de Kathryn Lofton, señala de alguna manera en

¹⁴⁶ Rachel B. Gross, *Beyond the synagogue: Jewish Nostalgia as Religious Practice* (Nueva York: New York University Press, 2021), 156–67.

¹⁴⁷ Gross, *Beyond the synagogue*, 158.

¹⁴⁸ Para ser más precisa, aquí hago referencia a aquella línea de análisis socioantropológico que enfrenta uno de los corolarios más polémicos de las teorías de la secularización, a saber: el retroceso de las creencias religiosas. Antes bien, lo que se argumenta es que estamos lejos de eso: la supervivencia, centralidad o, incluso, retorno de lo religioso es un hecho, pero un hecho que se manifiesta por fuera de la institucionalización de las creencias religiosas o, al extremo, de las religiones mismas. Muchos son los conceptos o tipologías de análisis que, en su intento de complejizar la mirada, apuntan hacia ese lugar: religión invisible (Luckmann), religión difusa (Cipriani), religión implícita (Bailey), cultura religiosa y *exculturación* (Hervieu-Léger), base religiosa o *religious ground bass* (Bellah y Hammond) o la que aquí se utiliza (y la que mayor acogida tiene actualmente), religiosa vivida (Orsi, Ammerman, McGuire, entre otros). Véase, respectivamente: Thomas Luckmann, *The Invisible Religion: The Problem of Religion in Modern Society*, ed. por Tom Kaden y Bernt Schnettler (Oxon: Routledge, 2022); Roberto Cipriani, *Diffused Religion: Beyond Secularization*, trad. Kay McCarthy (Cham: Palgrave MacMillan, 2017); Edward Bailey, *Implicit Religion in Contemporary Society* (Kampen; Weinheim: Kok Pharos Publishing House, 1997); Edward Bailey, “The Implicit Religion of Contemporary Society: Some Studies and Reflections”, *Social Compass* 37, núm. 4 (1990), 483–98; Danièle Hervieu-Léger, *Catholicisme, la fin d'un monde* (Paris: Bayard, 2003); Robert N. Bellah y Phillip E. Hammond, *Varieties of Civil Religion* (San Francisco: Harper and Row, 1980); Robert A. Orsi, *Between Heaven and Earth: The Religious Worlds People Make and the Scholars Who Study Them* (Princeton: Princeton University Press, 2005); Nancy T. Ammerman, *Everyday Religion: Observing Modern Religious Lives* (Oxford: Oxford University Press, 2007); Meredith B. McGuire, *Lived Religion: Faith and Practice in Everyday Life* (Oxford: Oxford University Press, 2008).

¹⁴⁹ Gross, *Beyond the synagogue*, 4–8.

la misma dirección que Gross.¹⁵⁰ En base a una revisión de los postulados de Durkheim, lo que se defiende acá es que el consumo, como práctica crucial de la sociedad, es lo que hace que el resto de las formas de sociabilidad se superpongan o, incluso, solapen con la religión. Desde Britney Spears a las Kardashians, pasando por el estudio de grandes corporaciones, como Hobby Lobby o Goldman Sachs, lo que detecta la autora es que la apariencia de elección de mercado viene, por lo general, escoltada de toda una panoplia de mandatos, modelos y sentimientos que bien pudieran ser etiquetados como religiosos. Por eso, por ejemplo, la empresa Proctor & Gamble pudo comercializar exitosamente el jabón, porque hizo del baño un ritual diario y un objeto de devoción religiosa.¹⁵¹

Considero, con todo, que a esta teoría le caben objeciones. Aunque no descarto del todo el análisis de Gross y reconozco que es interesante la complejización a través de la nostalgia del debate sobre la memoria y la historia judías que mantiene su libro en pie, hay (o podría haber) otros elementos que explican, quizá de forma más ajustada, el renacimiento de la cocina judía a escala global. No apoyo, como tampoco lo hace ella, la idea de que exista una crisis de continuidad para el judaísmo debido al individualismo y a la asimilación tanto civil como práctica de los judíos a las sociedades contemporáneas.¹⁵² De hecho, estoy de acuerdo en que muchos judíos se entienden a sí mismos y a sus familias a través de marcos emocionales y narrativos proporcionados por instituciones aparentemente no religiosas. Sin embargo, me resulta difícil sostener el panteístico concepto de religión que aquí se defiende para incluir todo tipo de materiales, prácticas cotidianas e instituciones.¹⁵³

Aparte del desajuste entre los conceptos sociológicos “religión cultural” y “judaísmo cultural” que nota C. Lynn Carr,¹⁵⁴ hay para mí un problema insoslayable en su interpretación, a saber: el hecho de suponer que una actividad tenga significado conlleva que ese significado sea religioso. Desde luego, no se puede subestimar el papel estratégico que las prácticas de consumo desempeñan como catalizadores en la identidad de la comunidad judía. Empero, cabe pensar que eso no implica que el consumo constituya, usando el dialecto de Peter Berger, una “estructura de plausibilidad” religiosa. Desde mi perspectiva, la idea de religión no puede establecer una relación de sinonimia con la de universo simbólico, ni tampoco puede ser indistinta de otros conceptos o procesos sociales. Para mí, el problema, en una palabra, es que la idea de religión que Gross maneja es tan amplia que dificulta el adecuado empleo analítico y más, si cabe, en el caso de la comunidad judía. No se trata, como dice Setton, “de negar el factor religioso, sino de situarlo en el interior de un complejo entramado de significados, donde lo judío puede ser reapropiado por los actores sociales de diversas maneras, siendo la práctica religiosa una de ellas, pero no la única”.¹⁵⁵

¹⁵⁰ Kathryn Lofton, *Consuming Religion* (Chicago y Londres: The University of Chicago Press, 2017).

¹⁵¹ Lofton, *Consuming Religion*, 82–104.

¹⁵² *Beyond the synagogue*, 8–12. Gross se opone, sobre todo, al marco interpretativo que ofrecen Arnold M. Eisen y Steven M. Cohen, los cuales advierten una crisis de continuidad en el judaísmo debido al ascenso del paradigma individualista.

¹⁵³ Véase Gross, *Beyond the synagogue*, 8–10.

¹⁵⁴ C. Lynn Carr, “Beyond the Synagogue: Jewish Nostalgia as Religious Practice”, *Reading Religion*, 1 de septiembre de 2021, <https://readingreligion.org/9781479803385/beyond-the-synagogue/>.

¹⁵⁵ Setton, “La construcción de identidades judías LGTB...”, 29–30.

7. COCINA (TAMBIÉN) PARA GENTILES: GOURMETIZACIÓN Y DISTINCIÓN DE CLASE

No se puede orillar el hecho de que los restaurantes, así como cualquier otro producto relativo a la cultura judía, no están restringidos, ni tanto menos, a los miembros de la comunidad judía. El eslogan de *Wise Sons* lo deja claro: “for Jews Who Like Food and Food Lovers Who Like Jews” (“para judíos a los que les gusta la comida y amantes de la comida a los que les gustan los judíos”).¹⁵⁶ En dirección opuesta a la pesimista perspectiva dada por George Ritzer con su teoría de la McDonalización de la sociedad, la hipermodernidad no solo aboga por recuperar el control en las prácticas alimentarias,¹⁵⁷ sino por elevarlas a vehículo de expresión de una amplia variedad de dimensiones sociales (emocionales, políticas, éticas, culturales, económicas y ecológicas) y deseos culturales. Eso sí, un vehículo supeditado, con todo, a lo que Joanne Finkelstein llamaría *foodatainmet*, es decir, a los imperativos sociales de la moda y de las industrias del entretenimiento.¹⁵⁸

En este sentido, es preciso discernir varias cosas. Antes de nada, vale la pena reconocer que la cocina judía acompaña a la tendencia contemporánea hacia revalorización de las tradiciones culinarias vernáculas y de la que participa el comensal ecléctico hipermoderno descrito por François Ascher. Según argumenta este autor, la alimentación contemporánea se caracterizaría por la toma de decisiones alimentarias basadas en preferencias individuales, las cuales, en su calidad de hipermodernas, son siempre polimórficas o, incluso, paradójicas. Por un lado, se basan en la preocupación por la salud y la sustentabilidad, en la valoración del carácter tradicional y/o local de los productos, de los particularismos alimentarios y de la autenticidad. Pero, por otro (o junto a ello), también se basan en el aprecio del potencial creativo de la alimentación, de lo exótico, de la innovación y de la diversidad. Al final, todo destila en una actitud que necesariamente ha de navegar el equilibrio entre la tradición y la innovación, entre la familiaridad y lo nuevo, tanto como en un reconocimiento del valor de la creatividad y de la autoexpresión a través de la comida. Al final, la búsqueda no es otra que la de experiencias culinarias nuevas y emocionantes por la que se habilita la exploración de diferentes combinaciones de ingredientes y técnicas culinarias.¹⁵⁹

Así pues, adaptada, como digo, a tales dinámicas, la cocina judía ha evolucionado hasta ser ya un acontecimiento rizomático que descansa sobre los mismos ideales de apropiación e innovación que han redefinido a la gastronomía contemporánea. Piénsese, por ejemplo, en el *deli* californiano *Wise Sons* y en cómo el clásico *matzo brei* se reinterpreta con una combinación de salsa de tomatillo verde mexicana, cilantro, crema agria, cebolla, rabanitos, queso Cotija y aguacate.¹⁶⁰ Solo con esta receta, podría ya aventurarse la hipótesis de que este tipo de innovaciones culinarias ilustran que la cocina judía, adaptada a los gustos

¹⁵⁶ Evan Bloom y Rachel Levin, *Eat Something: A Wise Sons Cookbook for Jews Who Like Food and Food Lovers Who Like Jews* (La Vergne: Chronicle Books, 2020).

¹⁵⁷ Simon Gottschalk, “All you can eat: sociological reflections on food in the hypermodern era”, en *Food for thought: essays on eating and culture*, ed. por Lawrence C. Rubin (Jefferson: McFarland, 2008), 59–61. En este artículo se establece una breve pero interesante comparativa entre el paradigma de Ritzer y el de la hipermodernidad descrita por Ascher.

¹⁵⁸ Joanne Finkelstein, “Foodatainment”, *Performance Research: A Journal of the Performing Arts* 4, núm. 1 (1999), 130, <https://doi.org/10.1080/13528165.1999.10871653>.

¹⁵⁹ Compárese con François Ascher, *Le mangeur hypermoderne: Une figure de l'individu éclectique* (París: Odile-Jacob, 2005), 242–6.

¹⁶⁰ Bloom y Levin, *Eat Something*, 108.

contemporáneos, es, en realidad, producto de la exploración de las derivas *postétnicas* del judaísmo contemporáneo estadounidense. Pero si eso refiere a *qué* dice esa cocina, ahora, lo único que estamos en condiciones de aseverar es *cómo* lo dice. Y lo dice, en efecto, reivindicándola mediante su *gourmetización*.

La socióloga estadounidense Sharon Zukin ofrece una presentación esclarecedora sobre cómo funcionan, en términos generales, las dinámicas de revalorización y *gourmetización* a las que acabo de referirme: de un lado, ingredientes locales y preparaciones tradicionales se incorporan a la cocina clásica canónica; de otro, estas nuevas cocinas no se desarrollan en el hogar sino en los restaurantes, donde aquellos elementos y aquellas preparaciones se someten a las fórmulas del poder cultural.¹⁶¹ Para ser más precisos, la *gourmetización* involucra la asunción de productos, platos y técnicas de preparación antes asociados con grupos marginados, como indígenas, campesinos o clases populares, para elevarlos a un estatus elitista. Es decir, que, en este proceso, primero se descontextualizan las cocinas para, después, recontextualizarlas, darles una nueva lectura, a menudo, con las técnicas propias de la alta cocina. De esta manera, esa búsqueda de experiencias gastronómicas antes mencionada, esa búsqueda que no está motivada sino por el amento del capital cultural mediante la exploración y reconocimiento de sabores, se satisface con productos que, habiendo sido descontextualizados, luego han sido traducidos sensorial y culturalmente a los estándares de la élite.¹⁶²

Desde aquí, dos derivadas. En parte debido a la descontextualización, la primera de ellas es que, para el gentil, los productos alimentarios judíos son otra opción más dentro de todo el mercado puesto a su disposición. Son algo consumible, con independencia de lo que estos productos digan de la comunidad o de la identidad judía. Por eso, la comida judía puede ser discernible del antisemitismo. Y no, desde luego, no porque con ella se supere ese racismo y esa forma de odio, sino por la ideología subterránea de nuestro “universo postideológico”, de nuestro “hedonismo estetizante”. En palabras de Slavoj Žižek:

el racismo posmoderno contemporáneo es el *síntoma* del capitalismo tardío multiculturalista, y echa luz sobre la contradicción propia del proyecto ideológico liberal-democrático. La ‘tolerancia’ liberal excusa al Otro folclórico, privado de su sustancia (como la multiplicidad de ‘comidas étnicas’ en una megalópolis contemporánea), pero denuncia a cualquier Otro ‘real’ por su ‘fundamentalismo’, dado que el núcleo de la Otredad está en regulación con el goce: el ‘Otro real’ es por definición ‘patriarcal’, ‘violento’, jamás es el Otro de la sabiduría etérea y las costumbres encantadoras [...] El multiculturalismo es una forma de racismo negada, invertida, autorreferencial, un ‘racismo con distancia’: ‘respeto’ la identidad del otro, concibiendo a éste como una comunidad ‘auténtica cerrada’, hacia la cual él, el multiculturalista, mantiene una distancia que se hace posible gracias a su posición universal privilegiada.¹⁶³

Una visión complementaria, la de Žižek, a la de Lipovetsky y Serroy y con la que se confirman que la sociedad contemporánea está marcada por una forma de consumo

¹⁶¹ Sharon Zukin, *Landscapes of Power: From Detroit to Disney World* (Berkeley, Los Ángeles y Londres: University of California Press, 1993), 212.

¹⁶² Sigo con fidelidad la definición de *gourmetización* dada en Marco Covarrubias et al., “Las instituciones de educación superior como agentes activos en la valorización gastronómica: el caso de los productos chinamperos de Xochimilco, en la Ciudad de México”, en *Popular ayer, foodie hoy. Sabor, comida, clase y distinción en el siglo XXI*, ed. por David Conde Caballero et al. (Editorial Aula Magna-McGraw-Hill, 2024), 173.

¹⁶³ Slavoj Žižek, “Multiculturalismo, o la lógica cultural del capitalismo multinacional”, en *Estudios Culturales: Reflexiones sobre el multiculturalismo*, de Frédéric Jamenson y Slavoj Žižek, trad. Moira Irigoyen (Buenos Aires, Barcelona y México: Paidós, 1998), 157–8.

organizado en función de los criterios y los fines establecidos por el régimen hiperindividualista; un consumo experiencial, hedonista, emocional y, a la postre, estético.¹⁶⁴

La segunda derivada es la distinción social. Y es que aun cuando estas dinámicas de incorporación de las cocinas marginales parecieran democratizar, es posible encontrar procesos implícitos desigualitarios. De hecho, más que impugnarlas, las estrategias de distinción son reforzadas con el objetivo de conseguir la legitimación de determinada comida dentro de tal contexto de pluralización.¹⁶⁵

No menos necesario, pero quizá sí menos obvio, es el efecto de la posición de clase el examen de los productos ofertados en la hipermodernidad alimentaria. En consonancia con la visión Bourdieu sobre cómo el consumo diferencia a las clases sociales utilizando el gusto como mecanismo reproductor de relaciones sociales de desigualdad,¹⁶⁶ Johnston y Baumann sostienen que, a pesar de la ampliación de los paladares, de la difuminación entre alta cocina y cocinas populares, y del declive del esnobismo, la distinción de clase sigue siendo la piedra de toque del debate gastronómico. Diferentes personas consumen distintos tipos de alimentos que les son específicos, que definen su identidad. Pero, en la medida en que todo está relacionado con el rendimiento cultural, el acto de comer también es una exhibición de estatus simbólico, de distinciones de clase, de género y de identidad. El presupuesto de “omnivoreidad cultural”, por consiguiente, no trataría de ninguna difuminación factual, sino de la capacidad de las clases ricas y mejor educadas de devorar las subculturas de las clases trabajadoras, algo que, huelga decir, no supone desafío alguno a los límites establecidos por la alta cultura.¹⁶⁷

En rigor, los medios de legitimación de las cocinas no han cambiado. Porque si, debido a que se propagaron por la imitación de las normas de la corte, las grandes cocinas reflejaban una clara dependencia con la estructura jerárquica de la sociedad, en la actualidad, la transformación de un estilo culinario local en un fenómeno de alcance universal también requiere de una élite social con la suficiente capacidad reflexiva hacia el consumo de alimentos y con el suficiente capital cultural para elevarlos.¹⁶⁸ Por eso, no es casualidad que la reivindicación de las gastronomías populares, que la *gourmetización* venga, en muchas ocasiones, de la mano de la gentrificación. Porque, en efecto, *gourmetización* y gentrificación

¹⁶⁴ Gilles Lipovetsky y Jean Serroy, *La cultura-mundo. Respuesta a una sociedad desorientada*, trad. Antonio-Prometeo Moya Valle, 2ª ed. (Barcelona: Anagrama, 2010), 23–5; 62–8.

¹⁶⁵ Josée Johnston y Shyon Baumann, *Foodies. Democracy and Distinction in the Gourmet Foodscape*, 2ª ed. (Nueva York: Routledge, 2015), 197.

¹⁶⁶ Bourdieu, *La distinción*, 477–8. En sus palabras: “el gusto, al funcionar como una especie de sentido de la orientación social (*sense of one's place*), orienta a los ocupantes de una determinada plaza en el espacio social hacia las posiciones sociales ajustadas a sus propiedades, hacia las prácticas o los bienes que convienen -que les ‘van’- a los ocupantes de esa posición; implica una anticipación de lo que el sentido y el valor social de la práctica o del bien elegido serán, probablemente, dada su distribución en el espacio social y el conocimiento práctico que tienen los demás agentes de la correspondencia entre los bienes y los grupos”.

¹⁶⁷ Johnston y Baumann, *Foodies*, 147. El concepto de omnivoreidad cultural que emplean estos autores es deudor de los postulados de Richard A. Peterson. Fue él quien observó la emergencia de un tipo de patrón de consumo ecléctico que incorporaba tanto los gustos estéticos de las clases altas como los de las populares como nueva forma de afirmar el estatus social. A este respecto, véase: Richard A. Peterson, “Understanding Audience Segmentation: From Elite and Mass to Omnivore and univore.” *Poetics* 21 (1992), 243-258, [http://dx.doi.org/10.1016/0304-422X\(92\)90008-Q](http://dx.doi.org/10.1016/0304-422X(92)90008-Q).

¹⁶⁸ Sharon Zukin, *Landscapes of Power: From Detroit to Disney World* (Berkeley: University of California Press, 1993), 209.

coparticipan. O, por lo menos, esta es la conexión en la que abunda Zukin. Según ella, ambos fenómenos pivotan sobre una reorganización del consumo y una infraestructura crítica similares. Concretamente, son el resultado del cambio significativo en el panorama económico, marcado por patrones cambiantes de inversión del capital, producción y consumo, y, en consecuencia, el resultado de una nueva clase urbana, denominada por Zukin como de “nuevos productores”, que dispone los límites del gusto legítimo a través de la elaboración de un estilo de vida.¹⁶⁹ Si se quiere, se trata de las dos caras de una misma moneda: al igual que la gentrificación implica la apropiación y remodelación de entornos urbanos, la *gourmetización* supone un estilo de construcción de cocina que conduce a la reproducción de nuevos regímenes de producción y consumo del valor cultural de los alimentos, a menudo marginando a los grupos socioeconómicos a los que esos alimentos tradicionalmente pertenecen. En pocas palabras, lo gourmet es la práctica reflexiva que refleja el paladar de la gentrificación urbana.¹⁷⁰

8. COCINA JUDÍA EN LA ERA DEL CONSUMO NOSTÁLGICO

A despecho de lo postulado por Gross, el componente religioso no basta para explicar semejante fenómeno, aunque la intersección entre prácticas de consumo judías y cultura religiosa merezca una cuidadosa reflexión. Pero estamos de acuerdo en algo: la clave, el gozne, es, en efecto, la emoción y el consumo. O, mejor: el consumo y su acoplamiento con lo emotivo.

Como ya se ha dicho, la noción de consumo no es una simple antonimia a la de producción. Al revelar la naturaleza polisémica de los bienes de consumo, se revelan también luchas sociales por sus significados y, por supuesto, cómo se establecen a partir de ahí diferencias entre grupos que influyen en su naturaleza, estructura y expresión; que organizan, en definitiva, espacios de sociabilidad y pertenencia.

La cultura de consumo se ha posicionado desde la primera emancipación como un ámbito importante para la formación de la identidad de esta comunidad. Así lo acreditan tanto la lectura de Diner como los estudios compilados en el libro *Longing, Belonging, and Making of Jewish Consumer Culture* al colocar el consumo en el centro de la experiencia judía contemporánea desde una nueva perspectiva.¹⁷¹ En dirección contraria al argumento que garantiza que la llegada de los judíos a los nuevos territorios americanos comportó una desestabilización o, incluso, una destrucción de los valores judíos tradicionales, lo que en este libro se defiende es que lo que promovió, en verdad, fue una reconsolidación como grupo sociocultural discreto. Muchos judíos abrazaron esa incipiente cultura de consumo americana, pero eso no conllevó una desintegración sino, más al contrario, una reunificación capaz de preservar y dar forma a una esfera judía distintiva. Es decir, la cultura de consumo no solo proporcionó nuevos lugares para imaginar la pertenencia cultural más allá de la

¹⁶⁹ Zukin, *Landscapes of Power*, 214. Otros autores, como John Seabrook y David Brooks, también hablan de la emergencia de esa nueva clase urbana creativa y su relación con la gentrificación. A ese respecto, véase John Seabrook, *Nobrow: The Culture of Marketing, the Marketing of Culture* (Nueva York: Knopf, 2000); David Brooks, *Bobos in Paradise: The New Upper Class and How They Got There* (Nueva York: Simon & Schuster Paperbacks, 2004).

¹⁷⁰ Sharon Zukin, “Gentrification and cuisine”, en *Consumption: Critical concepts in the social sciences*, ed. por Daniel Miller, (Londres y Nueva York: Routledge, 2001), 433.

¹⁷¹ Gideon Reuveni y Nils Roemer, eds., *Longing, Belonging, and the Making of Jewish Consumer Culture* (Leiden y Boston: Brill, 2010).

dominación existente de las diferencias políticas y culturales, sino que también insinuó formas en las que se esperaba que los judíos practicaran su judaísmo.¹⁷² En palabras de Jeffrey Shandler, en la cultura de consumo, “la gente puede o no ser judía; es una cuestión de elección a través de la compra, pero el producto (y el acto de ingerirlo) es judío de manera confiable y auténtica”.¹⁷³

Tiene sentido, pues: cuando la significación de la judeidad por fuera de lo religioso está más en juego que nunca, la noción de que el judaísmo sea también algo consumible gana cada vez más prominencia. Tras la Segunda Guerra Mundial y la evidente concomitancia de consumo y autoconciencia, diversos proyectos culturales empezaron a materializar la judeidad desde lugares distintos a los tenidos por costumbre, ya sean estos el humor o el uso del ídich en su dimensión simbólica por sobre su valor como medio de comunicación cotidiano.¹⁷⁴ En pocas palabras, se reconceptualizó la naturaleza y las posibilidades del judaísmo hasta el punto de abrir nuevas fórmulas para concebir la pertenencia cultural y, en consecuencia, cómo practicarla.

Así, aquellos judíos que no eran miembros de sinagogas o de otras instituciones u organizaciones judías conocidos en la literatura como “no afiliados” encontraron aquí la puerta de entrada o la forma de relacionarse con el judaísmo. Como refleja Shandler con ejemplos que van desde *HEEB Magazine* hasta Adam Sandler, los tiempos posmodernos, primero, y los hipermodernos, después, vieron aparecer un judaísmo renovado, contemporáneo y moderno, un judaísmo en suma, transformado en una tendencia de moda. Caso paradigmático, en este sentido, sería el estereotipo del *New Jew Cool*, una adaptación en la que la identidad, por medio de la reinterpretación de la cultura y la práctica judía, se vuelve consumible. Un nuevo judío *cool*, entonces. Un judaísmo atraído por expresiones entretenidas, irónicas y generacionalmente distintivas no buscaba asimilarse, sino reivindicarse como identidad étnica adaptada a los tiempos.

Las iniciativas culturales insertas en la sociedad de consumo no han de ser interpretadas como desviaciones o corrupciones de las prácticas establecidas. Por el contrario, son obras culturales por derecho propio, obras que proporcionan oportunidades para el pensamiento y la actuación cultural. Por eso, vale la pena trazar otro camino que lejos de hacer que la modulación de la cultura judía, en general, y de la cocina judía, en particular, dependa solo, o principalmente, de lo religioso, muestre las otras variables que inciden directamente en esta resurrección anunciada.

Quizá sea útil volver ahora a la explicación de la hipermodernidad para así arrojar luz sobre las prácticas alimentarias contemporáneas, en general, y las judías, en particular.

¹⁷² Nils Roemer y Gideon Reuveni, “Introduction: Longing, Belonging, and the Making of Jewish Consumer Culture”, en *Longing, Belonging, and the Making of Jewish Consumer Culture*, ed. por Gideon Reuveni y Nils Roemer (Leiden y Boston: Brill, 2010), 17-8; Gideon Reuveni, “Advertising, Jewish Ethnic Marketing, and Consumer Ambivalence in Weimar Germany”, en *Longing, Belonging, and the Making of Jewish Consumer Culture*, ed. por Gideon Reuveni y Nils Roemer (Leiden y Boston: Brill, 2010), 116-7.

¹⁷³ Jeffrey Shandler, “‘Di toyre fun skhoyre’, or, I shop, therefore I am: the consumer cultures of American Jews”, en *Longing, Belonging, and the Making of Jewish Consumer Culture*, ed. por Gideon Reuveni y Nils Roemer (Leiden y Boston: Brill, 2010), 190.

¹⁷⁴ Véase también Jeffrey Shandler, “Prelude to ‘Yiddish Goes Pop’”, en *Choosing Yiddish. New Frontiers of Language and Culture* [ePub], ed. por Lara Rabinovich, Shiri Goren y Hannah S. Pressman (Detroit: Wayne State University Press, 2013).

Como ya se apuntó con anterioridad, tras la superación del consumo de masas y del paradigma del taylorismo-fordismo, el tiempo presente es, según Lipovetsky, el de la hipermodernidad. Esta nueva fase del capitalismo (al que el autor denomina casi indistintamente como “capitalismo cultural” o “capitalismo experiencial”) se distingue de lo anterior por encontrar en el mercado de la experiencia y en la primacía del entretenimiento su centro de gravedad. Abundan los productos, pero los productos ya no son lo importante. Lo importante ahora es la producción e incitación de los afectos, lo lúdico, el ocio, y, por encima de todo, la búsqueda de la autorrealización y de la felicidad privada. En sus palabras:

Hemos pasado de un capitalismo productivista, orientado hacia la fabricación industrial de bienes materiales, a un ‘capitalismo cultural’, centrado en esos mercados de la experiencia [...] aquellas que crean evasión, experiencias recreativas, sensaciones nuevas. Lo que se produce y se compra no es tanto un valor de uso y un valor estatutario como una fuente de placer y relajación. El capitalismo de seducción se fusiona con el auge de los mercados del entretenimiento y el reino del ‘capitalismo experiencial’.¹⁷⁵

Definida por el fenómeno del hiperconsumo, la sociedad contemporánea se configura, pues, de conformidad con un tipo de consumo orientado por los parámetros y objetivos establecidos por la cultura hiperindividualista o hipernarcisista, esto es, por una cultura ligada a la intensificación sin precedentes de la vida emocional. Es, pues, un consumo experiencial, hedonista, emocional y estético; un consumo de “sensaciones inmediatas, de placeres de los sentidos y de novedades, la diversión, la calidad de vida, la invención y la autorrealización”.¹⁷⁶ Ahora, el acto de consumir, en tanto que requiere de la aplicación de la experiencia, de los conocimientos, de la personalidad y de los criterios propios de cada sujeto, se convierte en una expresión de la identidad individual, de las preferencias personales y de las emociones de cada individuo. Por eso, elementos como lo antiguo y emociones como la nostalgia son, en la hipermodernidad, antes que otra cosa, estrategias de venta y herramientas de marketing.¹⁷⁷

la nostalgia, volver a experimentar la emoción del recuerdo, la felicidad de sumergirse de nuevo en ‘los buenos tiempos de entonces’, revivir mitos y leyendas. De ahí que el consumo llamado nostálgico aparezca como una de las figuras del consumo emocional o experiencial típico de la fase III. En adelante, el consumo proporcionará placeres y experiencias de las que formará parte la nostalgia. En este sentido, el marketing de la memoria no es tanto un signo del agostamiento de la creación-diseño cuanto que la explotación comercial de las expectativas de placeres, experiencias y emociones renovadas del hiperconsumo individualista. El diseño de productos ‘con recuerdos’ aparece para responder no tanto a una necesidad de arraigo al pasado colectivo como al deseo de revivir instantes personales, sentir afectos, experimentarse a través de recuerdos selectivos y personales”.¹⁷⁸

En esta misma línea, aunque con matices, reflexiona Eva Illouz. Siguiendo más de cerca de lo que lo hace Lipovetsky los planteamientos de Pierre Bourdieu,¹⁷⁹ la socióloga franco-

¹⁷⁵ Gilles Lipovetsky, *Gustar y emocionar: ensayo sobre la sociedad de seducción* [ePub], trad. Cristina Zelic (Barcelona: Anagrama, 2020), § “Actividades de ocio y entretenimiento”.

¹⁷⁶ Gilles Lipovetsky y Jean Serroy, *La estetización del mundo. Vivir en la época del capitalismo artístico*, trad. Antonio-Prometeo Moya Valle, 4ª ed. (Barcelona: Anagrama, 2015), 23–5.

¹⁷⁷ Lipovetsky, *Los tiempos hipermodernos*, 93.

¹⁷⁸ Lipovetsky y Serroy, *La estetización del mundo*, 208.

¹⁷⁹ De hecho, esta es el punto en el que radican las diferencias entre Illouz y Lipovetsky. Mientras que la primera apuesta claramente por el mantenimiento del esquema bourdieuano en el contexto de la hipermodernidad, el segundo argumenta en favor de su inoperatividad. Según él, el sujeto contemporáneo ya no está enconsertado

israelí establece que en el mundo contemporáneo se estructura, en buena medida, mediante el campo o dominación emocional. De acuerdo con esto, las prácticas y los discursos emocionales y económicos se configuran mutuamente, de tal suerte que “el afecto se convierte en un aspecto esencial del comportamiento económico y en el que la vida emocional –sobre todo, de la clase media– siguen la lógica del intercambio y las razones económicas”¹⁸⁰

Doble proceso, por tanto: economización de la vida afectiva, de un lado; emocionalización de la conducta económica, de otro. *Grosso modo*, lo que plantea Illouz es que el capitalismo se caracteriza ahora por su dimensión emocional, es decir, por cómo las expresiones y discursos emocionales interactuando y entrelazándose con la dimensión económica, generan la narrativa cultural fundamental de nuestra época. A tal efecto, este proceso sería subsidiario de la tendencia contemporánea proclive a convertir a las emociones en *commodities*, es decir, en un material intangible con el cual se puede comerciar, comprar y vender con nociones tales como la salud emocional o la intimidad, pero también con otras como son (particularmente en este contexto) la autenticidad, la tradición o la pertenencia étnica.¹⁸¹ Ahora, los sujetos basan sus experiencias de consumo no en la compra de objetos físicos, sino en la adquisición, organización y gestión de sus sentimientos.

Esto, sin duda, compromete el plano de lo social, del consumo y del análisis mismo de los objetos culturales. Los de los judíos también. Es más, que los sujetos busquen consolidar mediante el consumo unas identidades cada vez más frágiles y desestabilizadas es ampliamente reconocido en el ámbito de las ciencias sociales.¹⁸² Y es que en un contexto en el que la cultura está desbordada por las emociones (o, si se quiere, en el que las emociones no están condicionadas culturalmente, como también apuntaba Lipovetsky), las emociones no solo son expresiones del individuo, sino que se han situado al mismo nivel justificativo que compone y que obstruye a la propia cultura; son configuradoras expresas de lo social, de los cuerpos individuales y colectivos.¹⁸³ De ahí que la interacción con objetos vaya más allá de la adquisición y posesión: en la medida en que lo emocional puede convertirse en un recurso potencialmente valorizable (ya sea en términos económicos o no económicos), el consumo, lejos de ser una capa superflua, penetra directamente en los elementos centrales de la identidad social. O, dicho de otra manera, el consumo opera desde el interior, influyendo en las relaciones sociales, la construcción de la identidad y la expresión de las emociones. No es simplemente un acto externo, sino un participante activo en la

por los imperativos de clase. Conforme a su afirmación: “Individuación, disolución de las culturas de clase y estetización del consumo marchan en armonía”. Lipovetsky y Serroy, *La estetización del mundo*, 278.

¹⁸⁰ Eva Illouz, *Intimididades congeladas: las emociones en el capitalismo*, trad. Joaquín Ibarburu (Madrid: Katz, 2007), 19.

¹⁸¹ En este sentido, véase también Eva Illouz, *La salvación del alma moderna: Terapia, emociones y cultura de la autoayuda*, trad. Santiago Llach (Buenos Aires: Katz, 2010); Eva Illouz, comp., *Capitalismo, consumo y autenticidad: las emociones como mercancía*, trad. Stella Mastrangelo (Buenos Aires: Katz, 2019).

¹⁸² Aparte de lo ya expuesto a través de Lipovetsky e Illouz, vale la pena considerar el trabajo que Christopher Lasch publicó por primera vez en 1979, *La cultura del narcisismo: la vida en una era de expectativas decrecientes*, trad. Jaime Collyer (Madrid: Capitán Swing, 2023).

¹⁸³ En esta misma línea se expresa Sarah Ahmed en su libro *La política cultural de las emociones*. Siendo este uno de los libros más influyentes de lo que se conoce en las ciencias sociales como “giro emocional”, lo que se argumenta es que más que lo institucional, parecen ser los estados de ánimo y los sentimientos colectivos lo que configura el curso de acción social contemporáneo. Sarah Ahmed, *La política cultural de las emociones*, trad. Cecilia Olivares Manduy (México: Universidad Nacional Autónoma de México, 2015).

configuración y expresión de la vida social y emocional de los individuos.¹⁸⁴

De esta manera, la invocación de la tradición o el retorno al pasado (o del pasado) hay que analizarlo a la luz de este hiperconsumo experiencial. Como afirma Lipovetsky:

ya no se trata sólo de acceder a la comodidad material, sino de vender y comprar recuerdos, emociones que evoquen el pasado, objetos de momentos y épocas considerados más felices. Al valor de uso y al valor de cambio se añade ahora el valor emocional-rememorativo asociado a los sentimientos nostálgicos. Un fenómeno indisolublemente pos e hipermoderno. ‘Pos’ porque se vuelve hacia lo antiguo. ‘Hiper’ porque ya hay consumo de la relación con el tiempo, expansión de la lógica comercial que asedia el territorio de la memoria.¹⁸⁵

Que la alimentación se posicione como un campo privilegiado para la explotación de la emotividad dentro del campo judaico es ya innegable. En sintonía con los postulados de la *hipermodernidad alimentaria* descritos por François Ascher para explicar de qué manera los principios de reflexividad, individualización, diferenciación social y asociación electiva comprometen a la comida y nuestro engarce con ella en las sociedades contemporáneas, para los judíos, la rehabilitación de la comida judía estaría determinada, más que por ninguna otra cosa, por una capacidad electiva en la que el peso simbólico y emotivo es tanto o más importante que el aspecto hedonista. Una emoción, insisto, que no tiene por qué ser religiosa. Los sujetos consumen objetos (en este caso, comida) dentro del marco de sus aspiraciones y emociones particulares. O, a la inversa: los objetos establecen una conexión directa con los proyectos emocionales de los sujetos. La transferencia es bidireccional, puesto que si esto es posible es porque dichos objetos llevan consigo un significado emocional-sensorial construido a través de una compleja red social generadora de imágenes. Si se acepta que las identidades se construyen a través del consumo, se ha de aceptar igualmente que los productos de nicho étnico son para los judíos una “etnicidad portátil” más práctica que una basada en lealtades religiosas o geográficas más exigentes;¹⁸⁶ son, en suma, una forma de (re)vincularse con su judeidad y de (re)definirla.

¹⁸⁴ Eva Illouz, “Introducción: emodities o la invención de las commodities emocionales”, en *Capitalismo, consumo y autenticidad: las emociones como mercancía*, trad. Stella Mastrangelo, comp. por Eva Illouz (Madrid: Katz, 2019), 15.

¹⁸⁵ Lipovetsky, *Los tiempos hipermodernos*, 93.

¹⁸⁶ Halter, *Shopping for identity*, 101–2; 9.

METODOLOGÍA

No puedo abordar esta nota metodológica sin antes dilucidar la naturaleza misma de esta tesis. Antes que nada, esta es una tesis doctoral presentada como compendio de publicaciones, con todas las singularidades que eso conlleva. La principal, o ahora así lo entiendo, es su repercusión (cómo podría no repercutir) en la redacción del informe final presentado ante el tribunal.

Sería tedioso, por no decir inútil o impertinente, enfocarse en explicar nuevamente (incluso, cuando eso quiera decir *desarrolladamente*) el marco metodológico que se ha seguido o en el que se ha terminado encajando esta investigación. Tal cosa podría ser válida, correcta y/o aceptable, pero insuficiente. Lo que propongo, en cambio, es un ejercicio que me permita aproximarme lo máximo posible, dadas las restricciones ya impuestas *de facto* y *de iure* por las publicaciones, a las maneras de la antropología reflexiva.¹ Es decir, más allá de referirme, como me referiré, a la investigación y sus modalidades (o, usando la jerga del oficio, a las “técnicas de campo”), en este apartado me gustará prestar una atención especial a la situación de campo, con sus limitaciones y las mías, con sus problemas, siempre inherentes a la práctica etnográfica, y mis adaptaciones a las circunstancias. En definitiva, poniendo el foco en el proceso, así sea para desenfocar el producto, trataré el porqué de los caminos escogidos y que han terminado por vertebrar la lógica de la investigación.

Vale la pena hacer una aclaración. Esta tesis, entendiéndola como tesis los cuatro artículos que le dan carta de naturaleza, no ha tomado la antropología reflexiva como punto de partida. Tampoco como preocupación. Como explicaré enseguida, esta es resultado, en su mayor parte, de un trabajo de campo que sigue una metodología cualitativa de naturaleza hermenéutica e interpretativa para llegar a los resultados. Ahora que, leída desde aquí, desde este informe, mi etnografía cambia: adopta (claro) un tinte reflexivo, ese que ni las revistas científicas ni, por añadidura, el aparato académico más conservador terminan de otorgarle a la etnografía. Me permito, por eso, la coquetería de dejar a la vista algunos de los listones del andamiaje de la obra; una coquetería, eso sí, que no cae del lado del narcisismo, sino del entendimiento de que mi subjetividad compromete al campo y, por tanto, no puedo, ni debo, disociar una cosa de la otra.²

En efecto, tres de los artículos que componen esta tesis son el producto directo del trabajo de campo que desarrollé en la Ciudad Autónoma de Buenos Aires entre julio de 2022 y abril de 2023. Ante tal *situación* metodológica,³ adopté una aproximación eminentemente cualitativa, ya que consideré que los objetivos y el tipo de estudio que me proponía así lo requerían. Siguiendo la

¹ Sigo las reflexiones de Christian Ghasarian, “Por los caminos de la etnografía reflexiva”, en *De la etnografía a la antropología reflexiva: nuevos campos, nuevas prácticas, nuevas apuestas*, de Christian Ghasarian et al., dir. por Adolfo Colombres, trad. Silvia N. Labado. (Buenos Aires: Ediciones del Sol, 2008), 9–42.

² Véase Pierre Bourdieu y Loïc Wacquant, *Una invitación a la sociología reflexiva*, trad. Ariel Dilon (Buenos Aires: Siglo Veintiuno, 2005). De todo esto seré yo, en mis mejores momentos, heredera de los postulados de Pierre Bourdieu y su noción de “objetivación participante”. Con este acercamiento, lo que se pretende es manifestar cuál es la relación subjetiva del investigador/a con su objeto. Por este motivo, más que eludir los elementos personales que intervienen en el campo, se integrarán en el discurso metodológico.

³ Honorario Velasco Maíllo y Ángel Díaz de Rada, *La lógica de la investigación etnográfica: un modelo para etnógrafos de escuela*, 5ª ed. (Madrid: Trotta, 2006), 18.

perspectiva clásica de la antropología de la alimentación, es decir, aquella que propone a la alimentación como un acto humano no solo supeditado a lo nutricional, sino a la consecución de los objetivos culturales a los que aspire,⁴ opté por un paradigma interpretativo-hermenéutico heredero, fundamentalmente, de los postulados de Clifford Geertz.⁵ Más cercano a la tradición de las ciencias humanas, este enfoque me permitía estudiar los aspectos no cuantificables relativos a la identidad alimentaria judía, tanto en su dimensión material como en una dimensión simbólica más amplia.

Terminé, es verdad, focalizando mi investigación en los restaurantes. Sin embargo, la intención inicial no fue esa. Aunque planteé desde un principio una investigación de corte etnográfico, la pandemia de coronavirus hizo que mi llegada al campo se retrasara por motivos evidentes. Con confinamiento o sin él, la investigación debía avanzar y, en efecto, avanzó por derroteros no condicionados por esa presencialidad metodológica. Así se explica, en buena medida, que el primer artículo sea un análisis crítico de la propuesta teórica articulada por Darío Sztajnszrajber y expresada en los libros *Posjudaísmo* y *Posjudaísmo 2*.⁶

Inspirada por las investigaciones sobre el campo judaico argentino, realicé una exploración sistemática de las relaciones de causalidad y determinación entre los textos del posjudaísmo (o de las prácticas discursivas articuladas a condición suya) y procesos sociales y culturales de más amplio alcance. Quería averiguar cómo el discurso posjudío tenía relación tanto con una determinada ideología como con unas relaciones de poder y control que atraviesan la comunidad judía y que, a la postre, configuran la identidad.⁷ Seguí, por eso, la pauta metodológica dada por Norman Fairclough, ya que, en sus palabras, es la más adecuada para:

explorar de un modo sistemático las relaciones de causalidad y determinación, a menudo opacas, entre a) acontecimientos, textos y prácticas discursivas, y b) estructuras, relaciones y procesos sociales y culturales más amplios; a investigar cómo esas prácticas, acontecimientos y textos son generados e ideológicamente moldeados por las relaciones de poder y las luchas por el poder; y a explorar de qué manera la opacidad de esas relaciones entre el discurso y la sociedad es, en sí misma, un factor que asegura el poder y la hegemonía.⁸

Llegué al campo condicionada por problemas preliminares, que no por ideas preconcebidas.⁹ De todas maneras, reconozco que sin ellos quizá mi investigación, mi aproximación al campo,

⁴ Igor de Garine, “Anthropology of Food and Pluridisciplinarity”, en *Researching Food Habits: Methods and Problems*, ed. por Helen MacBeth y Jeremy MacClancy (Nueva York: Berghahn Books, 2004), 19.

⁵ Clifford Geertz, *La interpretación de las culturas*, trad. Alberto L. Bixio (Barcelona: Gedisa, 2003). Del mismo modo, son interesantes las críticas al realismo antropológico en Martyn Hammersley y Paul Atkinson. *Etnografía: Métodos de investigación*, 2ª ed., trad. Mikel Aramburu Otazu (Barcelona: Paidós, 1994), 25–8.

⁶ Darío Sztajnszrajber, comp., *Posjudaísmo. Debates sobre lo judío en el siglo XXI* (Buenos Aires: Prometeo Libros, 2007); Darío Sztajnszrajber, comp., *Posjudaísmo 2. Debates sobre lo judío en el siglo XXI* (Buenos Aires: Prometeo Libros, 2009).

⁷ Uso el término ideología en el sentido designado por Dennis K. Mumby y Robin P. Clair, es decir, no solo en relación con ideas, creencias y valores, sino “al proceso por el cual los actores sociales, en tanto forman parte de colectividades sociales más amplias, desarrollan identidades particulares y experimentan el mundo de una manera específica. En este sentido, podemos decir que la ideología, por medio de su expresión en las diversas formas del discurso, constituye la identidad de los individuos en tanto actores sociales pensantes y experimentantes”. Dennis K. Mumby y Robin P. Clair, “El discurso en las organizaciones”, trad. Gloria Vitale, en *El discurso como interacción social. Estudios sobre el discurso II: Una introducción multidisciplinaria*, comp. por Teun A. van Dijk (Barcelona: Gedisa, 2008), 266. Mumby y Clair, “El discurso en las organizaciones”, 267.

⁸ El texto original es Fairclough, “Critical discourse analysis and the marketization of public discourse”, 135. Sin embargo, aquí cito la traducción que aparece en Mumby y Clair, “El discurso en las organizaciones”, 266.

⁹ Para mayor claridad, con esto hago referencia a las palabras de Malinowski en *Los argonautas del Pacífico occidental*. Concretamente: “Tener una buena preparación teórica y estar al tanto de los datos más recientes no es lo mismo que

hubiera sido otra. Y esto lo digo porque los primeros seis meses de mi estancia viví en un departamento sobre Avellaneda y Emilio Lamarca. Sí, por casualidad, y una buena dosis de indiferencia, terminé en Floresta, un barrio con una considerable concentración de judíos sefardíes ortodoxos. Aunque, también, un barrio con una considerable concentración de coreanos. Y de ropa. Y de gente comprando ropa. Y de gente cosiendo ropa. Y de gente vendiendo comida para la gente que cosía, vendía o compraba ropa. Y de manteros y de gente, obvio, regateándole a los manteros. Y también de autobuses con más gente llevando ropa hacia el interior del país. Y del 25, que paraba justo justo en la puerta y que hacía cimbrar todo el edificio. Y de basura y de recortes y de telas y de un silencio igual de exasperante cuando daban las cinco de la tarde.

Con todo, estaba rodeada de, convivía con, judíos ortodoxos que, entre otras muchas cosas, iban a la frutería y preguntaban con cierto grado de preocupación si las espinacas estaban bien limpias, que tenían citas en los cafés del barrio, que compraban comida al paso en lugares *kosher* o que iban a comer *sushi* a los restaurantes coreanos del pasaje Ruperto Godoy. Había mucho para estudiar ahí, pero, según había leído, era notorio que se estaban produciendo cambios no solo en el judaísmo ortodoxo sino en cómo los no religiosos se vinculaban con esta identidad. Si se tiene en consideración, además, que el acceso a los círculos ortodoxos no siempre es sencillo, estimé oportuno seguir con el camino ya trazado y abordar el análisis de la identidad alimentaria judía no tan centrada en cuestiones relativas a la observancia de leyes dietéticas y su participación en la hipermodernidad alimentaria como preocupada por hallar nuevas significaciones atribuidas a la cocina judía en nuevos contextos.

En consecuencia, mi trabajo de campo partió de una serie de preguntas: ¿cuál es el lugar que ocupa la cocina judía en la conformación de nuevas sensibilidades judías? Y, al contrario: ¿cuál es el impacto que ha tenido la emergencia de las nuevas sensibilidades judías sobre la cocina judía? Si, como advertían Aviv y Shneer,¹⁰ los judíos ya están asentados por entero en sus sociedades de acogida y si la religión ya no es un elemento determinante para la definición de lo judío, ¿cuáles son en la actualidad los principales elementos que configuran el vínculo de estos con su cocina? ¿Y el vínculo de la cocina con los judíos? Y si acaso este existiese, ¿de qué manera se proyecta en las sociedades contemporáneas?

Si era esto lo que quería averiguar, debía entender primero el sentido de la vida social, es decir, debía atender a los sujetos para interpretar el sentido de los objetos. Como afirma F. Xavier Medina, en la medida en la que la comida es usada tanto para el autorreconocimiento como para la diferencia, los discursos son tan relevantes como las prácticas alimentarias en la elaboración de la construcción social.¹¹ La herramienta básica debía ser, efectivamente, la entrevista, tanto por su capacidad para acceder a ese tipo de información no directamente observable (sentimientos,

estar cargado de 'ideas preconcebidas'. Si alguien emprende una expedición, decidido a probar determinadas hipótesis, y es incapaz de cambiar en cualquier momento sus puntos de vista y de desecharlos de buena gana bajo el peso de las evidencias, no hace falta decir que su trabajo no tendrá ningún valor. [...] Las ideas preconcebidas son perniciosas en todo trabajo científico, pero las conjeturas son el don principal de un pensador científico, y tales conjeturas le son posibles al observador solo gracias a sus estudios teóricos". Bronislaw Malinowski, *Los argonautas del Pacífico occidental I: Un estudio sobre comercio y aventura entre los indígenas de los archipiélagos de la Nueva Guinea melanésica*, trad. Antonio J. Desmonts (Barcelona: Planeta-De Agostini, 1986), 26.

¹⁰ Caryn Aviv y David Shneer, *New Jews. The End of the Jewish Diaspora* (Nueva York y Londres: New York University Press, 2005).

¹¹ F. Xavier Medina, "Tell me what you eat and you will tell me who you are": Methodological notes on the interaction between researcher and informants in the Anthropology of Food", en *Researching Food Habits: Methods and Problems*, ed. por Helen MacBeth y Jeremy MacClancy (Nueva York: Berghahn Books, 2004), 57.

impresiones, pensamientos, memoria colectiva, etc.) como por ser esa la información que me permitiría investigar la construcción de la judeidad desde dentro, es decir, desde cómo los miembros del grupo construyen esa identidad para sí mismos.

Y así lo hice. En una primera etapa, las entrevistas informales y semiestructuradas fueron el sostén básico para la producción cualitativa de datos.¹² Realicé veintidós entrevistas en profundidad, la mayoría (veinte) a personas cuya autoafirmación judía no encontraba su asidero en la comunidad religiosa ni en la participación de ninguna institución comunitaria. En tanto que el objetivo original era cartografiar las diferentes sensibilidades y formas de vincularse al judaísmo, el criterio para elegir la cohorte fue la selección aleatoria, sin ningún sesgo de género, de edad, de ascendencia, de posición socioeconómica o de nivel educativo. Para conseguir esos contactos, la complicidad con Yael, quien terminó convirtiéndose en informante clave, era muy eficaz: si era ella quien me refería, cualquier puerta podía abrirse. A partir de ahí, fácil: solo me quedaba seguir las indicaciones del muestreo por cadena de referencia o bola de nieve.

De todas maneras, sabía, por cómo se configura el campo judaico, que los relatos individuales, esos que mis participantes me estaban ofreciendo, no podían explicarse sin su participación, ya sea por adhesión o rechazo, en los esquemas de comprensión que provee una determinada estructura. Debía, por tanto, prestar atención etnográfica a los proyectos organizacionales que estaban teniendo lugar en este momento. Por este motivo, aun cuando la estrategia de cadena de referencia con base en Yael fue la vía de reclutamiento principal, no me limité a ella: también asistí y establecí contactos a partir de las actividades organizadas por Limud BA, como el *Día Limud* o el *Rosh Hashaná Urbano*, del *Festival de la Cocina Israelí* y de mis visitas, por invitación de una de las participantes, a la comunidad *Amijai*.

Aunque se trataban de entrevistas abiertas o semiestructuradas, siempre fui a las citas con una guía como recordatorio de todos los aspectos a cubrir en el encuentro. La base para su composición fueron los resultados del Estudio de Población Judía en Buenos Aires (EPJA), una muestra probabilística estratificada con información de 109.100 personas y que es, hasta hoy, la principal fuente de información sobre la comunidad judía de Buenos Aires.¹³ Todas las entrevistas fueron siempre grabadas y transcritas completamente. Asimismo, se fue anotando en el diario de campo toda la información relevante que no podía ser registrada en la grabación de voz.

Naturalmente, y como buen rito de paso,¹⁴ esta etapa del trabajo de campo también trajo sus enseñanzas. Tal y como sostenían casi por consenso los manuales de la práctica antropológica, este acercamiento, siempre flexible, facilitó un contexto comunicativo familiar, de espontaneidad y confianza para los entrevistados y entrevistadas. Sin embargo, no solo pasó eso. Seguir los mandatos de la tradición antropológica, construida como disciplina androcéntrica,¹⁵ también

¹² En este sentido, se siguieron las recomendaciones metodológicas de F. Xavier Medina, ““Tell me what you eat and you will tell me who you are””, 56–7; y Annie Hubert, “Qualitative research in the Anthropology of Food. A comprehensive qualitative/quantitative approach”, en *Researching Food Habits: Methods and Problems*, ed. por Helen MacBeth y Jeremy MacClancy (Nueva York: Berghahn Books, 2004), 45–6.

¹³ Ezequiel Erdei, “Demografía e identidad: a propósito del estudio de población judía en Buenos Aires”, en *Pertenencia y alteridad. Judíos en/ de América Latina: cuarenta años de cambio*, ed. por Haim Avni et al. (Madrid: Iberoamericana-Vervuert, 2011), 341–2; Adrián Jmelniczky y Ezequiel Erdei, *La población judía de Buenos Aires* (Buenos Aires: AMIA, 2005). La guía a la que me refiero se adjunta en el anexo I.

¹⁴ Véase Josep R. Llobera, *La identidad de la Antropología* (Barcelona: Anagrama, 1990).

¹⁵ Diana Gómez Correal y Diana Ojeda, “Feminismo y antropología en Colombia: Aportes epistemológicos, diálogos difíciles y tareas pendientes”, en *Antropología y feminismo*, ed. por Alhena Caicedo (Colombia: Asociación Colombiana de Antropología, 2019), 117–27; Carmen Gregorio Gil, “Contribuciones feministas a problemas epistemológicos de

comporta sus riesgos y limitaciones, riesgos que, supongo, no fueron tenidos en consideración cuando se establecieron determinadas prescripciones en torno a cómo una debe actuar en el campo. El énfasis puesto en la necesidad, u obligación, de difuminar las jerarquías de la investigación etnográfica, de corregir los desequilibrios de poder (Pierre Clastres en “Entre silencio y diálogo” da un puñado de buenas razones para ello¹⁶) parece ignorar que el poder, ese eventual poder, siempre es negociado, siempre está condicionado, siempre entrelazado, con la estructura e ideología social impuesta por el patriarcado. De ahí que, lamentablemente, la objetualización, el flirteo, la sexualización o, llegado el caso, el acoso sexual o, directamente la agresión, sean vivencias habituales para las investigadoras en sus relaciones con los participantes de la etnografía.¹⁷

En mi experiencia, las *políticas de la intimidad* que atraviesan la metodología clásica¹⁸ dieron como resultado que durante interacciones ordinarias de la investigación tuviera que, digámoslo amablemente, *sobrellevar* o (digámoslo manifestando mi “participación” de la violencia estructural) *consentir* hechos que van desde el paternalismo y la condescendencia hasta el acoso sexual. Todo esto pasando, por supuesto, por mensajes de seguimiento, por preguntas sobre mi vida privada o juicios sobre mi aspecto físico, por comentarios en torno la naturaleza de mi investigación y su repercusión en mi peso corporal, por invitaciones de todo todo tipo o por toquécitos en la pierna cuando estaba sentada al lado de uno de los sujetos.

El caso más extremo, diría, ocurrió en *Yom Kippur*. Quería conocer cómo era el servicio en *Amijai*, una de las comunidades más abiertas, plurales y liberales de Buenos Aires, y, de paso, buscar conversaciones informales o contactos que apuntalaran algunos aspectos de mi investigación. Fui a la sinagoga, en Arribeños al 2355, pero no había nadie. Tuvieron que pasar unos quince o veinte minutos hasta que se acercara un señor de unos sesenta años, con gorra en lugar de *kipá*, preguntando por qué el templo no estaba abierto. Entablamos una breve conversación informal (lo típico: qué hacía una española allí, “¿sos judía?”, etc.) hasta que alguien nos dijo que nuestra espera era en balde porque la ceremonia se había organizado en el Centro de Convenciones de Buenos Aires. En ese momento, él me propuso ir a otro templo. Movidita, como digo, por la confianza que plantea la lógica de la investigación etnográfica (y, confieso, por la mía propia), accedí a ir con él. En su coche. A partir de ese momento, es evidente que las cosas no sucedieron como yo había previsto. Primero, fuimos hasta *Lamroth Hakol*, en Vicente López porque, decía,

la disciplina antropológica: representación y relación de poder”, *AIBR. Revista de Antropología Iberoamericana* 1, núm 1 (2006), 22–39, <http://www.redalyc.org/articulo.oa?id=62310104>; Britt-Marie Thurén, *El poder generizado. El desarrollo de la Antropología feminista* (Madrid: Instituto de Investigaciones Feministas, Universidad Complutense de Madrid, 1993).

¹⁶ Pierre Clastres, “Entre silencio y diálogo”, en *Constructores de otredad. Una introducción a la Antropología Social y Cultural*, 3ª ed., ed. por Mauricio Boivin, Ana Rosato y Victoria Arribas (Buenos Aires: Antropofagia, 2004), 14–5.

¹⁷ Rebecca Hanson y Patricia Richards, “Acasadas en terreno: El género, la raza, la nación y la construcción del conocimiento etnográfico”, *POLIS: Revista Latinoamericana* 59 (2021), <http://journals.openedition.org/polis/20369>; Gwen Sharp y Emily Kremer, “The safety dance: Confronting harassment, intimidation, and violence in the field”, *Sociological Methodology* 36, núm. 1 (2006), 317–27, <https://www.jstor.org/stable/25046700>. Hace tiempo que la crítica feminista demostró que los discursos de las antropólogas también están atravesados por relaciones de poder que solo se entienden en virtud de su género. Es por este motivo que el género, otra forma de saber situado, en mi nota metodológica no es solo surge como categoría descriptiva sino analítica. A este respecto, es interesante la lectura de Donna Haraway, “Situated Knowledges: The Science Question in Feminism and the Privilege of Partial Perspective”, *Feminist Studies* 14, núm. 3 (1988): 575–99, <https://www.jstor.org/stable/3178066>; Joan W. Scott, “The Evidence of Experience”, *Critical Inquiry* 17, núm. 4 (1991), 773–97, <https://www.jstor.org/stable/1343743>.

¹⁸ Bethan Harries, “Disturbing hierarchies. Sexual harassment and the politics of intimacy in fieldwork”, *Qualitative Research* 22, núm. 5 (2022), 668–84, <https://doi.org/10.1177/14687941221098926>.

tenía allí unos conocidos. No había nadie en el templo así que volvimos (no podía no volver) para capital. El problema no es que tampoco hubiera nadie en aquel templo (ni siquiera sus conocidos), sino que, durante todo el trayecto, de aquí para allá y de allá para acá, mis intentos por cambiar de conversación o por redirigirla hacia algún tema judío eran inútiles. El problema era la conversación misma y sus insinuaciones. Y esa entonación, y ese gesto, y esa cara. De hecho, si que hablara era lo que yo quería, hablaba más de mí que de él (sos muy hermosa, muy simpática, muy amable, muy culta, ¿tenés novio?, ¿cómo no tenés novio?, estás desperdiciando tu estadía, venite y te enseño mi lancha, vamos a navegar por el Tigre, me podés probar, sin compromiso de compra). Y sí, respondía a alguna de mis preguntas, pero pronto volvía el tema hacia otro lugar.

- Bueno, dígame entonces, ¿cómo es que fue a *Amijai*? ¿participa usted de la comunidad religiosa o tiene vínculos con alguna otra institución judía?
- No, sabés que no voy mucho. Fui a *Amijai* porque me quedaba cerca de la casa de mi hijo. Pero bueno, hoy es un día importante para los judíos. Solo para las fiestas porque me gusta mantener la tradición, qué se yo... Yo hago mucho deporte, a mí me gusta el tenis. No me relaciono mucho con la comunidad. Bueno, ando usando la *app* de citas *delacole.com*. Sabés que ayer quedé con una chica, pero viste, qué se yo, estaba gorda y no se me levantaba... En cambio, con vos...

Después de su sutileza y mi silencio, me propuso pasar la cena de *Yom Kippur* con él y su familia. Yo le manifesté que le agradecía mucho la invitación, pero que no. Que no, que no era necesario. Que no, que era muy precipitado. Que no, que era una cosa muy familiar. Igual, llamó a la hermana; la hermana no respondió; volvió a llamar; respondió. Le dijo que bueno, que ya veríamos, pero que fuéramos a *Sbalom*, el templo sefardí ortodoxo de la calle Olleros. Allí fuimos. Después de todo, vi gracias a él una ceremonia de *Yom Kippur*, aunque fueran los últimos compases y en un templo ortodoxo. Accedí gracias a él a ese templo. A él, que en un último acto de galantería me acompañó hasta adentro con un toque firme en la espalda baja. Qué paradoja para mi feminismo que de una eventual agresión sexual terminara salvándome el balcón de las mujeres.

Las entrevistas fueron, con todo, el apoyo metodológico necesario para comprender un aspecto radical para el desarrollo de esta investigación, a saber: que, aunque en la actualidad las formas de ser judío son múltiples y diversas, la pauta dominante entre los denominados judíos “seculares” o “no afiliados” es la actualización de este vínculo a través de lo emotivo. Pauta dominante, que no uniformidad. De hecho, fueron las variables no controladas de edad y posición sociocultural las que destaparon mayores diferencias en la forma en la que los sujetos se relacionaban con el judaísmo. Por ejemplo, más allá de que metodológicamente las entrevistas a las personas mayores (cinco) siempre tendieran a la historia de vida (contaron la historia alimentaria de sus vidas, sus recuerdos y las transformaciones en sus dietas y en las principales celebraciones judías¹⁹), analíticamente, el sionismo o el antisemitismo eran asuntos más determinantes que en generaciones posteriores. No así con personas de menos de cuarenta y cinco años. Nada distinto, en verdad, de lo que expresaba ya la literatura: si antes eran marcadores tales como el de la religión, la lengua, el

¹⁹ Aunque esto, en mi caso, se diera espontáneamente, de acuerdo con Hubert (“Qualitative research in the Anthropology of Food”, 45), es una práctica que dota de profundidad a los estudios alimentarios y, por tanto, es conveniente.

antisemitismo, el Estado de Israel o la herencia cultural los principales elementos catalizadores para la identificación, ahora lo son también, pero en la medida en que se suponen o se asumen como parte de la condición judía. Es decir, aquellos elementos siguen apareciendo en personas más jóvenes, pero si las formas de identificación prosperan, si la judeidad *sucede*, es por vía de la emotividad.²⁰ Ahora que, debido a la emotividad labrada por asociación a fiestas, reuniones, recuerdos y memorias familiares, la comida judía se revelaba siempre un caldo de cultivo próspero para afianzar los lazos con lo judío.

Estas son conclusiones válidas, pero los datos de campo relativos a las entrevistas todavía no han sido formalmente procesados. Terminé abandonando esta vía no por las incomodidades (esperables, como digo, ante un *rito de paso* de este orden), sino por las urgencias de la carrera académica: debía publicar y el especial “Popular cuisines at foodie tables. Social class, distinction, and food transformation and incorporation in contemporary gastronomies” de la *International Journal of Gastronomy and Food Science* era, por varias razones, el lugar más adecuado para ello. (Naturalmente, la necesidad de publicar no forma parte del *método* científico, pero, sin duda, es una variable que *hace* a mi etnografía. Es una fuerza que ejerce presión sobre ella y que también la configura).

Desde el principio compaginé las entrevistas con la observación de un fenómeno, para mí, inédito: un *boom* gastronómico generalizado que, a despecho de la inflación,²¹ le otorgaba a la cocina judía una presencia más o menos destacada. O, por lo menos, eso era lo que se podía leer en la prensa y las revistas especializadas.²²

²⁰ Conclusiones similares sobre esta forma de identificación ya aparecían en Pablo Hupert, *Judaísmo líquido: multiculturalismo y judíos solitarios* (Buenos Aires: Biblos, 2014), 91–113; y Damián Setton, “Aportes al estudio de la etnicidad a través de una investigación sobre judíos no afiliados a organizaciones judías”, *Revista Cultura y Religión* XI, núm. 2 (2017), 51–69, <https://www.revistaculturayreligion.cl/index.php/revistaculturayreligion/article/view/786>.

²¹ Natalie Alcoba, “En Argentina, la inflación supera el 100 por ciento (y los restaurantes están llenos)”, *The New York Times*, 19 de junio de 2023, <https://www.nytimes.com/es/2023/06/19/espanol/argentina-inflacion-restaurantes.html>; Veronica Smink, “Cómo la inflación del 70% en Argentina está generando a la vez un boom del consumo y un aumento de trabajadores pobres”, *BBC News Mundo*, 7 de septiembre de 2022, <https://www.bbc.com/mundo/noticias-america-latina-62747470>.

²² Estas notas fueron la base determinante para entender esta dinámica: Vicky Guazzone di Passalacqua, “La cocina judía tiene onda: siete lugares para enamorarte de ella (aunque seas goi)”, *Malena*, 6 de junio de 2017, <https://malevamag.com/la-cocina-judia-tiene-onda-siete-lugares-para-enamorarte-de-ella-aunque-seas-goi-por-vicky-guazzone-di-passalacqua/>; Julián Gorodischer, “Villa Kreplaj: el circuito gastronómico que aggiornó ‘el legado de las abuelas’ y le cambió el perfil”, *La Nación*, 18 de julio de 2022, <https://www.lanacion.com.ar/buenos-aires/villa-kreplaj-el-polo-gastronomico-que-aggiorno-el-legado-de-las-abuelas-y-le-cambio-el-perfil-a-un-nid18072022/>; Pietro Sorba, “En Villa Crespo: una cantina judía moderna para comer los platos de la bobbe”, *Clarín*, 7 de enero de 2022, https://www.clarin.com/gourmet/villa-crespo-cantina-judia-moderna-comer-platos-bobe_0_Phn43Bdlx.html;

Federico Marín, “Lo bautizó Gerardo Rozín y es un boom en Palermo: el restaurante de comida judía que entró al top 100 mundial”, *La Nación*, 19 de julio de 2022, <https://www.lanacion.com.ar/lifestyle/la-loca-historia-de-mishiguene-el-restaurant-de-comida-judia-que-entro-al-top-100-mundial-de-nid19072022/>; Tomás Linch, “La cocina judía está de moda”, *The Real Argentina*, 17 de julio de 2016, <https://therealargentina.com/es/la-cocina-judia-esta-de-moda/>; Candelaria Penido, “El esplendor de la cocina judía: mesas y ciclos que roban suspiros en Buenos Aires”, *elDiarioAr*, 3 de diciembre de 2021, https://www.eldiarioar.com/blog/la-ecuacion-del-disfrute/esplendor-cocina-judia-mesas-ciclos-roban-suspiros-buenos-aires_132_8551868.html; Infobae, “Ocho lugares para probar las delicias de la cocina judía”, *Infobae*, 6 de septiembre de 2021, <https://www.infobae.com/tendencias/2021/09/06/ocho-lugares-para-probar-las-delicias-de-la-cocina-judia/>;

Infobae, “12 lugares para probar lo mejor de la cocina israelí, un fenómeno gastronómico en auge”, *Infobae*, 13 de

Busqué todos los establecimientos que ofreciesen comida judía en la capital argentina. Y con *todos* me refiero aquí no solo a restaurantes, sino también a rotiserías y almacenes que declarasen vender comida judía, ya fuera esta *kosher*, “culturalmente” judía o israelí. Tras cartografiar este panorama de la forma más acabada posible pasé, por gravitación natural, al análisis en los restaurantes: eran, más que ningún otro lugar, el “microcosmos” de procesos sociales y simbólicos perfecto para el estudio de la formación de identidades no condicionadas por la norma religiosa.²³ En palabras David Beriss y David Sutton:

Los restaurantes parecen, sin embargo, desempeñar un papel importante en la vida social y cultural en muchos lugares; un papel que quizá revele tendencias sociales más profundas. Aunque la organización de las relaciones dentro de los restaurantes está enmarcada en el mercado, dichas relaciones también reflejan relaciones no mercantiles, como el parentesco, el género y la política, y, sugeriríamos, ponen en cuestión las propias categorías público/privado, mercado/no mercado. Los restaurantes pueden ser sitios donde se despliegan prácticas de distinción social, donde los chefs luchan por ser reconocidos como estrellas, y donde los artistas y los clientes insisten en ser vistos para comer y comer determinadas cosas. Los restaurantes pueden definir paisajes urbanos, reflejando y dando forma al carácter de los barrios o incluso a la reputación de ciudades y regiones enteras. En muchos casos, los restauradores y sus clientes conscientemente colaboran a diversos niveles en la creación de este espectáculo absolutamente posmoderno.²⁴

Así, el estudio se centró en analizar los sentidos proyectados por los restaurantes que ofrecían cocina judía en Buenos Aires, un recorrido hecho con el objetivo de constituir una constelación lo suficientemente representativa como para vislumbrar cuáles eran las dinámicas que estaban en juego dentro de cada espacio social.²⁵ En ellos se podían reconocer, en efecto, los patrones de migración de la comunidad judía en Argentina, la tensión entre continuidad y cambio cultural, pero sobre todo cuáles eran los nuevos modos de vincularse con la comunidad judía y de los que los restaurantes participaban.

Se visitaron todos los establecimientos y, vale la pena decirlo, también se comió en la mayor parte de ellos y se compartió mesa con personas judías. Desde luego, salir a comer en un trabajo como este no debería ser (de hecho, no lo es) un valor o una prueba diferenciadora en los términos previstos por la crítica gastronómica. Sin embargo, lo que sí aporta tal y como sugiere C. Nadia Seremetakis, es una experiencia *in situ* de “comensalidad reflexiva”,²⁶ así como la posibilidad de

diciembre de 2019, <https://www.infobae.com/tendencias/2019/12/13/12-lugares-para-probar-lo-mejor-de-la-cocina-israeli-un-fenomeno-gastronomico-en-auge/>.

²³ Compárese con David Beriss y David Sutton, “Restaurants, Ideal Postmodern Institutions”, en *The Restaurants Book: Ethnographies of Where We Eat*, ed. por David Beriss y David Sutton (Oxford; Nueva York: Berg, 2007), 3.

²⁴ David Beriss y David Sutton, “Restaurants, Ideal Postmodern Institutions”, 3, la traducción es mía.

²⁵ Con ánimo de simplificar, no listaré nuevamente los restaurantes a los que me refiero, ya que aparecen citados en los artículos. Sí vale la pena, sin embargo, reconocer que en mi estudio de campo no solo visité esos, sino que también reparé en otros que, por ser limítrofes o periféricos con respecto a los criterios finales de selección, no terminaron siendo incluidos. Entre ellos, son especialmente destacables los casos de *Jalá* (Río de Janeiro 692), un pequeño local más cercano al concepto de comida al paso que al de restaurante y cuya apuesta principal es la elaboración de sándwiches con base en el pan que le da nombre (el de pastrón, el de bondiola, el de queso sardo y berenjena en escabeche, o el de jamón y queso son algunas de las opciones); *Liliana Heleuni* (Santiago del Estero 244), un negocio familiar de cocina judía sefardí que aun siguiendo, según su propietaria, algunas normas del *kasbrut* no tienen la supervisión de un rabino; *Falafelandia* (Córdoba 5190), un local de comida al paso, sin mesas y solo un par de baquetas; y *Heleuni* (Córdoba 2495), un clásico del Once que aun contando con una pequeña barra para comer en el local, funciona principalmente como rotisería.

²⁶ C. Nadia Seremetakis, “The Memory of the Senses: Historical Perception, Comensal Exchange and Modernity”, *Visual Anthropology Review* 9, núm. 2 (1993), 2–18, <https://doi.org/10.1525/var.1993.9.2.2>.

observar toda escenificación y percibir las cualidades sensoriales de los alimentos, esa *gustemología*, tan estrechamente vinculada a las lógicas de distinción social.²⁷ De todas maneras, esto fue una estrategia auxiliar o complementaria, ya que el principal método de producción de datos fue la observación directa, sistemática y controlada de cada establecimiento, así como de los menús, de cada uno de los platos ofertados, de las prácticas de comensalidad de los clientes y de los clientes mismos.²⁸

Durante el tiempo que permanecí en cada uno de los establecimientos, entre una y tres horas, seguí las pautas de la descripción densa o interpretativa: extensas notas de campo, así como fotografías y vídeos de los platos y el restaurante constituyen la piedra de toque de los trabajos.²⁹ Una observación sistemática en la que, además, se utilizaron unos criterios para agrupar la información inspirados por el trabajo en el que John Freeman y Michael T. Hannan exploran los efectos de variabilidad ambiental en los restaurantes de California.³⁰ Finalmente, esos criterios fueron: ambientación, decoración y referencias judías, localización, presentación de los platos, técnicas utilizadas, sofisticación, servicios ofrecidos, menú y precio. Toda la información obtenida se ordenó en el diario de campo en virtud de estas unidades de análisis.

Asimismo, presté una especial atención al contenido digital. Por dos razones que no son mutuamente excluyentes. A excepción de dos personas que accedieron a atenderme, me fue imposible concertar una cita o, siquiera, intercambiar unas palabras con los chefs o propietarios de los restaurantes que formaban parte de mi estudio. Lo intenté, según creo, por todos los medios que tenía a mi alcance: fui a los restaurantes horas antes del servicio, esperé, me presenté, escribí, expliqué mis objetivos, pregunté mientras comía en algunos de ellos, me puse en contacto a través de sus redes sociales, pero nada. Puede que esta limitación sea una consecuencia de mi idiosincrasia, tan poco dada a la súplica o a la machacona insistencia como a los aires de grandeza. Pero, sin ánimo de exculparme, también vale concluir, y espero que así se entienda, que la información nunca es gratuita y que la posibilidad de acceso a ella siempre se encuentra inserta en una red en la que la posición del etnógrafo tiene un papel fundamental.³¹ O dicho llanamente: a sus ojos, yo no era nadie; no tenía nada que ofrecer. De hecho, era llamativo ver cómo el gesto de sorpresa pronto devenía en desesperanza cuando descubrían que esto iba de ciencia y no de publicidad.

Sin embargo, el supuesto de información imperfecta, ese que implicaría que las decisiones se toman, y las conclusiones se sacan, solo con pequeños fragmentos de información necesaria, no tiene aquí más validez que la que supone el hecho mismo de percibir, de atender. Es cierto, en aquella negativa estaba declarado el protagonismo de otra vía metodológica: la etnografía digital

²⁷ David E. Sutton, "Food and the Senses", *Annual Review of Anthropology* 39, núm. 1 (2010), 209–23, <https://doi.org/10.1146/annurev.anthro.012809.104957>. De acuerdo con Sutton (p. 215), este término sirve para comprender un amplio espectro de cuestiones culturales en torno al gusto y otros aspectos sensoriales relacionados con la comida.

²⁸ Compárese con las instrucciones de Anni Hubert. "Qualitative research in the anthropology of food", 43–6.

²⁹ Geertz, *La interpretación de las culturas*, 19–40.

³⁰ John Freeman y Michael T. Hannan, "Niche Width and the Dynamics of Organizational Populations", *American Journal of Sociology* 88, núm. 6 (1983), 1131. <https://www.jstor.org/stable/2778966>. Aunque mi estudio y mis planteamientos teóricos y metodológicos están lejos de la ecología organizacional que proponen estos autores, sus unidades de análisis para los restaurantes en este *paper* son interesantes.

³¹ Marc Abélès, "El campo y el subcampo", en *De la etnografía a la antropología reflexiva: nuevos campos, nuevas prácticas, nuevas apuestas*, de Christian Ghasarian *et al.*, dir. por Adolfo Colombres, trad. Silvia N. Labado. (Buenos Aires: Ediciones del Sol, 2008), 47.

como eje central de la producción del discurso en torno a la cocina judía porteña.³² Pero no solo por eso. A pesar de los obstáculos y del privilegio del que goza la información directa de las entrevistas, hay otros discursos tanto o más representativos para una investigación que finalmente hizo de los restaurantes, y los sentidos proyectados a condición suya, el centro de su reflexión.

De acuerdo con Johnston y Baumann, las notas en prensa periódica y revistas especializadas, así como los *influencers* dispuestos a identificar las, y educar en, nuevas tendencias culinarias de la capital, eran en mi trabajo actores clave en la legitimación del campo culinario.³³ Además, expuesto en sitios web especializados, en medios de comunicación y en redes sociales, este discurso era más accesible y estaba mejor curado que cualquier otro. Más aún: hoy en día, es *Instagram* el lugar privilegiado para explorar el discurso alimentario.³⁴ Así que, aparte de las notas de prensa, se puso especial atención en los datos visuales y discursivos que los restaurantes y los chefs responsables de estos proyectos gastronómicos exponían en esta red social. Esto permitió identificar correlaciones entre identidad y comida, reconocer patrones y establecer temas emergentes.

Una vez ordenados, todos los datos fueron cruzados y contrastados con la información obtenida de la literatura científica utilizada como marco de referencia. En línea tanto con la rica corriente de estudios sobre la dimensión identitaria judía, con la de la literatura sobre los cambios culturales en el marco del capitalismo post-fordista,³⁵ y con la de los procesos de gourmetización y gentrificación alimentaria, esta tesis finalmente se hizo carne mediante el examen del paisaje sociocultural en el que se insertaban los restaurantes judíos, de las prácticas materiales y su elaboración simbólica (concretamente, mediante el examen del lugar que ocupaba el pastrami en todo este proceso) y de cómo la alta cocina no es solo un *topos* en el que se proyecta la distinción social, sino una vía por la que plasmar, convenir y reconfigurar una identidad.

Un último pormenor: “*Mishiguene*, cocina de inmigrantes”.

Parte de este trabajo se lo debo, y no solo habla por mí la admiración, a Martín Kohan. Puede resultar extraño, pero durante mi estancia en Buenos Aires, cumplir con mis compromisos profesionales tuvo que compaginarse con las otras tantas cosas que pasan en la vida, entre ellas: asistir como oyente a las clases de Kohan para la Licenciatura de Artes de la Escritura en la Universidad Nacional de las Artes.

Yo no sabía ni de qué iba a hablar, y habló de Borges. De Borges, de su escritura, y de cómo este autor, siempre acusado por su culto a lo extranjero, de cipayo y vendepatria, fue quien con mayor lucidez comprendió la noción de lo argentino y de la identidad (nacional). De cómo se compone y descompone, de los peligros de sobreactuarla: “*El Sur*, las escrituras sobre Martín

³² Al respecto de la etnografía digital véase Robert V. Kozinets, *Netnography: The Essential Guide to Qualitative Media Research*, 3ª ed. (Los Ángeles: Sage Publications, 2020); Christine Hine. *Virtual Ethnography* (Los Ángeles: Sage Publications, 2000).

³³ Johnston y Baumann, *Foodies*, 41; 155 y ss.; Raimundo G. del Moral. “Gastronomic Paradigms in Contemporary Western Cuisine: From French Haute Cuisine to Mass Media Gastronomy”, *Frontiers in Nutrition* 10, núm. 6 (2020), artículo 192, <https://doi.org/10.3389/fnut.2019.00192>.

³⁴ Anna R. Irimiás y Serena Volo. “Food discourse: ethics and aesthetics on Instagram”, *British Food Journal* 125, núm. 13 (2022): 34-44, <https://doi.org/10.1108/BFJ-06-2022-0522>.

³⁵ Quiero agradecer tanto a Ana Wortman como a Carolina Duer y Matías Romani por dejarme asistir a sus clases de la materia “Teoría sociológica contemporánea: La esfera de la cultura en el capitalismo tardío” en la Universidad de Buenos Aires.

Fierro, sobre la gauchesca, los orilleros y los compadritos, *El idioma de los argentinos...* ¿cómo no hallar una dimensión nacional ahí?”. Lee la primera página de *El Sur*:

El hombre que desembarcó en Buenos Aires en 1871 se llamaba Johannes Dahlmann y era pastor de la Iglesia evangélica; en 1939, uno de sus nietos, Juan Dahlmann, era secretario de una biblioteca municipal en la calle Córdoba y se sentía hondamente argentino. Su abuelo materno había sido aquel Francisco Flores, del 2 de infantería de línea, que murió en la frontera de Buenos Aires, lanceado por indios de Catriel: en la discordia de sus dos linajes, Juan Dahlmann (tal vez a impulso de la sangre germánica) eligió el de ese antepasado romántico, o de muerte romántica.³⁶

La valoración de lo propio, esa idea, viene de Europa. Dos linajes, pero, en verdad, nada que elegir. Dahlmann se sentía hondamente argentino, pero su argentinidad no venía sino de la estimación de lo local que entraba con el romanticismo. Reivindica lo gaucho por argentino, pero lo gaucho llega, es, por influencia europea. “Además”, decía Kohan, “¿qué otra cosa sería *ser* sino *sentir* una pertenencia y una identidad? Hay algo de un dejar hacer, dejar existir. Algo voluntario, pero nunca ostentoso”. Leer a Borges mediatizado por Kohan es entender, desde lo argentino, o quizá, desde lo judeo-argentino, desde lo argentino y lo judío, que la identidad, concretamente *esa* identidad, nunca funciona como una autarquía de lo propio sino como una *apropiación*.

Con todo, se trata, lo admito, de un trabajo limítrofe y que, *a priori*, parece difícil de justificar dentro de un género que hace de la verificación de una hipótesis su principal razón de ser. A pesar de mis esfuerzos por ser rigurosa y precisa en este escrito, no se me escapa que *Mishiguene* conduce esta tesis a un extremo de conflicto, a un conflicto de género. De hecho, y si es que acaso se ajusta a eso, *Mishiguene* es más un ensayo científico (ensayo, digo, en tanto que reflexión personal sobre un tema a partir de información recopilada y de conceptos o categorías de diverso orden lógico) que un texto científico. Afectado directamente por una dimensión estética y, por ello, por una subjetividad, no está escrito en la forma preferencial por lo institucionalizado, no parece científico, incluso, se distingue deliberadamente de lo científico en una forma que no está presupuesta sino más bien, y como diría Jean-Michel Berthelot, está *reconstruida*. Se distingue porque renuncia a la función referencial unívoca en favor de los efectos de la connotación, porque aun contando con una intertextualidad densa, esta es siempre más alusiva y connotativa (con guiños, implicaturas y juegos de palabras) que específica y denotativa, y porque, con esa hechura, lo que termina por generar es un movimiento argumentativo menos demostrativo que cercano a la revelación o la desvelación.³⁷

No veo, empero, que nada de esto le haga perder el carácter de científicidad. Es más, dentro de la epistemología antropológica misma, puede haber razones muy profundas para indagar sobre las posibilidades que ofrece el ensayo como medio para interpretar realidades sociales y, especialmente, para interpretar un restaurante (un objeto cultural) que se presenta a sí mismo como un montaje de búsquedas, tentativas y mezclas. En parte, este debería ser ya un debate anacrónico.

³⁶ Jorge Luis Borges, “El Sur”, en *Obras completas I: 1923-1949* (Barcelona: Emecé, 1996), 524.

³⁷ Jean-Michel Berthelot, “Texte scientifique et essai: le cas des sciences humaines”, en *L'essai: métamorphoses d'un genre*, ed. por Pierre Glaudes (Toulouse: PUM, 2002), 47–62. De acuerdo con este epistemólogo y teórico social francés, el texto científico, en sus términos más clásicos, está tejido en tanto que una red de referencias intertextuales sistemáticas que se hacen explícitas a través de unas citas, notas y otros recursos con el fin de inscribir ese nuevo texto en un contexto científico. Si bien, y como explicaré a continuación, aunque en el texto al que hago alusión aquí no se renuncia a esta trama científica, la dimensión estética o literaria, normalmente eliminada de cualquier texto con aspiración científica por ser considerados una fuente de confusión, sí que tiene aquí un papel protagonista. De ahí que, con todo, sea difícil juzgar la naturaleza de este texto.

Lo sabemos bien. Durante mucho tiempo y bajo el amparo de una *dispositio* y de un determinado *ethos* discursivo, las ciencias sociales, en su aspiración a construir “un saber basado en el empirismo de la observación y en la comprensión de las relaciones de causa-efecto”, gustaron de acreditar o de legitimar el conocimiento que producían recurriendo a una serie de herramientas teóricas y metodológicas donde las primeras eran, debían ser, puestas a prueba por las segundas.³⁸ Sin embargo, el siglo veinte ya puso de manifiesto algo que el veintiuno, con el avance de los estudios culturales, poscoloniales y feministas, agravó: uno, que hablar de escritura científica es hablar de la tensión entre requerimientos de formalización o esquematización y desarrollos literarios;³⁹ y dos, que el desdibujamiento de los límites entre ciencias sociales y humanidades propuesta por Geertz hoy nos faculta plenamente a experimentar con esa tensión, no solo mediante los diferentes modelos, teorías y métodos de análisis, sino mediante géneros y enfoques.⁴⁰

Por este motivo decía que quizá su inclusión podía parecer provocadora o escandalosa, pero, en realidad, nada hay aquí muy diferente a lo que ya ha sido tratado extensamente por la Antropología posmoderna. A estas alturas, sobre todo si se sigue la línea interpretativa, el conflicto de género está servido *de facto* y, acaso, no debería ser evitado. Y no es solo porque la prelación que le fue dada al positivismo nos huela ya a naftalina, sino porque la naturaleza misma de nuestro ámbito de estudio, hoy, bien pudiera llegar a ser la de un cuerpo metodológico dispuesto a hacer de cualquier manifestación cultural un ente elusivo o escurridizo. Desde luego, hay razones para ello: el solo intento de lograr su opuesto, es decir, la objetivación de la cultura o, mejor aún, la conversión de la cultura en un hecho con una consistencia independiente a la articulación del pensamiento crearía monstruos incapaces de tomar distancia de sus propias paradojas. Por eso, como Geertz resolvió, la única manera honesta que nos queda para hablar de hechos culturales sería mediante la asunción de que la cultura y los escritos antropológicos (algo, huelga decir, indistinto a ella) son ficciones en cuya verdad una nunca puede confiar del todo.⁴¹

Reconocido esto, el ensayo ya no se opone, o no tienen por qué hacerlo, a una conceptualización científica rigurosa. Lejos del proyecto malinowskiano, de la rígida contraposición entre el sujeto y el objeto de la investigación, y lejos, también, de la subsiguiente separación entre forma y contenido, el ensayo se presenta como un medio privilegiado para, como sentenciaría Theodor Adorno, delatar a las trampas de la objetividad.⁴² Dándoles movimiento y proyección, el ensayo permite trabajar los conceptos resueltamente, audazmente; permite que se relacionen los unos con los otros e, incluso, que se enfrenten los unos contra los otros de maneras que no podrían estar previstas en el seguimiento de la normatividad científica.⁴³ Amplía, en

³⁸ Ghasarian, “Por los caminos de la etnografía reflexiva”, 9.

³⁹ Norma Garza Saldívar, “El ensayo como una poética del pensamiento: Entrevista con Liliana Weinberg”, *Andamios* 4, núm. 7 (2007), 274, <http://www.redalyc.org/articulo.oa?id=62840711>.

⁴⁰ Compárese con Fredric Jamenson, *Los estudios culturales*, 3ª ed., trad. Matías Battistón (Barcelona: Montaber, 2022), 23-43. Asimismo, para un panorama más amplio sobre la investigación antropológica, véase Norman K. Denzin y Yvonna S. Lincoln, “Introducción general. La investigación cualitativa como disciplina y como práctica”, en *El campo de la investigación cualitativa: Manual de investigación cualitativa. Vol. I*, coord. por Norman K. Denzin y Yvonna S. Lincoln, trad. Cecilia Pavón (Barcelona: Gedisa, 2012), 74-86.

⁴¹ Geertz, *La interpretación de las culturas*, 28.

⁴² Theodor W. Adorno, “El ensayo como forma”, en *Notas de literatura*, trad. Manuel Sacristán (Barcelona: Ariel, 1962), 12-30.

⁴³ En este mismo sentido, son interesantes las reflexiones en torno a este género expuestas en Enrique Luengo González, “Elogio del ensayo o no todo es ciencia. La obra múltiple de Edgar Morin”, *Gazeta de Antropología* 38, núm. 2 (2022), artículo 3, <http://hdl.handle.net/10481/75996>.

definitiva, las perspectivas interpretativas, y no solo por su capacidad de mostrar las líneas de fuga, sino por la incorporación franca de la subjetividad del autor. En nuestro ámbito, no hay con el ensayo negación de lo científico y sí, acaso y como diría Berthelot, superación del discurso científico.⁴⁴

COMPENDIO DE PUBLICACIONES (CON INDICADORES DE CALIDAD).

1. Peña Jiménez, Lorena. “Posjudaísmo en Buenos Aires: deconstruir comunidad para consumir identidad”. *Latin American Research Review* (2023), 1–15, <https://doi.org/10.1017/lar.2023.70>.
 - Clasificación Integrada de Revistas Científicas (CIRC): A
 - Scimago Anthropology 2022: Q1
 - JCR-SSCI: JIF Quartile 2022 Q3; JIF Rank 54/84; JCI Quartile Q2; JCI Rank 52/173
2. Peña Jiménez, Lorena. “Entre lo *kosher* y lo *koolsher*: gourmetización de la cocina judía en Buenos Aires”. En *Popular ayer, foodie hoy. Sabor, comida, clase y distinción en el siglo XXI*, 147–65, ed. por David Conde Caballero et. al. (Editorial Aula Magna-McGraw Hill, 2024).
 - Scholarly Publishers Indicators (SPI). Clasificación general de editoriales españolas 2022: 93.
3. Peña Jiménez, Lorena. “Pastrami’s gourmetisation in Jewish cuisine in Buenos Aires, Argentina”. *International Journal of Gastronomy and Food Science* 32 (2023), <https://doi.org/10.1016/j.ijgfs.2023.100696>.
 - Clasificación Integrada de Revistas Científicas (CIRC): A
 - JCR-SSCI: JIF Quartile 2022 Q2; JIF Rank 54/142; JCI Quartile Q2; JCI Rank 59/170
 - Scimago Cultural Studies Q1; Food Sciences Q2
4. Peña Jiménez, Lorena. “Identidades a contrapunto: Mishiguene, cocina de inmigrantes”. En *El arte como praxis social y humana*, ed. por Jordi Carmona Hurtado y Lorena Peña Jiménez (Granada: Comares). [En prensa].
 - Scholarly Publishers Indicators (SPI). Clasificación general de editoriales españolas 2022: 6

⁴⁴ Jean-Michel Berthelot, “Texte scientifique et essai: le cas des sciences humaines”, 60–1.

POSJUDAÍSMO EN BUENOS AIRES: DECONSTRUIR COMUNIDAD PARA CONSUMIR IDENTIDAD*

1. INTRODUCCIÓN

Hace algo más de quince años que la primera sesión del proyecto YOK llevó al espacio público *porteño* uno de los debates que con mayor intensidad había experimentado la comunidad judía en América Latina: ¿qué es, hoy, ser judío? Ya no se trataba de una simple actualización de las clásicas interrogantes que habían acompañado a los judíos desde, al menos, el inicio del movimiento ilustrado y reformista de la *Haskalah*,¹ sino que planteaba una novedad radical: el objetivo no era ya la actualización de la pregunta, sino conseguir que su formulación fuera irrelevante mediante la transformación del concepto mismo de lo judío.

Desde luego, esta iniciativa no surgió *ex nihilo*. Hasta llegar allí, la comunidad judía de Buenos Aires había tenido que atravesar un proceso de descomunitarización jalonado por cuestiones endógenas y exógenas de gran relevancia.² Con relación a las últimas, esta propuesta de reconfiguración del espacio de lo judío no se podría entender sin su tácita participación en las dinámicas propias de la posmodernidad. Por eso, la propuesta YOK se encuentra inevitablemente vinculada con otras contingentes de carácter trasnacional tales como la pluralidad de la diáspora latinoamericana,³ los movimientos de redefinición de la identidad judía originados en Estados Unidos y Europa,⁴ y tendencias como lo *Heebster* y, sobre todo, lo *Jewcy*.⁵

* Artículo publicado por Cambridge University Press en nombre de la Asociación de Estudios Latinoamericanos con la siguiente referencia: Lorena Peña Jiménez, “Posjudaísmo en Buenos Aires: deconstruir comunidad para consumir identidad”, *Latin American Research Review* (2023), 1–15, <https://doi.org/10.1017/lar.2023.70>. Financiación para cargos de acceso abierto: Universidad de Granada.

¹ Regine Azria, “The diaspora-community-tradition paradigms of Jewish identity: a Reappraisal”, en *Jewish survival: The identity problem at the close of twentieth century*, ed. por Ernest Krausz y Gitta Tulea (New Brunswick: Transaction Publishers, 1998), 21-32; Shmuel Feiner, *Haskalah and History: The Emergence of a Modern Jewish Historical Consciousness* (Londres y Portland: Littman Library of Jewish Civilization, 2004).

² Emmanuel Kahan, “¿Apocalípticos o integrados? El campo de investigación sobre la experiencia de la vida judía en Argentina”, en *Hacer Patria. Estudios sobre la vida judía en Argentina*, comp. por Emmanuel Kahan, Wanda Wechsler y Ariel Raber (Buenos Aires: Teseo, 2020), 12.

³ Judit Bokser-Liwerant et al., “Cuarenta años de cambios: transiciones y paradigmas”, en *Pertenencia y alteridad. Judíos en/ de América Latina: cuarenta años de cambios*, ed. por Haim Avni, Judit Bosker Liwerant, Sergio DellaPergola, Margalit Bejarano, y Leonardo Senkman (Madrid: Iberoamericana, 2011), 19 y ss.

⁴ Caryn Aviv y David Shneer, *New Jews. The End of the Jewish Diaspora* (Nueva York y Londres: New York University Press, 2005); Jack Wertheimer, *The New American Judaism: How Jews Practice Their Religion Today* (Nueva Jersey: Princeton University Press, 2018); Haim Fireberg y Olaf Glöckner, eds., *Being Jewish in 21st-Century Germany* (Berlín y Boston: Walter de Gruyter, 2015); Zvi Gitelman, Barry Kosmin y András Kovács, eds., *New Jewish Identities: Contemporary Europe and Beyond* (Hungary: Central European University Press, 2003).

⁵ Respectivamente: Lisa Klug, *Cool Jew: The Ultimate Guide for Every Member of the Tribe* (Kansas City: Andrews McMeel Publishing, 2008); Marcus Aldredge, “Heebster: Community and Identity (Re)construction of Urban Jewish Hipsters”,

Ahora bien, se ha de reconocer que los hechos que impulsaron definitivamente este movimiento fueron de carácter doméstico. Los atentados contra la Embajada de Israel, en 1992, y contra el edificio compartido por la DAIA (Delegación de Asociaciones Israelitas Argentinas) y la AMIA (Asociación Mutual Israelita Argentina), dos años después, supusieron el hito fundamental para la comunidad judía argentina contemporánea. De hecho, aquello no solo afectó a los organismos centrales del judaísmo argentino y la dirección comunitaria, sino que alcanzó a la condición judía tal y como había sido entendida hasta entonces. Concretamente, factores tales como el desgaste que estos acontecimientos supusieron para las instituciones argentinas, las fuertes críticas a la centralización comunitaria, el avance de los sectores religiosos (particularmente, *Jabad Lubavitch*) y el conflicto en relación con el cementerio comunitario fueron los que, en buena medida, allanaron el camino para la estimulación del clima de cuestionamiento y reordenamiento de lo judío.⁶

A este tenor, aquello cada vez más patente era la distancia entre la dirección comunitaria y la población judía del país. Poco sorprende que fuese necesario obtener información confiable y representativa sobre la autopercepción de la comunidad judía de Buenos Aires. Y, en este proceso, no ha de obviarse el destacado papel que jugó el *American Jewish Joint Distribution Committee* (en adelante, *Joint*) para tal propósito. Para empezar, entre los años 2004 y 2005, esta organización impulsó el Estudio de Población Judía en Buenos Aires (EPJA). En él se reveló que solo el 39% de los judíos acudían a marcos comunitarios debido, según expresó el 67% de los encuestados, a motivos relacionados con el desinterés.⁷ En cambio, también mostraba que el ser judío era algo importante para sus vidas y que era la cultura lo que, en mayor medida, los hacía sentirse parte del judaísmo. La conclusión fue que el judaísmo instituido estaba en crisis y si la identificación con lo judío pasaba ahora por algún lugar era más por la conexión cultural que por el seguimiento de normativas religiosas. En consecuencia, tal y como afirmó Alberto Senderey (el entonces director de actividades del *Joint* para Europa y América Latina) se debía prestar atención al planteamiento comunitario tanto como a “la posibilidad de nuevas orientaciones e ideas” y “realización de proyectos-piloto”.⁸

Lograr la atención de aquellos judíos fuera de las instituciones era el principal objetivo y, con ese fin, surge la iniciativa del proyecto YOK. Descartado el desarrollo de la comunidad dentro de los márgenes de lo instituido se debía explotar la oportunidad de promover este vínculo desde otros lugares. Para ello, el *Joint* contrató a un equipo de intelectuales y activistas comunitarios cuyo

en *Co-opting Culture. Culture and Power in Sociology and Cultural Studies*, ed. por B. Garrick Harden and Robert Carley (Lanham: Lexington Books, 2009), 225–50; Hal Niedzviecki, “From Jew to Jewcy”, *Jewish Journal*, 22 de julio de 2004, <https://jewishjournal.com/news/united-states/9895/>; Joey Kurtzman, “The End of the Jewish People”, *Jewcy*, 11 de julio de 2007, <http://jewcy.com/jewish-religion-and-beliefs/joey1>; Sarah Imhoff, “Half Jewish, Just Jewish, and the Oddities of Religious Identification”, *Journal of Religion & Society* 13 (2016), 76–89.

⁶ Véase, Carlos Escudé y Beatriz Gurevich, “Limits to governability, corruption, and transnational terrorism: the case of the 1992 and 1994 attacks in Buenos Aires”, *EIHAL: Estudios Interdisciplinarios de América Latina y el Caribe* 14 (2003), 127–48; Isaac Caro, “Ortodoxias, disidencias y nuevas identidades en el judaísmo argentino y chileno”, *Cuadernos Judaicos* 25 (2008): 167 y ss.

⁷ Adrián Jmelniczky y Ezequiel Erdei, *La población judía en Buenos Aires: estudio sociodemográfico* (Buenos Aires: AMIA, 2005), 57; Ezequiel Erdei, “Demografía e identidad: a propósito del Estudio de Población Judía en Buenos Aires”, en *Pertenencia y alteridad. Judíos en/de América Latina: cuarenta años de cambios*, ed. por Haim Avni, Judit Bosker Liwerant, Sergio DellaPergola, Margalit Bejarano, y Leonardo Senkman (Madrid: Iberoamericana, 2011), 348.

⁸ Alberto Senderey, “Informe: el Joint en América Latina desde la década del setenta”, en *Pertenencia y alteridad. Judíos en/de América Latina: cuarenta años de cambios*, ed. por Haim Avni, Judit Bosker Liwerant, Sergio DellaPergola, Margalit Bejarano y Leonardo Senkman (Madrid: Iberoamericana, 2011), 479.

propósito fue enfatizar la subjetivación de la identidad judía a través de una articulación de lo cultural que le permitiera a cada uno “vivir el judaísmo a su manera”.⁹ Es más, “Judaísmo a tu manera” fue la expresión más señera (o, más exactamente, el *slogan*) del movimiento. Impulsado principalmente por el filósofo Darío Sztajnszrajber, este nuevo judaísmo se exponía a través de puestos de venta, conferencias y actividades artísticas. Esto no es ya una institución ni, por supuesto, un proyecto de recomunitarización. Allí, el interrogante sobre la identidad se afrontaba explícitamente desde la infinitud de posibilidades que plantean los nuevos procesos globales de reivindicación identitaria judía.¹⁰ No pretendía determinar (o definir) quién es judío sino invitar a los judíos a vivir su judaísmo de una forma abierta y pluralista, sin pertenencia estable ni participación obligada.¹¹ Se trataba de exponer una forma liberal o *posreformista* que apelase a la necesidad revisionista de reconstruir (o deconstruir) lo judío desde fuera de lo instituido; se trataba, en definitiva, de ordenar un proyecto que, aun desde los márgenes de las estructuras comunitarias tradicionales, lograra una reafirmación grupal e identitaria sobre la base de la apelación a su tradición cultural.

La aparición y apropiación del espacio público que el posjudaísmo planteó ofrece, a nuestro juicio, una superficie en blanco sobre la que entender, por un lado, cómo los espacios y proyectos culturales han sido fagocitados por las dinámicas mercantilistas propias del neoliberalismo y, por otro, cómo los procesos identitarios de la posmodernidad convierten a dichos espacios en el elemento clave y estratégico para establecer y legitimar el lugar de los diferentes grupos en el tablero de juego. Por ello, sorprende verificar que se han publicado muy pocos estudios centrados exclusivamente en esta iniciativa. De hecho, aunque es conocida en la literatura científica,¹² solo ha sido abordada en profundidad por Mitsuko Kawabata quien explora en su tesis doctoral los múltiples significados de música judía en este contexto, y por Pablo Hupert, cuyo análisis está prioritariamente encaminado a mostrar a esta propuesta como un correlato subsidiario de los procesos de licuación propios de la modernidad líquida descrita por Zygmunt Bauman.¹³ Sin

⁹ Ezequiel Erdei, “Demografía e identidad: a propósito del Estudio de Población Judía en Buenos Aires”, en *Pertenencia y alteridad. Judíos en/de América Latina: cuarenta años de cambios*. ed. por Haim Avni, Judit Bosker Liwerant, Sergio DellaPergola, Margalit Bejarano, y Leonardo Senkman (Madrid: Iberoamericana, 2011), 362; Damian Setton, “Identidades religiosas, étnicas y nacionales: pluralismo y ortodoxia en el campo judaico argentino”, *Latin American Research Review* 47 (2012), 108, <https://doi.org/10.1353/lar.2012.0053>.

¹⁰ Compárese con Efraim Sicher, *Re-envisioning Jewish Identities. Reflections on Contemporary Culture in Israel and the Diaspora* (Leiden y Boston: Brill, 2021).

¹¹ Darío Sztajnszrajber, comp., *Posjudaísmo 2. Debates sobre lo judío en el siglo XXI* (Buenos Aires: Prometeo Libros, 2009), 12.

¹² Por ejemplo, Isaac Caro, “Ortodoxias, disidencias y nuevas identidades en el judaísmo argentino y chileno”, *Cuadernos Judaicos* 25 (2008), 157–74, <https://doi.org/10.5354/cj.v0i25.25628>; Isaac Caro, *Islam y judaísmo contemporáneos en América Latina. Los casos de Argentina, Brasil y Chile* (Santiago de Chile: RIL editores, 2010); Judit Bokser-Liwerant, “Latin American Jews. A Transnational Diaspora”, en *Transnationalism. Diasporas and the advent of a new (dis)order*, ed. por Eliezer Ben-Rafael y Yitzhak Sternberg, 351–74 (Leiden y Boston: Brill, 2009); Damián Setton, “Identidades religiosas, étnicas y nacionales: pluralismo y ortodoxia en el campo judaico argentino”, *Latin American Research Review* 47 (2012), 95–115, <https://doi.org/10.1353/lar.2012.0053>; Fernando D. Fischman, “Expresiones artísticas multifacéticas en las calles de Buenos Aires: la identidad judía argentina entre el klezmer, el tango y el stand up”, *KARPA. Journal of Theatricalities and Visual Culture* 6 (2013), 1–27; Adriana Brodsky y Ranaan Rein, eds., *The New Jewish Argentina. Facets of Jewish Experiences in the Southern Cone* (Leiden y Boston: Brill, 2013).

¹³ Respectivamente: Mitsuko Kawabata, *The politics of musical hybridity in Buenos Aires: Jewish Music, Youth Culture, and Cultural Policy* (tesis doctoral, Indiana University, US, 2019) y Pablo Hupert, *Judaísmo líquido: multiculturalismo y judíos solitarios* (Buenos Aires: Biblos, 2014).

embargo, ningún estudio ha advertido que el posjudaísmo argentino cuenta con una particularidad que lo diferencia del resto, a saber: el modo en el que esta propuesta identitaria define e impone en prácticas, pero sobre todo en textos un espacio político determinado a través del uso de teorías propias de la filosofía con el fin de legitimar una identidad basada en el consumo.

Este artículo se propone analizar cómo la formación de esta identidad judía emplea un discurso confeccionado *ad hoc* para posibilitar la adaptación de lo comunitario (e identitario) a la fluidez del mercado. Con este fin, se realizará un análisis crítico de la propuesta teórica articulada por Darío Sztajnszrajber y expresada en los libros *Posjudaísmo* y *Posjudaísmo 2*.¹⁴ Posteriormente, esto se confrontará con las actividades, el *merchandising* y las dinámicas que llevó al plano social el proyecto YOK, para observar así cómo este discurso sirvió como base para legitimar una identidad que difiera de la tradición y su carácter normativo para adentrarse en una concepción de la cultura y de lo judío atravesada por el mercado.

2. EL POSJUDAÍSMO, O LA NECESIDAD DE DECONSTRUIR LA COMUNIDAD JUDÍA ARGENTINA

Pocos textos reflejan con tanta claridad la concepción del nuevo judío en Buenos Aires. A cargo del filósofo y divulgador Darío Sztajnszrajber, la redacción y edición de *Posjudaísmo* (2007) y *Posjudaísmo 2* (2009) constituyeron la puesta en escena no solo de los debates entre intelectuales que conformaron el ciclo homónimo organizado por el proyecto YOK sino, sobre todo, de cuáles es, en el plano teórico, el ideario de dicho movimiento. Un ideario que, a propósito, no se propone sino bajo la forma de un texto programático (cabría decir, de un *manifiesto*) que llama a derribar los muros del judaísmo instituido y, consecuentemente, los modos de pensar la comunidad desde la clásica conceptualización hecha mediante el principio de identidad.

El posjudaísmo se presente a sí mismo como una invitación contraria a cualquier forma de pensar el judaísmo en términos tradicionales. En las antípodas de este, que preso de la formulación lógica del principio de identidad ($A=A$) solo encuentra su sentido en la afirmación tautológica que realiza el ser consigo mismo, aquel pretende “avanzar hacia un judaísmo abierto, plural y no excluyente”.¹⁵ Y lo hace, en efecto, siguiendo cumplidamente la batalla que el pensamiento occidental ha librado desde el ataque nietzscheano a la metafísica y utilizando, en último término, las armas que el pensamiento filosófico contemporáneo ha brindado para ello. Así, la operación que el posjudaísmo emprenderá para su legitimación será la del ataque frontal al principio de identidad calificado como el principal problema de la comunidad judía tradicional. En palabras de Sztajnszrajber:

Nombrar, delimitar, diferenciar, establecer identidad. Afirmar un ‘común’, una naturaleza intrínseca, un espacio de delimitación, aunque sea nominal. La identidad separa y discrimina, pone orden a la diversidad de lo desordenado, deja en claro qué pertenece y qué no pertenece, fija canon, cristaliza leyes, legaliza, y por ello, crea delincuentes.¹⁶

El camino es semejante al recorrido por el programa deconstructivo que rige buena parte del pensamiento de la posmodernidad. Según la crítica derridiana de la que este surge, en la tradición occidental identificar es separar porque la identidad se construye gracias a la idea de unidad o, mejor dicho, gracias a la vinculación entre el principio de identidad y la lógica del Uno. La identidad

¹⁴ Darío Sztajnszrajber, comp. *Posjudaísmo. Debates sobre lo judío en el siglo XXI*. (Buenos Aires: Prometeo Libros, 2007); Darío Sztajnszrajber, comp. *Posjudaísmo 2. Debates sobre lo judío en el siglo XXI* (Buenos Aires: Prometeo Libros, 2009).

¹⁵ Sztajnszrajber, *Posjudaísmo*, 13.

¹⁶ Sztajnszrajber, *Posjudaísmo*, 25.

se instituye sobre la lógica binaria de exclusión mantenida mediante la homogeneización normativa que efectúa el lenguaje (*logocentrismo*) y su capacidad de estructurar al mundo en entidades enfrentadas las unas a las otras mediante la fijación de sentido.

Ahora bien, en tanto que el lenguaje tiene la capacidad de efectuar una distinción, se puede derivar que definir es también una acción política. Por eso, en palabras de Sztajnszrajber, la identidad define porque pone fines y “si hay fines, hay límites. Y si hay límites, alguien los pone. O, mejor dicho, los impone”.¹⁷ Así, el posjudaísmo declara la vinculación que el principio de identidad guarda con lo político y, por tanto, también con las formas de la comunidad. En línea, también, con las teorías clásicas de los sistemas sociales (desde la antropología, Mary Douglas, entre otros¹⁸), el posjudaísmo postula que los cuerpos sociales funcionan mediante la estructuración que de ellos hace el principio de identidad, a saber: a través de la delineación de sus elementos o, si se quiere, a través de un sistema clasificatorio que no ha de ser transgredido, so pena de poner en peligro el funcionamiento del propio sistema. Luego una comunidad fundada en la deuda contraída con este principio de identidad se constituye, pues, como comunidad homogénea que entiende su soberanía en relación con una dicotomía o lógica oposicional fundacional (“nosotros/otros”, “amigos/enemigos”, etc.) y que, por tanto, tenderá a la eliminación de la heterogeneidad y creará delincuentes:

¿Quién delinque? Delinque el que amenaza los límites, aquel que cuestiona con su mera existencia el alambrado conceptual [...] Quita calma, destruye seguridades [...] El acto delictivo se erige a partir de la legalidad de lo idéntico. Y el delincuente es el tercero excluido. La identidad genera paranoia, es esencial a sus determinaciones.¹⁹

Pues bien, liberar al judaísmo y su comunidad de los resortes efectivos del principio de identidad será la tarea en la que confluyan definitivamente el posjudaísmo y las teorías de la filosofía contemporánea. De hecho, en ningún caso se mencionan en el posjudaísmo discrepancias específicas en relación con la ortodoxia u ortopraxis judías: en realidad, no se trata tanto de remodelar las ideas y valores que rigen a la comunidad cuanto que de acabar con la lógica que la atraviesa. Y, para ello, recurrirá a dos pensadores: por un lado, Gianni Vattimo y sus postulados en torno al pensamiento débil y, por otro, Roberto Esposito, el cual es nombrado tanto explícita como implícitamente por medio de la utilización del concepto de delincuencia aquí citado.²⁰ Porque el nuevo modo de entender el judaísmo tiene que ver con la posibilidad de pensar a la comunidad en términos de *delinquere*, es decir, en unos términos opuestos a los formulados por la

¹⁷ Sztajnszrajber, *Posjudaísmo*, 17.

¹⁸ Mary Douglas, *Mary Douglas: Collected Works. Volume VI. The World of Goods. Towards an Anthropology of Consumption* (Londres y Nueva York: Routledge, 2003)

¹⁹ Sztajnszrajber, *Posjudaísmo*, 25.

²⁰ Sztajnszrajber, *Posjudaísmo*, 16-17. No es casualidad que el posjudaísmo recurra tanto a estos dos pensadores para armar buena parte del andamiaje filosófico de su interpretación. Vattimo fue muy influyente durante la década de los 80's y 90's del siglo pasado, sobre todo, en virtud de la sistematización del concepto de *pensiero debole* en el marco más genérico de la posmodernidad. Dicha formulación teórica le sirvió para el desarrollo de una ontología débil que rechaza las categorías fuertes y las legitimaciones omnicomprendivas. Por su parte, Roberto Esposito, es, en la actualidad, uno de los pensadores de filosofía política más influyentes gracias a sus reflexiones en torno a la idea de lo común. De hecho, su libro *Communitas* al que remite el texto que aquí analizamos podría considerarse la piedra angular de toda la obra filosófica espositiana. Plantearse la superación de aquel paradigma clásico que reduce a la comunidad a la propiedad para replantearla desde las nociones de don, deuda y obligación es, en buena medida, también el proyecto al que el posjudaísmo aspiraría.

tradicón: la comunidad de los delincuentes es la de la falta y no ya la de la propiedad, la de la tenencia en común.

A los fines de este artículo, baste con reconocer que la clave se encuentra en el descubrimiento espositiano de una etimología distinta de la *communitas* que lo vincula con el término *munus* y, por tanto, también con *donum*, esto es, un don entendido como reciprocidad o mutualidad entre los comprometidos. En virtud de esto, la comunidad no tendría relación con lo propio (es decir, con ese predicado que une a los sujetos en un colectivo que los trasciende), sino con la deuda. Más claramente:

Es el conjunto de personas a las que une, no una propiedad, sino justamente un deber o una deuda. Conjunto de personas no unidas por un ‘más’ sino por un ‘menos’, una falta, un límite que se configura como un gravamen, o incluso una modalidad carencial, para quien está ‘afectado’, a diferencia de aquel que está ‘exento’ o ‘eximido’ [...] Un ‘deber’ une a los sujetos de la comunidad [...] que hace que no sean enteramente dueños de sí mismos. En términos más precisos, les expropia, en parte o enteramente, su propiedad inicial, su propiedad más propia, es decir, su subjetividad.²¹

Lo interesante es que este trazado etimológico implica un cambio radical con respecto a los modos tradicionales en los que la comunidad ha sido pensada y construida desde al menos, según Esposito, la Modernidad. Porque si compartir el *munus* implica compartir una falta, y, por tanto, despojar al sujeto del sí mismo mediante el don-a-dar, el proyecto moderno no sería más que una respuesta ante el desgarramiento de los límites que el *munus* proyecta sobre el individuo. Así, frente a las lógicas de reciprocidad que la *communitas* impone, la Modernidad exagera la aplicación de los sistemas inmunitarios como medida de protección frente a aquella amenaza expropiatoria que ponía en riesgo la constitución subjetiva. A partir de entonces, no se compartirá el *munus*, sino que se será *in-munus*, es decir, se estará dispensado, exento de dar al otro. Esta será la imagen del individuo que se trasladará al cuerpo social (esto es, la comunidad), el cual, consecuentemente, pondrá en marcha mecanismos que garanticen el aislamiento y la protección contra toda forma que amenace su existencia. La crítica, según Sztajnszrajber, es que el judaísmo también toma parte de estas lógicas:

se inmuniza a la comunidad reproduciendo el procedimiento contra el que supuestamente se pelea. Como la vacuna que se inyecta el virus contra el que se combate, la comunidad excluye judíos para salvaguardar al judaísmo. Pensar a la comunidad desde lo propio, desde lo común (como conjunto de ‘propios’) es cerrarse a lo otro, es considerarse exento de dar (*in-munus*). Las definiciones de judaísmo legitiman las actitudes excluyentes. [...] Deja de ser ‘comunidad’, para volverse ‘inmunidad’, cuando una comunidad debería ser una vocación de entrega por el otro. Ello solo puede justificarse en la ecuación entre miedo y poder, esto es, en la necesidad de negarse a lo otro como un modo de contaminación. El miedo a lo impuro legitima las prácticas administradoras de la vida judía.²²

La explicación biopolítica aquí dada desvela la tensión inmunitaria de la que, según su posición, es víctima la comunidad judía. Por ello, el único modo de desactivar los dispositivos que gobiernan la comunidad es, según la teoría posjudía, deconstruir la comunidad (“cuando hablamos de ‘deconstrucción’, lo hacemos conscientes de que el mundo judeoargentino hoy, se halla demasiado ‘construido’²³). El problema es que, de acuerdo con Esposito y la posición impolítica desde la que despliega su pensamiento, la deconstrucción no puede estar seguida de una proposición o de un

²¹ Roberto Esposito, *Communitas: origen y destino de la comunidad*, trad. Carlo Rodolfo Molinari Marotto (Buenos Aires: Amorrortu, 2003), 29–31.

²² Sztajnszrajber, *Posjudaísmo* 2, 17.

²³ Sztajnszrajber, *Posjudaísmo*, 13.

nuevo proyecto, puesto que, lejos de conseguir su meta, aquello sería reemplazado por otro constructo.²⁴ La alternativa que ofrece el posjudaísmo es abandonar a Esposito e intentar mantenerse en un difícil equilibrio abrazando la filosofía vattimaniana. Volveremos sobre ello más adelante, pero por el momento y la espera de desvelar completamente los modos en los que se configura este diseño conceptual, es suficiente con señalar que dicho cambio no se entendería sin el previo reconocimiento de que la filosofía espositiana trae consigo dificultades a las que, congruentemente, se ha de hacer frente en un proyecto de vocación anti-identitaria de esta naturaleza. Particularmente, el posjudaísmo se toparía con la dificultad de imaginar alternativas sin recaer en una nueva posición normativa que termine reemplazando la anterior y, consecuentemente, justifique nuevas formas de exclusión violenta. Y, con todo, seguiría necesitando dar respuesta a una demanda social y, sobre todo, real que articulara el judaísmo con los nuevos procesos de conformación de identidades.

3. LA DIMENSIÓN *POST* DEL JUDAÍSMO ARGENTINO

El posjudaísmo no excluye porque no clasifica, porque no identifica, porque no define, porque, en suma, rechaza el ejercicio de cualquier género de soberanía. Tras la muerte de Dios o de la verdad a causa del golpe asestado al logocentrismo, este se propone no solo descubrir la impertinencia de la pregunta sobre la identidad judía, sino, especialmente, liberar a lo judío de las estructuras de sometimiento propias de su fundamentación metafísica y su sistema inmunitario. Pero, esto no se hace mediante la eliminación total de la misma sino, antes bien, por medio de la transformación de su validez. En palabras del autor, el posjudaísmo

No es ni reemplazo ni superación. Es un retorno constante sobre un judaísmo que buscó denodadamente su propia definición, integrando, y en ese acto, imponiendo y excluyendo. Un retorno que busca des-dogmatizar lo autoritario de lo judío. Es una apertura que dialoga con las normas, las hace verse en el espejo como tales, clama por una post-identidad judía que escapa a lo idéntico. Es llevar las cuestiones de identidad al plano de lo dionisiaco, perderse conceptualmente para ganar en sensibilidad. Toda definición de lo judío termina siendo una categorización excluyente y exclusiva.²⁵

Según el programa posjudío porteño, en tanto que el modelo fijo de la verdad, de la esencia, y, en definitiva, de la *propiedad* (en términos de Esposito) que defiende el judaísmo tradicional ha de ser superado por opresivo, el único itinerario viable es el de convertir este concepto en un *valor variable*, abierto y emancipado de todo dogma y de toda norma: “El ‘post’ no reemplaza, des-dogmatiza; no supera, resignifica”.²⁶ Esto supone entender la identidad judía como un “trabajo de autocreación incesante” o, dicho fácilmente, como el ejercicio de adaptación del judaísmo a los judíos, los cuales pueden moldear su contenido como “una plastilina tan liviana, que cada vez que alguien la toma entre sus manos, le da su propia forma”.²⁷ Se trata, en pocas palabras, de una ampliación de la noción clásica del judaísmo, de un judaísmo “pluralista y posdefinicional” que permita llevar a sus límites el concepto, de tal suerte que en él quepa todo o, mejor, que incluya a lo judío en cualquiera de sus manifestaciones.²⁸ Es, en suma, la condición de posibilidad para la fundación y fundamentación de un judaísmo que acepta el carácter ficcional de los valores

²⁴ Roberto Esposito, *Dieci pensieri sulla politica* (Bologna: Società Editrice Il Mulino, 2011).

²⁵ Sztajnszrajber, *Posjudaísmo*, 27.

²⁶ Sztajnszrajber, *Posjudaísmo*, 27.

²⁷ Sztajnszrajber, *Posjudaísmo*, 18.

²⁸ Sztajnszrajber, *Posjudaísmo* 2, 11.

establecidos y, por añadidura, sea capaz de revelarse contra sus efectos alienantes y terminar por reivindicarse como una ética.

En clara continuidad con la crítica nietzscheana a la metafísica, el advenimiento del horizonte nihilista y la aceptación del carácter ficcional de la existencia, la propuesta del posjudaísmo es adoptar una postura perspectivista de la verdad. Porque quien se dice posjudío debería “saberse alienado, saberse otredad, máscara, ‘persona’”.²⁹ De manera que lo judío se exhibe *profundidad* desde su artificialidad (o, incluso, desde su *superficialidad*). Es una subjetividad en permanente proceso de interpretación, reasignación y, consecuentemente, de autocreación. Porque, además, aceptada la ficción, la vía ética de la autocreación (judía) o, mejor aún, de la estética (judía) de la existencia es la única solución posible ante los efectos totalizantes y, a la postre, opresores de la identidad. Es más, el concepto de “estetización de la existencia” utilizado aquí no es baladí. La autocreación (en tanto que apuesta ética y estética) comprende, primero, el valor supremo dado a la autonomía frente a predeterminaciones y, segundo, la capacidad de crearse a uno mismo como si de una obra de arte se tratara. Esta es, en definitiva, la aportación posmoderna (y, sobre todo, la novedad) a la pregunta sobre lo judío: la deriva estética convertida ahora en fundamento de una nueva noción de judaísmo con el fin de asegurar la formación de un sujeto libre, emancipado de todo condicionante, sabiéndose máscara, re-conociéndose como parte de una representación teatral en cuya verdad y autenticidad uno nunca puede confiar del todo.³⁰

El programa del posjudaísmo es el resultado de la reivindicación vattimaniana de aquel individuo poshistórico o posmoderno que ha aprendido a vivir sin la necesidad de estructuras fijas ni dimensión ideal alguna. Es aquel capaz de adaptarse a lo posmoderno, lo cual es según el argentino y en aplicación de una suerte de secularización de la ética cristiana de la caridad,³¹ el caldo de cultivo perfecto tanto para una forma de emancipación inédita fundada en el pluralismo, la tolerancia y la no violencia (y esta es, precisamente, la bondad de la “dimensión babélica” reivindicada en el texto posjudío³²) como para una emancipación solo ya accesible por vía de la asunción de la ficcionalización o, si se prefiere, de la dimensión estética de la existencia. Finalmente, de lo que hablamos es de un judaísmo estético capaz de escenificarse en virtud de la constante actualización de las potencias creadoras que determinan su singularidad.

4. UN NUEVO JUDAÍSMO, UN JUDAÍSMO SIN DOGMAS

Una vez aceptadas las resonancias de la filosofía de Gianni Vattimo, solo queda colegir que el posjudaísmo no solo es aquella concepción débil o *light* del ser sino, especialmente, la aplicación al judaísmo de su ética nihilista. Una ética, por lo demás, antimetafísica, dispuesta a mostrar que,

²⁹ Sztajnszrajber, *Posjudaísmo*, 27. La reflexión en torno a la máscara también es deudora del pensamiento débil auspiciado por el italiano. Para más detalle, véase Gianni Vattimo, *Il soggetto e la maschera. Nietzsche e il problema della liberazione* (Milán: Bompiani, 1974).

³⁰ Las ideas expuestas por el argentino no son nuevas. Aparte de lo ya mostrado, la vinculación esencial para entender la raíz teórica del posjudaísmo ha de hacerse, insistimos, con el pensamiento de Gianni Vattimo. En primer lugar, esto es evidente por cómo se justifica la adhesión del prefijo *post* al concepto y, de manera particular, por la rehabilitación intelectual hecha de Nietzsche para afrontar la existencia en el horizonte de lo que el italiano denomina posthistoricidad (Gianni Vattimo, *La fine della modernità* [Milán: Garzanti, 1998], 9–21 y ss.). Sztajnszrajber, a través de la elaboración teórica, solo sigue el consejo del italiano para legitimar el posjudaísmo, una legitimación posible precisamente mediante la elaboración de una imagen de la posmodernidad capaz de otorgar el suficiente peso y sentido a su discurso posmoderno. Compárese con Vattimo, *La fine della modernità*, 14.

³¹ Sztajnszrajber, *Posjudaísmo*, 28–9; Gianni Vattimo, *Credere di credere* (Milán: Garzanti, 1996).

³² Sztajnszrajber, *Posjudaísmo*, 28–9.

liquidados los valores en una realidad babélica, todo es interpretación y que, por ende, no existe verdad ni comunidad fundante alguna.³³ El pensamiento débil y su ética, como la teoría posjudía, no reclaman superioridad (no tiene razones para ello) ni proponen un abandono: antes bien, se trataría de efectuar con la tradición un ejercicio de “ripresa-rassegnazione-convalescenza-distorsione” (“continuación-resignación-convalescencia-distorsión”);³⁴ se trataría de prestar atención a las huellas y los residuos con el fin de configurar una continuidad que le dé racionalidad. En palabras de Sztajnszrajber: “El ‘post’, en su sentido de recordar lo concluido [...] es seguir hablando del mismo judaísmo de siempre, pero descargándolo de sus dogmas fundamentales”.³⁵

También es así como, a la luz de los datos obtenidos, se puede reconstruir un núcleo duro de representación a través del cual los actores sociales del proyecto YOK administraron las diferentes dimensiones identitarias en juego. En primer lugar, se pone claramente de manifiesto que el propósito fue facultar intelectualmente las formas de contacto *light* con la comunidad, es decir, un tipo de contacto que prescindiera de cualquier requisito o exigencia para la adhesión a aquella. Por eso, la argumentación cristaliza con la manifestación del requisito indefectible para la total legitimación de este planteamiento, a saber: el vaciado total del concepto mismo de lo judío con miras a su armónica adaptación a los tiempos. Es decir, se debía claudicar también ante la modificación mercantil de la subjetividad comunitaria a fin de que se pusiera claramente de manifiesto que participar no era adquirir compromisos, derechos y deberes sino, exclusivamente, utilidades, beneficios y gratificaciones.³⁶ Por eso, como una más entre todas las posibilidades, lo judío debía ensancharse (o, mejor aún, vaciarse) de tal manera que todos pudieran cohabitar sin excluirse. Y ya vacío, no es difícil igualar (por razón de la antimetafísica, del nihilismo, del relativismo, del pluralismo o cualquier otra que se *elija*) todos los acercamientos al judaísmo en un mismo nivel:

Alguien que entiende su judaísmo a través de la comida (“yo soy judío cuando como *gelfite fish*”), ¿es menos judío que el que leyó *La guía de los perplejos* o el que cumple la mayoría de los *mitzvot*? En un mundo de incertidumbre, dice ‘soy judío’, y eso ya es mucho. Luego, emprende su búsqueda de contenidos. Y cuanto más desdogmatizada sea la búsqueda, más rico será el judaísmo. Del mismo modo que muchos judíos se autoidentifican como tales, más allá de los juicios de la ley ‘halájica’.³⁷

El posjudaísmo armó un proyecto identitario adaptado al *topos* del sujeto contemporáneo. Así, el enfoque que introduce el marco teórico del posjudaísmo sirve para analizar cómo esta articulación filosófica es, en verdad, coincidente con las prácticas sociales llevadas a cabo en el marco del proyecto YOK. Dos son las líneas de análisis que cabría que continuar, pues: por un lado, la relacionada con las implicaciones ontológicas y epistemológicas que legitiman este posicionamiento y, concomitantemente, la que se establece entre lo estrictamente teórico y el plano social.

5. HACIA LA LEGITIMACIÓN SOCIAL DE UNA CONDICIÓN JUDÍA POSMODERNA

³³ Compárese con Gianni Vattimo, *Oltre l'interpretazione. Il significato dell'ermeneutica per la filosofia* (Roma-Bari: Gius. Laterza&Figli, 2002), 37-52.

³⁴ Gianni Vattimo, *Etica dell'interpretazione* (Turín: Rosenberg & Sellier, 2020), 18.

³⁵ Sztajnszrajber, *Posjudaísmo*, 14.

³⁶ Hupert, *Judaísmo líquido*, 71-4.

³⁷ Sztajnszrajber, *Posjudaísmo*, 18.

A la luz del camino recorrido, lo que nos interesa subrayar es que la aparición de este movimiento dentro de la judería porteña refleja nítidamente cómo el significado de lo judío en Buenos Aires no es solo una identidad que venga ya dada o impuesta por autoridad alguna, sino que también es aquella dirimida mediante la concurrencia y el pacto con los marcos de referencia, las motivaciones y las experiencias de cada caso particular. Lo judío se convierte en otra experiencia individual, distintiva, única, *personalizada* en suma; en un ejercicio que se negocia por cada uno de los sujetos que muestre interés por el mantenimiento de dicho vínculo. Y de acuerdo con aquella lectura positiva del contexto posmoderno realizada por Vattimo y seguida por el posjudaísmo, nada reprochable habría en pretender esa concepción “débil” de lo judío: solo sería el *coste de oportunidad* que soporta una subjetividad debilitada, pero perfectamente asumible, a cambio de garantizar la igualdad social y la inclusión a la comunidad de los diferentes, pero semejantes; en definitiva, esta es la oportunidad para la constitución de una comunidad imposible frente a las formas cerradas de esta descritas, entre otros, por Esposito.

Desde esta perspectiva se entiende también la utilización del poder explicativo de la *immunitas* espositiana como apoyo teórico de primer orden para la deconstrucción o reconstrucción de lo judío. El posjudaísmo procura deconstruir la comunidad inmunitaria, pero no lo hace mediante una vindicación de la comunidad originaria (de cuya dependencia con la violencia, por cierto, no se la puede desligar en modo alguno³⁸) ni mediante una puesta en juego de los resortes efectivos de la *communitas* descrita por el filósofo italiano. Al contrario, lo que desencadena es un ejercicio retórico consistente en desacreditar (e, incluso, desprestigiar) a la comunidad tradicional por inmunitaria y por expropiatoria para, en sentido contrario, legitimar un nuevo enfoque individualista. En otras palabras, lo que se propone es consolidar teóricamente un judaísmo profundamente inmerso en el paradigma inmunitario, tanto que no sea ya la comunidad aquello que expropie al sujeto, sino que sea el sujeto el autorizado para expropiar a la comunidad.

Es más, en tanto que el eje cardinal no está en la reivindicación de una nueva espiritualidad (y, por tanto, en la búsqueda de otra forma de vincularse con la comunidad), esta propuesta no puede ser analizada como una reformulación de un judaísmo atravesada exclusivamente (ni tan siquiera principalmente) por las lógicas del *New Age* tal y como fueran descritas por Paul Heelas, a saber: como una forma de espiritualidad destradicionalizada y que es capaz de configurar una subjetividad basada en la autoética, la autoresponsabilidad, el perennialismo o la libertad.³⁹ Más allá de su participación en las dinámicas de la modernidad religiosa,⁴⁰ cabría convenir que al caso argentino lo que le corresponde es un diagnóstico similar al realizado por Gilles Lipovetsky a escala global.⁴¹ Primero que nada, por la coyuntura histórica en el que surge esta iniciativa: como antes sucediese tras la agitación política y cultural de los años sesenta, el posjudaísmo argentino es una consecuencia o, mejor aún, es la reacción al debilitamiento de las instituciones y la *res publica*. Siguiendo los mismos cauces y en un contexto en el que las soluciones políticas y comunitarias del judaísmo no otorgaban respuesta alguna, lo judío terminó por vencerse hacia la esfera privada con el fin de dar respuesta al espíritu de los nuevos tiempos. El posjudaísmo se puede entender con arreglo a lo que Lipovetsky denominó el “proceso de personalización” individualista, un proceso

³⁸ Roberto Esposito, *Dieci pensieri sulla politica* (Bologna: Società Editrice Il Mulino, 2011), 251–68.

³⁹ Paul Heelas, *The New Age Movement. The Celebration of the Self and the Sacralization of Modernity* (Oxford: Blackwell Publishers, 1996), 22–9.

⁴⁰ Setton, Damián, “Núcleo y periferia en las territorializaciones judaicas”, *IX Jornadas de Sociología*, Facultad de Ciencias Sociales, Universidad de Buenos Aires, 2011.

⁴¹ Gilles Lipovetsky, *L'ère du vide. Essais sur l'individualisme contemporain* (Paris: Gallimard, 1999), 72–6.

que busca su legitimación recurriendo a los valores de una sociedad que, en beneficio del cambio de paradigma, ha llevado hasta sus últimas consecuencias el deseo de liberación personal aceptando a la autonomía individual como su valor supremo.⁴² De hecho, el proyecto YOK se realizaría justo como lo hace la cultura posmoderna esbozada por Lipovetsky, a saber: como vehículo o catalizador para la ampliación del individualismo, particularmente, por vía de la anulación y destrucción de los puntos de referencia (al menos, desde el punto de vista teórico), de la multiplicación de las posibilidades de elección y, a la postre, de la sustitución definitiva de la conciencia política por la entronización, usando las palabras de Lipovetsky, del narcisismo radical. La teorización hecha por Sztajnszrajber no participaría, por tanto, sino de la tónica hegemónica que constituye la consumación del desplazamiento del centro de gravedad epocal hacia lo económico y que, consecuentemente, termina por producir una resignificación, también, de las concepciones de lo judío en virtud de la entronización de la libertad individual.

Significativo es, a este respecto, el lugar privilegiado dado a la elección y cómo esta ha sido convertida en el elemento clave de esta autocreada subjetividad posjudía. Como cualquier otra “experiencia autoidentificatoria” ser judío se elige (“lo judío es *una experiencia elegida sobre un trasfondo no elegido*”⁴³). Ahora bien, en línea con Eva Illouz, lo que involucra dicha elección es la idea de una subjetividad que, tras evaluar las posibilidades a su alcance, toma una decisión en función de sus preferencias. Se produce, por decirlo de otra manera, una intersección entre capitalismo y procesos cimentados sobre la emoción y la individualidad autocreadora. Ahora la elección, fundada en la unificación de la esfera económica y la emocional, es la rectora de una *voluntad deliberativa* cuyo servicio está perfectamente adaptado a la estructura mercantilizada de un mundo que el sujeto pondera para su satisfacción.⁴⁴

Desde luego, somos conscientes de que la elucidación de las dinámicas de los procesos de transformación de la subjetividad surgidos a la luz de esta revalorización de la diferencia y autonomía debe huir de la tentación de ser reducida a un mero corolario o apoyo a las dinámicas del mercado. No obstante, cabe evidenciar que la intersección entre capitalismo y procesos cimentados sobre la emoción y la individualidad autocreadora (y, en nuestro particular, justificados teóricamente con base en las propuestas filosóficas) también pueden ser tomada no como el transcurso hacia la emancipación y el empoderamiento, sino como la asunción y adopción de las lógicas económicas de la subjetividad capitalista.⁴⁵ O, dicho en otras palabras, si se prefiere: el proceso social reflejado en el marco teórico hecha en el posjudaísmo se entiende, sobre todo, al hilo de las dinámicas de emancipación que jalonan a la comunidad judía en la posmodernidad tanto en Argentina como en otros centros de la judería contemporánea.

En virtud de esto, la cuestión central estaría en la elucidación de cómo ahora el judaísmo se vertebra por las lógicas del mercado y, particularmente, por una idea de emancipación. Y es que, en efecto, de acuerdo con Antonio Valdecantos, la emancipación posmoderna conlleva no solo la ampliación su significado hasta abarcar el hecho de desprenderse de todo lo tenido por malo o caduco sino, sobre todo, su conversión en un verbo casi exclusivamente reflexivo. Porque si la palabra *emancipare* en su original sentido latino contemplaba que un sujeto debía ser emancipado

⁴² Lipovetsky, *L'ère du vide*, 166.

⁴³ Sztajnszrajber, *Posjudaísmo* 2, 16.

⁴⁴ Eva Illouz, *El fin del amor. Una sociología de las relaciones negativas*, trad. Lilia Mosconi (Madrid: Katz, 2020), 30–5.

⁴⁵ Illouz, *El fin del amor*, 30 y ss.; Mary Douglas, *Mary Douglas: Collected Works. Volume VI. The World of Goods. Towards an Anthropology of Consumption* (Londres y Nueva York: Routledge, 2003); Antonio Valdecantos, *La excepción permanente. O la construcción totalitaria del tiempo* (Madrid: Díaz & Pons Editores, 2014), 83–93.

por otro y en la significación moderna sujeto y objeto coincidían en el proceso emancipador, en el sentido vigente, la locución hace referencia a cualquier acto que conlleve despojarse de toda clase de vínculos pasados que condicionen la libertad del sujeto para definirse y moverse al ritmo de los tiempos.⁴⁶

Una emancipación que se juega en el marco de la individuación posmoderna, entonces. Ahora, el consumo y la estetización de la subjetividad judía reemplaza a la vigilancia coercitiva de lo institucional, de tal modo que, en lugar de aparecer como fuerza externa, aparece como ejercicio de la libre voluntad del individuo, pero una libertad que (paradójicamente) no pierde la capacidad disciplinaria de su antecesora. Así pues, la emancipación y autonomía (o autocreación) de los judíos con respecto a las organizaciones comporta, desde luego, el acto de desprenderse de la sujeción institucional de la subjetividad judía, pero a cambio de aceptar que este movimiento puede apuntar, como su reverso, hacia otra clase de servidumbres, en este caso, hacia la constitución de la identidad en forma de experiencia de consumo.

Pensar una forma de comunidad judía (o posjudía) radicada en la ética de la autocreación o en la estética de la existencia no solo pone en liza la despreocupación con respecto al compromiso comunitario, sino que, *de facto*, legitima tanto las formas de intervencionismo intermitente como su vaciamiento y banalización mediante un hedonismo personalizado.⁴⁷ En este sentido, la consecuencia no es que, así pensada, la comunidad se vislumbre como *inoperante* (en referencia implícita a Jean-Luc Nancy⁴⁸) o inconsistente, sino que en tanto que sostenida exclusivamente en la precariedad de un lazo estético y emotivo (judío es quien se siente judío), esta no sea sino un soporte más de la cultura narcisista que rige la posmodernidad. Ahora, partícipes del eclipse del concepto clásico de soberanía, estas nuevas formas de judaísmo (y su traslación al ámbito público) no conllevan la desaparición de las formas de dominio (aunque sea esto lo que propongan), sino la asunción y la adopción de las lógicas económicas de la subjetividad capitalista. Y así es que el posjudaísmo terminará por utilizar las herramientas del mercado como decisivas para la construcción simbólica de la identidad y, consecuentemente, para su legitimación social.

6. CONSUMO QUE CONSUMA IDENTIDAD

La nueva cultura judía propuesta y escenificada en Argentina confrontó directamente las ideas de los sectores ortodoxos con las de los más liberales e integrados en la sociedad no judía circundante. En la práctica, la desconfianza hacia el judaísmo institucionalizado, que Sztajnszrajber planteó en términos de una biopolítica institucional,⁴⁹ llevó a ensayar nuevas modalidades de cultura judía correspondientes, como afirma Judit Bokser-Liwerant, a una privatización del consumo de bienes culturales propia de una concepción *light* de la identidad.⁵⁰

El posjudaísmo argentino adoptó así la vía que, desde los inicios del siglo XXI, y característicamente en Estados Unidos, había sido la puerta de entrada al judaísmo para los jóvenes

⁴⁶ Valdecantos. *La excepción permanente*, 83–4.

⁴⁷ Benjamín Arditi, *La política en los bordes del liberalismo. Diferencia, populismo, revolución, emancipación* (Barcelona: Gedisa, 2017), 53 y ss; Lipovetsky. *L'ère du vide*, 150–71.

⁴⁸ Jean-Luc Nancy, *La communauté désœuvrée* (París: Christian Bourgois, 1983)

⁴⁹ Alejandro Soifer y Julián Gorodischer, “El presente del judaísmo”, *Archivo Maaravi. Revista Digital de Estudios Judaicos da UFMG. Belo Horizonte* 5, núm. 9 (2011), <http://dx.doi.org/10.17851/1982-3053.5.9.2-5>.

⁵⁰ Judit Bokser-Liwerant et al., “Cuarenta años de cambios: transiciones y paradigmas”, en *Pertenencia y alteridad. Judíos en/ de América Latina: cuarenta años de cambios*, ed. por Haim Avni, Judit Bosker Liwerant, Sergio DellaPergola, Margalit Bejarano, y Leonardo Senkman (Madrid: Iberoamericana, 2011), 148.

judíos “no afiliados”, esto es, una cultura de consumo posmoderna capaz de habilitar nuevos lugares para imaginar la pertenencia cultural y, en consecuencia, nuevas formas de practicar el judaísmo.⁵¹ Se trataba de un judaísmo renovado, fresco y moderno, de un judaísmo convertido en una moda.⁵² Se constituyeron espacios que ponían a disposición un corpus de prácticas, pero también de textos y discursos que no solo informaban, sino que *realizaban* una identidad judía determinada.⁵³ Y es así como se configuró un nuevo modo de ser judío, el *New Jew Cool*, un tipo de judío que atraído por expresiones entretenidas, irónicas y generacionalmente distintivas aspiraba no a asimilarse sino a vindicarse en los términos y condiciones de una identidad étnica pero adaptada a los tiempos.⁵⁴ Porque, a la postre, de lo que se trataba era de que la marca de la identidad judía, al igual que la noción de judaísmo, se pusiera en juego también como algo consumible.⁵⁵

En Estados Unidos, entre 2002 y 2010, *HEEB Magazine* fue la revista judía que, como iniciativa cultural, más activamente buscó fórmulas para que esos judíos que no eran activos ni en la comunidad religiosa ni en otro tipo de organizaciones o instituciones judías pudieran expresar su identidad. Y también procedieron así otras como las promovidas por la revista *Jewcy* o la organización sin ánimo de lucro *Reboot*, las cuales se esforzaron igualmente por llegar a su público objetivo a través de modos culturales con los que estos jóvenes están más familiarizados haciendo que el judaísmo fuera relevante y significativo para su estilo de vida. En Argentina, fue el proyecto comunitario YOK quien claramente se hizo cargo de esa nueva identidad. Allí, con la consigna de deconstruir la comunidad, lo judío se reinventó como un fenómeno festivo, pero también de consumo de ropa, libros, canciones y películas que hacían que lo judío dejase de asociarse a la sinagoga o a la mesa familiar para extenderse al *entertainment*. En palabras de Julián Gorodischer, se trató de un judaísmo “sin perfil de héroe compensatorio, en los márgenes de una moral tradicional [...] y tan afín a la cultura pop como Madonna devenida en cultora de la Cábala”.⁵⁶ Una nueva sensibilidad judía, en fin, capaz de hilvanar la cultura y la estética urbana y la cultura nacional argentina con fragmentos de la tradición judía.

En este sentido, no es anecdótica la localización en la que tuvieron lugar la mayor parte de los eventos, sobre todo, si se tiene en consideración que el lugar coincide con una zona recualificada del entramado urbano porteño en la que se dan determinadas pautas culturales de consumo ligadas a las tendencias de estetización y estilización de la vida cotidiana por parte de las fracciones jóvenes

⁵¹ Gideon Reuveni, “Advertising, Jewish Ethnic Marketing, and Consumer Ambivalence in Weimar Germany”, en *Longing, Belonging, and the Making of Jewish Consumer Culture*, ed. por Gideon Reuveni y Nils Roemer (Leiden y Boston: Brill, 2010), 115; Jeffrey Shandler. “Di toyre fun skhoyre, or, I Shop, Therefore I Am: The Consumer Cultures of American Jews”, en *Longing, Belonging, and the Making of Jewish Consumer Culture*, ed. por Gideon Reuveni y Nils Roemer (Leiden y Boston: Brill, 2010), 193–4.

⁵² Véase Hal Niedzviecki, “From Jew to Jewcy”, *Jewish Journal*, 22 de julio de 2004, <https://jewishjournal.com/news/united-states/9895/>; Paul Harris, “New generation finds it’s hip to be Hebrew”, *The Guardian*. 13 de diciembre de 2003, <https://www.theguardian.com/world/2003/dec/14/usa.paulharris>; Julián Gorodischer, “Hey Jude”, *Página12*, 12 de junio de 2005, <https://www.pagina12.com.ar/diario/suplementos/radar/9-2304-2005-06-12.html>.

⁵³ David Brenner, “Consuming Identities: German-Jewish Performativity after the ‘Schoah’”, en *Longing, Belonging, and the Making of Jewish Consumer Culture*, ed. por Gideon Reuveni y Nils Roemer (Leiden y Boston: Brill, 2010), 204.

⁵⁴ Compárese con Eric K. Silverman, “Aboriginal Yarmulkes, Ambivalent Attire, and Ironies of Contemporary Jewish Identity”, en *Fashioning Jews. Clothing, Culture, and Commerce*, ed. por Leonard J. Greenspoon (Indiana: Purdue University Press, 2011), 195.

⁵⁵ Shandler, “Di toyre fun skhoyre”, 190–4.

⁵⁶ Gorodischer, “Hey Jude”.

de clase media y media-alta.⁵⁷ Concretamente, la Plaza Armenia, en el barrio de Palermo de la Ciudad de Buenos Aires, fue el lugar preferido del proyecto yokista.⁵⁸ Allí se organizaron grandes festivales callejeros en los que se invitaba a todos a participar en una variedad de actividades relacionadas con las festividades más importantes del calendario judío, principalmente, *Rosh Hashaná Urbano* (Año Nuevo judío) y *Pésaj Urbano* (Pascua judía). Eventos que, por cierto, contaron con una gran acogida en la sociedad argentina: en 2006, asistieron al Pésaj 12.000 personas; en 2007, el número aumentó a 22.000.⁵⁹

El esqueleto del proyecto fue, efectivamente, un ágora donde se atendían en forma de conferencias y mesas redondas esos debates sobre la identidad judía y sobre otros temas controvertidos en el judaísmo argentino, por ejemplo, los matrimonios mixtos, el sionismo o el conflicto en Medio Oriente. Pero lo interesante es que, junto a ello, esta iniciativa también integró una forma de afiliación en base al consumo. El proyecto contó con un intenso plan de actividades y puestos de venta, de manera que en sus eventos se pudieran degustar recetas de la tradición culinaria judía o vinos *kosher*, participar de concursos, disfrutar de espectáculos de música klezmer, enterarse de propuestas turísticas o comprar artesanías y *merchandising* que reivindicase o jugase irónicamente con la identidad judía. Es especialmente relevante la línea de ropa que, a caballo entre la marca judía y la cultura pop, mapeaba simbólicamente esa nueva identidad. Según Luciana Grosman, productora general de YOK: “Lo que hicimos fue pensar en los estereotipos judíos y encontrar una forma de burlarnos de ellos, así de simple”.⁶⁰ Así, con frases como “mi mamá me (ll)ama”, “superyovitch”, “love latkes”, “love kippe”, “orgullo goy”, “coolpa”, “moishevique”, “born in Villa Crespo” o “nacido en Eleven” no solo se demostraba la inserción de la comunidad judía en las lógicas posmodernas, sino que también se ponía de manifiesto cuál era ahora la respuesta ante el continua disyuntiva o irresoluble conciliación entre el particularismo y la ciudadanía genérica.⁶¹

7. CONCLUSIONES

El judío propuesto por YOK es el que elabora (o reelabora) un judaísmo a su manera. Se postula un judaísmo opuesto a la delimitación y, por eso, es el análisis pormenorizado de la propuesta teórica, lo que mejor admite una demarcación de sus fronteras. Sin embargo, una vez que ha dejado atrás todo lo relativo a lo institucional, lo comunitario (o sea cual fuere el enfoque normativo que se elija como opresivo), también se debe enfrentar al problema de ser judío sin definición, sin doctrina y sin comunidad.

La primera conclusión que cabe inferir es que, como la mayor parte de las alternativas teóricas surgidas tras la caída y (supuesta) superación de los grandes relatos de la Modernidad, el

⁵⁷ Compárese con Fernando Díaz Orueta y María Luisa Lourés Seoane, “La ciudad postfordista: economía cultural y recualificación urbana”, *Revista de Economía Crítica* 2, núm. 2 (2003), 114, <https://revistaeconomiacritica.org/index.php/rec/article/view/294>.

⁵⁸ Compárese con La Nación. “Se celebró en la ciudad el primer encuentro de Pesaj”. *La Nación*, 3 de abril de 2006, <https://www.lanacion.com.ar/sociedad/se-celebro-en-la-ciudad-el-primer-encuentro-del-pesaj-nid794317/>.

⁵⁹ Gili Ben-Yosef, “Judaísmo a tu manera: What it Means to be Jewish in 21st Century Buenos Aires”, *Sociology Honors Papers* 1 (2009), 67.

⁶⁰ Alicia Beltrami, “La nueva cultura judía se celebró en Palermo”, *Crítica de la Argentina*, 29 de marzo de 2010, <https://docplayer.es/151619807-Critica-acaten-pasen-y-el-papa-sigue-pidiendo-perdon-una-goleada-sepulto-a-boca-mucho-ruído-poco-petroleo.html>.

⁶¹ Silverman. “Aboriginal Yarmulkes...”, 201.

posjudaísmo no puede admitir ya que la interpretación y la definición de lo judío quede limitada, constreñida, sometida o subyugada a una lectura disciplinada por lo institucional o por lo tradicional. Tampoco puede admitir, en ese mismo movimiento, que lo judío cuente con condiciones, cláusulas, compromisos, responsabilidades o requisitos de ningún tipo. En ese sentido, el posjudaísmo supone, por consiguiente, un hiato con respecto a la Modernidad y a las anteriores discusiones sobre la identidad judía, sobre todo, en virtud de esta noción de emancipación aquí enunciada. Y, hasta cierto punto, se ha de reconocer que la configuración de esta subjetividad estetizada de corte vattimaniense plantea, desde luego, una alternativa para la superación del nihilismo en el horizonte de la artificialidad de la cultura contemporánea. Sin embargo, también es cierto que, con el mismo empeño, plantea una reivindicación de la fundamentación de la subjetividad en las ficciones y las metáforas que, en su pretensión emancipatoria, ya no se preocupa por ser auténtica, buena o por reforzar los vínculos (comunitarios o no) con el otro, sino que su objetivo fundamental será el de estetizar su existencia; un objetivo que no estará sino anclado en los intereses y los dictados del mercado. Declinada cualquier clase de imposición preceptiva en la que lo social pueda predominar sobre lo individual, el posjudaísmo hace de aquello un repositorio cuya única utilidad es ofrecer una tradición de forma personalizada, *à la carte*, más flexible y electora que nunca, susceptible de disolver los contornos de cualquier identidad histórica o tradicionalmente establecida. Emancipado de estructuras disciplinarias, institucionales o preceptivas, se relacionará con el judaísmo según sus intereses, gustos o deseos del momento, por supuesto, hasta que este deje de satisfacerlo. En este sentido, abogar por tal apertura o, si se quiere, por tal maleabilidad de la significación, no ha sido sino la coartada teórica necesaria que, mediante la conversión de la interpretación vattimaniense en su subterfugio epistemológico, le permitía no solo desalojar al judaísmo tradicional de su propio ejercicio de la exégesis, sino también legitimar el vínculo débil y posicionamiento estetizado de los nuevos modos de acercamiento a la identidad judía. Vaciar el contenido mismo de lo judío es adaptarlo a las preferencias de cada sujeto; es adaptarlo a la flexibilidad que requiere el mercado. Lo que queda del judaísmo en el judaísmo posmoderno es un judaísmo individualizado cuya validez es evaluada en conformidad con los gustos y las circunstancias propias. En este sentido, quizá, cabría darle la razón a Bernardo Sorj y aceptar que en la posmodernidad ya no es el judaísmo quien interpela al individuo, sino que es el individuo el que interpela al judaísmo para encontrar respuestas a sus problemas subjetivos.⁶² Por eso, sumarse e identificarse con las instituciones es también una elección regida por las mismas características descritas con anterioridad; por eso, si el judaísmo quiere contar con alguna oportunidad para su continuidad, deberá redefinirse y adaptar sus estructuras en función del individuo y sus deseos.

El proyecto YOK fue el primer paso del camino hacia la reivindicación pública de las nuevas formas de vivir, de experimentar o de sentir el judaísmo en el contexto porteño, aunque no ha sido el último. Después de que el *Joint* les retirase la financiación y finalizase, la propuesta LimudBA (exportada desde Reino Unido y presente en la Argentina desde 2007) tomó el relevo en el desarrollo de construcciones individualizadas del sentido de lo judío. No obstante, la pertinencia de nuestro trabajo se debe entender desde la comprensión de que esta propuesta (LimudBA, todavía en desarrollo), es tributaria de aquella otra (el proyecto YOK) y, por tanto, sigue los mismos lineamientos intelectuales y prácticos que lo definieron. De ahí surge la necesidad de volver sobre las reflexiones que planteó el posjudaísmo ya en 2005 y de entender cuáles fueron las bases

⁶² Bernardo Sorj, *Judaísmo para todos* (Río de Janeiro: Centro Edelstein de Pesquisas Sociais, 2011), 72–3.

intelectuales, sobre todo, en la medida en la que sus ideas, constantemente revisitadas, son las vertebradores de una línea de continuidad con las prácticas actuales.

El objetivo de este trabajo fue llenar el hueco necesario en la investigación sobre las nuevas sensibilidades y formas de celebrar el judaísmo de los no afiliados en Buenos Aires. Por este motivo, debido al impacto de sus actividades, la reflexión sobre el proyecto YOK era ineludible. Ahora, cabe avanzar en este sentido y, particularmente, en un estudio antropológico que aborde el impacto que estos espacios han tenido (y tienen) en la articulación de la judería porteña contemporánea. Por lo pronto, lo que se puede concluir es que este fue el modo, en definitiva, en el que se configuró una nueva noción de judaísmo cuyo cuerpo teórico fue cuidadosamente confeccionado para dar carta de naturaleza a una aproximación a la tradición ensimismada y narcisista que interpela (o, incluso, expropia) a la comunidad solo con el fin de dar respuesta a sus intereses individuales. Las subjetividades estetizadas pueden elegir según sus gustos o preferencias qué máscara es la que mejor se adapta a cada situación o qué máscara es más adecuada para la reivindicación del espacio político o qué máscara, en fin, les hace sentir diferentes y con derecho al reconocimiento de sus reivindicaciones personales. Se podría decir, incluso, que esta identidad propuesta por el posjudaísmo, por su multiplicidad, ni siquiera se ajusta a máscara alguna, si no fuera porque toda fluidez identitaria desemboca en máscara, y en ella concluye.

ENTRE LO KOSHER Y LO *KOOLSHER*: GOURMETIZACIÓN DE LA COCINA JUDÍA EN BUENOS AIRES*

1. INTRODUCCIÓN

De entre los numerosos temas a los que se presta la presencia judía en Buenos Aires, el de la relación entre identidad, distinción y cocinas resulta especialmente determinante. El tema en su conjunto remite a un vínculo que ya no se modela por la centralidad de lo religioso en la vertebración de la comunidad y sus prácticas, ni tampoco por la relación dependiente que la alimentación siempre establece con los paisajes de la memoria y la tradición familiar. Desde luego, la cocina judía es, ante todo, una expresión de creencias religiosas y de identificación étnica tanto como de la historia cultural o familiar de cada comunidad. Pero a este estado de cosas hay que adosar ahora una cualidad específica, a saber: que lo judío y, particularmente su expresión gastronómica, responde también a los rigores que establecen las geografías del capital económico, cultural y simbólico de las ciudades.

Y es que, análogo tanto al boom gastronómico internacional como a los procesos de gourmetización asidos a él, el dinámico circuito gastronómico porteño también ha impulsado transformaciones significativas no solo en los usos y significados de determinados alimentos, sino en la recodificación de tradiciones culinarias en su totalidad. Es el caso de la cocina judía, que si antes estaba asociada a los valores de pobreza y escasez y gozaba de la peor reputación por anticuada, grasienta, insípida o demasiado cocida, ahora es reivindicada incluso desde la alta cocina como el mapa culinario más amplio del mundo.¹

En consecuencia, y en seguimiento de la línea marcada por otras investigaciones en torno al reposicionamiento de cocinas enteras,² este trabajo tiene como propósito describir y analizar cómo

* Capítulo de libro con referencia: Lorena Peña Jiménez, “Entre lo kosher y lo koolsher: gourmetización de la cocina judía en Buenos Aires”, en *Popular ayer, foodie hoy. Sabor, comida, clase y distinción en el siglo XXI*, ed. por David Conde Caballero et. al. (McGraw Hill, 2024), 147–65. Financiado por The International Commission on the Anthropology of Food and Nutrition (ICAF).

¹ Véase: Aaron S. Gross, Introducción a *Feasting and Fasting. The History and Ethics of Jewish Food* [EPub], ed. por Aaron S. Gross, Jody Myers y Jordan D. Rosenblum (Nueva York: New York University Press, 2019); Mitchell Davis, *The Mensch Chef: Or Why Delicious Jewish Food Isn't an Oxymoron* (Nueva York: Clarkson Potter, 2002), ix; Jane Ziegelman, *97 Orchard: an edible history of five immigrant families in one New York tenement* [EPub] (Nueva York: Smithsonian Books/Harper-Collins, 2010), 197; Josh Ozersky, “The Kugel Conundrum”, *Time*, 28 de abril de 2011, <https://content.time.com/time/nation/article/0,8599,2067923,00.html>; Álvaro Peralta Sainz, “Tomás Kalika: ‘La cocina judía termina siendo el mapa culinario más grande del mundo’”, *The Clinic*, 16 de abril de 2023, <https://www.theclinic.cl/2023/04/16/tomas-kalika-la-cocina-judia-termina-siendo-el-mapa-culinario-mas-grande-del-mundo/>.

² Priscilla P. Ferguson, *Accounting for Taste: The Triumph of French Cuisine* (Bristol: The University of Chicago Press, 2006); Vanessa Fonseca, “Nuevo Latino: Rebranding Latin American Cuisine”, *Consumption Markets & Culture* 8, núm. 2 (2005): 95–130, <https://doi.org/10.1080/10253860500112826>; Haldor Byrkjeflot, Jesper Strandgaard Pedersen y

se ha dado dicho proceso en la cocina judía de la capital argentina. Me limitaré a una constatación que si bien, en parte, se deriva de los presupuestos de la gentrificación alimentaria inspirados por la obra Bourdieu,³ no es algo evidente en toda la literatura, esto es: que los procesos de gourmetización están tanto o más supeditados a la dimensión espacial como a las culturas alimentarias y servicios culinarios puestos en juego debido al claro vínculo entre las distintas configuraciones de clase y los distintos valores que legitiman y le son atribuidos, precisamente, a lo gourmet. Así, tras una breve historia de la gourmetización de la cocina judía en términos globales, se analizará su presencia en la escena gastronómica porteña a través de los restaurantes, pues son estos, a mi entender, los lugares más significativos en términos de trabajo simbólico, valoración cultural, sociabilidad, política y placer.⁴ Esto permitirá codificar dos tendencias que, en su comparativa, mostrarán cómo las formas de gourmetización están, en efecto, intrínsecamente atravesadas por la estratificación del espacio.

2. METODOLOGÍA

La metodología que fundamenta este escrito combina dos formas de trabajo diferentes. Por una parte, sigue la perspectiva clásica de la antropología de la alimentación y los principios clásicos del trabajo de campo para plantear así un estudio cualitativo de naturaleza hermenéutica e interpretativa.⁵ En este sentido, la mayor parte de los datos empíricos se obtuvieron durante el trabajo de campo que tuvo lugar en la Ciudad Autónoma de Buenos Aires entre julio de 2022 y abril de 2023. Se hizo un recorrido por todos los restaurantes que ofertaban comida judía en la capital argentina con el objetivo de constituir una constelación lo suficientemente representativa como para vislumbrar cuáles eran las dinámicas que estaban en juego dentro de cada espacio social. Pero además de ello, y en tanto que lo considero un espacio ineludible en la constitución actual de los discursos y gustos culinarios,⁶ también me he servido de las herramientas que brinda la etnografía virtual para analizar el contenido relacionado con la cocina judía porteña en sitios web especializados, en redes sociales y en medios de comunicación.⁷

La principal vía de producción de datos fue la observación directa sistemática y controlada de cada uno de los negocios, de los menús que se ofrecían, pero también las redes sociales y las notas periodísticas. Toda esa información obtenida se ordenó en el diario de campo en diferentes unidades de análisis inspiradas en Freeman y Hannan: localización, precio, presentación de los platos, técnica (horas de operación), sofisticación, diversidad de elementos del menú y gama de

Silviya Svejenova. "From Label to Practice: The Process of Creating New Nordic Cuisine", *Journal of Culinary Science & Technology* 11, núm. 1 (2013), 36–55, <https://doi.org/10.1080/15428052.2013.754296>.

³ Sharon Zukin, *Landscapes of Power: From Detroit to Disney World* (Berkeley: University of California Press, 1993); Sharon Zukin, *The Cultures of Cities* (Cambridge, MA: Wiley-Blackwell, 1995).

⁴ David Beriss y David Sutton, eds., *The Restaurants Book. Ethnographies of Where We Eat* (Oxford: Berg, 2007).

⁵ Martyn Hammersley y Paul Atkinson, *Etnografía: Métodos de investigación*, 2ª ed., trad. Mikel Aramburu Otazu (Barcelona: Paidós, 1994).

⁶ Anna R. Irimiás y Serena Volo, "Food discourse: ethics and aesthetics on Instagram", *British Food Journal* 125, núm. 13 (2022): 34-44, <https://doi.org/10.1108/BFJ-06-2022-0522>; Raimundo G. del Moral, "Gastronomic Paradigms in Contemporary Western Cuisine: From French Haute Cuisine to Mass Media Gastronomy", *Frontiers in Nutrition* 10, núm. 6 (2020), <https://doi.org/10.3389/fnut.2019.00192>.

⁷ Robert V. Kozinets, *Netnography: The Essential Guide to Qualitative Media Research*, 3ª ed. (Los Ángeles: Sage Publications, 2020); Christine Hine, *Virtual Ethnography* (Los Ángeles: Sage Publications, 2000).

servicios ofrecidos.⁸ Una vez ordenados, todos los datos fueron cruzados y contrastados con la información obtenida de la literatura científica utilizada como marco de referencia.

3. UNA NUEVA COCINA JUDÍA: DE LOS HOGARES A LAS MESAS DE LA ALTA COCINA

Hay tres maneras de interpretar el concepto “cocina judía” en la actualidad correspondiendo a tres connotaciones distintas de la palabra “judía”. En un sentido limitado, pero elemental, se puede comprender en primer lugar como una cocina moldeada por las regulaciones del *kasbrut*. Considerado históricamente como el fortín contra la aculturación,⁹ lo *kosher*, por un lado, constituyó (y todavía constituye) el medio por el que se crearon narrativas de filiación, solidaridad y singularidad en el contexto de una comunidad diaspórica y, por otro, articuló (y sigue articulando) variaciones sobre los sistemas alimentarios de los lugares de acogida en virtud de la restricción de los ingredientes tanto como por la aportación de modos de preparación y elaboración propios.¹⁰

Ahora bien, el elemento religioso está lejos de ser lo único *judaiizante* de esta cocina. Porque si para algunos judíos en la actualidad la observación de ley religiosa es inseparable de su identidad, para otros, es posible proclamar su judaísmo desde la flexibilidad e, incluso, desde el no seguimiento de lo que dicta la creencia. Disueltos los límites en torno a la condición judía, esta cocina es, en segundo lugar, la de los platos transmitidos en el seno familiar, sea este o no observante. Porque se trata, en cualquier caso, de un imaginario de tenor identitario que abarca tanto prácticas afines con lo religioso como otras supeditadas a lo cultural o sentimental del pasado judío.

Pero si el núcleo se encuentra en los hogares,¹¹ también es cierto que esta cocina no ha dejado de evolucionar, expandirse y reinventarse en los últimos 150 años por dos cosas, en concreto: de un lado, por la nueva y próspera fase que comenzó tras la afluencia masiva de judíos asquenazíes a Estados Unidos a finales del siglo XIX y su inserción en la sociedad norteamericana; de otro, por el hito que supuso el establecimiento del Estado de Israel, no solo por la apropiación de técnicas y platos,¹² sino por el desarrollo de una cocina fusión, innovadora y secular siempre vinculada a la construcción del hogar nacional judío.¹³ Es, de hecho, en este último sentido que entendemos que la cocina judía incluye igualmente (y aquí la última manera de entender hoy nuestro sintagma) a la cocina israelí.

Será finalmente el siglo XXI quien, de la mano de una nueva generación de chefs, atestigüe un fuerte y renovado interés por los platos de la cocina culturalmente judía y dé paso a la *Nouveau*

⁸ John Freeman y Michael T. Hannan, “Niche Width and the Dynamics of Organizational Populations”, *American Journal of Sociology* 88, núm. 6 (1983), 1113. <https://www.jstor.org/stable/2778966>.

⁹ Claude Fischler, *El (h)omnívoro. El gusto, la cocina y el cuerpo*, trad. Mario Merlino (Barcelona: Anagrama, 1995), 68.

¹⁰ Carlo Petrini, Introducción a *Global Jewish Foodways. A History*, ed. por Hasia R. Diner y Simone Cinotto (Lincoln: University of Nebraska Press, 2018), 16.

¹¹ Claudia Roden, *The Book of Jewish Food: and odyssey from Samarkand and Vilna to the present day* (Londres: Penguin books, 1999), 9–11.

¹² Compárese con Dafna Hirsch, “Hummus is best when it is fresh and made by Arabs’: The gourmetization of hummus in Israel and the return of the repressed Arab”, *American Ethnologist* 38, núm. 4 (2011), 617–30, <https://www.jstor.org/stable/41410422>.

¹³ Compárese con Yael Raviv, *Falafel Nation. Cuisine and the Making of National Identity in Israel* (Lincoln: University of Nebraska Press, 2015).

Jewish Cuisine.¹⁴ A partir de este momento, principalmente en Estados Unidos, pero también en otros lugares de la diáspora e Israel, los recetarios se empezarán a configurar no meramente considerando las tradiciones familiares o los mandatos religiosos sino también las influencias que los procesos sociales, económicos y culturales ejercen dentro de las tendencias mundiales en torno al consumo culinario.¹⁵ Lugares como *Wise Sons* (con el eslogan “for Jews Who Like Food and Food Lovers Who Like Jews”), en California, se proclamarán *delis* de nueva generación cuyo objetivo es “preservar nuestro pasado y hacer que sepa mejor”.¹⁶ Otros, como *Shalom Japan*, muy cerca de Williamsburg, el barrio jasídico de Nueva York, jugarán con la fusión de tradiciones para crear platos tan novedosos como el *Matzoh Ball Ramen* (mezcla de ramen y sopa de *kneidalaj*) o una jalá con *sake kasu* y acompañada de mantequilla de pasas. Y, por supuesto, también se harán hueco los restaurantes israelíes de alta cocina y de los que *Tekés* (París), *Miznon* (Londres y París), *Prism* (Berlín) o *Saba* (Nueva Orleans) son solo algunos ejemplos. Todo esto, junto a propuestas como la agrupación hostelera *CookNSolo*, en Filadelfia o el éxito editorial de *Jerusalem* y la aparición del libro *The Jewish Cookbook* en el catálogo de la editorial Phaidon, no son solo pruebas de la nueva y vibrante gastronomía judía sino, especialmente, de los esfuerzos por recuperarla o reivindicarla a través de su gourmetización.¹⁷

4. LA COCINA JUDÍA EN BUENOS AIRES

La popularización de la cocina judía en Buenos Aires coincidió temporalmente con las dinámicas descritas en el ámbito global y, específicamente, con el florecimiento de la citada *Nouveau Jewish Cuisine*. De hecho, antes de que esto sucediese, pocos eran los lugares que la servían y, si los había, estaban pensados casi exclusivamente para los integrantes de la comunidad. Será a comienzos del presente siglo cuando empiecen a aparecer negocios que ofrezcan especialidades judías más allá de los hogares y las rotiserías de la ciudad.¹⁸

En lo tocante a los restaurantes *kosher*, el estudio deberá advertir una particularidad, esta es, su distribución en torno a dos polos perfectamente diferenciados vinculados con dos geografías distintas de la ciudad: por un lado, aquellos que se ubican en áreas con una alta concentración judía observante (principalmente, Once y Flores) y, por otro, los situados en el borde residencial altamente consolidado para los sectores de ingresos medios-altos y altos de la ciudad.¹⁹ La

¹⁴ Leah Koenig, *The Jewish Cookbook* (Londres: Phaidon, 2019), 11.

¹⁵ José Johnston y Shyon Baumann, *Foodies. Democracy and Distinction in the Gourmet Foodscape*, 2ª ed. (Nueva York: Routledge, 2015), 14-29; Deborah A. Harris y Rachel Phillips, “What’s better than a biscuit? Gourmetization and the transformation of a Southern food staple”, *Food & Foodways* 29, núm. 3 (2021), 243-63, <https://doi.org/10.1080/07409710.2021.1943614>.

¹⁶ Evan Bloom y Rachel Levin, *Eat Something: A Wise Sons Cookbook for Jews Who Like Food and Food Lovers Who Like Jews* (La Vergne: Chronicle Books, 2020), 20, la traducción es mía.

¹⁷ Yotam Ottolenghi y Sami Tamimi, *Jerusalem: A Cookbook* (Berkeley: Ten Speed Press, 2012); Koenig, *The Jewish Cookbook*.

¹⁸ Compárese con Pietro Sorba, “Hola Jacoba: el auge de la nueva cocina judía”, *Clarín*, 31 de julio de 2020, https://www.clarin.com/gourmet/restaurante-hola-jacoba-palermo-critica-pietro-sorba_0_hXl_bfXjs.html.

¹⁹ Pablo de Grande y Agustín Salvia, “Estratificación y desigualdad social (total país), 2010”, *Poblaciones. Plataforma abierta de datos espaciales de la Argentina* (2019), <https://mapa.poblaciones.org/map/97801>.

Igual que sucede con los alimentos, los restaurantes también requieren una certificación *kosher*. Esto implica las visitas de un rabino o inspector que supervisa que tanto el menú como los productos y las recetas respeten los preceptos bíblicos. Por ejemplo, *Al Galope* cuenta con dos supervisores rotativos designados por el Gran Rabinato de la

característica común es que en ninguno de ellos la comida *culturalmente* judía tiene un papel relevante, pues la marca de identidad viene aquí, primordialmente, por vía del seguimiento de las leyes dietéticas. De hecho, aunque en el primer ámbito existen algunos restaurantes, como *Yafó Kosher* (San Luis 2741 y Argerich 561), que ofrecen especialidades judías o platos israelíes con sello *kosher*, lo cierto es que la escena allí está dominada por otros que muestran tanto la asimilación de las prácticas alimentarias a la sociedad argentina con parillas y lugares de venta de empanadas (ej. *Al Galope* [Tucumán 2633] o *La Empanadería Kosher* [Tucumán 2792], respectivamente), como la inserción de la comunidad en las dinámicas del consumo cosmopolita de la tardomodernidad. En este sentido, es particularmente relevante la presencia de pizzerías (*Soultani* [San Luis 2652]), la gran oferta de lugares de sushi (*Salemmino* [Paso 751], *Sushi KO* [Argerich 915]) o, incluso, el McDonald's *kosher* del Abasto (Av. Corrientes 3247), que siendo el único fuera de Israel con estas características y aun dando pérdidas, se mantiene por considerarse un servicio a la comunidad.²⁰

Ahora bien, si lo que se quiere es hablar de gourmetización, la espacialidad se hace particularmente significativa por cómo involucra a las formas y significados que toma el acto de comer en función de criterios de distinción social. Para encontrar lugares *kosher* gourmet es necesario trasladarse a espacios distintos en lo que respecta a la sociabilidad y manifestación de estatus y prestigio. Concretamente hay que ir hasta barrio Norte, las zonas cercanas a los bosques de Palermo o Puerto Madero para descubrir lugares como *Luba Café* (Ayacucho 1412), un proyecto que, junto a *Jabad Lubavitch*, se define como un establecimiento de alto nivel que brinda “comida kosher de autor con un toque francés”;²¹ *Bibi's Burger* (Av. Raúl Scalabrini Ortiz 3114), que adopta la tipología de un *diner* americano para proveer de una hamburguesería moderna “a familias y jóvenes judíos que no encontraban lugares copados para comer”²² o *Glitter (glatt kosher)* y *Milk & Co.*, los dos restaurantes asociados al hotel de lujo Alvear Palace (Av. Alvear 1891).²³

Volveré sobre esta última geografía (o *metageografía*) más adelante, pero en pro de perfilar definitivamente la cartografía de la gourmetización judía en la ciudad, antes quisiera centrarme en los derroteros que han seguido los restaurantes que ofrecen comida *cultural* o *tradicionalmente* judía (no *kosher*) e israelí. Porque así como la gastronomía *kosher* abandona la centralidad de la vida comunitaria y conquista otros espacios claramente afines a los consumos de las clases medias-altas y altas, el hecho de que los demás también participen de estas dinámicas marca manifiestamente que existen formas distintas de gourmetización siempre coincidentes con las geografías del capital económico, cultural y simbólico de las ciudades. De hecho, es por ello por lo que podría decirse que la gourmetización de lo judío en Buenos Aires delimita lo que Neal denominó *metageografías*,

Congregación Sefaradí de Buenos Aires. Véase Matías Avramow. “Al Galope. Le vendían carne al último rey de Egipto y fundaron la primera parrilla kosher de Buenos Aires”, *La Nación*, 26 de septiembre de 2022, <https://www.lanacion.com.ar/lifestyle/al-galope-le-vendian-carne-al-ultimo-rey-de-egipto-y-fundaron-la-primera-parrilla-kosher-de-buenos-nid26092022/>.

²⁰ Eric Colón Moleiro, “McDonald's para judíos en Buenos Aires”, *El Estímulo*, 9 de octubre de 2016, <https://elestimulo.com/ub/viciosidades/2016-10-09/mc-donalds-para-judios-en-buenos-aires/>.

²¹ Infobae, “Los secretos de la cocina kosher y dónde probarla en la Ciudad de Buenos Aires”, *Infobae*, 12 de marzo de 2023, <https://www.infobae.com/tendencias/2023/03/12/los-secretos-de-la-cocina-kosher-y-donde-probarla-en-la-ciudad-de-buenos-aires/>.

²² Infobae, “Los secretos de la cocina kosher...”.

²³ *Glatt kosher* significa “estricta o perfectamente *kosher*”. Los judíos ortodoxos asquenazíes lo tomaron del ídish *glatt kosher*, es decir, la condición impecable o, más literalmente “suave”, de los pulmones de un animal sacrificado que hace que sea ritualmente limpio según los estándares más exigentes. Por ende, un restaurante *glatt kosher* es, consecuentemente, aquel que cumple los más altos estándares de calidad.

esto es, patrones de ubicación cuya lectura simbólica habilita la demarcación de unas identidades de consumo que, a la postre, permiten codificar dos perspectivas distintas del mismo proceso.²⁴

Específicamente, los restaurantes judíos no *kosher* se distribuyen entre Villa Crespo o la parte recualificada de Palermo, de un lado, y las zonas tradicionalmente vinculadas a las clases altas de la ciudad porteña, de otro. Con respecto a lo primero, los más representativos de la cocina *culturalmente* judía serían *La Crespo* (Vera 1001), el deli pionero del *boom* de esta cocina en Buenos Aires; *Hola Jacoba* (Thames 1801) y su interpretación renovada de las recetas clásicas del patrimonio culinario judío; *Sheikob's Bagels* (Uriarte 1386) y sus ecos neoyorquinos; *Moisha Bakery* (Larrea 1531; Av. Rivadavia 5108; Manuel Pedraza 2288; Díaz Colodrero 2320) y, por último, *El Chiri de Villa Kreplaj* (Juan Ramírez de Velasco 701), la “neo cantina judía artesanal familiar” que sirve “platos informales y generosos inspirados, en muchos casos, en el recetario judío”.²⁵ La cocina israelí, por su parte, estaría representada en *Eretz Cantina Israelí* (Honduras 4709), *Benaïm* (Gorriti 4015), *La Bait de Eretz* (Lerma 525) o *Midbar* (Aguirre 971).

Hay una característica que los acomuna, a saber: que fueron los agentes reflexivos de la nueva clase media urbana los que jugaron el papel determinante en la proliferación de estos locales judíos. A través de sus prácticas, proporcionaron una crítica sobre el barrio y sus servicios, compusieron un discurso sobre la vecindad y modificaron sus valores y significados. Incluso, esto es así si hablamos del único restaurante *kosher* que podemos encontrar aquí, la hamburguesería *Bibi's Burger*, perfectamente adaptada a los gustos del barrio. Esta nueva clase urbana, tal y como sugirieron Seabrook y Brooks resquebrajó la oposición entre alta y baja cultura, especialmente, mediante una nueva forma cultural basada en el desprecio del consumo de lujo obvio u ostentación banal. Y, en este orden de cosas, también fue la que diseminó la preferencia por lo casero y lo simple y, en definitiva, el gusto por los alimentos humildes en contraposición con el exceso industrial.²⁶

Además, esto se acentúa si consideramos que Villa Crespo (también llamado *Villa Kreplaj*) es, de facto, el epicentro de lo que podría considerarse la cocina *koolsheer*.²⁷

El *borsch* —la sopa de remolacha arquetípica— viene en Villa Kreplaj con la misma crema ácida milenaria (*smítene*). Los *varenikes* se aggiornan con títulos refundados *alla funghi* o al oporto, pero lo esencial se mantiene en el rescate de la memoria antigua, que solo algunas pocas cosas despiertan, y que hace un par de generaciones se debía ir a buscar al otro lado del océano.²⁸

²⁴ Zachary P. Neal, “Culinary Deserts, Gastronomic Oases: A Classification of US Cities”, *Urban Studies* 43, núm. 1 (2006), 1–21, <https://www.jstor.org/stable/43197377>.

²⁵ Pietro Sorba, “En Villa Crespo: una cantina judía moderna para comer los platos de la bobé”, *Clarín*, 7 de enero de 2022, https://www.clarin.com/gourmet/villa-crespo-cantina-judia-moderna-comer-platos-bobe_0_Phn43Bdlx.html.

²⁶ John Seabrook, *Nobrow: The Culture of Marketing, the Marketing of Culture* (Nueva York: Knopf, 2000); David Brooks, *Bobos in Paradise: The New Upper Class and How They Got There* (Nueva York: Simon & Schuster Paperbacks, 2004). Asimismo, compárese con Abigail Wincott, “The Allotment in the Restaurant: The Paradox of Foodie Austerity and Changing Food Values”, en *Popular Culture and the Austerity Myth. Hard Times Today*, ed. por Pete Bennett y Julian McDougall (Nueva York: Routledge, 2017), 79.

²⁷ Después del Once, Villa Crespo es considerado el barrio más marcadamente judío de Buenos Aires. Con una diferencia: históricamente, predominaron los judíos asquenazíes. El apodo cariñoso de *Villa Kreplaj* es, pues, una suerte de guiño que alude a esto mediante la referencia a uno de los platos más típicos de los judíos de Europa Oriental, el *kreplaj*, una pasta rellena de carne (o, eventualmente, de queso o verdura).

²⁸ Julián Gorodischer, “Villa Kreplaj: el circuito gastronómico que aggiornó ‘el legado de las abuelas’ y le cambió el perfil a un barrio”, *La Nación*, 18 de julio de 2022, <https://www.lanacion.com.ar/buenos-aires/villa-kreplaj-el-polo-gastronomico-que-aggiorno-el-legado-de-las-abuelas-y-le-cambio-el-perfil-a-un-nid18072022/>.

Es más, quizá valga la pena detenerse en *Moisha Bakery*, sobre todo, por cómo capitaliza efectivamente lo judío y condensa todas las dinámicas apuntadas. Con una estética que recuerda, precisamente, al *deli* californiano *Wise Sons*, *Moisha* ofrece las clásicas recetas del patrimonio culinario judío, pero adaptadas a un nuevo contexto. Según Cynthia Helueni, dueña del negocio: “Las redes sociales son superimportantes en lo que hacemos [...] Creo que nuestro sello principal es la imagen, nos encargamos mucho del *packaging*, de darle una impronta moderna, canchera y más que nada de mantener la calidad y los sabores intactos de nuestra infancia para que uno pueda recordar lo que comía cuanto era chico”.²⁹ Y es, justo, a partir de esa impronta moderna que fusionan las recetas argentinas con las judías para crear platos como la *jalamesa*, un sándwich de milanesa de peceto con pan jalá, el pastrón al Malbec (uno de los vinos varietales más representativos de Argentina) o el *pretzel* pizza.

Ahora bien, un análisis minucioso ha de registrar que todo ello gravita, sin perjuicio de lo dicho, en torno a la franca conexión que estos procesos entablan con la reconfiguración de la identidad judía en términos más amplios. Porque esta gourmetización no es sino otra consecuencia más de una nueva sensibilidad judía profundamente emotiva que, en paralelo con las tendencias *Heebster*, *Jewcy* o *Koolsher* estadounidenses, es capaz de hilvanar la cultura urbana y su estética con fragmentos de la tradición judía.³⁰ De ahí que las propuestas culinarias persigan como lugar común establecer un vínculo emotivo con el comensal y de ahí que de lo que se trate es de hacer una “sofisticación de lo simple”³¹ donde lo evocativo ocupe el lugar central.

Cocina *aggiornada*, cocina *cool*, cocina *koolsher*. La gourmetización de lo judío debe entenderse, pues, como una variable más en el análisis de las transformaciones del barrio, sobre todo, en virtud de los cambios culturales que esas nuevas clases medias urbanas (judías) ejercieron sobre consumos y prácticas, unos cambios fondeados tanto por la combinación del hedonismo con el gusto por lo propio, lo auténtico y lo singular como signos distintivos de clase como por la redefinición identitaria.³² Así, mediante la interpretación de un capital cultural, lo judío consiguió establecer un nuevo valor de mercado reivindicando y, sobre todo, reinventando el legado por vía de las

²⁹ El Nueve Argentina, “Moisha, el primer bakery judío en Buenos Aires [vídeo]”, *YouTube*, 9 de octubre de 2021, <https://www.youtube.com/watch?v=OABjfWuaZDs>.

³⁰ A respecto del judaísmo y su vínculo emotivo, véase Paul R. Mendes-Flohr, *Cultural Disjunctions. Post-Traditional Jewish Identities* (Chicago: University of Chicago Press, 2021). En relación con las derives estéticas: Lisa A. Klug, *Cool Jew: The Ultimate Guide for Every Member of the Tribe* (Kansas City, MO: Andrews McMeel Publishing, 2008); Marcus Aldredge, “Heebster: Community and Identity (Re)construction of Urban Jewish Hipsters”, en *Co-opting Culture. Culture and Power in Sociology and Cultural Studies*, ed. por B. Garrick Harden y Robert Carley (Lanham, MD: Lexington Books, 2009), 225-250; Pablo Hupert, *Judaísmo líquido: multiculturalismo y judíos solitarios* (Buenos Aires: Biblos, 2014); Joey Kurtzman, “The End of the Jewish People”, *Jewcy*, 11 de junio de 2007, <http://jewcy.com/jewish-religion-and-beliefs/joey1>; Isaac Caro, *Islam y judaísmo contemporáneos en América Latina. Los casos de Argentina, Brasil y Chile* (Santiago de Chile: RIL editores, 2010). Todos los términos son juegos de palabras que expresan tanto una nueva sensibilidad como las expresiones, negociaciones e interpretaciones hechas del judaísmo en combinación con la cultura urbana. *Heebster* es un neologismo derivado de la asociación de los términos de hípster y *beeb* (variación del insulto *bebe*, ahora resignificado); *Jewcy* es el resultado de *jew* (judío) y *juicy* (jugoso) y haría referencia a una suerte de, Bauman mediante, judaísmo líquido; *Koolsher*, por último, sería el producto de *cool* y *kosher*.

³¹ María Cecilia Arizaga, *Sociología de la felicidad. Autenticidad, bienestar y management del yo* (Buenos Aires: Biblos, 2017).

³² Véase Mercedes González Bracco y María Cecilia Arizaga, “Retóricas de lo auténtico: estética y sensibilidad en los negocios gastronómicos de la Ciudad de Buenos Aires”, en *Narrativas culinarias. Miradas etnográficas*, ed. por Alejandro Cortés y Ernesto Licona (España: Editorial Académica Española, 2019), 102–18, <http://hdl.handle.net/11336/129508>.

emociones y los recuerdos familiares. En definitiva, la cocina judía en estas áreas, igual que la recuperación de otros alimentos asociados a lo popular, toma forma de conformidad con las preferencias y valores propios de unas clases sociales que, aun careciendo del máximo capital económico, sí poseen un importante capital cultural.³³ Es en este sentido que la proliferación de restaurantes concurriría bajo la búsqueda y creación de nuevos espacios por fuera del judaísmo institucionalizado.³⁴

Cuestión aparte son los restaurantes de alta cocina judía. Me refiero, concretamente, a *Mishiguene* (Lafinur 3368), *Café Mishiguene* (Cabello 3181) y *Fayer* (Av. Cerviño 4417) en lo que respecta a los restaurantes judíos no *kosher* y a *Luba Café* y los dos restaurantes asociados al hotel Alvear Palace anteriormente citados. *Mishiguene*, abierto desde 2014 es, de hecho, el más importante, no solo por estar incluido en la prestigiosa lista *Latin America's 50 Best Restaurants*, sino porque lideró la reconversión de la cocina judía en alta cocina en América Latina. En esta línea se encuentran también otros establecimientos como *Fayer*, que desde su inauguración en 2017 se apunta a una fusión entre la cocina israelí contemporánea y la parrilla argentina, y *Café Mishiguene* (2021), una versión *deli*, más informal y sencilla del restaurante homónimo.

Todos los aquí citados son lugares que, aun formando parte del *boom* de la cocina judía de la que participa Villa Crespo o Palermo, no son fruto o no acompañan del todo ese proceso de recualificación que, en parte, explicarían los lineamientos gourmet del primer espacio.³⁵ La cocina practicada en *Mishiguene* (y *cía.*) no responde a los principios de lo *koolsher*, sobre todo, por una diferencia fundamental con respecto a los que sí: su localización y, consecuentemente, las valencias simbólicas que a ella acompañan. Porque en la alta cocina existe una variación que no es aleatoria sino coincidente con los diferentes niveles de estatus. O, dicho de otra manera: en tanto que los distintos agentes le confieren distintos valores a la comida popular, también requieren distintos estándares en la preparación, adaptación y consumo de dicha cocina.

Hay, sí, gourmetización en ambos ámbitos, pero también una diferencia radical que no viene dada por el aumento del estatus del producto (característica compartida) sino por las estrategias de valorización que se ponen en juego. Mientras que en el primero la gourmetización se vincula a las necesidades de comensalidad de aquella denominada nueva clase media urbana (y los valores por los que se transitan a condición suya), en la segunda, se suman, además, otras estrategias propias de las clases altas.

Como se indicó anteriormente, estos restaurantes están ubicados en la cuña de riqueza de la ciudad, por lo que si su situación denota algo es la polarización socioespacial porteña. Y esto es especialmente relevante si se tiene en consideración que, de acuerdo con Boterman,³⁶ los restaurantes de alta cocina son lugares de consumo que permiten la constitución de determinadas clases sociales y, por ende, donde todo está encaminado a simbolizar la exclusividad del lugar,

³³ Wincott, "The Allotment in the Restaurant", 91.

³⁴ Aunque mi foco sea otro, es necesario advertir que el análisis sobre el *revival* nostálgico de la cocina judía asquenazí en Estados Unidos hecho por Rachel Gross (*Beyond the Synagogue. Jewish Nostalgia as Religious Practice* [New York University Press, 2021], 156 y ss.) apunta a que quizá este tipo de consumo alimentario no sea solo el resultado de las dinámicas propias de la gourmetización y revalorización de tradiciones alimentarias (y, por tanto, solo una práctica cultural), sino que también podría considerarse una práctica religiosa más.

³⁵ Mónica B. Lacarrieu et al., "Procesos de recualificación y relegación en la ciudad de Buenos Aires: Repensando la noción de ciudad-fragmento y la despolitización de lo urbano". *Argumentos* 24, núm. 66 (2011), 15–35.

³⁶ Willem R. Boterman, "A Flavour of Class-Based Spatial Change: Geographies of Haute Cuisine in the Netherlands", *Tijdschrift voor Economische en Sociale Geografie* 109, núm. 1 (2017), 161–70, <https://doi.org/10.1111/tesg.12268>.

reflejar la posición de estatus, conformarla y mantenerla. Así es que, en contraste con aquellos espacios recualificados, su relación con lo urbano declara la inscripción en el universo del lujo. No son lugares de consumo masivo, sino de acceso restringido que, en virtud de tal condición, combinan la proyección de límites implícitos con medidas explícitas de contención.³⁷ Y esto ocurrirá mediante el precio como dimensión de estatus y demarcación de fronteras, pero, sobre todo, mediante las cualidades intrínsecas que definen al universo del lujo y que configuran las versiones hechas sobre la cocina judía. Por ejemplo: “El plan [en *Mishiguene*] no es emular los platos de la infancia —¿quién podría cocinar un *guefilte fish* mejor que el de la abuela? — sino rescatar sabores y presentarlos en formas nuevas. Así, el *guefilte* de Kalika se sirve con gelatina de zanahorias y reducción de *jrein* picante y se cocina al vacío envuelto en su propia piel”.³⁸

Lo más relevante para la reivindicación de esta cocina ya no será el vínculo emotivo con el pasado judío (que también), sino que será, como sucede en el resto de los restaurantes de alta gastronomía, la calidad y el sabor junto a los aspectos estéticos y hedónicos.³⁹ En *Glitter* dirán: “Sinceramente no nos gusta hablar de lujo, pero sin dudas se trata de un restó kosher sofisticado. Ofrecemos una gastronomía más delicada que el resto de los restaurantes que ofrecen cocina kosher en la Argentina”.⁴⁰ Lujo, sofisticación y delicadeza. La cocina judía se gourmetiza aquí a través del aburguesamiento o, si se quiere, afrancesamiento formal y estructural que conlleva el empleo de las técnicas de cocina francesa (entendidas aún como un “estándar de oro”⁴¹) como base para la distinción. La gourmetización se da allí, en suma, por vía de su participación en los parámetros de la exclusividad y de una calidad garantizada no solo por la selección (exclusiva) de las materias primas sino por el precio, la aplicación de las técnicas de alta cocina y un refinamiento especialmente palpable en los estrictos estándares estéticos con los que se presentan los platos.

5. CONCLUSIONES

La gourmetización de la cocina judía revela, en Buenos Aires, aspectos de distinta naturaleza. Clara muestra de cómo una tradición culinaria entera puede salir de sus fronteras comunitarias para plasmarse decididamente en el panorama gastronómico internacional, este proceso de revalorización culinaria no puede ser reducido, empero, a su mera introducción en las dinámicas de consumo globales. En la práctica, el florecimiento de restaurantes judíos fue significativo no solo por la popularización de esta tradición culinaria, sino también por la determinante función que cumplió en la configuración de otra forma de expresión más de la identidad judía contemporánea. Se trata, pues, de un proceso que ocurre en el campo culinario, pero que, a partir de ahí, es capaz de articular tanto el campo de lo identitario como el de la distinción social.

En este sentido, dos son las variantes de la gourmetización judía que he encontrado y que constituyen lo que he venido a llamar dos *metageografías* distintas. La primera sería la coincidente

³⁷ Renato Ortiz, *El universo del lujo* (Buenos Aires: Prometeo Libros, 2019), 119–58.

³⁸ “Cocina judía”, *Página12*, 7 de diciembre de 2014, <https://www.pagina12.com.ar/diario/suplementos/radar/18-10230-2014-12-07.html>.

³⁹ Michael Basil y Debra Z. Basil, “Reflections on Ultra-Fine Dining Experiences”, en *Memorable Customer Experiences. A Research Anthology*, ed. por Adam Lindgreen, Joëll Vanhamme y Michael B. Beverland (Londres: Gower/ Farnham, 2009), 145.

⁴⁰ Laura Reina, “Glitter, el restaurante glatt kosher que le suma lujo a la cocina judía”, *La Nación*, 16 de marzo de 2019, <https://www.lanacion.com.ar/lifestyle/glitter-restaurante-glatt-kosher-le-suma-lujo-nid2228681/>.

⁴¹ Johnston y Baumann, *Foodies*, 222.

con aquella zona fuertemente afectada por una nueva clase media que, en sintonía con la reconfiguración identitaria judía, reivindica la cocina tradicional desde el vínculo identitario y emotivo; la segunda, por su parte, es la relativa al borde residencial históricamente coincidente con los sectores de ingresos medios-altos y altos de la ciudad y donde la gourmetización queda inserta dentro de las prácticas y el campo simbólico de la alta cocina y de los valores asociados al lujo que marcan el refinamiento y la distinción social, económica y cultural de las prácticas culinarias propias de las clases altas y sus consumos.

Dichos procesos de gourmetización apuntan, en consecuencia, a una forma de representación de la clase social fruto de condiciones relacionadas con el objeto, pero, sobre todo, con el contexto social en el que este se sitúe. Es decir, que la gourmetización de una cocina no debería entenderse como algo homogéneo, sino como un proceso que siempre auxilia a, o entra en relación con, otras lógicas de distinción social. O esto es, por lo menos, lo que termina por descubrir el color profundamente local que la cocina judía adopta en la capital argentina. No obstante, vale la pena advertir las limitaciones del escrito: se necesita más investigación para terminar de perfilar estas dinámicas. Como siguiente paso, se podrían espigar algunos ejemplos capaces de mostrar comparativamente cómo los significados atribuidos a esta comida son diferentes con relación al espacio y a su propia lógica interna.

PASTRAMI'S GOURMETISATION IN JEWISH CUISINE IN BUENOS AIRES, ARGENTINA*

1. INTRODUCTION

Jewish cuisine is no longer restricted to the Jewish community or even to the parameters established by religion or the *kasbrut*. On the contrary, this cuisine, defined as the broadest culinary map due to its diasporic character,¹ has established a solid reputation within the dynamics of late multicultural capitalism and it has found there a perfect stronghold for its mercantilism and staging in the global gastronomic panorama. This is thus a culinary tradition that was carved inside their homes and preserved thanks to mothers and grandmothers, but also, a gastronomy that even keeping most of the recipes has begun a new story, the story of the new Jewish cuisine. Cookbooks in it are created not only with the home-maintained customs or the religious reading traditions in mind, but also with influences drawn from both poles, namely, Israel and the United States, with the greatest mark in the contemporary configuration of Judaism. In fact, the new Jewish cuisine originated in the late 19th century in New York's Lower East Side, and since then, it has not stopped evolving, spreading, transforming, and reinventing itself.² Indeed, primarily, on condition (or by virtue) of the reinterpretations and subsequent renovations that haute cuisine chefs as well as the books have made in the Jewish cuisine, particularly, in the last two decades. In terms of the latter, it is impossible to deny the impact of Israeli chef Yotam Ottolenghi, particularly, after his book titled *Jerusalem*, and Michael Solomonov's *Zahav* as well as the publication of others books.³ Also, the opening of restaurants such as *Rosenstein Vendéglő* in Budapest, *Shaya* in New Orleans or *Mishiguene* in Buenos Aires and Mexico City, proves not only the new and vibrant Jewish gastronomy but, above all, the efforts to be vindicated through its gourmetisation.⁴

* Artículo parte de la revista especial *Popular cuisines at foodie tables. Social class, distinction, and incorporation in contemporary gastronomies*, ed. por Lorenzo Mariano, Xavier Medina y David Conde Caballero, con referencia: Lorena Peña Jiménez, "Pastrami's gourmetisation un Jewish cuisine in Buenos Aires, Argentina", *International Journal of Gastronomy and Food Science* 32 (2023), <https://doi.org/10.1016/j.ijgfs.2023.100696>.

¹ Ari Ariel, "Jewish food in the diaspora", in *The Oxford Handbook of the Jewish Diaspora*, ed. by Hasia R. Diner (New York: Oxford University Press, 2021), 677–786.

² Shannon Sarna, *Modern Jewish Baker: Challah, Babka, Bagels & More* (New York: WW Norton, 2022).

³ Yotam Ottolenghi and Sami Tamimi, *Jerusalem: A Cookbook* (Berkeley: Ten Speed Press, 2012); Michael Solomonov and Steven Cook, *Zahav: A World of Israeli Cooking* (Boston: Rux Matin/Houghton, 2015). Other cookbooks are Leah Koenig, *The Jewish Cookbook* (London: Phaidon, 2019); Sarna, *Modern Jewish Baker*; Jake Cohen, *Jew-ish: Reinvented Recipes from a Modern Mensch: A Cookbook* (Boston: Houghton Mifflin Harcourt, 2021).

⁴ There are reports in the newspapers and specialized magazines about all of them. In order of citation: Joe Baur, "The food legacy of a Holocaust survivor", *BBC World's Table*, 20 July 2022, <https://www.bbc.com/travel/article/20220719-the-food-legacy-of-a-holocaust-survivor>; Alon Shaya, "The food of my people", *Tabletmag*, 16 March 2018, <https://www.tabletmag.com/sections/food/articles/the-food-of-my-people>; Leah Koenig, "Going 'crazy' for Jewish food", *Tabletmag*, 19 September 2016, <https://www.tabletmag.com/sections/news/articles/going-crazy-for-jewish-food>; Paola Singer, "Gelfite fish and gumbo in Buenos Aires", *New York Times*, 16 February 2016, <https://www.nytimes.com/2016/02/21/travel/buenos-aires-argentina-restaurant.html>; 7Caníbales, "Mishiguene

We believe that the latter, due to its media repercussions and its legitimation by specialized media, is one of the most representative restaurants in the Argentinian panorama and the Jewish international scenario. As a result, special attention should be paid to all the steps that the new Jewish cuisine in general and the pastrami, in particular, have taken in recent years in the Argentinian capital, whether, at this or other establishments. In this sense, it is necessary to demonstrate not only that it is the city with the highest number of Jewish citizens in Latin America,⁵ but also that the afore mentioned community has undergone the process of identity reorganization in recent years, which inexorably influences how to understand and treat its gastronomic legacy. Crossed by endogenous and exogenous matters of great relevance, this paper on the alimentary aspect could not be understood without the tacit participation of the Jewish aspect in the own dynamics of late modernity. In fact, the contemporary *porteña* Jewry is linked not only to other transnational contingents, such as the plurality of the Latin American diaspora or the movements of Jewish identity redefinition from the United States and Europe, but also to the attacks on the Embassy of Israel, in 1992, and against the *DALA* (Argentine Israelite Associations Delegation) and the *AMIA* (Argentine Israelite Mutual Association), two years later, which supposed to be the fundamental milestone due to the stimulation of questioning and reordering climate of the Jewish aspect.⁶ All this, combined with the social, economic, and cultural processes that seek to include Buenos Aires City in the global culinary consumption trends and the subsequent valorisation of cosmopolitan consumption makes the city and its gastronomy a privileged place for reflection on contemporary new practices and culinary innovations.⁷

I regard the study of food products as a privileged medium for gaining knowledge of broader food systems policies and practices as well as the reconfiguration of social and identity frontiers.⁸

inaugural en Ciudad de México”, *7Canibales*, 10 March 2022, <https://www.7canibales.com/restaurantes/mishiguene-mexico/>; María José Ferrant, “Uno de los mejores restaurantes de Argentina acaba de abrir sus puertas en la CDMX”, *Food & Pleasure*, 11 November 2022, <https://foodandpleasure.com/mishiguene-cdmx/#:~:text=Ejercicio-Uno%20de%20los%20mejores%20restaurantes%20de%20Argentina%20acaba%20de%20abrir,un%20espacio%20en%20la%20CDMX>

⁵ Sergio DellaPergola, “World Jewish population, 2019”, in *American Jewish Year Book 2019. The Annual Record of the North American Jewish Communities Since 1899*, ed. by Arnold Dashefsky and Ira M. Sheskin (Cham: Springer, 2020).

⁶ This is not the place to elaborate on the paths that reflection has taken regarding Jewish identity in Buenos Aires. It is worthy, however, to aim at the collection of research writings that points, exactly, in that direction. In this sense, it is interesting to see the compilation of the debates surrounding contemporary Judaism (for example, Darío Sztajnszrajber, *Posjudaísmo. Debates sobre lo judío en el siglo XXI* [Buenos Aires: Prometeo Libros, 2007]; Darío Sztajnszrajber, *Posjudaísmo 2. Debates sobre lo judío en el siglo XXI* [Buenos Aires: Prometeo Libros, 2009]), the findings about the new Jewish sensitivities (Damián Setton, “Aportes al estudio de la etnicidad a través de una investigación sobre judíos no afiliados a organizaciones judías”, *Revista Cultura & Religión* XI, n. 2 (2017), 51–69, <http://hdl.handle.net/11336/112044>), the reflection on liquid Judaism (Pablo Hupert, *Judaísmo líquido: multiculturalismo y judíos solitarios* [Buenos Aires: Biblos, 2014]) or the study about the multiplicity of Jewish life in Argentina (Emmanuel Kahan, “¿Apocalípticos o integrados? El campo de investigación sobre la experiencia de la vida judía en Argentina”, in *Hacer Patria. Estudios sobre la vida judía en Argentina*, ed. by Emmanuel Kahan, Wanda Wechsler, Ariel Raber [Buenos Aires: Teseo, 2020], 9–30), among others.

⁷ Claudia A. Troncoso and Mariana Arzeno, “Polos, ferias y mercados: geografía del consumo gastronómico en Buenos Aires (Argentina)”, *Revista Universitaria de Geografía* 29, n. 2 (2020), 95–132, <http://hdl.handle.net/11336/172927>.

⁸ Michelle Phillipov, *Media and food industries: the new politics of food* (Cham: Palgrave Macmillan, 2017), 83; Jean-Pierre Hassoun, “Restaurants dans la ville-monde: douceurs et amertume”, *Ethnologie française* 1, vol. 44, n. 6 (2014), 5–10, <https://doi.org/10.1177/1469540512474529>; David Beriss and David Sutton, eds, *The Restaurants Book. Ethnographies of Where We Eat* (Oxford: Berg, 2007).

Therefore, this study aims to analyse how the process of pastrami gourmetisation has been produced in restaurants that offer Jewish specialities in Buenos Aires City. First, I will consider key aspects of how they arrived in Argentina. Then, its presence in the *porteño* (of/from Buenos Aires) gastronomic scenario will be analysed, and two trends will be codified that, when compared, will show how the gourmetisation forms are intrinsically related to the different geographies of the economy, culture, and symbolic values of the city.

2. METHODOLOGY

This article contributes to an emerging trend in contemporary gastronomy concerning gourmetisation processes. In particular, it follows the guidelines of other studies that use specific food products to articulate a discourse on them, like, for example, the case of hummus in Israel, biscuits in the South of the United States, speciality coffee in China or the negotiation of the meaning of junk food through the increase in value of the hamburger with cheese suggested by the *NOMA* restaurant.⁹ From the anthropological perspective of food, this work pursues, as a consequence, a case study of a qualitative methodology with a hermeneutic and interpretive nature to achieve the results.¹⁰

For this project, gastronomic establishments that offer Jewish food in Buenos Aires City have been chosen. Mainly, the analysis focuses on the one hand, on *Mishiguene* (3368 Lafinur St.), *Café Mishiguene* (3181 Cabello St.) and *Fayer* (4417 Cerviño Av.), and, on the other hand, on *La Crespo* (1001 Vera St.), *Hola Jacoba* (1801 Thames St.), and *El Chiri de Villa Kreplaj* (701 Juan Ramírez de Velasco St.). All of them constitute a sufficient constellation to examine how the gourmetisation of pastrami is produced in this context.

Each food establishment was visited between July and November 2022, and extensive field notes were taken as well as pictures of the dishes and the premises. The time spent in each place was between one and 3 h. The main method of data collection was, according to the anthropological methodology of food,¹¹ the systematic and controlled direct observation of each food establishment, the menus that were offered, and, especially, the characteristics and presentation of our object of study, the pastrami. All this gathered information was arranged in the field diary in different units of analysis (location, price, dish presentations, etc.). In the same way, special attention was paid to the discourse produced around pastrami in the different establishments. Finally, aiming to learn about pastrami's insertion in Buenos Aires as a complement

⁹ Respectively: Dafna Hirsch, "Hummus is best when it is fresh and made by Arabs": the gourmetization of hummus in Israel and the return of the repressed Arab", *American Ethnologist* 38, n. 4 (2011), 617–30, <https://www.jstor.org/stable/41410422>; Dafna Hirsch and Ofra Tene, "Hummus: the making of an Israeli culinary cult", *Journal of Consumer Culture* 13, n. 1 (2013), 25–45, <https://doi.org/10.1177/1469540512474529>; Deborah A. Harris and Rachel Phillips, "What's better than a biscuit? Gourmetization and the transformation of a Southern food staple", *Food & Foodways* 29, n. 3 (2021): 243–63, <https://doi.org/10.1080/07409710.2021.1943614>; Xinyue Xu and Aaron Yikai Ng, "Cultivation of new taste: taste makers and new forms of distinction in China's Coffee Culture", *Information, Communication & Society* 26 (2022), 2345–62, <https://doi.org/10.1080/1369118X.2022.2085616>; Jonatan Leer and Camila Hoff-Jørgensen, "Consumers' attitudes to gourmet burgers: the case of the NOMA cheeseburger", *British Food Journal* 125, n. 5 (2022), 1753–68, <https://doi.org/10.1108/BFJ-04-2022-0323>.

¹⁰ Anni Hubert. "Qualitative research in the anthropology of food: a comprehensive qualitative/quantitative approach", in *Researching Food Habits. Methods and Problems*, ed. by Helen MacBeth and Jeremy MacClancy (Oxford and New York: Berghahn Books, 2003), 43–6.

¹¹ Helen MacBeth and Jeremy MacClancy, *Researching Food Habits. Methods and Problems* (Oxford and New York: Berghahn Books, 2003).

and as part of broader fieldwork, during the period described, open and informal interviews were conducted with Jewish and non-Jewish people who knew about this preparation without being related to any gastronomic establishment. As it will be shown below, both groups, even those from different places, were familiar with the recipe, which accounts for its insertion in Argentinian society. Once systematized, all the data was analysed based on the information obtained from the literature review used as a frame of reference.

3. INSERTION OF PASTRAMI IN ARGENTINA

Pastrami, originally from Eastern Europe, is an ancient preparation that consists of drying, curing, seasoning with different species, and, finally, smoking meat as a means of preservation.¹² As a result, some Jewish people of these areas adopted reddish meat with intense flavor, though not all of them did because, due to its high cost, it became a scarce delicacy and only accessible to a minority. For this reason, the real spreading of this preparation did not happen until the migration wave to the United States in the late 19th century. In fact, it is believed that the Ashkenazi Jews coming from Romania and Bessarabia introduced this preparation through the *delis*, short for delicatessens, and luxurious products created by and for Central European Jews.¹³ It is in these North American lands that two of the more significant changes that would give definite features to this preparation were produced: in the first place, goose meat, which was the more common ingredient in the original recipe, is substituted by beef, which is cheaper, and, as a consequence, more suitable to popularize this recipe; in the second place, its presentation in sandwich-format, which was first seen, according to the literature, in a delicatessen of Delancey Street in 1888 and other authors in Katz's Deli.¹⁴ Whatever the case may be, pastrami piled between two slices of rye bread, smeared with mustard, and served with gherkin pickles became the basic dish of the New Yorker gastronomy culture that was exported to the rest of the world.¹⁵

However, the presence of this preparation in the Argentinian gastronomic panorama seems not only to have North American influence. According to the field study data, it was also known in Buenos Aires, and it is known, as a cold cut similar to that and named pastrami as well, a Creole version, prepared with primal cuts of beef that was consumed by the *gauchos* in Buenos Aires Province.

I know the pastrami from the Creole side. My grandfather was a typical peasant from the Province of Buenos Aires. He was raised in Arenales [...] They prepared the pastrami. The first pastrami I got to know was the brisket roasted on a grill. After that, it was left to get some air and that was eaten as a cold cut without any seasoning, without *Creole sauce** (*sauce made with onion, red and green bell pepper, tomato, vinegar and oil*) nothing at all. It was eaten in a sandwich and that was the pastrami sandwich: brisket that was cooked without fat and roasted. The other cuts were called roasted cuts. Only the brisket was the pastrami. [...] I got to know the Jewish pastrami, later, *a posteriori*. [...] That is the creole version that I have. The Jewish version, for me, is another thing. [...] I have never eaten that again.¹⁶

¹² Ted Merwin, *Pastrami on Rye: An Overstuffed History of the Jewish Deli* (New York and London: New York University Press, 2015), 20; David L. Gold, *Studies in Etymology and Etiology* (Alicante: Universidad de Alicante, 2009), 372.

¹³ Gold, *Studies in Etymology and Etiology*, 372.

¹⁴ Henry Moscow, *The Book of New York Firsts: Unusual, Arcane, and Fascinating Facts in the Life of New York City* (New York: Syracuse University Press, 1995), 123; Merwin, *Pastrami on Rye*, 29; Robert Moss, "How Pastrami Really Arrived in New York City", *Serious Eats*, 10 August 2018, <https://www.serious-eats.com/how-pastrami-really-arrived-in-new-york-city>.

¹⁵ Moss, "How pastrami really arrived in New York city".

¹⁶ Armando Minguzzi, 58 years old, personal communication, original version in Spanish.

This other pastrami was eaten before the New Yorker *hot pastrami* became famous around the world. We cannot be delayed on this aspect during this research, but data indicates that pastrami's presence in Argentina is, first, the effect of the different migration wave synergies, including the Jewish one, that gave rise to the population in the country. And it is that, without this last condition, it would be difficult to understand its spread. In fact, this variation of the Creole pastrami, as it was known in the countryside of Buenos Aires lived together with a product that was not difficult to find in the Jewish stores in the city. Silvia, a Jewish woman 72 years old from the City of Buenos Aires, tells us:

On Sunday mornings, my father took us to a place that was (because it is not anymore) in the Jewish store in Pasteur St. and Corrientes Av. And there, you had everything you could imagine: marinated herring, it is my favourite, and after that, he used to buy cucumbers [...] and he used to buy pastrami, of course [...] They eat it when they wanted. My father was an open-minded man. So, one day he would get Jewish pastrami in Once neighbourhood and another day he would pick up pork in another place [...] There were not public days [when] they were eaten. When you wished them, you could go.¹⁷

Therefore, there was a previous and extended presence of pastrami within the popular social classes (Jewish stores and the countryside). However, as we will bring to light next, the processes of popularization, as well as the gourmetisation within the new Jewish cuisine, are due to the influence and adoption of the parameters of North American Jewry and the community's openness in general.

4. THE PASTRAMI IN THE *PORTEÑA* GASTRONOMIC SCENE

In Buenos Aires, the popularization of New Yorker delis specialities outside those frontiers coincided temporarily with the opening of the Jewish community and, very specifically, with two interconnected global dynamics: on the one side, with a global declining tendency of French gastronomic hegemony and the resulting opportunity for adding value to other food and cuisines;¹⁸ and on the other side, with the processes of food gentrification.¹⁹ In fact, prior to this, there were only a few restaurants that offered this type of food, and the majority of them were aimed at members of the community. It was only in the first decade of this century that some businesses that offered specialities of this cuisine started to appear (Sorba 2020).²⁰ In short, the community's opening allowed Jewish cuisine in Buenos Aires to move out of the home and into delicatessens (*kosher* or not) from typical *porteños* Jewish neighbourhoods (primarily: Once, Villa Crespo, Flores and Barracas) to become one of the city most vibrant gastronomic centres.

4.1 VILLA CRESPO NEIGHBOURHOOD: FROM THE NEW YORKER DELI TO BUENOS AIRES

Now, it is necessary to geographically delimit this spreading of Jewish gastronomy since its configuration is settled around two perfectly opposed poles, and not by chance, they are related to the geographies of other cultural industries. In other words, the fact that these establishments are distributed, on the one side, in Villa Crespo or in a more gentrified part of Palermo and, on the

¹⁷ Silvia Rut Yosovitch, personal communication, original version in Spanish.

¹⁸ Harris y Phillips, "What's better than a biscuit?", 5.

¹⁹ Compárese con Joshua Sbicca et al., *Gentrificación, privilegios e injusticia alimentaria* (Madrid: FUEM Ecosocial 2018).

²⁰ Pietro Sorba, "Hola Jacoba: el auge de la nueva cocina judía", *Clarín*, 31 de julio de 2020, https://www.clarin.com/gourmet/restaurante-hola-jacoba-palermo-critica-pietro-sorba_0_hXl_bfXjs.html.

other side, in the typical neighbourhood of high social classes in the *porteña* city, marks two different ways of pastrami gourmetisation that coincide with two scopes of the economy, culture, and symbolic values, and that, as a consequence, they integrate different perspectives of the same process.

From this point of view, it is necessary to bring to light that the establishments that supply pastrami are located, most of them, in Villa Crespo neighbourhood (although some are in Palermo too), and that, as a consequence, all of them share the same characteristics derived from the own dynamics of food gentrification.²¹ In the first place, because it was the “*revolución gourmet*”,²² that occurred in Buenos Aires during the 90s that transformed Villa Crespo -a Jewish labourer and trader neighbourhood- into what it is today, namely: a Jewish thematic zone, whose gastronomic offer is one of the elements that clearly gives Villa Crespo its identity. In this sense, it can be said that the gourmetisation of Jewish cuisine is one more variable in neighbourhood analysis, especially, in light of cultural changes that also link food to status and culinary hierarchy, that is to say, to the influence that the new urban professional middle classes exert on consumerism and practices that combine hedonism with the pleasure of what is their own, authenticity, and uniqueness as a sign of class distinction.²³

In these neighbourhoods, the Jewish aspect was gourmetised via gentrification and, in all of this, the pastrami plays an especially prominent role due to its leadership in the whole process. Since *Big Mamma's* restaurant offered huge pizzas and *milanesas* with pastrami, many other establishments were opened that offer this preparation as their star dish.²⁴ The first one to open was *La Crespo* in 2010, the pioneer deli of the boom in the *porteña* Jewish gastronomy. In a New Yorker style, its most iconic dish is the sandwich on rye bread with almost 200 g of hot pastrami with gherkin pickles and caramelized onions. Then, *Hola Jacoba* opened in 2012 (not in Villa Crespo but in Palermo) and started to offer a renewed or reinvented interpretation of recipes linked to the Jewish culinary heritage (Ashkenazi or Sephardi): *falafel*, *knishes*, *kipppe*, and of course, the pastrami. But it is a special, different pastrami, one that is served both in a close version of hot pastrami (with *pretzalej* bread, gherkin pickles, and caramelized onions) or in shawarma style (wrapped in laffa bread, with *hummus*, caramelized onion, pickled cucumber, lettuce, and tomatoes) served with French potatoes. Also, within this movement, there is *El Chiri de Villa Kreplaj* and the *ruta del pastrón* (the route of the pastrami) organized in Villa Crespo, which goes through the best offers of home-made pastrami in the neighbourhood.²⁵

²¹ Sharon Zukin, *Landscapes of Power: From Detroit to Disney World* (Berkeley: University of California Press, 1993); Sharon Zukin, *The Cultures of Cities* (Cambridge, MA: Wiley-Blackwell, 1995).

²² Sandra Cabrera, “Marketing gastronómico. La experiencia de convertir el momento del consumo en un recuerdo memorable”, *Cuadernos del Centro de Estudios en Diseño y Comunicación* XIII 45 (2013), 165–74, <https://doi.org/10.18682/cdc.vi45.1842>.

²³ Mercedes González Bracco and María Cecilia Arizaga. “Retóricas de lo auténtico: estética y sensibilidad en los negocios gastronómicos de la Ciudad de Buenos Aires”, in *Narrativas culinarias. Miradas etnográficas*, ed. by Alejandro Cortés and Ernesto Licona (Spain: Editorial Académica Española, 2019), 102–18.

²⁴ Pietro Sorba, “Hola Jacoba: el auge de la nueva cocina judía”, *Clarín*, 31 July 2020, https://www.clarin.com/gourmet/restaurante-hola-jacoba-palermo-critica-pietro-sorba_0_hXl_bfXjs.html.

²⁵ Agus Stegmayer, “La ruta del pastrón”, *Amo Villa Crespo*, 23 May 2014, <https://www.amovillacrespo.com.ar/post/2014/05/23/la-ruta-del-pastron>; Mauricio Luna, “El tour del pastrón: un viaje gastronómico a los secretos de la cocina judía en Villa Crespo”, *Infobae*, 26 August 2018,

As a result, two factors should be highlighted to comprehend how pastrami has found a privileged place in these neighbourhoods of the *porteña* capital. To begin, the role the reflective agents of the new urban middle class played in the proliferation of Jewish stores cannot be overlooked, because they were and, through their practices, who provided a critique about the neighbourhood and their services, wrote a discourse about the neighbourhood and, consequently, changed their values and meanings. Indeed, it would be impossible to comprehend the concentration of stores that offer pastrami if it were not, as we insist, for the connection with the Jewish identity of Villa Crespo neighbourhood (also called *Villa Kreplaj*), an identity that, in relation to the construction of contemporary Jewish identity, links that the pastrami offers to a type of restaurant that seeks, as is commonplace, to build an emotional link with the diner guest: “The young heirs of the ancient recipes agree about: revindicate the handmade side, the grandmother recipe and the small and medium store of the neighbourhood against industrial change”.²⁶ In conclusion, these agents established a new value in the market of Villa Crespo through the interpretation of a cultural value to turn it into an economic value. And it is in this way that the “*sofisticación de lo simple*” (sophistication of the simple)²⁷ is produced where the evocativeness occupies a central place, and for this, the Jewish aspect, and the pastrami (even if in a false way) succeed in reinventing themselves, and, perhaps most importantly, in revindicate a legacy via emotions and the family memories. Along with this, the growing concern among these social layers for the sanitary, environmental, and cultural impacts of industrialized consumerism and mass production has resulted in an appreciation of handmade products and food, which have not been considered worthy or valuable until now.²⁸ From this rejection of the industrial, other criteria emerge that relate pastrami gourmetisation to others, such as authenticity, via the link established by Eva Illouz between the economic and the emotional aspects.²⁹

4.2 THE PASTRAMI IN THE PORTEÑA HAUTE CUISINE

Other issues include haute cuisine restaurants that also serve this dish, such as *Mishiguene* and *Fayer*. In 2014, when the former opened and became the first restaurant to offer Jewish haute cuisine in Latin America, such gastronomy achieved a level of refinement unknown to itself so far. To state it clearly, *Mishiguene* was the avant-garde restructuring of the Jewish cuisine in haute cuisine, a restructuring that began here and it continued with other establishments such as *Fayer*, which since its opening in 2017 has proposed itself as a fusion between contemporary Jewish cuisine and Argentinian grill, and *Café Mishiguene*, a more informal and simpler version (but not less delicate) version of the homonymous restaurant.

All these are places that, despite being part of the boom of the Jewish cuisine which Villa Crespo is part of, in fact, are not the result of or do not accompany the whole process of *palermización* (a

<https://www.infobae.com/sociedad/2018/08/26/el-tour-del-pastron-un-viaje-gastronomico-a-los-secretos-de-la-cocina-judia-en-villa-crespo/>.

²⁶ Julián Gorodischer, “Villa Kreplaj: el circuito gastronómico que aggiornó ‘el legado de las abuelas’ y le cambió el perfil a un barrio”, *La Nación*, 18 July 2022, <https://www.lanacion.com.ar/buenos-aires/villa-kreplaj-el-polo-gastronomico-que-aggiorno-el-legado-de-las-abuelas-y-le-cambio-el-perfil-a-un-nid18072022/>, translated by Georgina Tandetzki and Gabriela Aruga.

²⁷ Cecilia Arizaga, *Sociología de la felicidad. Autenticidad, bienestar y management del yo* (Buenos Aires: Biblos, 2017).

²⁸ Harris and Phillips, “What’s better than a biscuit?”, 6.

²⁹ Eva Illouz, “Hacia una crítica posnormativa de la autenticidad emocional”, in *Capitalismo, consumo y autenticidad. Las emociones como mercancía*, translated by Stella Mastrangerlo, coord. by Eva Illouz, (Madrid: Katz, 2019), 268-88.

gentrification process in Palermo) and the resulting conversion in *barrios culturales* or cultural neighbourhoods.³⁰ Above all, there is a fundamental difference as regards the other establishments: their location. Both places, *Mishiguene* as well as *Fayer*, are situated on the border of a residential area highly consolidated for the upper-high and high-income sectors of the city.³¹ Therefore, they cannot justify their appearance in the gastronomic scene by neither gentrifying the place, nor gentrifying the food, yet, gentrifying the place *through* the food. On the contrary, if their situation indicates anything, it is the polarization or differentiation of the city and its distinction from other circuits. It is more, even with the assumption that haute cuisine historically coincides with the consumption of the less pressed classes, it would be difficult to understand the geographic choice and its alignment with the cartographies of power and the dominant class if it were not for the link that it forges with the classic mechanisms of ideological legitimation. According to Borteman, while haute cuisine restaurants are places of consumption that allow the setting up of certain social classes and symbolize the exclusivity of the location where they are, they do not reflect the status position of certain areas, but rather help to shape and maintain this cuisine as well.³² More precisely, in contrast to gentrified spaces, its relationship with the urban aspect expresses its inscription in the luxury universe. They are not places of mass consumption, but of limited access that, in virtue of such a condition, combines the projection of implicit limits with explicit measures of restraint.³³ And this will happen by means of the price as a dimension of status and border demarcation, but, above all, through the intrinsic qualities that define the luxury universe and that will shape their pastrami versions. They are, mainly, exceptional in nature, authenticity and, above all, quality.

And it is also by virtue of this that in these restaurants, the traditional New Yorker style is alternated with other consumption, elaboration, and presentation style, all of which fall under the conditions of haute cuisine. The pastrami is not only served between two pieces of bread, as in *Fayer*'s pastrami sandwich with its kummel bread, its gherkin pickles, and the ancient mustard, but it is also offered –and this is interesting– in a more sophisticated version in a dish.³⁴ Not by chance, in fact, among all that is done in *Mishiguene*, the pastrami is its great beat: in *Mishiguene* the traditional technique of curing, seasoning, and smoking meat is restored, but it is applied on a certain type of cut, the back ribs, to have as a result: “*una carne jugosa, tierna, suave, con aroma a madera, especias y miel*” (that is to say: a juicy, tender, mild, with an aroma of wood, species, and honey). Its process is precisely described in social networks:

Since 2014 that in Mishiguene we honor that immigrant story, a story that used to enrich with the trips, the cultures, the ingredients, and above all with the passage of time. To prepare the *pastrón*, (as we called it in Argentina), made

³⁰ Beatriz Sarlo, *La ciudad vista* (Buenos Aires: Siglo Veintiuno Editores, 2016), 205-9.

³¹ Pablo de Grande and Agustín Salvia, “Estratificación y desigualdad social (total país), 2010”, *Poblaciones. Plataforma abierta de datos espaciales de la Argentina* (2019), <https://mapa.poblaciones.org/map/97801>.

³² Willem R. Boterman, “A Flavour of Class-Based Spatial Change: Geographies of Haute Cuisine in the Netherlands”, *Tijdschrift voor Economische en Sociale Geografie* 109, n. 1 (2017), 161–70, <https://doi.org/10.1111/tesg.12268>.

³³ Renato Ortiz, *El universo del lujo* (Buenos Aires: Prometeo, 2019), 119–58.

³⁴ FAYER Buenos Aires (@fayerba), “Pan de kummel, pastrón, cebollas caramelizadas, pickles de pepino & mostaza antigua. ¿Lo probaste?”, *Instagram*, 31 October 2021, <https://www.instagram.com/p/CVsxmYvpao/?igshid=MzRIODBiNWFIZA==>; FAYER Buenos Aires (@fayerba), “Sandwich de pastrón. Pan de kummel, mostaza antigua, cebolla caramelizada, pepinillos y el único, el pastrón de novillo hecho en Fayer”, *Instagram*, 29 May 2020, <https://www.instagram.com/p/CAyIfqiKkkm/?igshid=MzRIODBiNWFIZA==>; FAYER Buenos Aires (@fayerba), “THE BEST: nuestro pastrón. Y nuestro menú Brunch de domingo. ¿Lo probaste?”, *Instagram*, 3 March 2019, <https://www.instagram.com/p/BujKfe6BYEA/?igshid=MzRIODBiNWFIZA==>.

of beef, we used large pasture-fed animals. Those rib cages arrive in *Mishiguene* 20 days after the slaughter to begin a curing liquid process. After 10 days we smoke them with olive and apple tree wood chips for 4 hours and after that, we cooked them for 18 hours at 74 °C. The result is juicy, tender, and mild, with an aroma of wood, spices, and honey.³⁵

Once this technique is applied, two versions are served: on one side, the pastrami made of wood-smoked cow brisket, on a base of potato latkes, onion jam, fried eggs, and red wine gravy; and, on the other side, the pastrami made of the roast rib cage is served with a risotto of farfel, and the demi-glace gravy from the cooking. Indeed, *Fayer* will also offer similar versions. In the latter, the pastrami is prepared with the beef chuck of a steer that is cured with cinnamon, clove, mustard seeds, and crushed red pepper in a spicy brine for eight days. Afterwards, a crust with brown sugar and Middle Eastern spices (*ras al hanout*) is prepared to, later, smoke the piece of meat at a low temperature for 10 h. The last step is a 12 h cook at 78° C to obtain “*una carne tierna, muy sabrosa, con toques dulces y especiados, servida con jugos de su propia cocción*” (a piece of tender, really tasty meat, with sweet and spicy touches, served in its own gravy).³⁶

There is a variation in these last pastrami gourmetisation versions of haute cuisine that is not accidental in comparison to the other, but it corresponds with the different status levels. Different agents confer diverse values on popular foods, and they require distinct standards in their preparation and in adapting them to the places where this food is offered. This is empathized if it is explicitly compared to the first gourmetisation that occurred in Villa Crespo and Palermo. In that instance, the explanation came mainly through the convergence of the North American culture with the lifestyle of a new middle class. Furthermore, the revalidation of pastrami as a gourmet food is understood, above all, by how it is linked to it and how Jewish gastronomy is legitimized in a new social status. Thus, it is not convenient to wonder which distinctive value the pastrami or other objects of consumption bring, but rather, which other symbolic values explain its configuration and different treatments, and how they are woven in the fabric of social meanings. In haute cuisine, gourmetisation is not only about rescuing popular food but also about revindicating the products that assist other logics of social distinction in the strict sense. Gourmetisation appears in this cuisine if and only if it is part of the luxury parameters, exclusivity, and guaranteed quality not only by the (exclusive) selection of raw materials but also by the application and refinement of haute cuisine techniques (something, it goes without saying, only accessible to the upper-middle and upper social classes). In fact, the latter is particularly what leads to the legitimation of specific tastes and, often, of the places where the stores are also situated. There is gourmetisation in both scopes, although there is also a radical difference between them, a difference that is not given by the increase in the product’s status (shared characteristic) but by the appreciation strategies that come into play. While in the first one, gourmetisation is linked to the necessity of eating together with that new urban middle class (and the values undergone as its own condition), in the second, besides, other strategies are added belonging to the luxury logic, exclusivity and those of the promised quality and refinement of the high social classes.

³⁵ María de Michelis, “Mishiguene”, *Solo por Gusto*, 20 July 2018, <https://soloporgusto.com/mishiguene/>, translated by Georgina Tandetzki and Gabriela Aruga.

³⁶ Rodolfo Reich, “La ruta del pastrón. ¿Por qué todos hablan de este plato y dónde podés probar sus mejores versiones?”, *La Nación*, 20 August 2022, <https://www.lanacion.com.ar/sabado/la-ruta-del-pastron-por-que-todos-hablan-de-este-plato-y-donde-podes-probar-sus-mejores-versiones-nid20082022/>.

5. CONCLUSIONS

The pastrami gourmetisation in Buenos Aires brings together aspects of different kinds. First, the relationships between the Jewish traditional cuisine and the new practices of the new Jewish cuisine that extend beyond the community borders and that end up being captured in the city's gastronomic scenery. Then, it is discovered how this international trend adopts in Argentina a local colour profoundly marked by neighbourhood localization and the Jewish community's presence in them. In this regard, we have encountered two versions: the first, in Villa Crespo and Palermo, is tightly based on the identity link and emotiveness of the Jewish traditional cuisine; the second one inserts within the practices and the symbolic field of the haute cuisine, and the values associated with luxury that mark the refinement and the social, economic and cultural distinction of the culinary practices and consumptions of the high social classes.

Our findings help to illustrate how the gourmetisation processes aim to create a form of representation of a social class resulting from conditions related to the object but, above all, with the social context in which it is situated. For this reason, our work is not without limitations. Since it is a case study based on, mainly, ethnographic observations of a reduced sample of establishments in a specific context, it would be necessary to establish more comparisons with other gourmetisation processes to explain different variables at stake in these processes. And it remains to be analysed via food, how this mechanism of social distinction impacts reproduction, legitimization, or the challenge of social inequalities.

IDENTIDADES A CONTRAPUNTO: *MISHIGUENE, COCINA DE INMIGRANTES**

...no debemos temer y que debemos pensar que nuestro patrimonio es el universo; ensayar todos los temas, y no podemos concretarnos a lo argentino para ser argentinos: porque o ser argentino es una fatalidad y en este caso lo seremos de cualquier modo, o ser argentino es una mera afectación, una máscara.
Jorge Luis Borges. “El escritor argentino y la tradición”

A Martín Kohan

1. OBERTURA

La filiación entre alimentación e identidad convoca –y no solo por la autoridad de Lévi-Strauss¹– una melodía. En ambas cosas son indispensables los artificios de composición. Porque la alimentación es, también, de la persona y el *per sonare*, de lo sonoro y las máscaras, de la reproducción y la repetibilidad. De la textura, del contrapunto, de la homofonía.

De manera que sí, en efecto, un cambio en los modos de concebir aquello siempre impactará en los de esto otro. Baste con reparar en las posibilidades del planteo de Elías Canetti y esa identidad sonora, esa labrada en el modo de hablar único de cada uno, en su inconfundible tono y velocidad, en sus giros recurrentes, en sus poco más de quinientas palabras y en ese ritmo que la *caracterizarán* o *singularizarán* tanto como su propia fisonomía.² Porque lo que las personas dicen constituye su máscara acústica, una máscara que descubre, como ocurría en los dramas canettianos, que las palabras carecen de posibilidad. Las palabras son los personajes y los personajes figuras o ideas reducidas a una esencia que petrificada, dramatizada y tediosamente manoseada, se convierten en una silueta. Los personajes *de una pieza* ignoran la disonancia y la fragmentación. El personaje –o, mejor, su identidad– no evoluciona, antes bien, es una coreografía compuesta a través de repentinos “saltos de máscara” en los que lo dicho a través de ellas, la llamada “cita acústica”, actúa de forma semejante al modo en que lo hacen los tocadiscos. Especialmente, por una particularidad: la *reproductibilidad de lo dicho*. Mientras que solo exista lo dicho, el decir es imposible y allí donde el decir es imposible existe el riesgo de que los ruidos de las máscaras se

* Capítulo de libro en prensa. Referencia: Lorena Peña Jiménez, “Identidades a contrapunto: Mishiguene, cocina de inmigrantes”, en *Los límites del arte como praxis social y humana*, ed. por Jordi Carmona Hurtado y Lorena Peña Jiménez (Granada: Comares, 2024).

¹ Véase Claude Lévi-Strauss, *Mitológicas I: lo crudo y lo cocido*, trad. Juan Almela (Ciudad de México: Fondo de Cultura Económica, 1968).

² La teoría de las máscaras acústicas de Elías Canetti fue expuesta por primera vez en una entrevista concedida al diario austriaco *Der Sonntag* en 1937. Para mayor detalle, véase Elías Canetti, *Masa y poder. Obra completa 1*, trad. y ed. por Juan José del Solar (Barcelona: DeBolsillo, 2011); Jelena Reinhardt, “The Grotesque Mask of Elias Canetti: Monads with no Doors or Windows”, *Between*, vol. 6–12 (2017), <https://doi.org/10.13125/2039-6597/2169>; Richard H. Lawson, *Understanding Elias Canetti* (Columbia: University of South Carolina Press, 1991) y Youssef Ishaghpour, *Elias Canetti: metamorfosis e identidad* (Medellín: Editorial Universidad de Antioquia, 2017).

conviertan en meras homofonías.

No estamos demasiado lejos de esta consigna. Porque adelantarse a explorar en la gastronomía un tipo semejante de impostura teórica emplaza aún otra inflexión. Extrema, diría, el examen de un restaurante que, en algún sentido, toma la etnicidad como punto de partida para la constitución de su proyecto gastronómico. Y tanto más extremo cuando de lo que se está hablando es del peligro que implica ocuparse de la idea materializada en productos, técnicas, platos y modos de consumo de una identidad. De una *representación* de la identidad. De una *reproductibilidad* de la identidad. De un *enmascaramiento*. De la repetición, de la homofonía. De la incapacidad de explorar el frágil espacio de juego que se abre, como Canetti invita a pensar, tras toda máscara.

Mishiguene, el restaurante de cocina judía dirigido por el chef Tomás Kalika junto con su socio Javier Ickowicz, parece ser consciente de ello. Este no es un restaurante étnico al uso. Tampoco se trata de cocina de autor. Más bien, acaricia el límite entre ambos mundos. Desde que abrió sus puertas a fines de 2014 en la Ciudad Autónoma de Buenos Aires es considerado como el primer restaurante en ofrecer alta cocina judía en Latinoamérica.³ Y en *Mishiguene* también hay máscaras, multitud de máscaras, tantas máscaras como judíos o como comunidades en la diáspora. O quizá una. O ninguna. En *Mishiguene* hay locura e irreverencia -o eso dice la traducción del ídish de su nombre⁴- posiblemente, en la forma en la que la identidad alimentaria muestra allí la tensión entre la conservación de la tradición y la adaptación a los hábitos de consumo propios de la tardomodernidad. Rebeldía, si se quiere, por la mostración de la imposibilidad de definir y fijar la particularidad judía. Pero, quizá, ni siquiera sea solo por eso.

Hay platos-tótem que, como citas acústicas, pueden llegar a convertirse en marcadores de especificidad y diferencia.⁵ A golpe de repetición, esa es la cocina que, habiendo sido propuesta por obra, se convierte en obra, la que habiendo sido configurada como el verdadero y único patrimonio culinario de una identidad, acaba opacando, caracterizando, singularizando y, en definitiva, *enmascarando* las condiciones básicas de formación de los recetarios.

Pero si algo parece estar claro con respecto a lo judío es que no es lo israelí -aunque lo incluya- y, huelga decir, tampoco es lo *kosher* -aunque lo incluya-.⁶ En *Mishiguene* no se sirven alimentos

³ Tejal Rao, “Un chef argentino recupera la comida judía tradicional, pero no compite con las abuelas”, *New York Times*, 24 de febrero de 2017, <https://www.nytimes.com/es/2017/02/24/espanol/america-latina/un-chef-argentino-recupera-la-comida-judia-tradicional-pero-no-compite-con-las-abuelas.html>.

⁴ *Mishiguene* es la transliteración que los judíos argentinos hacen del ídish מישוגע en su forma adjetival. Según la lingüista Gabriela Scherlis, frecuentemente es una palabra que se utiliza para referirse a alguien loco o algo sin sentido y, por extensión, también puede usarse para designar lo irreverente, lo rebelde. Si bien, estas asociaciones siempre tienen una connotación cariñosa y no despectiva (comunicación personal, 28 de noviembre de 2022).

⁵ Manuel Calvo, “Migration et alimentation”, *Social Science Information* 21, núm. 3 (1982), 383–446, <https://doi.org/10.1177/053901882021003003>.

⁶ Hasia R. Diner y Simone Cinotto, eds., *Global Jewish Foodways. A History* [ePub] (Lincoln: University of Nebraska Press, 2018); Aaron S. Gross, Jody Myers y Jordan D. Rosenblum, *Feasting and fasting. The History and Ethics of Jewish Food* (Nueva York: New York University Press, 2020); Claudia Roden, *The Book of Jewish Food: And Odyssey from Samarkand and Vilna to the Present Day* (Londres: Penguin books, 1999); Leah Koenig, *The Jewish Cookbook* (Londres: Phaidon, 2019). Tres son, concretamente, las maneras de entender en la actualidad la cocina judía. En primer lugar, cocina judía es toda aquella influenciada por las regulaciones del *kasbrut*. Históricamente, lo *kosher* ha sido un vehículo privilegiado que le ha permitido al pueblo judío no solo resistir a la asimilación, sino también crear narrativas de identidad, solidaridad y singularidad a pesar de su condición diaspórica. Sin embargo, la dimensión religiosa no es la única posible, pues otros judíos expresan su identidad con prácticas culinarias flexibles o, incluso, sin seguir las creencias. Por eso, la cocina judía es también, en segundo lugar, aquella que ha sido transmitida o heredada en el seno

kosher, pero sí que se sirve comida judía. No se encontrará allí con alimentos elaborados de acuerdo con las prescripciones rituales del judaísmo, sino con comida judía que no puede ser consumida por los observantes de la religión judía. Este es, sin lugar a duda, un restaurante judío y, sin embargo, ¿cuenta el pueblo judío con un patrimonio culinario único hecho a la sazón de los ingredientes, aromas y técnicas culinarias transmitidos *solo* en el seno de su cultura y que hace posible su escenificación? ¿Existen principios de condimentación, o fondos de cocina, o métodos de conservación que hacen única a su gastronomía?⁷ Y si acaso eso sucediese, y si acaso una determinada receta lograra ser propuesta como *propia*, ¿se presupone que ella efectúa íntegramente la propia esencia, que ella misma es la *esencia* de aquella gastronomía? ¿De qué hablamos, en definitiva, cuando hablamos de cocina judía? Se trata de eso entonces, es evidente: *Mishiguene* no propone más que lo irresoluto de todos estos problemas.

La cocina judía es uno de los mapas culinarios más amplios. Forzado al exilio, el pueblo judío ha echado raíces a lo largo y ancho del mundo llegando a menudo a esos nuevos hogares sólo con un libro de rezos y el corazón lleno de recetas, aromas y tradiciones.

Mishiguene es nuestra casa y el resumen de toda esa historia. Nos propusimos traer a la actualidad esas recetas olvidadas, esas que nuestras abuelas hacían cuando éramos niños y también las recetas que jamás prepararon.

Quisimos que *Mishiguene* sea una fiesta, como un casamiento judío, pero sin el novio y la novia; que tenga todo lo que nos gusta sobre nuestra cultura: la música, el vodka, nuestras abuelas... y por supuesto la comida.

Todo esto desde la óptica porteña, nuestra mirada inmigrante, porque en *Mishiguene* hacemos cocina de inmigrantes. *Lejaim*⁸

Ya sea como *manifiesto*, o como latencia, este es el ideario del restaurante. Desde aquí se comprenden buena parte de las condiciones materiales y simbólicas que hacen posible el florecimiento de la particular carta y ambientación de *Mishiguene*. Por lo pronto, se anticipa ya la tensión entre tradición, comunidad y extranjería y, a partir de ahí, las dinámicas de continuidad y de cambio; de convergencia y antinomia y, para decirlo todo, también las que reconfiguran lógicas de distinción social, de escasez y de abundancia.

Así es que *Mishiguene*, en tanto proyecto gastronómico, nunca responde solo a los presupuestos analíticos del cosmopolitismo estético, del capitalismo multinacional o, incluso, de la *foodification*

familiar, sea este o no observante. Por último, en tanto que el Estado de Israel impulsó una cocina innovadora y secular ligada a la identidad nacional judía, también se puede decir que la cocina judía abarca a la israelí.

⁷ Lucien Febvre, “Répartition géographique des fonds de cuisine en France”, *Travaux du 1er Congrès International de Folklore*, Tours, France (1938), 123-130; Elizabeth Rozin, *The flavour principles* (New York: Hawthorne, 1973); Elizabeth Rozin y Paul Rozin, “Some surprisingly unique characteristics of human food preferences”, en *Foods in Perspectives. Proceedings of the 34th International Conference on Ethnological Food Research*, ed. por Alexander Fenton y Trefor M. Owens (Edinburgh: John Donal, 1981). Los estudios clásicos de antropología alimentaria suelen considerar cuatro elementos esenciales para describir o definir la estructura culinaria de un grupo, comunidad, región o país. Entre ellos se incluyen los ingredientes, el repertorio de recetas, los métodos de preparación y cocción tanto como las connotaciones culturales y simbólicas relacionadas con la comida. De ahí derivan términos como los aquí se han mencionado. Para mayor precisión, “fondos de cocina” fue un concepto articulado por el historiador francés Lucien Febvre en referencia a las salsas y grasas empleadas como lubricantes, conservantes y de saborizantes de la comida. Por su parte, cuando se habla de “principios de condimentación” se hace aludiendo al concepto introducido en el debate científico primero por Elizabeth Rozin en 1973 y posteriormente ampliado por ella y Paul Rozin en 1981. Según ellos, estos principios operan como marcadores gustativos y olfativos que hacen reconocibles y admisibles a alimentos y preparaciones culinarias. Aún hoy estos conceptos son útiles para analizar los sistemas culinarios. No tenemos, en el presente trabajo, tiempo para detenernos en ello, pero quizá sea interesante apuntar que estos han de ser replanteados en el actual contexto culinario.

⁸ “Mishiguene, cocina de inmigrantes”, *Mishiguene*, acceso el 28 de agosto de 2023, <https://www.mishiguene.com>.

que, desde otro lugar, podrían explicar el dinámico paisaje gastronómico porteño.⁹ Esas hipótesis son plausibles, aunque insuficientes. Más allá de eso, los restaurantes son espacios donde convenir y reconfigurar las fronteras sociales a través de la alimentación y, por ello, también un medio privilegiado para la materialización de universos simbólicos.¹⁰ Este ensayo tratará de revelar, precisamente, cómo esta propuesta de incorporación o reivindicación de la cocina judía popular a la alta cocina es, esencialmente, una vía de plasmación de las tensiones identitarias que atraviesan a la comunidad judía porteña. Porque *Mishiguene* es reflejo, traducción o paráfrasis suya y de su condición diaspórica; una condición que, si todavía discute con su “allí” judío, también negocia constantemente dentro de un incierto “aquí” latinoamericano.

2. PRIMER MOVIMIENTO

Lafinur, entre Juan Francisco Seguí y Avenida del Libertador. Aquel dispuesto a seguirle la pista al judaísmo en Buenos Aires sabrá de estas calles solo, y si acaso, por *Mishiguene*. No, desde luego, porque el judaísmo tenga allí unos límites claros, sino porque cualquier porteño conoce que este late más y mejor en otras partes de la ciudad. Estas calles, al judaísmo, le quedan en la otra punta de su imaginario, de su memoria afectiva y de sus hábitos. Se sabrá enseguida del Once o de Villa Crespo, quizá también de Flores o Barracas, pero de Palermo Zoo no.¹¹ ¿Por qué entonces se ubica aquí *Mishiguene*?

Existe, es verdad, un desplazamiento, pero, en lo que a consumos culturales se refiere, este no parece responder exclusivamente (o principalmente) a los procesos de recualificación urbana o *palermización* que, en buena medida, reorganizaron el tejido social y el consumo de bienes del barrio de Palermo a partir de la década de los noventa. Este análisis tal vez podría ajustarse a las áreas centrales, sobre todo, en virtud de las transformaciones urbanas asociadas al sector inmobiliario y la paralela renovación del sector terciario.¹² Pero aquí no: antes de eso, este ya era un borde residencial altamente consolidado para los sectores de ingresos medios-altos y altos de la ciudad.¹³ *Mishiguene*, por tanto, no justifica su aparición en la escena ni gentrificando el lugar, ni gentrificando

⁹ Respectivamente: Vincenzo Cicchelli, *Pluriel et commun. Sociologie d'un monde cosmopolite* (París: Les Presses de Sciences, 2016); Slavoj Žižek, “Multiculturalismo o la lógica del capitalismo multinacional”, en Frederick Jamenson y Slavoj Žižek, *Estudios culturales. Reflexiones sobre el multiculturalismo*, trad. Moira Irigoyen (Buenos Aires: Paidós, 1988), 137–88; Panos Bourlessas, Samantha Cenere y Alberto Vanolo, “The work of foodification: an analysis of food gentrification in Turin, Italy”, *Urban Geography* 43, núm. 9 (2022), 1328–49, <https://doi.org/10.1080/02723638.2021.1927547>.

¹⁰ Jean-Pierre Hassoun, “Restaurants dans la ville-monde: Douceurs et amertume”, *Ethnologie Française* 1, núm. 44 (2014), 5-10, <https://doi.org/10.3917/ethn.141.0005>. Asimismo, son especialmente determinantes en este sentido los estudios sobre la relación entre gentrificación, transformaciones urbanas y cocinas de Sharon Zukin. Ya en ellos no solo se considera que los paisajes urbanos son una manifestación de las relaciones de poder y la distinción social, sino que también son una representación simbólica de significados culturales y valores sociales. Sharon Zukin, *Landscapes of Power: from Detroit to Disney World* (Berkeley: University of California Press, 1993); Sharon Zukin, *The Cultures of Cities* (Londres: Wiley-Blackwell, 1995).

¹¹ Para entender la distribución geográfica de la comunidad judía en Buenos Aires véase Ricardo Feierstein, *Historia de los judíos argentinos* (Buenos Aires: Galerna, 2006), 141–78.

¹² Fernando Álvarez de Celis, *Transformaciones económico-territoriales en las áreas de Palermo Viejo y Palermo Hollywood* (Buenos Aires: CEMED Centro de Estudios para el Desarrollo Económico Metropolitano, 2003), <https://www.estadisticaciudad.gob.ar/eyc/?p=38224>; María Cecilia Zapata, “Huellas de la reestructuración capitalista. Un análisis de la transformación urbana de la Metropolitana de Buenos Aires, Argentina”, *Estudios Demográficos y Urbanos* 35/3-105 (2020), 663–94, <http://dx.doi.org/10.24201/edu.v35i3.1892>.

¹³ Pablo de Grande y Agustín Salvia, “Estratificación y desigualdad social (total país), 2010”, *POBLACIONES. Plataforma abierta de datos espaciales de la Argentina*, 2022, <https://mapa.poblaciones.org/map/97801>.

la comida ni, por supuesto, gentrificando el lugar *a través de* la comida. Más bien, si su situación denota algo es la polarización o diferenciación que en la ciudad se articula entre un núcleo territorial de cultura internacionalizada, con hábitos de consumo semejantes a los países avanzados y otros (infra)espacios poco equipados, empobrecidos y, en resumidas cuentas, menos atractivos para las clases altas y medias urbanas.¹⁴

En paralelo a la geografía de la riqueza, *Mishiguene* consigue separarse de otros circuitos y estipular dos segmentos distintos: en contraste con los espacios recualificados, su relación con lo urbano declara la inscripción en un universo otro, el universo del lujo.¹⁵ No es lugar de consumo masivo, sino el de un acceso restringido que, en virtud de su condición, combina perfectamente bien la proyección de límites implícitos con medidas explícitas de contención.¹⁶ De hecho, desde la frontera externa, la vidriera, hasta la frontera interna, la tenue luz del salón interior, *Mishiguene* impone diferentes capas de incisión o delimitación en base al espacio. Se trata, además, de una distancia simbólica, pero efectiva: porque estar frente a la vidriera es el ofrecimiento y, sin embargo, el acceso real solo se consigue cruzando al espacio que se esconde a oscuras. Doble función la de la vidriera, pues: exposición y ocultamiento; un único propósito: la demarcación de lo exclusivo a través de una visibilidad selectiva. El precio, barrera última y puerta de entrada a ese mundo otro, ese reservado, secreto y volcado para sí mismo.

Entrar, por fin, a *Mishiguene* es, de por sí, un doble desplazamiento: hacia el interior mismo del judaísmo porteño, primero, y hacia la deliberada exterioridad que junto al lujo proyecta, después. Porque en aquella atmósfera surge el extrañamiento (o extranjería) que, paradójicamente, deviene de la familiaridad de sentirse en un escenario conocido. Escuche el hilo musical que combina con igual suerte *klezmer* y *jazz* hace las veces de anfitrión y verá que ese solo es el prelude de unos resueltos aires neoyorquinos que, sin demora, se confirmarán en el espacio teatralizado de sillones de cuero, barra de cócteles y paredes repletas de iconografía afín a lo judío. Es como estar -si se permite la correspondencia- alumbrando una clásica escena de comensalidad cinematográfica, pero siempre merced a una iluminación suficiente para percibir la riqueza visual de los platos y, sin embargo, inútil si lo que se quiere es distinguir el semblante de quien se encuentra a solo un palmo de lejanía.

La cocina también está a la vista de todos, pese a que verla de verdad es a condición suya. *Imágenes, pese a todo*, pero ser espectador requiere cruzar otro grado más de distinción: precisa pagar más, precisa poder permitirse un menú especialmente diseñado, de temporada, dispuesto en diez pasos y maridado con vinos de alta gama. Porque para ver lo invisible hay que ser uno de los seis comensales de la “experiencia” *Chef's Table* junto a la cocina.

Se da, en fin, la imagen de una desterritorialización que libera a lo judío del peso de unas raíces geográficas e, incluso culturales, determinadas. Describirlo no es un recopilar detalles de pura connotación, sino la manifestación de que el escenario es, desde su diseño y emplazamiento, resultado de la intersección de fuerzas locales, nacionales y globales. Y, de hecho, se trata de eso:

¹⁴ Ana Wortman et al., *Consumos culturales en Buenos Aires: una aproximación a procesos sociales contemporáneos* (Buenos Aires: Universidad de Buenos Aires; Instituto de Investigaciones Gino Germani, 2015), 40.

¹⁵ Renato Ortiz, *El universo del lujo*, trad. Juan Pablo Pardías (Buenos Aires: Prometeo Libros, 2019), 128–58. Siguiendo las consideraciones de este autor, aunque sin duda en el análisis de este restaurante la dimensión económica debe estar presente, se ha de tener en consideración que la alta cocina responde mejor a otros valores. Como afirma Ortiz, el lujo es menos económico que raro, singular y auténtico. Además, una propuesta de reconfiguración identitaria también requiere alinearse con el círculo de las clases dominantes para la conseguir legitimidad del proyecto.

¹⁶ Ortiz, *El universo del lujo*, 151.

de estar a un mismo tiempo, a la distancia y en cercanía; se trata, precisamente, de no oponer distancias, y hasta de aprovechar sus atributos para desplazar el exterior hacia el interior mismo de *Mishiguene*. Ahí radica, justamente, un concepto de lo judío que busca verse apoyado, garantizado y consolidado por lo gastronómico. Y, posiblemente, también sea esta la explicación de la cesta de panes compuesta por un pan pita (Medio Oriente), una rebanada de *jalá* dulce con pasas (diaspórico y judío por antonomasia) y un *bagel de Jerusalén* (israelí por razón de la inmigración europea).¹⁷ Porque ¿qué es, hoy, lo judío? ¿Qué quiere decir judío en Buenos Aires? Y a partir de aquí: ¿cómo contar la historia de la cocina judía? Si le preguntan a Tomás Kalika dirá que: “La cocina judía como tal no existe. Lo que existe es la mirada judía sobre las cocinas por las cuales el pueblo judío fue pasando a lo largo de la Historia”.¹⁸ Una aseveración que niega la existencia de cocina judía alguna sin negar por ello su dimensión identitaria. Al contrario, lo que hay o lo que se ofrece -y en esto su especificidad- es el elogio a la posibilidad de una búsqueda indefinida, una búsqueda que, fructuosamente, asuma encontrar permanentemente lo propio en los términos y condiciones definidos por lo otro, lo extranjero, lo que no se adecúa con lo que una identidad fija -reproducible- supone. No sorprende, en consecuencia, que la entonación local -y en orfeón- haya reconquistado el terreno, mas nunca a expensas de una cultura judía tradicional, sino *mediante* ella, es decir, mediante una cultura convertida no ya en un tocadiscos, sino en caja de resonancia para el contexto del que forma parte.

3. SEGUNDO MOVIMIENTO

La adhesión al lujo que *Mishiguene* acrisola es tan palpable, acentuada y acabada como para apostar, desde el inicio, por un hilván distinto, aunque igualmente capaz de afrontar el análisis de las valencias que allí operan a través de la distinción social. Máxime, por cierto, cuando el emplazamiento y el carácter de cada uno de los platos entran en correspondencia.

Para empezar, es necesario evidenciar que la coherencia con el medio, o lo que se funda a partir de ese ámbito, no asume exclusivamente una dimensión económica. La explicación es de otro orden. Aun en la asunción de que la alta cocina coincide históricamente con los consumos de las clases más desahogadas, sería difícil comprender la elección geográfica y su alineamiento con las cartografías del poder y la clase dominante si no fuera a condición del vínculo que esta forja con los mecanismos clásicos de legitimación ideológica.¹⁹ Porque, además, lo que *Mishiguene* sí propone es un reajuste fuerte, un reajuste que ha de producirse, y en verdad se produce, en la forma de enunciar la dimensión identitaria del judaísmo porteño a través de la gastronomía. Y esto no requiere tanto de un capital económico como de un capital simbólico capaz de sostener tales

¹⁷ Algo similar con respecto al proceso de desplazamiento que constituye la comida se puede ver Isaac Cook y Phillip Crang, “The World on a plate: culinary culture, displacement and geographical knowledges”, *Journal of Material Culture* 1, núm. 2 (1996): 131–54, <https://doi.org/10.1177/135918359600100201>.

¹⁸ Citado en Laura Mafud, “Mishiguene: ahora, el restaurante del chef Tomás Kalika también está en Nueva York”, *El Cronista*, 18 de septiembre de 2019, <https://www.cronista.com/clase/gourmet/Mishiguene-ahora-el-restaurante-del-chef-Tomas-Kalika-tambien-esta-en-Nueva-York-20190918-0002.html>.

¹⁹ A este respecto, véase, por ejemplo, la historia de la cocina moderna hecha por Rachel Laudan, *Gastronomía e imperio. La cocina en la historia del mundo*, trad. Ix-Nic Iruegas e Ignacio Padilla (México: Fondo de Cultura Económica, 2019), 274 y ss., o el estudio sobre los consumos y la conformación de las culturas culinarias de Jeffrey M. Pilcher, *Food in World History*, 3ª ed. (Nueva York: Routledge, 2023).

innovaciones.²⁰

Conviene, bajo esta formulación, no preguntarse ya por cuál es el valor distintivo que aportan los objetos de consumo –algo inoportuno, especialmente, en virtud de las lógicas de consumo emotivo y hedonista de las sociedades contemporáneas²¹– sino, particularmente, por ese otro valor simbólico que se inscribe tanto en la matriz narrativa de la evolución social como en el tejido de significaciones sociales que superan, como digo, las lógicas de distinción social propiamente dichas.²² Y es que la cuestión no se agota allí; antes, se descubre que el modo de componer el menú no lidia únicamente con los clásicos criterios de distinción, sino principalmente, con los que disponen e integran –o desintegran– las representaciones identitarias en cada plato.

El plato, esa sinécdoque que tan pronto desemboca en metonimia de identidad. Porque seguramente no sea la única, pero para el judaísmo, sí una de las más efectivas. Y es que, al margen de las clásicas narrativas de exilio y diáspora, los patrones de alimentación de la comunidad plasmados en el *kashrut* fueron durante mucho tiempo el fortín para el mantenimiento de unas fronteras comunitarias desprendidas de cualquier vínculo con la tierra. Por eso, aun incorporando o rechazando los alimentos de los lugares en los que se establecían, los judíos fueron capaces de crear narrativas de filiación, solidaridad y singularidad a partir de ella.²³

Es cierto, por tanto, lo que dice Kalika: la cocina judía, a diferencia de la mayor parte de las cocinas del mundo, no se radican en una geografía determinada; al contrario, se define en torno a su condición diaspórica y su capacidad para articular variaciones sobre los sistemas alimentarios de los lugares de acogida.²⁴ Reconocerlo es admitir que si existe un patrimonio culinario judío este

²⁰ Siguiendo las consideraciones de Ortiz (*El universo del lujo*, 127–52), aunque sin duda en el análisis de este restaurante la dimensión económica debe estar presente, se ha de tener en consideración que la alta cocina responde mejor a otros valores. Como afirma Ortiz, el lujo es menos económico que raro, singular y auténtico. Además, una propuesta de reconfiguración identitaria también requiere alinearse con el círculo de las clases dominantes para la conseguir legitimidad del proyecto.

²¹ De acuerdo con la aproximación sociológica de Gilles Lipovetsky y Jean Serroy (*La cultura-mundo. Respuesta a una sociedad desorientada*, trad. Antonio-Prometeo Moya Valle, 2ª ed., [Barcelona: Anagrama, 2010], 62–8), la sociedad contemporánea se caracterizaría por el *hiperconsumo*, esto es, un tipo de consumo organizado en función de los criterios y los fines establecidos por el régimen hiperindividualista. Se trata de un consumo experiencial, hedonista, emocional y, a la postre, estético. En sus palabras: “La ética puritana del capitalismo original ha cedido el paso a un ideal estético de la vida centrado en la búsqueda de sensaciones inmediatas, de placeres de los sentidos y de novedades, la diversión, la calidad de vida, la invención y la autorrealización. La vida personal estatizada aparece como el ideal más compartido en nuestra época: es la expresión y la condición del auge del hiperindividualismo contemporáneo. A la estatización del mundo económico responde una estetización del ideal de vida, una actitud estética ante la vida. No ya vivir y sacrificarse por principios y por bienes ajenos a uno, sino inventarse uno mismo, dotarse de reglas propias en pro de una vida bella, intensa, rica en sensaciones y espectáculos” (Gilles Lipovetsky y Jean Serroy, *La estetización del mundo. Vivir en la época del capitalismo artístico*, trad. Antonio-Prometeo Moya Valle, 4ª ed., [Barcelona: Anagrama, 2015], 23–5). Nótese, pues, la vinculación de este tipo de consumos y las formas de estetización de la vida con los procesos de reconfiguración de la identidad judía apuntados con anterioridad.

²² Véase Norbert Elias, *El proceso de civilización. Investigaciones sociogenéticas y psicogenéticas*, trad. Ramón García Cotarelo, 4ª ed., (México: Fondo de Cultura Económica, 2016).

²³ Carlo Petrini, Introducción a *Global Jewish Foodways. A History* [ePub], ed. por Hasia R. Diner y Simone Cinotto (Lincoln y Londres: University of Nebraska, 2018), 15–7.

²⁴ Son varias las entrevistas concedidas a medios de comunicación tanto argentinos como extranjeros en las que Tomás Kalika da cuenta de esta visión de la cocina judía. A modo de ejemplo, pueden verse las siguientes notas de la prensa digital: Ignacio Medina, “La cocina de la diáspora”, *El País*, 21 de diciembre de 2018, https://elpais.com/elpais/2018/12/20/estilo/1545341628_353292.html#?prm=copy_link; Álvaro Peralta Sainz, “Tomás Kalika: ‘La cocina judía termina siendo el mapa culinario más grande del mundo’”, *The Clinic*, 16 de abril de

es, de suyo, polifónico, y que está, de suyo, compuesto en contrapunto, compuesto a través de un movimiento contrastante y de hibridación. Es más, la cocina judía, desprendida también ahora de las reglas de polución (de pureza e impureza) que imponía el *kashrut* y lo religioso, no puede tener sino la hechura de una *Sinfonía (Mishiguene)* que, aun libre en su planteamiento, siga dividiéndose en los cuatro movimientos de rigor: en aromas, sabores, música y, sobre todo, emociones. Como muestra el vídeo, de hecho: un judaísmo lleno de emociones, sensaciones intensas y recuerdos familiares.²⁵

4. TERCER MOVIMIENTO

Se hace preciso auscultar -en su original latino de *escuchar el cuerpo del otro*- al judaísmo contemporáneo. Mirar escuchando, por decirlo así. O tocar, *con-tacto*. Porque si, Mary Douglas mediante, el *kashrut* fue para la comunidad -en tanto *cuerpo social*- una forma más de protección frente a las situaciones ambiguas y liminares que amenazaban su continuidad, también hay que reconocer que ahora existen otros judaísmos que, desligados de lo religioso, proyectan modificaciones conceptuales y simbólicas sobre la comunidad y, consecuentemente, también sobre la alimentación. No es un problema de franca *asimilación*, sino de cómo el judaísmo contemporáneo se piensa a sí mismo. Y, claro está, se piensa *como un casamiento sin la novia ni el novio*, esto es, como un judaísmo sin inmanencia, sin Dios, que se cumple, si es que se cumple, cuando se persevera en su incompletud.

Está en juego algo más ambiguo que la certificación de pertenencias. Por lo pronto, en la medida en que no sirve comida *kosher*, aquí se *desoyen* los tradicionales elementos unificadores de la vida comunitaria o los parámetros de lo instituido. Pero esa sentencia debe ser matizada de inmediato, sobre todo, a consecuencia de la compleja variedad de fenómenos que constituyen la noción de lo judío en la tardomodernidad. Porque, en efecto, hablar ahora de judaísmo es hablar de una identidad que solo puede dirimirse mediante la concurrencia de los marcos de referencia, las motivaciones y las experiencias de cada caso particular.²⁶

2023, <https://www.theclinic.cl/2023/04/16/tomas-kalika-la-cocina-judia-termina-siendo-el-mapa-culinario-mas-grande-del-mundo/>; Sebastián A. Ríos, “Tomás Kalika: ‘Competir con la memoria emotiva es imposible’”, *La Nación*, 21 de enero de 2017, <https://www.lanacion.com.ar/lifestyle/tomas-kalika-competir-con-la-memoria-emotiva-es-imposible-nid1977689/>.

²⁵ Mishiguene, Cocina de Inmigrantes, “SINFONIA MISHIGUENE - MISHIGUENE SYMPHONY”, *YouTube*, 3:15, 22 de agosto de 2016, <https://www.youtube.com/watch?v=Kl5r8AQW-jQ>.

²⁶ No es este el lugar para detenerse en esta cuestión. No obstante, para una comprensión más exhaustiva de la reconfiguración identitaria del judaísmo contemporáneo basta con revisar la literatura sobre la experiencia de los denominados “no afiliados”. Con ello se advierte que lo judío ya no es solo una marca identitaria establecida, fijada o determinada por autoridad externa alguna, sino que también se trata de una *experiencia* que se concreta individualmente. En este sentido, son especialmente pertinentes los escritos de Darío Sztajnszrajber dedicados a la reflexión en torno a lo posjudío en Argentina (*Posjudaísmo. Debates sobre lo judío en el siglo XXI* [Buenos Aires: Prometeo Libros, 2007] y *Posjudaísmo 2. Debates sobre lo judío en el siglo XXI* [Buenos Aires: Prometeo Libros, 2009]) o el significado de lo judío en la actualidad (e.g. Alejandro Dujovne y Darío Sztajnszrajber, eds. *Pensar lo judío en la Argentina del siglo XXI* [Buenos Aires: Capital Intelectual, 2011]) así como las investigaciones en torno a la reconfiguración del campo judaico en Argentina, por ejemplo, Damián Setton, “Aportes al estudio de la etnicidad a través de una investigación sobre judíos no afiliados a organizaciones judías”, *Revista Cultura & Religión* XI-2 (2017), 51-69; Emmanuel Kahan, Wanda Wechsler y Ariel Raber, comp., *Hacer Patria. Estudios sobre la vida judía en Argentina* (Buenos Aires: Teseo, 2020); Adriana Brodsky y Raanan Rein, *The New Jewish Argentina. Facets of Jewish Experiences in the Southern Cone* (Leiden y Boston, 2013); Haim Avni et al., coords., *Pertenencia y alteridad. Judíos en/ de América Latina: cuarenta años de cambios*, traducción y supervisión de estilo de Florinda F. Golderg (Madrid: Iberoamericana, 2011).

Renunciar al vínculo con lo religioso no conlleva renunciar al judaísmo. Menos, por cierto, cuando lo judío –vía *Mishiguene*– no aspira a representarse y, con ello, constituirse como identitario mediante la exclusión de lo diferente y la prescripción de identidades sin un afuera. O, por decirlo de otra manera, aquí lo judío no pretende construirse sobre la presunción de una ontología identitaria que, de un lado, fundamente a lo comunitario como aquello idéntico a sí mismo y, de otro, justifique su naturaleza cerrada, homogénea, estable y, sobre todo, determinable o descriptible. De hecho, tanto más al contrario: *Mishiguene* es el reflejo de una identidad que se configura no como una monodía, sino como una sinfonía en contrapunto que, como ella, se deduce en tanto que deseo de simultaneidad y anhelo de infinito. Lo judío, tejido ahora como una experiencia individual, única, *personalizada* es también, y por vía de lo gastronómico, una experiencia de identidad que termina poniendo el acento en unos hábitos, ingredientes y combinaciones que aun cuando solo (y si acaso) han sido heredados (*emocionalmente* heredados) de los lugares de procedencia y asentamiento de los judíos, son las huellas que las posibilidades de búsqueda imprime aquí *la óptica porteña, nuestra mirada inmigrante*.

Así surge de nuevo y sin ser intempestiva la extranjería. Y es que es ahí donde se *palpa* cómo el inconfundible gesto elusivo con respecto a la identidad –el reconocimiento de lo otro– se torna, precisamente ahora, en una solución suya.²⁷ Puede que esté planteado en nuevos términos, en términos más refinados, pero con todo, retomando en lo fundamental una manera ya conocida de afrontar la judeidad, en general, y la judeidad latinoamericana, en particular. Se vindica la extranjería, pero se hace por ser este un argumento capaz de dar carta de naturaleza a marcadores afines a una emocionalidad –o, más específicamente, a una unificación tardomoderna de las esferas de la economía y la emocionalidad²⁸– sostenida en la pertenencia étnica, al pueblo o a la comunidad histórica (judío *como* inmigrante). Pero ser, a un tiempo, judío y latinoamericano implica sostener a un tiempo dos linajes;²⁹ implica habitar el pliegue que se constituye en el intersticio de una

²⁷ La extranjería como distintivo es un tópico recurrente en las reflexiones en torno al judaísmo y al modo en el que los judíos han enfrentado su identidad. Quizá uno de los textos más sugerentes sea en el que Julia Kristeva quien amplía el concepto mismo de identidad al abordar la extranjería no como algo del afuera, sino también como aquello que habita en cada sujeto. Ser judío es, por tanto, ser extranjero para sí y para otros. Julia Kristeva, *Extranjeros para nosotros mismos*, trad. Xavier Gispert (Barcelona: Plaza & Janés, 1991).

²⁸ Esto se entiende en relación con la línea antes marcada por la referencia a Gilles Lipovetsky. Si bien, aquí matizo ese marco con las consideraciones con respecto al capitalismo hechas por Eva Illouz. Según ella, el capitalismo se caracteriza ahora por su dimensión emocional, es decir, por cómo las expresiones y los discursos emocionales, interactuando y entrelazándose con la dimensión económica, generan la narrativa cultural fundamental de nuestra época. A tal efecto, se señala que este proceso es subsidiario de la tendencia contemporánea proclive a convertir a las emociones en *commodities*, es decir, en un material intangible con el cual se puede comerciar, comprar y vender con nociones tales como la salud emocional o la intimidad, pero también con otras como son (particularmente en este contexto) la autenticidad, la tradición o la pertenencia étnica. Para una mayor comprensión de las dimensiones que constituyen el capitalismo emocional, véanse Eva Illouz, *Intimidades congeladas: las emociones en el capitalismo*, trad. Joaquín Ibarburu (Buenos Aires: Katz, 2007); Eva Illouz, *La salvación del alma moderna: Terapia, emociones y cultura de la autoayuda*, traducción de Santiago Llach (Buenos Aires: Katz, 2010); Eva Illouz, comp., *Capitalismo, consumo y autenticidad: las emociones como mercancía*, trad. Stella Mastrangelo (Buenos Aires: Katz, 2019).

²⁹ Aunque bien pudiera ya hacerse alusión al texto de Ricardo Piglia a propósito de Borges (“dos son las tradiciones que, según Borges, definen la cultura argentina. O mejor: esta ficción del doble origen...”: “Borges y los dos linajes”, en *Argentina en pedazos* [Buenos Aires: Ediciones de la Urraca, 1993], 103), aquí no solo se trata de eso. Lo cierto es que el tema de la doble identidad está presente en el imaginario judío latinoamericano. Sobre ello, es especialmente relevante el siguiente libro. Raanan Rein, *Argentine Jews or Jewish Argentines? Essays on Ethnicity, Identity, and Diaspora* (Leiden: Brill, 2010).

inmigración que, asida a lugar de origen, no le da la espalda a su lugar de destino (judío *con mirada de inmigrante*). La cocina que despliega *Mishiguene* es, por tanto, como un relato de viajes, pero uno en el que el horizonte es la diáspora y en el que los lugares recorridos son los espacios de la nostalgia, la memoria y la emotividad proyectados desde Buenos Aires.

5. CUARTO MOVIMIENTO

Y así es como en un espíritu diverso, *Mishiguene* se arroga un temperamento único: no se sirve comida *reproducida* tradicionalmente, ni *reproducida* para *representar* fielmente –homófonamente, valga decir; sin variaciones– un recetario clásico. Hay máscaras, sí, pero todas están deformadas; están *argentinamente* desfiguradas: ni consolidación, ni recapitulación, ni conclusividad. Esa dinámica de centro y periferia, con sus divisiones, flujos y legitimaciones, esa que Borges había comprendido tan profundamente, tiene, también aquí, consecuencias afortunadas.³⁰ Una muestra más, si se quiere, de cómo el centro *inmigrante* (europeo antes, cosmopolita ahora) valida al sudamericano de las orillas: porque explotada en *Mishiguene*, la tradición judía queda atravesada por su condición porteña y su pertenencia a una tradición cuyo núcleo está henchido de mezcla y paradoja, de narración y traducción, de comentario y repetición.

Lo judío, lo argentino y ese universo compartido que no hace más que resaltar, por compartido, el núcleo de tensión que conforma la tradición. Escribía Borges: “Creo que los argentinos, los sudamericanos en general, estamos en una situación análoga [a la de los judíos y los irlandeses]; podemos manejar todos los temas europeos, manejarlos sin supersticiones, con una irreverencia que puede tener, y ya tiene, consecuencias afortunadas”.³¹ Como para lo argentino borgeano, la identidad judía en *Mishiguene* prefiere sustraerse de repliegues demasiado visibles, de esas marcas que constituyen menos una evidencia que una traba para el mantenimiento del judaísmo. Sus tonos son otros, y otra su forma de tomar posición. Porque es precisamente en Argentina donde esta relación cobra una dimensión esencial fusionándose con el entramado cultural del país. Porque la tradición judía *desde la óptica porteña* es también aquí, y acaso principalmente, una *condición de lectura*.

Babaganoush, sí; *muhamara*, también.³² En *Mishiguene* podrá comer sopa de *kneidalaj* y *carciofi a la giudia* con huevo trufado y *labneh*.³³ También podrá comer *burekas* de papas trufadas servidas con espuma de huevo trufada –la anáfora no es baladí cuando trufa y lujo son una y la misma cosa–.

³⁰ Martín Kohan, *La vanguardia permanente* (Buenos Aires: Paidós, 2021), 103; Jorge Luis Borges. “El escritor argentino y la tradición”, en *Obras completas. Tomo I* (Barcelona: Emecé, 1996), 267–74.

³¹ Borges, “El escritor argentino y la tradición”, 273.

³² Aunque la cocina de la zona de levante está llena de recetas de berenjena, el *babaganoush* es una de las más conocidas. En esta versión la berenjena está hecha sobre un fuego de leña y después condimentada con aceite de oliva, lima, almendras tostadas, *coulis* de tomate y *tabina*, MISHIGUENE (@mishigueneba), “Una experiencia que podés repetir siempre. Inagotable. Nuestro babaganoush”, *Instagram*, 27 de enero de 2022, <https://www.instagram.com/p/CZP8TSMO5HS/?igshid=MzRIODBiNWFIZA==>; Con respecto a la *muhamara*, se han practicado distintas versiones del mismo plato. En 2022 se servía un plato más cercano a la clásica versión de los judíos sirios (véase Koenig, *The Jewish cookbook*, p. 100). En 2023, a esta crema a base de pimientos rojos y nueces se le han añadido langostinos a la plancha en homenaje (de acuerdo con su nombre y como se puede leer en la carta: “Muhammara de langostinos Uri Buri”) al famoso restaurante de pescados y mariscos de Acre (Israel).

³³ Los *kneidalaj* son uno de los platos más populares de la cocina judía asquenazí. Aquí las albóndigas de harina de *matzá* se rellenan de codornices y se acompañan con gírgolas confitadas y con un caldo de pollo y hongos.

Las *carciofi a la giudia* es, quizá, el plato más conocido de la comunidad judía romana. En *Mishiguene* las alcachofas se sirven fritas en dos tiempos y acompañadas con los ingredientes aquí citados, MISHIGUENE (@mishigueneba), “Temporada de alcauciles”, *Instagram*, 1 de agosto de 2023, https://www.instagram.com/p/Cval8_yup3I/?igshid=MzRIODBiNWFIZA==.

Podrá comer, digo, y, sobre todo, podrá *reconocer*, pues todas estas recetas pertenecen, sin muchas vacilaciones, al amplio patrimonio alimentario que popularmente se le presumiría a lo judío. Los platos tradicionales, por tanto, consiguen mantenerse aun cuando queda explícita cierta claudicación de lo judío ante otras lógicas. Sin embargo, –y aquí lo interesante– no solo podrá degustar esos platos, sino que también podrá deleitarse con los que, desde su sola proposición, constituyen un ensanchamiento –casi hasta su resquebrajamiento– de aquella tradición. Solo es preciso reparar en el *Meorav de Mar*, el plato hecho a partir de un hummus de garbanzos, pulpo ahumado y fumet de mejillones;³⁴ en los *Chipirones Mishiguene* con salsa *tarator*, tinta de calamar, anchoas y ajos confitados;³⁵ o en las *Ostras & Borscht* para darse cuenta de ello.³⁶ Se incorporan alimentos prohibidos por las prescripciones dietéticas judías y, por ende, ausentes en el recetario de la comunidad –en cualquiera de sus asentamientos–.

Condición de lectura, decía. Y es verdad. A la conformación del recetario, por ende, se la descontextualiza, se la pone *fuera de lugar*, se le atribuirle erróneamente –*falseadamente*– una práctica, se la deforma. Incluir mariscos –uno de los alimentos *taref* por excelencia³⁷– y decir que esto es tan judío como aquello otro implica, en efecto, agrandar el concepto, pero por encima de todo, implica transgredirlo, citarlo mal, falsear la cita. Se trata de una ilimitación o abertura antes proscrita por las fronteras comunitarias. De no poner fines, de exponer la indefinición de lo judío. De ahí que también se pueda mezclar lo que antes estaba prohibido por el *kasbrut* o de rediseñarlo para abrir nuevos caminos, para mostrar una identidad en movimiento: *Kibbeh* hecho con pez limón;³⁸ *Jamin* en el que el garrón de cordero se acompaña de maíz tostado y espuma de topinambo; y, por supuesto, *pastrón* –que no *pastrami*– de costilla de asado sobre risotto de *farfalaj* y fondo de cocción *demiglace*.

Irreverente o *meshuggeneh* o *mishiguene*. Traducida o no –*mal* traducida o no–, una palabra clave entonces. Porque ¿qué deseaba Borges para lo argentino sino el cosmopolitismo y la irreverencia? ¿Y cómo proponerlo sino *citando* precisamente la cultura judía? Este es el punto de acoplamiento en el que, entre tanto, confluye *Mishiguene*: una síntesis perfecta entre lo argentino y lo judío que

³⁴ *Meorav* (en hebreo: מעורב) significa mezcla y, a menudo, hace referencia la parrillada mixta jerosolimitana. MISHIGUENE (@mishigueneba), “Meorav es mezcla. Una cocina donde nos encontramos todos”, *Instagram*, 13 de agosto de 22, <https://www.instagram.com/p/ChLQsJVrJKm/?igshid=MzRIODBiNWFIZA==>.

MISHIGUENE (@mishigueneba), “Chipirones Mishiguene: Chipirones y cebollas a la plancha con salsa tarator, tinta de calamar, puré de ajo negro, anchoas, lima y miga de pan jalá tostada con hierbas. Un plato de nuestra carta de verano que también podrás compartir el 14 de febrero en el día de los enamorados”, *Instagram*, 10 de febrero de 2022, <https://www.instagram.com/p/CZz5uyIrVTf/?igshid=MzRIODBiNWFIZA==>.

³⁶ MISHIGUENE (@mishigueneba), “De nuestra nueva carta de invierno: Ostras con vinagreta de borscht, aceite de sésamo, vinagre de sauco, jalapeños encurtidos y espuma de labneh y lima”, *Instagram*, 6 de julio de 2022, <https://www.instagram.com/p/Cfr8zUPLKMK/?igshid=MzRIODBiNWFIZA==>.

³⁷ Tanto *kosher* como *taref* hacen referencia al *kasbrut*, es decir, al conjunto de leyes dietéticas que, incrustadas en todo el sistema de moralidad, guían la preparación y presentación de los alimentos en la religión judía en la dirección de lo metafísico. La palabra *kosher* significa “apto” o “adecuado”, mientras que *taref* significa exactamente lo contrario, específicamente, aquello que no es apto para el consumo humano sobre la base del *kasbrut*. En este sentido, por lo que respecta a los animales acuáticos, el Levítico (11, 9-12) es claro cuando establece que son aptos aquellos que cuentan con aletas y escamas, pero abominables (valga decir, impuros) los que no cumplan con alguna de estas características.

³⁸ Tomas Kalika (@kalikatomas), “Trigo brugol, tartar de pez limón, nueces, albahaca, menta, cilantro, salsa harisa, labne y agua de hierbas”, *Instagram*, 31 de mayo de 2013, <https://www.instagram.com/p/ByI9aAPB-AS/?igshid=MzRIODBiNWFIZA==>.

queda definida por un manejo propio de lo extranjero.³⁹ En *Mishiguene* lo judío, como lo argentino es “la tradición perdida, la traducción, la memoria extranjera, la cita falsa”.⁴⁰ Esta es, en definitiva, la condición de posibilidad para que sigan surgiendo nuevos sentidos en cada uno de los platos. Eso sí, desde el reconocimiento de que, con todo, esos nuevos sentidos pueden tomar –eventual o permanentemente– el camino del malentendido y la deformación. Y que, sin embargo, todos esos caminos sean decididamente judíos.

6. MISHIGUENE, TOCATA Y FUGA.

“Words? Music? No: it’s what’s behind”.⁴¹ El ejercicio de dar voz a todas las tradiciones culinarias judías propuesto por Kalika muestra lo polifónico de esta identidad. Y, sobre todo, muestra lo *indefinido* de esta identidad. Propone un restaurante que se define como judío, y que, sin embargo, se desliga de cualquier vínculo sólido con una identidad clara y distinta. Es más, *Mishiguene* se corre de la noción de identidad para, precisamente por eso, aceptar todas sus problemáticas. Esa es, de hecho, la clave de *disonancia* o *fragmentación* a la que apunto desde el principio, es decir, a la de una identidad basada en la multiplicidad de referencias y de relatos que no aspiran necesariamente a armonizarse, delimitarse o a seguir un patrón. *Strictu sensu*, los platos servidos en *Mishiguene* no siempre son *acordes* a los *reproducidos* por la tradición y, sin embargo, esto no lo hace fracasar en su reivindicación como un restaurante profundamente judío. Por el contrario, son justamente los márgenes de la tipificación -o de las posibles máscaras acústicas- los que posibilitan la aparición de otro proceso armónico que, en tensión con aquel, es capaz de emprender un diálogo y un desplazamiento sobre todas las formas conocidas del patrimonio alimentario judío.

Mishiguene es, en definitiva, un paisaje sonoro. También está hecho a razón de citas acústicas, y hasta de una exaltación del gesto de una lectura en voz alta. O, todavía mejor, de la celebración de una *condición* de lectura en voz alta que, en su ejercicio, implique tanto la re-narración de la tradición como la re-inención de las citas, del orden del discurso y, sobre todo, de las normas de la discusión. Descontextualiza, recontextualiza, coloca, descoloca, vuelve, desenvuelve. Cita mal. *Mishiguene* es el desplazamiento que empieza por reubicar al judaísmo en lo urbano y acaba con la mudanza o, incluso, con la acción y el efecto de desalojar un modelo cultural construido sobre un proceso de creación, de interpretación y de traducción para cobijar a otro distinto, otro que reformule de continuo las prácticas de escritura y lectura de su tradición.

En *Mishiguene* se escalda al vacío el *guelfite fish*; los músicos tocan *klezmer* cada viernes a la noche; los *varékines* se decoran con *gríbenes* y mucha cebollita frita; la *bobe* -ausente- sigue prefiriendo los *kenishes* -ausentes- a una *ensalada César Mishiguene*; el vodka se sienta a la mesa con la berenjena ahumada y el tomate en la fiesta de un *Beba Ganoush*; el novillo de pampa encuentra, por fin, la verdadera fe en un *pastrón*. Se podría decir, incluso, que esta identidad ni siquiera se ajusta a máscara alguna si no fuera porque toda fluidez desemboca en máscara, y en ella concluye.

³⁹ Compárese con Borges, “El escritor argentino y la tradición”, 272–73.

⁴⁰ Ricardo Piglia, *Antología personal* [ePub] (México: Fondo de Cultura Económica, 2014), 163.

⁴¹ James Joyce, *Ulysses*, ed. por Jeri Johnson (Oxford: University of Oxford, 1993), 263.

CONCLUSIONES

En consonancia con las premisas de Douglas, esta tesis ha argüido a favor de la postura que defiende que la alimentación, como sistema complejo de clasificación, regula intercambios y prohibiciones que sirven para preservar la integridad, para reconfigurar o para renegociar la noción de identidad que el grupo maneja. La comida y la cocina se desarrollan más allá del ámbito alimentario en la medida en que moldean la identidad y la cohesión comunitaria tanto como las identidades individuales. Eso sí, de formas diferentes, dinámicas.

Ha sido necesario retrotraerse hasta la Modernidad para dar cuenta de cómo la separación de las diferentes esferas sociales supuso un hito para esta comunidad. Al abandonar la religión como marco total de referencia y socialización, los judíos ensayaron con una desintegración de las hasta entonces identidades y pertenencias totalizadoras y absolutas que hacía de ellos un grupo relativamente homogéneo. En términos cercanos al dialecto kantiano, la Modernidad también representó para los judíos el paso de la heteronomía a la autonomía, un paso amplió la definición en lugar de delimitarla. Por así decirlo, de ahí en adelante, el adjetivo *judío* añadido al sustantivo *identidad* no acotaba la definición, sino que, más al contrario, la complejizaba. La identidad judía se fragmentó, perdió coherencia interna, experimentó un reajuste fuerte. En lo sucesivo, la identidad judía ya no estará exclusivamente ligada a la observancia religiosa, sino también a nociones vinculadas con la pertenencia étnica, cultural o nacional.

Y de todo ello se hizo eco la alimentación. La progresiva integración de los judíos en las sociedades no judías que los circundaban implicó cuestionar y hasta abandonar completamente las prácticas religiosas. Con las migraciones masivas iniciadas en las postrimerías del siglo diecinueve, este fenómeno se hizo especialmente evidente. Más allá de la emancipación europea o la escisión de lo religioso antes citada, fue con la llegada a Estados Unidos cuando el cumplimiento de las leyes dietéticas chocó con mayor vehemencia con la mentalidad de elección individual y con el caudal de posibilidades que ofrecía el nuevo contexto. Cada vez más alejada de lo religioso, la comida judía comenzó a configurarse por las interacciones sociales en las vecindades judías por las redes de solidaridad y por las relaciones comunitarias dadas en la nueva diáspora.

Pero si esto supuso una primera etapa de formación de la cocina judía tal y como se conoce en la actualidad, esta siguió desarrollándose (o, incluso, desplegándose) al amparo de las innovaciones o transformaciones en la identidad judía. En un primer momento, porque a medida que evolucionaban las dinámicas de adaptación cultural, las generaciones sucesivas se enfrentaron al desafío de definir lo judío en entornos muy diferentes a los de sus raíces migratorias. Después, porque con la llegada de la posmodernidad, esa identidad comenzó a encontrar otras vías de expresión. Como se propone aquí, en el contexto posmoderno se produce una segunda emancipación judía, que, más allá del impacto de factores como el Holocausto y el establecimiento del Estado de Israel, no se entiende sino en paralelo a la segunda revolución individualista. Esta segunda emancipación judía, por tanto, no se sostiene sino en una ruptura con los ideales ilustrados que enfatiza la autonomía individual sobre el potencial político de aquella primera emancipación.

Hoy es posible encontrar una multiplicidad de identidades judías, o, mejor dicho, identidades múltiples, a menudo, como afirma Mendes-Flohr, superpuestas y cambiantes. Esto es posible porque, a partir de ese segundo momento emancipatorio, los judíos empezarán a definirse menos por la etnicidad que por la afinidad electiva. Aunque el factor étnico siga presente, serán ellos en todo caso quienes elijan cómo, cuándo y cuánto involucrarse con lo judío. Se trata de una aproximación que podríamos denominar “antiesencialista” donde el reto para los judíos no religiosos será, justamente, encontrar formas de ser judíos independientemente de las normativas externas, ya sean prescritas desde lo religioso o desde otros ámbitos culturales.

Por eso, no sorprende que, para el posjudaísmo argentino, lo determinado está compuesto por lo indeterminado en un sentido, permítase la expresión, casi *deleuziano*. Porque, en efecto, el posjudaísmo crea una determinación para deshacerla. Distanciada de las instituciones y las tradiciones judías, esta es una propuesta enfocada en la autonomía individual y en la adaptación personalizada de la identidad judía. Es, en definitiva, una interpretación que prioriza la estetización de la existencia y la elección individual. El posjudaísmo pretende legitimar la desconexión de las estructuras disciplinarias e institucionales del judaísmo para que los individuos puedan elegir libremente cómo relacionarse con lo judío según sus intereses y deseos, según las circunstancias del momento.

Vale la pena, de todos modos, poner atención a cuáles son las condiciones en las que es posible esa libertad de elección, sobre todo, por el modo en que la cultura de consumo ha sido y es hoy un ámbito para la formación de la identidad judía. Como se ha dicho, el tiempo presente está marcado por procesos intensificados de individualización y por el surgimiento, como lo llamaría Lipovetsky, de un individualismo narcisista. Así, los judíos no afiliados, tenidos en parte o enteramente por libres o por emancipados, son ahora los que ordenan nuevas formas de comunidad a través de actividades personalizadas que priorizan la autonomía y el placer. Tal y como se pone claramente de manifiesto con el proyecto YOK de Buenos Aires, la cultura de consumo contribuye a una reconceptualización del judaísmo, permitiendo que personas no afiliadas a instituciones religiosas practiquen y se identifiquen con la judeidad a través del consumo de productos y experiencias judías contemporáneas. Eso sí, una cultura judía que ha de convertirse en algo *cool*, fluido, flexible, en parte, en suma, del sincretismo individualista.

Ahora bien, en términos de análisis social, todos los cambios descritos no podrían visualizarse sin la atención a las tensiones que, particularmente en el contexto contemporáneo, se producen entre la individualidad y la conformidad social, esto es, sin la atención a cómo se negocian o se mantienen las normas dentro de la comunidad en relación con una identidad propuesta y cómo eso afecta a la cohesión e identidad comunitarias.

Para ello, en una primera aproximación, sirve el marco *cuadrícula y grupo* propuesto por Douglas. Dado que las prácticas culturales están intrínsecamente vinculadas a dinámicas más amplias de poder, dominación y significado simbólico, tal esquema permite examinar cómo se regula la dinámica de poder o de legitimación dentro de la comunidad judía. Es decir, cómo las relaciones de poder influyen en la definición de lo que se considera legítimo, cómo esto se negocia dentro del grupo y, en consecuencia, cuáles son los patrones de consumo que pueden o no emerger. Por eso, son las nociones de Douglas junto a las de Bourdieu sobre el campo social las que constituye, a mi juicio, las herramientas clave para analizar las dos principales variables que configuran a la comunidad judía y su expresión alimentaria en la actualidad: por un lado, lo comunitario; por otro, la distinción.

No existe una competencia entre los paradigmas analíticos sino una complejización o, incluso, un fortalecimiento mutuo. Porque si la británica puso el foco en la formalización del grupo, el francés traducirá el esquema en una categorización de estilos de vida que da cuenta de la clase social de los individuos. Movilizando todos sus recursos analíticos en torno a la distinción, Bourdieu propone que las bases fácticas de la diferenciación se sustentan tanto en el volumen y en la estructura del capital económico como en el de otros capitales o activos sociales inmateriales como son el capital cultural, el social y el simbólico. Así, distintos agentes que han tenido una formación social específica traban relaciones de solidaridad que enhebran sus experiencias, sus gustos, sus identidades sociales y, por tanto, también sus consumos. Y esto lo hacen más allá de sus experiencias comunitarias. Es decir, en parte disuelta la estructura comunitaria tradicional, serán los criterios de distinción de clase los que, también en parte, se superpongan o, incluso, tomen el relevo en el ordenamiento de la comunidad judía. Es por esto por lo que la noción de consumo trabajada por ambos autores es de gran utilidad para entender cómo los alimentos no solo reflejan la identidad individual y grupal, sino que también contribuyen activamente a su construcción y redefinición continua tanto por la vía de las tensiones con los niveles compartidos de clasificación y presión del grupo (Douglas) como por la vía de la distinción social (Bourdieu).

Esto es lo que se verifica una vez cartografiada la presencia y los diferentes modos de expresión de la cocina judía en Buenos Aires. Porque, como se ha puesto de manifiesto a lo largo del trabajo, la cocina judía no solo ilustra la reinterpretación identitaria a través de prácticas culinarias que remiten, interpelan o trascienden la tradición y las fronteras comunitarias, sino que revela cómo dichas acciones participan de los criterios de distinción inscritos en lo culinario. Más concretamente, se puede decir que los cambios en la producción, consumo y presentación de las recetas judías en el escenario gastronómico porteño se deben a dos cuestiones interrelacionadas: una, a la pluralidad y fluidez de la identidad judía contemporánea, y otra, a las dinámicas de distinción de clase.

Como conclusión respecto a la comida *kosher*, se observa que lo culturalmente judío, aquello que remite a las tradiciones heredadas de sus antiguos hogares, no tiene un papel relevante en su configuración. Y eso es así porque la marca de identidad judía, la diferenciación, se explicita por la observancia religiosa, es decir, por el seguimiento de las normas dietéticas. Si usásemos los términos de Douglas, lo *kosher* ya impone un alto nivel compartido de clasificación y una alta presión que posibilita una separación clara frente a los otros. Por eso, aun cuando es posible encontrar diferencias relativas a la estratificación del espacio y la distinción de clases, lo que se observa es una asimilación a las prácticas alimentarias de la sociedad argentina, en particular, y a las dinámicas de consumo de la hipermodernidad alimentaria, en general.

La cocina *kosher* se deslocaliza, la *koolsher* se relocaliza. En la práctica, si esta última ha de definirse, es la que busca lo tradicional, lo auténtico, las recetas heredadas. Pero no solo eso es lo que la determina. En ella, la identidad se abre camino mediante la invocación de estereotipos culturales más o menos flexibles que vinculan determinados alimentos o elaboraciones con identidades localizadas particulares. Y digo más o menos flexibles porque en dichos estereotipos no hay fosilización, sino una adaptación a los gustos contemporáneos o, más concretamente, a los ideales de apropiación e innovación que han redefinido la gastronomía contemporánea.

Si bien, aunque es importante destacar que esta revalorización *cool* de la cocina judía gravita, en buena parte, en la recuperación de las cocinas populares promulgada en la actualidad, su significado trasciende esta noción para abordar una conexión profunda con la reconfiguración de la identidad judía en un contexto más amplio. Auspiciada por las nuevas clases medias postindustriales, esta

cocina *koolsber* podría entenderse como una forma de imponer un esquema propio de clasificación para valorar el judaísmo frente a lo institucionalizado. La eficacia de esta lucha radica en legitimar nuevas formas del judaísmo, transformándolas en características de buen gusto adecuadas para establecer nuevos modelos de identidades sociales. De esta manera, la gourmetización de la cocina judía es otra manifestación más de una nueva sensibilidad judía profundamente emotiva que, en sintonía con la estetización de la existencia, busca y crea nuevos espacios fuera del judaísmo institucionalizado y, a partir de ahí, reinterpreta el capital cultural para otorgar nuevos valores al legado judío a través de las emociones (de la competencia emocional) y los recuerdos familiares.

En este sentido, aunque existen lugares que solo se limitan a reproducir de manera más o menos fiel las recetas tradicionales asociadas al judaísmo (e.g. *La Crespo* o *El Chiri de Villa Kreplaj*), la tendencia general indica que dichas elaboraciones también se fusionan con las tradiciones culinarias argentinas (e.g. la *jalanesa* de Moisha Bakery o el *pancho Villa Crespo* de *Sheikob's bagels*) o, incluso, buscan horizontes más amplios de reinterpretación.

Sin embargo, aunque esta lógica de la valoración de la cocina judía es convincente, no puede considerarse una teoría completa. Se han observado diferentes formas de presentación de la cocina judía. De hecho, no debería considerarse casual que sea *Mishiguene* quien se permita un mayor ensanchamiento de lo que se tiene o puede tener por judío, de lo que se tiene o no por cocina judía. En efecto, un tema recurrente en este trabajo es que las diferentes formas en las que se presenta la cocina judía están relacionadas con los mecanismos de distinción social y de clase que se ponen en juego mediante las prácticas alimentarias. Por eso, la revalorización de la cocina judía alejada de los parámetros religiosos está influenciada sobremanera por la estratificación del espacio y los subsiguientes valores asociados a los diversos escenarios del capital económico, cultural y simbólico de la ciudad: por un lado, Villa Crespo y Palermo, por otro, las zonas históricamente vinculadas a las clases altas porteñas.

No se debe tomar como casualidad, insisto, sino como una prueba de la interrelación entre cocina, consumo e identidad. La inclusión en el recetario judío de ostras (como se ha dicho, alimento prohibido por la ley religiosa judía y en ningún modo presente en la cultura judía) se explica en virtud de la lógica de campo, la cual dicta las tensiones entre elementos estereotipados y los más innovadores y vanguardistas. En este sentido, cuando la legitimidad no deriva de clasificaciones compartidas, la innovación, la ampliación de lo que se considera judío y, en extensión, del recetario judío; en definitiva, el cambio cultural, es directamente proporcional a la acumulación del capital cultural, social y simbólico de los agentes y de los beneficios derivados del prestigio y el reconocimiento asociado a esa posición y grupo social.

Llegado este punto, considero de suficiente interés estimular más investigaciones en torno a los hábitos, prácticas, creencias y significados asociados a la comida de los judíos desde su llegada a Argentina hasta la actualidad.

En primer lugar, debido a que mi estudio encontró un vacío en la historia de la alimentación en Argentina, sugiero una investigación historiográfica sistemática. En este sentido, una posible primera línea de trabajo consistiría en llevar a cabo un estudio histórico que explore la experiencia de inmigrantes judíos desde, al menos, su llegada en el siglo diecinueve a través de la alimentación. Hay investigaciones que podrían servir de modelo. Por ejemplo, tal y como la que desarrolla Hasia R. Diner en *Hungering for America*, sería interesante llevar a cabo un estudio comparativo con otros grupos de migrantes capaz de establecer una panorámica más amplia sobre cómo se adaptaron al

nuevo contexto, cómo negociaron sus posiciones y cómo sus identidades se entrelazaron con otras estructuras o cuestiones sociales como las vinculadas a la clase, el género o la asimilación.

Desde una perspectiva socioantropológica y dado que esta tesis se ha centrado principalmente en los restaurantes como objetos culturales y las elaboraciones presentadas en ellos, sería necesario complementar las contribuciones aquí presentadas con un trabajo etnográfico centrado en la experiencia de los individuos. De esta manera, se podría dilucidar cómo estos judíos no afiliados se relacionan con la alimentación, en general, y con estos objetos, en particular. Además, esto permitiría, entre otras cosas, abordar de manera más completa una de las limitaciones más evidentes de este trabajo: la falta de refutación a través de las experiencias de los sujetos de la hipótesis que propone entender, tal y como lo hace Rachel B. Gross, estas expresiones del judaísmo como formas de religión vivida.

En la misma línea etnográfica, sería relevante llevar a cabo dos estudios detallados adicionales. El primero podría abordar cómo se negocia la conexión entre la identidad judía y la argentina a través de la alimentación, mientras que el segundo debería explorar el impacto que los eventos políticos que han ocurrido en la Franja de Gaza desde el 7 de octubre de 2023 han tenido en y sobre la identidad judía. En relación con este último particular y dado el posicionamiento público de instituciones comunitarias religiosas y no religiosas, chefs, restaurantes y otras personalidades públicas, sería relevante analizar la circulación social del discurso sionista, antisionista y postsionista en el contexto argentino actual.

Asimismo, propongo otras futuras líneas de investigación. Entre ellas, valdría la pena prestar atención al judaísmo observante argentino, principalmente el ortodoxo y ultraortodoxo, en el actual contexto de hipermodernidad alimentaria mediante un estudio etnográfico en profundidad. Esto podría abarcar aspectos como las relaciones entre dieta y salud, la comensalidad doméstica, las ocasiones especiales, los menús típicos, el rol de las mujeres o las salidas a comer fuera. Otra área de investigación sería el análisis de la articulación de propuestas comunitarias a través de lo alimentario o lo culinario, como por ejemplo, los amasados de jalá de *The Shabbos Project* o el Gran Amasado Comunitario de Jalá por Rosh Hashaná celebrado en la comunidad conservadora *Amijai*.

Sería igualmente interesante analizar la industria *kosher* en Argentina. Siguiendo el modelo proporcionado por *Kosher USA: How Coke Became Kosher and Tales of Modern Food*, de Roger Horowitz, sería valioso indagar en los desafíos que enfrentó la mecanización en el siglo veinte en este contexto y, en consecuencia, examinar los debates dentro de la comunidad y su impacto.¹ En esta misma línea, sería pertinente investigar cómo los productos *kosher* se han gourmetizado en la actualidad, como es el caso del vino *kosher* y las explotaciones vinícolas de Mendoza (Argentina), y cuáles son, si es que las hay, las particularidades que este proceso implica para el judaísmo observante.

Finalmente, considerando la etapa inicial casi embrionaria de los estudios dedicados a esclarecer las relaciones entre alimentación y ciudad en América Latina en general, y en Argentina en particular, resulta imperativo realizar investigaciones centradas en el análisis de la interacción entre los procesos de gentrificación o recualificación urbana y la alimentación. Estos estudios deben abordar, tal como sugieren José Antonio Vázquez-Medina y Adrián Hernández Cordero, las transformaciones en los paisajes alimentarios considerando los cambios demográficos, así como

¹ Roger Horowitz, *Kosher USA: How Coke Became Kosher and Tales of Modern Food* (Nueva York: Columbia University Press, 2016).

los procesos subyacentes como la racialización o etnicización del espacio urbano, la turistificación, los problemas de gobernanza y los proyectos de justicia alimentaria.²

² ÍCONOS. Revista de Ciencias Sociales, “Invitación a presentar artículos/call for papers”, https://www.flacso.edu.ec/sites/default/files/2023-05/Convocatoria_icons_79_espanol.pdf.

BIBLIOGRAFÍA

7Caníbales. “Mishiguene inaugural en Ciudad de México”. *7Caníbales*, 10 de marzo de 2022, <https://www.7canibales.com/restaurantes/mishiguene-mexico/>.

Abélès, Marc. “El campo y el subcampo”. En *De la etnografía a la antropología reflexiva: nuevos campos, nuevas prácticas, nuevas apuestas*, de Christian Ghasarian *et al.*, dir. por Adolfo Colombres, trad. Silvia N. Labado, 43–52. Buenos Aires: Ediciones del Sol, 2008.

Adorno, Theodor W. “El ensayo como forma”. En *Notas de literatura*, trad. Manuel Sacristán, 11-36. Barcelona: Ariel, 1962.

Ahmed, Sarah. *La política cultural de las emociones*, trad. Cecilia Olivares Manduy. México: Universidad Nacional Autónoma de México, 2015.

Alcoba, Natalie. “En Argentina, la inflación supera el 100 por ciento (y los restaurantes están llenos)”. *The New York Times*, 19 de junio de 2023, <https://www.nytimes.com/es/2023/06/19/espanol/argentina-inflacion-restaurantes.html>.

Aldredge, Marcus. “Heebster: Community and Identity (Re)construction of Urban Jewish Hipsters”. En *Co-opting Culture. Culture and Power in Sociology and Cultural Studies*, ed. por B. Garrick Harden and Robert Carley, 225–50. Lanham: Lexington Books, 2009.

Alef-Jojmá, ed. *El Talmud: Tratado de Berajot II*. Madrid: EDAF, 2004.

Alfaro Velcamp, Theresa. “The Historiography of Arab Immigration to Argentina: The Intersection of the Imaginary and the Real Country”. En *Arab and Jewish Immigrants in Latin America*, ed. por Ignacio Klich y Jeffrey Lesser, 227–48. Londres: Routledge, 2013.

Algranti, Joaquín y Damián Setton. *Clasificaciones imperfectas. Sociología de los mundos religiosos*. Buenos Aires: Biblos, 2022.

Álvarez de Celis, Fernando. *Transformaciones económico-territoriales en las áreas de Palermo Viejo y Palermo Hollywood*. Buenos Aires: CEMED Centro de Estudios para el Desarrollo Económico Metropolitano, 2003, <https://www.estadisticaciudad.gob.ar/eyc/?p=38224>.

AMIA Comunidad Judía. “Mi Buenos Aires judío: El barrio del ‘Once’”. *Google Arts & Culture*, <https://artsandculture.google.com/story/5gWRF8A3sUxwIA?hl=es>.

AMIA Comunidad Judía. “Mi Buenos Aires judío: Entre ‘Knishes’ y ‘Burekas’”. *Google Arts & Culture*, <https://artsandculture.google.com/story/uAVROn-qnB46Jg?hl=es>.

AMIA Comunidad Judía. “Mi Buenos Aires judíos: El Primer Barrio”. *Google Arts & Culture*, https://artsandculture.google.com/story/_gUxW55guklnJA?hl=es.

Amigas Sefardíes de Na’amat, ed. *Cocinando al estilo sefardí: Berajá y salú: Comidicas y dulzurias al estilo de nuestras madres y abuelas*. Buenos Aires: Amigas Sefardíes de Na’amat, 1994.

Ammerman, Nancy T. *Everyday Religion: Observing Modern Religious Lives*. Oxford: Oxford University Press, 2007.

Appadurai, Arijun. “Gastro-Politics in Hindu South Asia”. *American Ethnologist* 8, núm. 3 (1981), 495–511, <https://www.jstor.org/stable/644298>.

Arditi, Benjamín. *La política en los bordes del liberalismo. Diferencia, populismo, revolución, emancipación*. Barcelona: Gedisa, 2017.

Ariel, Ari. “Jewish food in the diaspora”. En *The Oxford Handbook of the Jewish Diaspora*, ed. por Hasia R. Diner, 677–786. Nueva York: Oxford University Press, 2021.

Arizaga, Cecilia. *Sociología de la felicidad. Autenticidad, bienestar y management del yo*. Buenos Aires: Biblos, 2017.

Arletta, Fernando. *Religión, esfera pública, mundo privado: La libertad religiosa y la neutralidad del Estado en las sociedades secularizadas*. Zaragoza: Prensas Universitarias de Zaragoza, 2015.

Ascher, François. *Le mangeur hypermoderne: Une figure de l'individu éclectique*. París: Odile-Jacob, 2005.

Augé, Marc. *Los ‘no lugares’: espacios del anonimato. Una antropología de la sobremodernidad*, trad. Margarita Mizraji. Barcelona: Gedisa, 2000.

Avieli, Nir. *Food and Power: A Culinary Ethnography*. Oakland: University of California Press, 2018.

Aviv, Caryn y David Shneer. *New Jews. The End of the Jewish Diaspora*. Nueva York y Londres: New York University Press, 2005.

Avni, Haim. *Argentina y la Historia de la inmigración judía (1810-1950)*. Buenos Aires: Universidad Hebrea de Jerusalén, 1983.

Avramow, Matías. “Al Galope. Le vendían carne al último rey de Egipto y fundaron la primera parrilla kosher de Buenos Aires”. *La Nación*, 26 de septiembre de 2022, <https://www.lanacion.com.ar/lifestyle/al-galope-le-vendian-carne-al-ultimo-rey-de-egipto-y-fundaron-la-primera-parrilla-kosher-de-buenos-nid26092022/>.

Azria, Regine y Mohamed M. Hammu. “Los judíos, el judaísmo y la modernidad”. *Historia, Antropología y Fuentes Orales* 15 (1996), 131–42, <http://www.jstor.org/stable/27752840>.

Azria, Regine. “The diaspora-community-tradition paradigms of Jewish identity: a Reappraisal”. En *Jewish survival: The identity problem at the close of twentieth century*, ed. por Ernest Krausz y Gitta Tulea., 21–32. New Brunswick: Transaction Publishers, 1998.

Bachmann, Jeanne, Ilka Besthof y Recha Würzburger. *La cocina judía moderna: de acuerdo a las normas tradicionales*, 2ª ed. Buenos Aires: Sigal, 1961.

Bahloul, Joëlle. “Jewish Foods at the Turn of the Twenty-First Century”. En *The Handbook of Food and Anthropology*, ed. por Jakob A. Klein y James L. Watson, 94–114. Londres y Nueva York: Bloomsbury Academic, 2019.

Bailey, Edward. “The Implicit Religion of Contemporary Society: Some Studies and Reflections”. *Social Compass* 37, núm. 4 (1990), 483–98.

Bailey, Edward. *Implicit Religion in Contemporary Society*. Kampen y Weinheim: Kok Pharos Publishing House, 1997.

Balinska, Maria. *The Bagel: The Surprising History of a Modest Bread*. New Haven: Yale University Press, 2008.

Bar Shalom, Teodoro. *La desconocida colonización urbana de la JCA en Argentina, 1900- 1930*. Jerusalén: Zur-On, 2014.

Baron, Ilan Zvi y Galia Press-Barnathan. “Foodways and Foodwashing: Israeli Cookbooks and the Politics of Culinary Zionism”. *International Political Sociology* 15, núm. 3 (2021), 338–58, <https://doi.org/10.1093/ips/olab007>.

Barthes, Roland. “Pour une psycho-sociologie de l'alimentation contemporaine”. *Annales. Histoire, Sciences Sociales* 16, núm. 5 (1961), 977–86, <https://doi.org/10.3406/ahess.1961.420772>.

Barthes, Roland. *Mitologías*, trad. Héctor Schmucler, 12ª ed. México, D. F; Madrid: Siglo XXI, 1999.

Basil, Michael y Debra Z. Basil. "Reflections on Ultra-Fine Dining Experiences". En *Memorable Customer Experiences. A Research Anthology*, ed. por Adam Lindgreen, Joëll Vanhamme y Michael B. Beverland, 135–48. Londres: Gower/ Farnham, 2009.

Baudrillard, Jean. *La sociedad de consumo. Sus mitos, sus estructuras*, trad. Alcira Bixio. Madrid: Siglo Veintiuno, 2009.

Bauman, Zygmunt. *Modernidad líquida*, trad. Jaime Arrambide Squirru y Mirta Rosenberg. México: Fondo de Cultura Económica, 2003.

Baur, Joe. "The food legacy of a Holocaust survivor". *BBC World's Table*, 20 de julio de 2022, <https://www.bbc.com/travel/article/20220719-the-food-legacy-of-a-holocaust-survivor>.

Beck, Ulrich, Anthony Giddens y Scott Lash. *Modernización reflexiva: Política, tradición y estética en el orden social moderno*, trad. Jesús Alborés. Madrid: Alianza, 2001.

Bell, Lawrence D. *The Jews and Perón: communal politics and national identity in Peronist Argentina, 1946-1955*. Tesis doctoral, The Ohio State University, 2002, <https://www.proquest.com/dissertations-theses/jews-peron-communal-politics-national-identity/docview/305587480/se-2>.

Bellah, Robert N. y Phillip E. Hammond. *Varieties of Civil Religion*. San Francisco: Harper and Row, 1980.

Beltrami, Alicia. "La nueva cultura judía se celebró en Palermo". *Crítica de la Argentina*. 29 de marzo de 2010, <https://docplayer.es/151619807-Critica-acaten-pasen-y-el-papa-sigue-pidiendo-perdon-una-goleada-sepulto-a-boca-mucho-ruido-poco-petroleo.html>.

Ben-Rafael, Eliezer. "Las etnicidades judías en Israel", trad. por Antonio Hermosa Andújar, *Araucaria. Revista Iberoamericana de Filosofía, Política y Humanidades* 10, núm. 19 (2008), 99-111.

Ben-Yosef, Gili. "Judaísmo a tu manera?: What it Means to be Jewish in 21st Century Buenos Aires". *Sociology Honors Papers 1* (2009), <https://digitalcommons.conncoll.edu/sociologyhp/1>.

Benbassa, Esther. *El sufrimiento como identidad*, trad. Belén Gala Valencia. Madrid: Abada, 2011.

Beriss, David y David Sutton, eds. *The Restaurants Book: Ethnographies of Where We Eat*. Oxford; Nueva York: Berg, 2007.

Bernstein, Julia. *Food for Thought: Transnational Contested Identities and Food Practices of Russian-Speaking Jewish Migrants in Israel and Germany*. Frankfurt y Nueva York: Campus Verlag GmbH, 2010.

Berthelot, Jean-Michel. "Texte scientifique et essai: le cas des sciences humaines". En *L'essai: métamorphoses d'un genre*, ed. por Pierre Glaudes, 47–62. Toulouse: PUM, 2002.

Bloom, Evan y Rachel Levin. *Eat Something: A Wise Sons Cookbook for Jews Who Like Food and Food Lovers Who Like Jews*. La Vergne: Chronicle Books, 2020.

Bokser-Liwerant, Judit et al. "Cuarenta años de cambios: transiciones y paradigmas". En *Pertenencia y alteridad. Judíos en/ de América Latina: cuarenta años de cambios*, coord. por Haim Avni et al., 13–84. Madrid: Iberoamericana, 2011.

Bokser-Liwerant, Judit. "Identidad y alteridad. Los dilemas del judaísmo en la modernidad". En *Ateologías*. Ed. por Benjamín Meyer Foulkes, 93–126. México: CNCyA; Fractal, 2006.

Bokser-Liwerant, Judit. "Los judíos de América Latina. Los signos de las tendencias: juegos y contrajuegos". En *Pertenencia y alteridad. Judíos en/ de América Latina: cuarenta años de cambios*, coord. por Haim Avni et al., 115–64. Madrid: Iberoamericana, 2011.

Bokser-Liwerant, Judith. "Latin American Jews. A Transnational Diaspora". En *Transnationalism. Diasporas and the advent of a new (dis)order*, ed. por Eliezer Ben-Rafael y Yitzhak Sternberg, 351–74. Leiden y Boston: Brill, 2009.

- Borges, Jorge Luis. “El escritor argentino y la tradición”. En *Obras completas. Tomo I*, 267–74. Barcelona: Emecé, 1996.
- Borges, Jorge Luis. “El Sur”. En *Obras completas I: 1923-1949*, 524–9. Barcelona: Emecé, 1996.
- Borowitz, Eugene B. *Renewing the Covenant: A Theology for the Postmodern Jew*. Philadelphia, Nueva York y Jerusalén: The Jewish Publication Society, 1991.
- Boterman, Willem R. “A Flavour of Class-Based Spatial Change: Geographies of Haute Cuisine in the Netherlands”. *Tijdschrift voor Economische en Sociale Geografie* 109, núm. 1 (2017), 161–70, <https://doi.org/10.1111/tesg.12268>.
- Bourdieu, Pierre y Jean-Claude Passeron. *La reproducción: elementos para una teoría del sistema de enseñanza*, trad. María de la Paz Georgiadis. Buenos Aires: Siglo Veintiuno, 2017.
- Bourdieu, Pierre y Loïc Wacquant. *Una invitación a la sociología reflexiva*, traducido por Ariel Dillon. Buenos Aires: Siglo Veintiuno, 2005.
- Bourdieu, Pierre. *El sentido práctico*, trad. Ariel Dillon. Buenos Aires: Siglo Veintiuno, 2008.
- Bourdieu, Pierre. *La distinción: criterios y bases sociales del gusto*, trad. M^a del Carmen Ruíz de Elvira. Buenos Aires: Taurus, 1998.
- Bourdieu, Pierre. *Razones prácticas. Sobre la teoría de la acción*, trad. Thomas Kauf. Barcelona: Anagrama, 1999.
- Bourlessas, Panos, Samantha Cenere y Alberto Vanolo. “The work of foodification: an analysis of food gentrification in Turin, Italy”. *Urban Geography* 43, núm. 9 (2022), 1328–49, <https://doi.org/10.1080/02723638.2021.1927547>.
- Brenner, David. “Consuming Identities: German-Jewish Performativity after the ‘Schoah’”. En *Longing, Belonging, and the Making of Jewish Consumer Culture*, ed. por Gideon Reuveni y Nils Roemer, 201–26. Leiden y Boston: Brill, 2010.
- Brinkmann, Tobias. “Jewish Migration”, trad. Michael Osmann, *European History Online (EGO)-Institute of European History (IEG)*, 3 de diciembre de 2010, http://ieg-ego.eu/en/threads/europe-on-the-road/jewish-migration#section_6.
- Brodsky, Adriana M. “Kosher McDonald’s Sign (Argentina, 1998)”. En *Jews across the Americas: A Sourcebook, 1492-Present*, ed. por Adriana M. Brodsky y Laura Arnold Leibman, 449–51. Nueva York: New York University Press, 2023.
- Brodsky, Adriana M. “The Battle against Guefilte Fish: Asserting Sephardi Culinary Repertoires among Argentine Jews in the Second Half of the Twentieth Century”. En *Global Jewish Foodways: A History* [ePub], ed. por Hasia R. Diner y Simone Cinotto, eds. Lincoln y Londres: University of Nebraska Press, 2018.
- Brodsky, Adriana M. *Sephardi, Jewish, Argentine: Creating Community and National Identity, 1880-1960*. Bloomington; Indianapolis: Indiana University Press, 2016.
- Brodsky, Adriana y Ranaan Rein, eds. *The New Jewish Argentina. Facets of Jewish Experiences in the Southern Cone*. Leiden y Boston: Brill, 2013.
- Bronner, Simon J. *Framing Jewish Culture: Boundaries and Representations*. Liverpool: Liverpool University Press, 2014.
- Brook, Vincent, ed. *You Should See yourself: Jewish Identity in Postmodern American Culture*. New Brunswick y Nueva York: Rutgers University Press, 2006.
- Brooks, David. *Bobos in Paradise: The New Upper Class and How They Got There*. Nueva York: Simon & Schuster Paperbacks, 2004.

Brumberg-Kraus, Jonathan. “‘Bread from Heaven, Bread from the Earth’: Recent Trends in Jewish Food History Writing”. En *Writing Food History: A Global Perspective* [ePub], ed. por Kyri W. Claflin y Peter Scholliers. Londres y Nueva York: Bloomsbury, 2012.

Byrkjeflot, Haldor, Jesper Strandgaard Pedersen y Silviya Svejenova. “From Label to Practice: The Process of Creating New Nordic Cuisine”. *Journal of Culinary Science & Technology* 11, núm. 1 (2013), 36–55, <https://doi.org/10.1080/15428052.2013.754296>.

Cabrera, Sandra. “Marketing gastronómico. La experiencia de convertir el momento del consumo en un recuerdo memorable”. *Cuadernos del Centro de Estudios en Diseño y Comunicación* XIII 45 (2013), 165–74, <https://doi.org/10.18682/cdc.vi45.1842>.

Caham, Abraham. *The Rise of David Levinsky*. Nueva York: Penguin Books, 1993.

Calvo, Manuel. “Migration et alimentation”, *Social Science Information* 21, núm. 3 (1982), 383–446, <https://doi.org/10.1177/053901882021003003>.

Candelaria Penido, “El esplendor de la cocina judía: mesas y ciclos que roban suspiros en Buenos Aires”. *elDiarioAr*, 3 de diciembre de 2021, https://www.eldiarioar.com/blog/lacuacion-del-disfrute/esplendor-cocina-judia-mesas-ciclos-roban-suspiros-buenos-aires_132_8551868.html.

Canetti, Elías. *Masa y poder. Obra completa 1*, trad. y ed. por Juan José del Solar. Barcelona: DeBolsillo, 2011.

Caro, Isaac. “Ortodoxias, disidencias y nuevas identidades en el judaísmo argentino y chileno”. *Cuadernos Judaicos* 25 (2008), 157–74, <https://doi.org/10.5354/cj.v0i25.25628>.

Caro, Isaac. *Islam y judaísmo contemporáneos en América Latina. Los casos de Argentina, Brasil y Chile*. Santiago de Chile: RIL editores, 2010.

Carr, C. Lynn. “Beyond the Synagogue: Jewish Nostalgia as Religious Practice”. *Reading Religion*, 1 de septiembre de 2021, <https://readingreligion.org/9781479803385/beyond-the-synagogue/>.

Cassirer, Ernst. *Filosofía de la Ilustración*, 3ª ed., trad. Eugenio Imaz. México: Fondo de Cultura Económica, 1993.

Cecilia Díaz Méndez y Cristóbal Gómez Benito. “Una aproximación a las teorías y los debates actuales en torno a la alimentación contemporánea”. En *¿Cómo comemos? Cambios en los comportamientos alimentarios de los españoles*, coord. por Cecilia Díaz Méndez, 23–50. Madrid: Editorial Fundamentos, 2005.

Charles, Sébastien. “El individualismo paradójico. Introducción al pensamiento de Gilles Lipovetsky”, en *Los tiempos hipermodernos*, trad. Antonio-Prometeo Moya, de Gilles Lipovetsky y Sébastien Charles, 11–50. Barcelona: Anagrama, 2004

Charmé, Stuart Z. *Authentically Jewish: identity, culture, and the struggle for recognition*. New Brunswick: Rutgers University Press, 2022.

Charmé, Stuart Z., Bethamie Horowitz, Tali Hyman y Jeffrey S. Kress, “Jewish Identities in Action: An Exploration of Models, Metaphors, and Methods”. *Journal of Jewish Education* 74, núm. 2 (2008), 115–43, <https://doi.org/10.1080/15244110802126640>.

Cherjovsky, Iván. *Recuerdos de Moisés Ville: La colonización agrícola en la memoria colectiva (1910-2010)*. Buenos Aires: Teseo, 2017.

Cicchelli, Vincenzo. *Pluriel et commun. Sociologie d'un monde cosmopolite*. París: Les Presses de Sciences, 2016.

Cipriani, Roberto. *Diffused Religion: Beyond Secularization*, trad. Kay McCarthy. Cham: Palgrave MacMillan, 2017.

Clastres, Pierre. “Entre silencio y diálogo”. En *Constructores de otredad. Una introducción a la Antropología Social y Cultural*, 3ª ed., ed. por Mauricio Boivin, Ana Rosato y Victoria Arribas, 14–5. Buenos Aires: Antropofagia, 2004.

Cohen, Carla. “Nouvelle Jewish Cuisine: Cookbooks offer lighter fare for Passover”. *The Washington Post*, 11 de abril de 1989, <https://www.washingtonpost.com/archive/lifestyle/food/1989/04/12/nouvelle-jewish-cuisine/940d2742-b2ca-4861-bf5f-e78b4b83f342/>.

Cohen, Jake. *Jew-ish: Reinvented Recipes from a Modern Mensch: A Cookbook*. Boston: Houghton Mifflin Harcourt, 2021.

Colón Moleiro, Eric. “McDonald’s para judíos en Buenos Aires”. *El Estímulo*, 9 de octubre de 2016, <https://elestimulo.com/ub/viciosidades/2016-10-09/mc-donalds-para-judios-en-buenos-aires/>.

Conde Caballero, David, Borja Rivero Jiménez y Lorenzo Mariano Juárez, “Tradition, upward social mobility, and sophistication: An ethnographic appraisal of the patatera”. *International Journal of Gastronomy and Food Science* 31 (2023), <https://doi.org/10.1016/j.ijgfs.2022.100651>.

Contreras, Jesús y Mabel Gracia. *Alimentación y cultura: perspectivas antropológicas*. Barcelona: Ariel, 2005.

Cook, Isaac y Phillip Crang. “The World on a plate: culinary culture, displacement and geographical knowledges”. *Journal of Material Culture* 1, núm. 2 (1996), 131–54, <https://doi.org/10.1177/135918359600100201>.

Cooper, John. *Eat and Be Satisfied: A Social Hostry of Jewish Food*. Northvale: Jason Aronson, 1993.

Covarrubias, Marco et al. “Las instituciones de educación superior como agentes activos en la valorización gastronómica: el caso de los productos chinamperos de Xochimilco, en la Ciudad de México”. En *Popular ayer, foodie hoy. Sabor, comida, clase y distinción en el siglo XXI*, ed. por David Conde Caballero et al., 189–210. Editorial Aula Magna-McGraw-Hill, 2024.

Crossan, John D. *El Jesús de la historia: vida de un campesino judío*, trad. Teófilo de Lozoya. Barcelona: Crítica, 2000.

Cutolo, Vicente O. *Buenos Aires: Historia de las calles y sus nombres*, tomo II. Buenos Aires: Editorial Elche, 1988.

Dashefsky, Arnold y Howard M. Shapiro. *Ethnic Identification Among American Jews: Socialization and Social Structure*. Lexington: Lexington Books, 1974.

Davis, Mitchell. *The Mensch Chef: Or Why Delicious Jewish Food Isn't an Oxymoron*. Nueva York: Clarkson Potter, 2002.

DellaPergola, Sergio. “World Jewish population, 2019”. En *American Jewish Year Book 2019. The Annual Record of the North American Jewish Communities Since 1899*, ed. por Arnold Dashefsky y Ira M. Sheskin, 263–353. Cham: Springer, 2020.

Denker, Joel. “The ‘Heartburn of Nostalgia’: Jewish Food in America”. En *The World on a Plate: A Tour through the History of America’s Ethnic Cuisine*, 65–88. Lincoln: University of Nebraska Press, 2003.

Denzin, Norman K. y Yvonna S. Lincoln. “Introducción general. La investigación cualitativa como disciplina y como práctica”. En *El campo de la investigación cualitativa: Manual de investigación cualitativa. Vol. I*, trad. Cecilia Pavón, coord. por Norman K. Denzin y Yvonna S. Lincoln, 43–102. Barcelona: Gedisa, 2012.

Derrida, Jacques. *El tocar, Jean Luc Nancy*, trad. Irene Agoff. Buenos Aires, Amorrurtu, 2011.

Derrida, Jacques. *La escritura y la diferencia*, trad. Patricio Peñalver. Barcelona: Anthropos, 1989.

Deutsch, Jonathan y Rachel D. Saks. *Jewish American Food Culture*. Lincoln: University of Nebraska Press, 2008.

Díaz Orueta, Fernando y María Luisa Lourés Seoane. “La ciudad postfordista: economía cultural y recualificación urbana”. *Revista de Economía Crítica* 2, núm. 2 (2003), 105–21, <https://revistaeconomicritica.org/index.php/rec/article/view/294>.

Diner, Hasia D. Prefacio a *Feasting and Fasting: The History and Ethics of Jewish Food* [ePub], ed. por Aaron S. Gross, Jody Myers y Jordan D. Rosenblum. Nueva York: New York University Press, 2019.

Diner, Hasia R. “Street Food and Street Life in Immigrant Enclaves: A Case Study of the Jews of the United States”. En *Food Mobilities: Making World Cuisines* [ePub], ed. por Daniel E. Bender y Simone Cinotto. Toronto, Buffalo y Londres: University of Toronto Press, 2024.

Diner, Hasia R. *Hungering for America: Italian, Irish, and Jewish Foodways in the Age of Migration*. Cambridge: Harvard University Press, 2002.

Diner, Hasia R. *Lower East Side memories: a Jewish place in America*. Princeton y Oxford: Princeton University Press, 2000.

Diner, Hasia R. y Simone Cinotto, eds. *Global Jewish Foodways. A History* [ePub]. Lincoln: University of Nebraska Press, 2018.

Dobkin, Kelly. “Why There’s Never Been a Better Time to Eat Jewish Food”. *Thrillist*, 15 de junio de 2019, <https://www.thrillist.com/eat/nation/how-jewish-food-became-trendy>.

Douglas, Mary y Baron Isherwood. *El mundo de los bienes: hacia una antropología del consumo*, trad. Enrique Mercado. México D. F.: Grijalbo, 1990.

Douglas, Mary. *Mary Douglas: Collected Works. Volume VI. The World of Goods. Towards an Anthropology of Consumption*. London y Nueva York: Routledge, 2003.

Douglas, Mary. *Pureza y peligro. Un análisis de los conceptos de contaminación y tabú*, traducción de Edison Simons. Buenos Aires: Ediciones Nueva Visión, 2007.

Douglas, Mary. *Símbolos naturales. Exploraciones en cosmología*, trad. Carmen Criado. Madrid: Alianza Universidad, 1988.

Dujovne, Alejandro, Daniel Goldman y Darío Sztajnszrajber, comp., *Pensar lo judío en la Argentina del siglo XXI*. Buenos Aires: Capital Intelectual, 2011.

Dujovne, Alejandro. *Una historia del libro judío: la cultura judía argentina a través de sus editores, libreros, traductores, imprentas y bibliotecas*. Buenos Aires: Siglo Veintiuno, 2014.

Eisenstadt, Shmuel N. “La dimensión civilizadora de la modernidad. La modernidad como una forma concreta de civilización”. En *Las contradicciones culturales de la modernidad*, ed. por Jostetxo Beriain y Maya Aguiluz, 260–86. Barcelona: Anthropos, 2007.

Elía, Ricardo. “El Café Izmir, emblema de convivencia interreligiosa”. *Valores Religiosos*, <https://valoresreligiosos.com.ar/Noticias/el-cafe-izmir-emblema-de-convivencia-interreligiosa-15227>.

Elias, Megan. “Summoning the Food Ghosts: Food History as Public History”. *The Public Historian* 34, núm. 2 (2012), 13–29, <http://www.jstor.org/stable/10.1525/tph.2012.34.2.13>.

Elías, Norbert. *El proceso de civilización: investigaciones sociogenéticas y psicogenéticas*, trad. Ramón García Cotarelo, 4ª ed. Ciudad de México: Fondo de Cultura Económica, 2021.

Erdei, Ezequiel. “Demografía e identidad: a propósito del estudio de población judía en Buenos Aires”. En *Pertenencia y alteridad. Judíos en/de América Latina: cuarenta años de cambio*, ed. por Haim Avni et al., 341–64. Madrid: Iberoamericana-Vervuert, 2011.

Ergas, Diana. *El gourmet kosher*, 2ª ed. Buenos Aires: Maor, 2012.

Ergas, Diana. *La cocina judía moderna en América Latina: sus platos tradicionales, sus leyes espirituales, de Oriente a Occidente*. Buenos Aires: Milá, 2003.

Escudé, Carlos y Beatriz Gurevich. “Limits to governability, corruption, and transnational terrorism: the case of the 1992 and 1994 attacks in Buenos Aires”. *ELAL: Estudios Interdisciplinarios de América Latina y el Caribe* 14 (2003), 127-48.

Esposito, Roberto. *Communitas: origen y destino de la comunidad*, trad. Carlo Rodolfo Molinari Marotto. Buenos Aires: Amorrurto, 2003.

Esposito, Roberto. *Dieci pensieri sulla politica*. Bologna: Società Editrice Il Mulino, 2011.

Fairclough, Norman. “Critical discourse analysis and the marketization of public discourse. The universities”. *Discourse and Society* 4, núm. 2 (1993), 133-68, <https://doi.org/10.1177/0957926593004002002>.

Febvre, Lucien. “Répartition géographique des fonds de cuisine en France”. *Travaux du 1er Congrès International de Folklore*, Tours, France (1938), 123-130.

Feierstein, Ricardo. *Historia de los judíos argentinos*, 3ª ed. Buenos Aires: Galerna, 2006.

Feierstein, Ricardo. *Memoria e identidad: las avenidas del barrio judío en la ciudad literaria*. Buenos Aires: Acervo Cultural, 2021.

Feiner, Shmuel. *Haskalah and History: The Emergence of a Modern Jewish Historical Consciousness*. Londres y Portland: Littman Library of Jewish Civilization, 2004.

Feiner, Shmuel. *The Jewish Enlightenment*, trad. Chaya Naor. Philadelphia: University of Pennsylvania Press, 2004.

Feiner, Shmuel. *The Origin of Jewish Secularization in Eighteenth-Century Europe*, trad. Chaya Naor. Philadelphia: University of Pennsylvania Press, 2010.

Ferguson, Priscilla P. *Accounting for Taste: The Triumph of French Cuisine*. Bristol: The University of Chicago Press, 2006.

Fernández López, José Antonio. “El espejo invertido de la asimilación. Judaísmo, emancipación e identidad negativa”. *Araucaria* 51, núm. 3 (2022), 123-48, <https://doi.org/10.12795/araucaria.2022.i51.06>.

Ferrant, María José. “Uno de los mejores restaurantes de Argentina acaba de abrir sus puertas en la CDMX”. *Food & Pleasure*, 11 de noviembre de 2022, <https://foodandpleasure.com/mishiguene-cdmx/#:~:text=Ejercicio-Uno%20de%20los%20mejores%20restaurantes%20de%20Argentina%20acaba%20de%20abrir,un%20espacio%20en%20la%20CDMX>.

Ferraro, Samantha. “Plantain Latkes with Avocado Cream Recipe: A Latin Twist on a classic Hanukkah dish”. *The Nosh*, 13 de diciembre de 2016, <https://www.myjewishlearning.com/the-nosh/plantain-latke-recipe-with-avocado-crema/>.

Finkelstein, Joanne. “Foodtainment”. *Performance Research: A Journal of the Performing Arts* 4, núm. 1 (1999), 130-6, <https://doi.org/10.1080/13528165.1999.10871653>.

Fintz, Marc. *The History of Bagels in America*. Nueva York: Lulu, 2019.

Fiorani, Flavio. “La pertenencia frágil. Formas e interrogaciones de la condición judía en Sergio Chejfec y Carolina Esses”. En *Mundos del hispanismo: Una cartografía para el siglo XXI: AIH Jerusalén 2019*, coord. por Ruth Fine, Florinda F. Goldberg y Or Hasson. Madrid: Iberoamericana Vervuert, 2022.

Fireberg, Haim y Olaf Glöckner, eds. *Being Jewish in 21st-Century Germany*. Berlín y Boston: Walter de Gruyter, 2015.

Fischler, Claude. *El (h)omnívoro. El gusto, la cocina y el cuerpo*, trad. Mario Merlino. Barcelona: Anagrama, 1995.

Fischman, Fernando D. “Expresiones artísticas multifacéticas en las calles de Buenos Aires: la identidad judía argentina entre el klezmer, el tango y el stand up”. *KARPA. Journal of Theatricalities and Visual Culture* 6 (2013), 1–27.

Fischman, Fernando D. “Religiosos, no; tradicionalistas, sí”: Un acercamiento a la noción de tradición en judíos argentinos”, *Sambatió* 1 (2006), 43–58.

Fonseca, Vanessa. “Nuevo Latino: Rebranding Latin American Cuisine”. *Consumption Markets & Culture* 8, núm. 2 (2005), 95–130, <https://doi.org/10.1080/10253860500112826>.

Fraiman, Keren E. y Dean P. Bell, ed. *The Routledge Handbook of Judaism in the 21st Century*. Oxon; Nueva York: Routledge, 2023.

Freeman, John y Michael T. Hannan. “Niche Width and the Dynamics of Organizational Populations”. *American Journal of Sociology* 88, núm. 6 (1983), 1116–45, <https://www.jstor.org/stable/2778966>.

Freidenberg, Judith N. *The Invention of the Jewish Gaucho: Villa Clara and the Construction of Argentine Identity*. Austin: University of Texas Press, 2009.

Friedman, Robin. “Chef’s Favorite Words: ‘This can’t be kosher’”. *The Star-Ledger*, 27 de noviembre de 2002, <http://www.robinfriedman.com/articles/chef.html>.

Gallin, Catherine S. *Guacamole, kneidaj y ñora: La búsqueda de una identidad judía a través de la comida. Un estudio transatlántico entre Austin y Barcelona*. Tesis doctoral, Universidad de Barcelona, 2016, <http://hdl.handle.net/10803/402176>.

Garine, Igor de. “Anthropology of Food and Pluridisciplinarity”. En *Researching Food Habits: Methods and Problems*, ed. por Helen MacBeth y Jeremy MacClancy, 15–28. Nueva York: Berghahn Books, 2004.

Garza Saldívar, Norma. “El ensayo como una poética del pensamiento: Entrevista con Liliana Weinberg”. *Andamios* 4, núm. 7 (2007), 274–87, <http://www.redalyc.org/articulo.oa?id=62840711>.

Geertz, Clifford. *La interpretación de las culturas*, trad. Alberto L. Bixio. Barcelona: Gedisa, 2003.

Genette, Gérard. *Palimpsestos. La literatura en segundo grado*, trad. Celia Fernández Prieto. Madrid, Taurus, 1989.

Germes Castro, Óscar y Silvia Hansman. “Tradiciones culinarias e historias familiares de la migración askenazí en la Argentina”. *Archivo Maaravi: Revista Digital De Estudios Judaicos Da UFMG* 17, núm. 32 (2023), 153–70, <https://doi.org/10.35699/1982-3053.2023.45599>.

Ghasarian, Christian. “Por los caminos de la etnografía reflexiva”. En *De la etnografía a la antropología reflexiva: nuevos campos, nuevas prácticas, nuevas apuestas*, de Christian Ghasarian et al., dir. por Adolfo Colombes, trad. Silvia N. Labado, 9–42. Buenos Aires: Ediciones del Sol, 2008.

Giménez Montiel, Gilberto. *Estudios de la cultura y de las identidades sociales*. México: Consejo Nacional para la Cultura y las Artes; Instituto Coahuilense de Cultura, 2007.

Gitelman, Zvi, Barry A. Kosmin, András Kovács, eds. *New Jewish Identities: Contemporary Europe and Beyond*. Budapest: Central European University Press, 2003.

Gitelman, Zvi. *Religion or Ethnicity? Jewish Identities in Evolution*. New Brunswick: Rutgers University Press, 2009.

Golberg, Harvey E. “Dynamic Jewish Identities: Insights from a Comparative View”. En *Dynamic Belonging: Contemporary Jewish Collective Identities*, ed. por Harvey E. Goldberg, Steven M. Cohen y Ezra Kopelowitz, 1–28. Nueva York y Oxford: Berghahn Books, 2012.

- Gold, David L. *Studies in Etymology and Etiology*. Alicante: Universidad de Alicante, 2009.
- Gómez Correal, Diana y Diana Ojeda. “Feminismo y antropología en Colombia: Aportes epistemológicos, diálogos difíciles y tareas pendientes”. En *Antropología y feminismo*, ed. por Alhena Caicedo, 101-137. Colombia: Asociación Colombiana de Antropología, 2019.
- González Bracco, Mercedes y María Cecilia Arizaga. “Retóricas de lo auténtico: estética y sensibilidad en los negocios gastronómicos de la Ciudad de Buenos Aires”. En *Narrativas culinarias. Miradas etnográficas*, ed. por Alejandro Cortés y Ernesto Licona, 102-18. Saarbrücken: Editorial Académica Española, 2019.
- González de Trumper, Lili y Ester Gabriel de Falcov. *Aromas y sabores de las bobes de Moisés Ville*. Buenos Aires: Milá, 2006.
- Goody, Jack. *Cocina, cuisine y clase: estudio de sociología comparada*, trad. Patricia Wilson. Barcelona: Gedisa, 2005.
- Gorodischer, Julián. “Hey Jude”. *Página12*, 12 de junio de 2005, <https://www.pagina12.com.ar/diario/suplementos/radar/9-2304-2005-06-12.html>.
- Gorodischer, Julián. “Villa Kreplaj: el circuito gastronómico que aggiornó ‘el legado de las abuelas’ y le cambió el perfil a un barrio”. *La Nación*, 18 de julio de 2022, <https://www.lanacion.com.ar/buenos-aires/villa-kreplaj-el-polo-gastronomico-que-aggiorno-el-legado-de-las-abuelas-y-le-cambio-el-perfil-a-un-nid18072022/>.
- Gottschalk, Simon. “All you can eat: sociological reflections on food in the hypermodern era”. En *Food for thought: essays on eating and culture*, ed. por Lawrence C. Rubin, 48–65. Jefferson: McFarland, 2008.
- Grande, Pablo de y Agustín Salvia, “Estratificación y desigualdad social (total país), 2010”. *Poblaciones. Plataforma abierta de datos espaciales de la Argentina* (2019), <https://mapa.poblaciones.org/map/97801>.
- Greenberg, Nathaniel. “War in pieces: AMIA and The Triple Frontier in Argentine and American Discourse on Terrorism”. *A Contracorriente: Revista de Historia Social y Literatura en América Latina* 8, núm. 1 (2010), 61-93, www.ncsu.edu/project/contracorriente.
- Greenspoon, Leonard J., ed. *Fashioning Jews. Clothing, Culture, and Commerce*. Indiana: Purdue University Press, 2011.
- Gregorio Gil, Carmen. “Contribuciones feministas a problemas epistemológicos de la disciplina antropológica: representación y relación de poder”. *AIBR. Revista de Antropología Iberoamericana* 1, núm 1 (2006), 22-39, <http://www.redalyc.org/articulo.oa?id=62310104>.
- Gritzer, Daniel. “Masa Ball Soup (Corn Dumplings in Chicken Soup) Recipe”. *Serious Eats*, 6 de julio de 2023, <https://www.serious-eats.com/masa-ball-soup-corn-matzo-recipe>.
- Gross, Aaron S. Introducción a *Feasting and Fasting. The History and Ethics of Jewish Food* [ePub], ed. por Aaron S. Gross, Jody Myers y Jordan D. Rosenblum, 10-30. Nueva York: New York University Press, 2019.
- Gross, Aaron S., Jody Myers y Jordan D. Rosenblum, eds. *Feasting and fasting. The History and Ethics of Jewish Food* [ePub]. Nueva York: New York University Press, 2020.
- Gross, Rachel B. *Beyond the Synagogue: Jewish Nostalgia as Religious Practice*. Nueva York: New York University Press, 2021.
- Guazzone di Passalacqua, Vicky. “La cocina judía tiene onda: siete lugares para enamorarte de ella (aunque seas goi)”. *Maleva*, 6 de junio de 2017, <https://malevamag.com/la-cocina-judia-tiene-onda-siete-lugares-para-enamorarte-de-ella-aunque-seas-goi-por-vicky-guazzone-di-passalacqua/>
- Gurwitz, Beatrice D. *Argentine Jews in the Age of Revolt. Between the New World and the Third World*.

Londres: Brill, 2016.

Habermas, Jürgen. *Problemas de legitimación en el capitalismo tardío*, trad. Amorrurtu editores. Madrid: Cátedra, 1999.

Halter, Marilyn. *Shopping for identity: the marketing of ethnicity*. Nueva York: Knopf Doubleday Publishing Group, 2000.

Hammersley, Martyn y Paul Atkinson. *Etnografía: Métodos de investigación*, trad. Mikel Aramburu Otazu, 2ª ed. Barcelona: Paidós, 1994.

Hanson, Rebecca y Patricia Richards, “Acosadas en terreno: El género, la raza, la nación y la construcción del conocimiento etnográfico”. *POLIS: Revista Latinoamericana* 59 (2021), <http://journals.openedition.org/polis/20369>.

Haraway, Donna. “Situated Knowledges: The Science Question in Feminism and the Privilege of Partial Perspective”. *Feminist Studies* 14, núm. 3 (1988), 575–99, <https://www.jstor.org/stable/3178066>.

Harries, Bethan. “Disturbing hierarchies. Sexual harassment and the politics of intimacy in fieldwork”. *Qualitative Research* 22, núm. 5 (2022), 668–84, <https://doi.org/10.1177/14687941221098926>.

Harris, Deborah A. y Rachel Phillips, “What’s better than a biscuit? Gourmetization and the transformation of a Southern food staple”. *Food & Foodways* 29, núm. 3 (2021), 243–63, <https://doi.org/10.1080/07409710.2021.1943614>.

Harris, Marvin. *Bueno para comer*, trad. Joaquín Calvo Basarán y Gonzalo Gil Catalina. Madrid: Alianza Editorial, 1989.

Harris, Paul. “New generation finds it’s hip to be Hebrew”. *The Guardian*, 13 de diciembre de 2003, <https://www.theguardian.com/world/2003/dec/14/usa.paulharris>.

Hassoun, Jean-Pierre. “Restaurants dans la ville-monde: douceurs et amertume”. *Ethnologie française* 1, vol. 44, núm. 6 (2014), 5–10, <https://doi.org/10.1177/1469540512474529>.

Heelas, Paul. *The New Age Movement. The Celebration of the Self and the Sacralization of Modernity*. Oxford: Blackwell Publishers, 1996.

Helman, Anat, ed. *Jews and Their Foodways*. Nueva York: Oxford University Press, 2015.

Herman, Simon. “Criteria for Jewish identity”. En *World Jewry and the State of Israel*, ed. por Moshe Davis, 163–81. Nueva York: Arno Press, 1977.

Herman, Simon. *Jewish identity: A social psychological perspective*. Beverly Hills: Sage, 1977.

Herrera, Nicolás. “La memoria social en el campo de los estudios migratorios de la Argentina: un estado de la cuestión (2001-2020)”. *Migraciones. Publicación del Instituto Universitario de Estudios sobre migraciones* 58 (2023), 1-20, <https://doi.org/10.14422/mig.2023.017>.

Hervieu-Léger, Danièle. *Catholicisme, la fin d'un monde*. París: Bayard, 2003.

Hine, Christine. *Virtual Ethnography*. Los Ángeles: Sage Publications, 2000.

Hirsch, Dafna y Ofra Tene, “Hummus: the making of an Israeli culinary cult”. *Journal of Consumer Culture* 13, n. 1 (2013), 25–45, <https://doi.org/10.1177/1469540512474529>.

Hirsch, Dafna. “‘Hummus is best when it is fresh and made by Arabs’: the gourmetization of hummus in Israel and the return of the repressed Arab”. *American Ethnologist* 38, núm. 4 (2011), 617–30, <https://www.jstor.org/stable/41410422>.

Horkheimer, Max y Theodor W. Adorno. *Dialéctica de la Ilustración. Fragmentos filosóficos*, 10ª ed., trad. Juan José Sánchez. Madrid: Trotta, 2018.

Horowitz, Bethamie. *Connections and journeys: Assessing critical opportunities for enhancing Jewish identity*. New York: UJA-Federation of Jewish Philanthropies of New York, 2003.

Horowitz, Bethamie. *Indicators of Jewish identity: Developing a conceptual framework for understanding American Jewry*. Nueva York: Mandel Foundation, 1999.

Horowitz, Roger. *Kosher USA: How Coke Became Kosher and Tales of Modern Food*. Nueva York: Columbia University Press, 2016.

Huberman, Ariana y Alejandro Meter, eds. *Memoria y representación. Configuraciones culturales literarias en el imaginario judío latinoamericano*. Rosario: Beatriz Viterbo Editora, 2006

Hubert, Annie. “Qualitative research in the anthropology of food: a comprehensive qualitative/quantitative approach”. En *Researching Food Habits. Methods and Problems*, ed. por Helen MacBeth and Jeremy MacClancy, 41-54. Oxford and New York: Berghahn Books, 2003.

Hupert, Pablo. *Judaísmo líquido: multiculturalismo y judíos solitarios*. Buenos Aires: Biblos, 2014.

Illouz, Eva, comp. *Capitalismo, consumo y autenticidad: las emociones como mercancía*, trad. Stella Mastrangelo. Buenos Aires: Katz, 2019.

Illouz, Eva. “Hacia una crítica posnormativa de la autenticidad emocional”. En *Capitalismo, consumo y autenticidad. Las emociones como mercancía*, trad. Stella Mastrangerlo, coord. Eva Illouz, 268–88. Madrid: Katz, 2019.

Illouz, Eva. “Introducción: emodities o la invención de las commodities emocionales”. En *Capitalismo, consumo y autenticidad: las emociones como mercancía*, trad. Stella Mastrangelo, comp. por Eva Illouz, 7–41. Madrid: Katz, 2019.

Illouz, Eva. *El fin del amor. Una sociología de las relaciones negativas*. Madrid: Katz, 2021.

Illouz, Eva. *Intimidades congeladas: las emociones en el capitalismo*, trad. Joaquín Ibarburu. Buenos Aires: Katz, 2007.

Illouz, Eva. *La salvación del alma moderna: Terapia, emociones y cultura de la autoayuda*, trad. Santiago Llach. Buenos Aires: Katz, 2010.

Imhoff, Sarah. “Half Jewish, Just Jewish, and the Oddities of Religious Identification”. *Journal of Religion & Society* 13 (2016), 76–89.

Infobae. “12 lugares para probar lo mejor de la cocina israelí, un fenómeno gastronómico en auge”. *Infobae*, 13 de diciembre de 2019, <https://www.infobae.com/tendencias/2019/12/13/12-lugares-para-probar-lo-mejor-de-la-cocina-israeli-un-fenomeno-gastronomico-en-auge/>

Infobae. “Los secretos de la cocina kosher y dónde probarla en la Ciudad de Buenos Aires”. *Infobae*, 12 de marzo de 2023, <https://www.infobae.com/tendencias/2023/03/12/los-secretos-de-la-cocina-kosher-y-donde-probarla-en-la-ciudad-de-buenos-aires/>.

Infobae. “Ocho lugares para probar las delicias de la cocina judía”. *Infobae*, 6 de septiembre de 2021, <https://www.infobae.com/tendencias/2021/09/06/ocho-lugares-para-probar-las-delicias-de-la-cocina-judia/>.

Irimiás, Anna R. y Serena Volo. “Food discourse: ethics and aesthetics on Instagram”. *British Food Journal* 125, núm. 13 (2022), 34–44, <https://doi.org/10.1108/BFJ-06-2022-0522>.

Ishaghpour, Youssef. *Elias Canetti: metamorfosis e identidad*. Medellín: Editorial Universidad de Antioquía, 2017.

Jacob, Heinrich E. *Seis mil años de pan: su historia sagrada y profana*, trad. León Mirlas. Sevilla: Ediciones Espuela de Plata, 2020.

Jamenson, Fredric. *Los estudios culturales*, trad. Matías Battistón, 3ª ed. Barcelona: Montaber, 2022.

Jmelnizky, Adrián y Ezequiel Erdei. *La población judía en Buenos Aires: estudio sociodemográfico*. Buenos Aires: AMIA, 2005.

Johnston, Josée y Shyon Baumann. *Foodies. Democracy and Distinction in the Gourmet Foodscape*, 2ª ed. Nueva York: Routledge, 2015.

Joyce, James. *Ulysses*, ed. por Jeri Johnson. Oxford: University of Oxford, 1993.

Kafka, Franz. “Ante la Ley”. En *Ante la Ley: Escritos publicados en vida*, trad. Juan José del Solar. Barcelona: DeBolsillo, 2012.

Kahan, Emmanuel, Wanda Wechsler y Ariel Raber, comp. *Hacer Patria. Estudios sobre la vida judía en Argentina*. Buenos Aires: Teseo, 2020.

Kahan, Emmanuel. “¿Apocalípticos o integrados? El campo de investigación sobre la experiencia de la vida judía en Argentina”. En *Hacer Patria. Estudios sobre la vida judía en Argentina*, ed. por Emmanuel Kahan, Wanda Wechsler y Ariel Raber, 9–30. Buenos Aires: Teseo, 2020.

Kalcik, Susan. “Ethnic Foodways in America: Symbol and Performance of Identity”. En *Ethnic and Regional Foodways in the United States: The Performance of Group Identity*, ed. por Linda Keller y Kay Mussell, 37–65. Knoxville: University of Tennessee, 1984.

Kalczewiak, Mariusz. *Polacos in Argentina: Polish Jews, Interwar Migration, and the Emergence of Transatlantic Jewish Culture*. Tuscaloosa: The University of Alabama Press, 2020.

Kaplan, Dana E. *Contemporary American Judaism: Transformation and Renewal*. New York: Columbia University Press, 2011.

Katz, Jacob. “The Turning Point of Modern Jewish History: The Eighteenth Century”. En *Vision Confronts Reality: Historical Perspectives on the Contemporary Jewish Agenda*, ed. por Ruth Kodozy, David Sidorsky y Kalman Sultanic, 40–55. Runtherford, Madison y Teaneck: Fairleigh Dickinson University Press, 1989.

Kawabata, Mitsuko. *The politics of musical hybridity in Buenos Aires: Jewish Music, Youth Culture, and Cultural Policy*. Tesis doctoral. Indiana University, 2019.

Klaff, Vivian. “Defining American Jewry From Religious and Ethnic Perspectives: The Transitions to Greater Heterogeneity”. *Sociology of Religion* 67, núm. 4 (2006), 415–38.

Klein, Misha. *Kosher Feijoada and Other Paradoxes of Jewish Life in São Paulo*. Gainesville: University Press of Florida, 2012.

Klug, Lisa A. *Cool Jew: The Ultimate Guide for Every Member of the Tribe*. Kansas City: Andrews McMeel Publishing, LLC, 2008.

Koenig, Leah. “Going ‘crazy’ for Jewish food”. *Tabletmag*, 19 de septiembre de 2016, <https://www.tabletmag.com/sections/news/articles/going-crazy-for-jewish-food>.

Koenig, Leah. *The Jewish Cookbook*. Londres: Phaidon, 2019.

Kohan, Martín. “La pregunta (Pérdida y recuperación del judaísmo)”. *Hispanamérica* 48, núm. 143 (2019), 75–8, <https://www.jstor.org/stable/10.2307/27079415>.

Kohan, Martín. *La vanguardia permanente*. Buenos Aires: Paidós, 2021.

Kohn, Risa L. y Rebecca Moore. *The Origin of Judaism and Christianity*. Lanham: Rowman & Littlefield Publishers, Inc., 2007.

Koselleck, Reinhart. *Historia de los conceptos: Estudios sobre semántica y pragmática del lenguaje político y social*, trad. Luis Fernández Torres. Madrid: Trotta, 2012.

Kozinets, Robert V. *Netnography: The Essential Guide to Qualitative Media Research*, 3ª ed. Los Ángeles: Sage Publications, 2020.

Krausz, Luis S. y Ilan Stavans. “From the ‘Land of the Future’: how Latin American Jews became global”. *Journal of Modern Jewish Studies* (2023), <https://doi.org/10.1080/14725886.2023.2176206>.

Kraut, Alan. “Doing as Americans Do: The Post-migration Negotiation of Identity in the United States”. *The Journal of American History* 101, núm. 3 (2014), 707–25, <https://www.jstor.org/stable/44286294>.

Kraut, Alan. “Ethnic Foodways: The Significance of Food in the Designation of Cultural Boundaries Between Immigrant Groups in the US, 1840-1921”. *Journal of American Culture* 2, núm. 3 (1979), 409–20, https://doi.org/10.1111/j.1542-734X.1979.0203_409.x.

Kristeva, Julia. *Extranjeros para nosotros mismos*, trad. Xavier Gispert. Barcelona: Plaza & Janés, 1991.

Kugelmass, Jack, ed. *Between Two Worlds: Ethnographic Essays on American Jewry*. Ithaca: Cornell University, 1988.

Kurtzman, Joey. “The End of the Jewish People”. *Jewcy*, 11 de julio de 2007, <http://jewcy.com/jewish-religion-and-beliefs/joey1>.

La Nación. “Se celebró en la ciudad el primer encuentro de Pesaj”. *La Nación*, 3 de abril de 2006, <https://www.lanacion.com.ar/sociedad/se-celebro-en-la-ciudad-el-primer-encuentro-del-pesaj-nid794317/>.

Lacarrieu, Mónica B. et al., “Procesos de recualificación y relegación en la ciudad de Buenos Aires: Repensando la noción de ciudad-fragmento y la despolitización de lo urbano”. *Argumentos* 24, núm. 66 (2011), 15–35.

Lange, Nicholas de. *El pueblo judío. Odisea a través de los siglos*, trad. Thema Equipo Editorial. Barcelona: Folio, 1994.

Lasch, Christopher. *La cultura del narcisismo: la vida en una era de expectativas decrecientes*, trad. Jaime Collyer. Madrid: Capitán Swing, 2023.

Laudan, Rachel. *Gastronomía e imperio. La cocina en la historia del mundo*, trad. Ix-Nic Iruegas e Ignacio Padilla. México: Fondo de Cultura Económica, 2019.

Lawson, Richard H. *Understanding Elias Canetti*. Columbia: University of South Carolina Press, 1991.

Leer, Jonatan y Camila Hoff-Jørgensen, “Consumers’ attitudes to gourmet burgers: the case of the NOMA cheeseburger”. *British Food Journal* 125, núm. 5 (2022), 1753–68, <https://doi.org/10.1108/BFJ-04-2022-0323>.

Leitch, Alison. “Slow food and the politics of pork fat: Italian food and European identity”, *Journal of Anthropology* 68, núm. 4 (2003), 437–67, <https://doi.org/10.1080/0014184032000160514>.

Lerner, Paul F., Uwe Spiekermann y Anne C. Schenderlein, eds. *Jewish consumer cultures in nineteenth and twentieth-century Europe and North America*. Cham: Palgrave, 2022.

Lerner, Vanesa C. “Los sentidos de pertenencia de los y las jóvenes que participan en el movimiento masortí en la Ciudad Autónoma de Buenos Aires. Percepciones sobre el movimiento y la ‘comunidad’”, *Cultura y religión* 13, núm. 1 (2019), 64-84, <http://hdl.handle.net/11336/124352>.

Lesser, Jeffrey y Ranaan Rein, eds. *Rethinking Jewish-Latin Americans*. Nuevo México: University of New Mexico Press, 2008.

Lévi-Strauss, Claude. *Mitológicas I: lo crudo y lo cocido*, trad. Juan Almela. Ciudad de México: Fondo de Cultura Económica, 1968.

Lévi-Strauss, Claude. *Mitológicas III: Los orígenes de las maneras de mesa*, trad. Juan Almela, 9ª ed. México, D. F. y Buenos Aires: Siglo XXI, 2003.

Levi, Jane. “Cuitlacoche: Pest or Prize?”. En *Wild Food, Proceedings of the Oxford Symposium on Food & Cookery 2004*, ed. por Richard Hosking, 193–201. Totnes: Prospect Books, 2006.

Lévinas, Emmanuel. *Difícil libertad: ensayos sobre el judaísmo*, trad. Juan Haidar. Madrid: Ediciones

Caparrós, 2004.

Levine, Annette H. y Natasha Zaretsky, eds. *Landscapes of Memory, and Impunity: The Aftermath of the AMLA Bombing in Jewish Argentina*. Leiden; Londres: Brill, 2015.

Levy Uyeda, Ray. “A New Definition of Jewish Food Emerges in Bay Area Kitchens”. *Eater*, 29 de noviembre de 2021, <https://sf.eater.com/2021/11/29/22808096/hanukkah-jewish-food-bay-area>.

Linch, Tomás. “La cocina judía está de moda”. *The Real Argentina*, 17 de julio de 2016, <https://therealargentina.com/es/la-cocina-judia-esta-de-moda/>.

Lindholm, Charles. “Douglas, Mary (1921-)”. En *Diccionario de Antropología*, ed. por Thomas Barfield, trad. Verónica Schussheim, 173–4. México: Siglo Veintiuno, 2000.

Lipovetsky, Gilles y Jean Serroy. *La cultura-mundo. Respuesta a una sociedad desorientada*, trad. Antonio-Prometeo Moya Valle, 2ª ed. Barcelona: Anagrama, 2010.

Lipovetsky, Gilles y Jean Serroy. *La estetización del mundo. Vivir en la época del capitalismo artístico*, trad. Antonio-Prometeo Moya Valle, 4ª ed. Barcelona: Anagrama, 2015.

Lipovetsky, Gilles y Jean Serroy. *La estetización del mundo. Vivir en la época del capitalismo artístico*, trad. Antonio-Prometeo Moya Valle, 4ª ed. Barcelona: Anagrama, 2015.

Lipovetsky, Gilles y Sébastien Charles, *Los tiempos hipermodernos*, trad. Antonio-Prometeo Moya. Barcelona: Anagrama, 2006.

Lipovetsky, Gilles. *De la ligereza* [ePub], trad. Antonio-Prometeo Moya. Barcelona: Anagrama, 2016.

Lipovetsky, Gilles. *El crepúsculo del deber: La ética indolora de los nuevos tiempos democráticos*, trad. Juana Bignozzi, 5ª ed. Barcelona: Anagrama, 2000.

Lipovetsky, Gilles. *Gustar y emocionar: ensayo sobre la sociedad de seducción* [ePub], trad. Cristina Zelich. Barcelona: Anagrama, 2020.

Lipovetsky, Gilles. *L'ère du vide. Essais sur l'individualisme contemporain*. París: Gallimard, 1999 [*La era del vacío: ensayos sobre el individualismo contemporáneo*, trad. Joan Vinyoli y Michèle Pendanx, 13ª ed. Barcelona: Anagrama, 2000].

Litvan, Valentina. “El imposible relato de la judeidad en Alejandra Pizarnik y Tamara Kamenszain”. *Hispanoamericana* 48, núm 144 (2019), 45-52, https://doi.org/10.31819/9783968693002_168.

Llobera, Josep R. *La identidad de la Antropología*. Barcelona: Anagrama, 1990.

Lofton, Kathryn. *Consuming Religion*. Chicago y Londres: The University of Chicago Press, 2017.

Lowenstein, Steven M. *The Jewish cultural tapestry. International Jewish Folk Traditions*. Nueva York: Oxford University Press, 2000.

Luckmann, Thomas. *The Invisible Religion: The Problem of Religion in Modern Society*. Ed. por Tom Kaden y Bernt Schnettler. Oxon: Routledge, 2022.

Luengo González, Enrique. “Elogio del ensayo o no todo es ciencia. La obra múltiple de Edgar Morin”. *Gazeta de Antropología* 38, núm. 2 (2022), artículo 3, <http://hdl.handle.net/10481/75996>.

Luna, Mauricio. “El tour del pastrón: un viaje gastronómico a los secretos de la cocina judía en Villa Crespo”. *Infobae*, 26 de agosto de 2018, <https://www.infobae.com/sociedad/2018/08/26/el-tour-del-pastron-un-viaje-gastronomico-a-los-secretos-de-la-cocina-judia-en-villa-crespo/>.

MacBeth, Helen y Jeremy MacClancy. *Researching Food Habits. Methods and Problems*. Oxford y Nueva York: Berghahn Books, 2003.

MacDonald, Kevin. "Jewish Involvement in Shaping American Immigration Policy, 1881-1965: A Historical Review". *Population and Environment* 19, núm. 4 (1998), 295-356, <https://www.jstor.org/stable/27503587>.

MacDonald, Nathan. *Not Bread Alone: The Uses of Food in the Old Testament*. Nueva York: Oxford University Press, 2008.

Mafud, Laura. "Mishiguene: ahora, el restaurante del chef Tomás Kalika también está en Nueva York", *El Cronista*, 18 de septiembre de 2019, <https://www.cronista.com/clase/gourmet/Mishiguene-ahora-el-restaurante-del-chef-Tomas-Kalika-tambien-esta-en-Nueva-York-20190918-0002.html>.

Magid, Shaul. *American Post-Judaism: Identity and Renewal in a Post-ethnic Society*. Bloomington: Indiana University Press, 2013.

Malinowski, Bronislaw. *Los argonautas del Pacífico occidental I: Un estudio sobre comercio y aventura entre los indígenas de los archipiélagos de la Nueva Guinea melanésica*, trad. Antonio J. Desmonts. Barcelona: Planeta-De Agostini, 1986.

Mandel, Rabbi Nina H. "Why Do They Care? Understanding the Need to Explain the Kosher Laws". En *Odysseys of Plates and Palates: Food, Society and Sociality*, ed. por Simeon S. Magliveras y Catherine Gallin, 31–41. Oxford: Inter-Disciplinary Press, 2015.

Marín, Federico. "Lo bautizó Gerardo Rozín y es un boom en Palermo: el restaurante de comida judía que entró al top 100 mundial". *La Nación*, 19 de julio de 2022, <https://www.lanacion.com.ar/lifestyle/la-loca-historia-de-mishiguene-el-restaurante-de-comida-judia-que-entro-al-top-100-mundial-de-nid19072022/>.

Marks, Gil. *Encyclopedia of Jewish Food*, edición para Kindle. Hoboken: John Wiley & Sons, 2010.

Martínez Ariño, Julia. *Las comunidades judías contemporáneas de Cataluña. Un estudio sociológico a través de los procesos de construcción y transmisión identitaria*. Tesis doctoral, Universitat Autònoma de Barcelona, 2017, <http://hdl.handle.net/10803/113490>.

Mata, María Cristina. *Públicos y consumos culturales en Córdoba*. Córdoba: Centro de Estudios Avanzados-Universidad Nacional de Córdoba, 1997.

McGree Deustch, Sandra. *Cruzar fronteras, reclamar una Nación: Historia de las mujeres judías argentinas, 1880-1955*, edición para Kindle, trad. Silvia Villegas. Buenos Aires: Fondo de Cultura Económica, 2017.

McGuire, Meredith B. *Lived Religion: Faith and Practice in Everyday Life*. Oxford: Oxford University Press, 2008.

Medina, F. Xavier. "'Tell me what you eat and you will tell me who you are': Methodological notes on the interaction between researcher and informants in the Anthropology of Food". En *Researching Food Habits: Methods and Problems*, ed. por Helen MacBeth y Jeremy MacClancy, 55–62. Nueva York: Berghahn Books, 2004.

Medina, Ignacio. "La cocina de la diáspora", *El País*, 21 de diciembre de 2018, https://elpais.com/elpais/2018/12/20/estilo/1545341628_353292.html#?prm=copy_link.

Mehta, Samira K. "You are Jewish if You Want to Be: The Limits of Identity in a World of Multiple Practices". En *Beyond Jewish Identity: Rethinking Concepts and Imagining Alternatives*, ed. por Jon A. Levisohn y Ari Y. Kelman, 17–35. Brookline: Academic Studies Press, 2019.

Mehta, Samira K. *Beyond Chrismukkab: The Christian-Jewish Interfaith Family in the United States*. Chapel Hill: University of North Carolina Press, 2018.

Mendelson-Maoz, Adia. *Multiculturalism in Israel: Literary Perspectives*. West Lafayette: Purdue University Press, 2014.

Mendes-Flohr, Paul. *Cultural Disjunctions: Post-Traditional Jewish Identities*. Chicago y Londres: The University of Chicago Press, 2021.

Merwin, Ted. *Pastrami on Rye: An Overstuffed History of the Jewish Deli*. Nueva York y Londres: New York University Press, 2015.

Meyer, Michael A. *Response to Modernity: A History of the Reform Movement in Judaism*. Nueva York: Oxford University Press, 1988.

Michelis, María de. “Mishiguene”. *Solo por Gusto*, 20 de julio de 2018, <https://soloporgusto.com/mishiguene/>.

Mirelman, Víctor A. *En búsqueda de una identidad: los inmigrantes judíos en Buenos Aires (1890-1930)*. Buenos Aires: Milá, 1988.

Moral, Raimundo G. del. “Gastronomic Paradigms in Contemporary Western Cuisine: From French Haute Cuisine to Mass Media Gastronomy”. *Frontiers in Nutrition* 10, núm. 6 (2020), <https://doi.org/10.3389/fnut.2019.00192>.

Morin, Edgar. *El mundo moderno y la cuestión judía*, trad. Ricardo Figueira. Buenos Aires: Nueva Visión, 2007.

Morris, Brian. *Introducción al estudio antropológico de la religión*, trad. Mikel Aramburu Otazu. Barcelona: Paidós, 1995.

Moscow, Henry. *The Book of New York Firsts: Unusual, Arcane, and Fascinating Facts in the Life of New York City*. New York: Syracuse University Press, 1995.

Mumby, Dennis K. y Robin P. Clair, “El discurso en las organizaciones”. En *El discurso como interacción social. Estudios sobre el discurso II: Una introducción multidisciplinaria*, comp. por Teun A. van Dijk, trad. Gloria Vitale, 263–96. Barcelona: Gedisa, 2008.

Murcott, Anne. “Sociological and Social Anthropological Approaches to Food and Eating”. *World Review of Nutrition and Diet* 55 (1988), 1–40, <https://doi.org/10.1159/000415556>.

Myers, Jody. “Food in the Modern Era”. En *Feasting and Fasting: The History and Ethics of Jewish Food* [ePub], ed. por Aaron S. Gross, Jody Myers y Jordan D. Rosenblum. Nueva York: New York University Press, 2019.

Nancy, Jean-Luc. “Coloquium”. En *Communitas. Origen y destino de la comunidad*, de Roberto Esposito, trad. Carlo R. Molinari Marotto, 9–20. Buenos Aires: Amorrortu, 2003.

Nancy, Jean-Luc. *La comunidad desobrada*, trad. Pablo Perera. Madrid: Arena Libros, 2001.

Nancy, Jean-Luc. *Las musas*, trad. Horacio Pons. Buenos Aires: Amorrortu, 2008.

Nancy, Jean-Luc. *Ser singular plural*, trad. Antonio Tudela Sancho. Madrid: Arena Libros, 2006.

Neal, Zachary P. “Culinary Deserts, Gastronomic Oases: A Classification of US Cities”. *Urban Studies* 43, núm. 1 (2006), 1–21, <https://www.jstor.org/stable/43197377>.

Newhouse, Alana, ed. *The Most Jewish Foods: A Highly Debatable List*. Nueva York: Artisan, 2019.

Newton, Ronald C. “German Nazism and the Origins of Argentine Anti-Semitism”. En *The Jewish Diaspora in Latin America*, ed. por David Sheinin y Lois Baer Barr, 199–218. Londres: Routledge, 2019.

Niedzwiecki, Hal. “From Jew to Jewcy”. *Jewish Journal*, 22 de julio de 2004, <https://jewishjournal.com/news/united-states/9895/>.

O’Dwyer, Pablo. *Tierra prometida. La colonización judía en el Alto Valle de Río Negro*. Buenos Aires: Universidad Nacional de Comahue, 2006.

Orsi, Robert A. *Between Heaven and Earth: The Religious Worlds People Make and the Scholars Who Study Them*. Princeton: Princeton University Press, 2005.

Ortiz, Renato. *El universo del lujo*, trad. Juan Pablo Pardias. Buenos Aires: Prometeo Libros, 2019.

Ottolenghi, Yotam y Sami Tamimi. *Jerusalén: crisol de las cocinas del mundo*, trad. Marion Barrera Aguilera. Barcelona: Salamandra, 2012.

Ozersky, Josh. “The Kugel Conundrum”. *Time*, 28 de abril de 2011, <https://content.time.com/time/nation/article/0,8599,2067923,00.html>.

Página12. “Cocina judía”. *Página12*, 7 de diciembre de 2014, <https://www.pagina12.com.ar/diario/suplementos/radar/18-10230-2014-12-07.html>.

Peña Jiménez, Lorena. “Entre lo *kosher* y lo *koolsber*: gourmetización de la cocina judía en Buenos Aires”. En *Popular ayer, foodie hoy. Sabor, comida, clase y distinción en el siglo XXI*, ed. por David Conde Caballero et. al., 147–65. Editorial Aula Magna-McGraw Hill, 2024.

Peña Jiménez, Lorena. “Identidades a contrapunto: Mishiguene, cocina de inmigrantes”. En *Los límites del arte como praxis social y humana*, ed. por Jordi Carmona Hurtado y Lorena Peña Jiménez. Granada: Comares, [En prensa].

Peña Jiménez, Lorena. “Pastrami’s gourmetisation in Jewish cuisine in Buenos Aires, Argentina”. *International Journal of Gastronomy and Food Science* 32 (2023), <https://doi.org/10.1016/j.ijgfs.2023.100696>.

Peña Jiménez, Lorena. “Posjudaísmo en Buenos Aires: deconstruir comunidad para consumir identidad”. *Latin American Research Review* (2023), 1–15, <https://doi.org/10.1017/lar.2023.70>.

Peralta Sainz, Álvaro. “Tomás Kalika: ‘La cocina judía termina siendo el mapa culinario más grande del mundo’”, *The Clinic*, 16 de abril de 2023, <https://www.theclinic.cl/2023/04/16/tomas-kalika-la-cocina-judia-termina-siendo-el-mapa-culinario-mas-grande-del-mundo/>.

Perednik, Gustavo D. *Matar sin que se note: el ataque de los ayatolás a la Argentina, el encubrimiento del caso AMLA y el fiscal*. Buenos Aires: Planeta, 2015.

Peterson, Richard A. “Understanding Audience Segmentation: From Elite and Mass to Omnivore and univore.” *Poetics* 21 (1992), 243–58, [http://dx.doi.org/10.1016/0304-422X\(92\)90008-Q](http://dx.doi.org/10.1016/0304-422X(92)90008-Q).

Petrini, Carlo. Introducción a *Global Jewish Foodways. A History* [ePub], ed. por Hasia R. Diner y Simone Cinotto. Lincoln y Londres: University of Nebraska, 2018.

Phillipov, Michelle. *Media and food industries: the new politics of food*. Cham: Palgrave Macmillan, 2017.

Piastro, Claudia P. *Eating in Israel: Nationhood, Gender and Food Culture*. Basingstoke: Springer, 2022.

Piglia, Ricardo. *Antología personal*, edición para Kindle. México: Fondo de Cultura Económica, 2014.

Piglia, Ricardo. *Argentina en pedazos*. Buenos Aires: Ediciones de la Urraca, 1993.

Pilcher, Jeffrey M. *¡Vivan los tamales! La comida y la construcción de la identidad mexicana*, trad. Victoria Schussheim. México: Ediciones de la Reina Roja; Conacultura; Centro de Investigaciones y Estudios Superiores de Antropología Social, 2001.

Pilcher, Jeffrey M. *Food in World History*, 3ª ed. Nueva York: Routledge, 2023.

Pitte, Jean-Robert. *Gastronomie française: Histoire et géographie d'une passion* [ePub], 2ª ed. París: Librairie Arthème Fayard, 2005.

Porzecanski, Rafael. *El Uruguay judío: demografía e identidad*. Montevideo: Trilce, 2004.

Poulain, Jean-Pierre. *Sociology of Food: Eating and the Place of Food in Society*, trad. Augusta Dörr. Londres, Oxford, Nueva York, Nueva Delhi y Sydney: Bloomsbury, 2017.

Pridgeon, Stephanie. “Mujeres errantes: Cuerpo, género y política revolucionaria en el cine judío latinoamericano”. *Latin American Jewish Studies* 1, núm. 1 (2022), 35–48,

<https://doi.org/10.26613/lajs.1.1.4>.

Ranta, Ronald y Daniel Monterescu. “Decolonising Israeli Food? Between Culinary Appropriation and Recognition in Israel/Palestine”. En *Going Native? Settler Colonialism and Food*, ed. por Ronald Ranta, Alejandro Colás y Daniel Monterescu, 147–71. Cham: Palgrave Macmillan, 2022.

Rao, Hayagreeva, Philippe Monin y Rodolphe Durand. “Institutional Change in Toque Ville: Nouvelle Cuisine as an Identity Movement in French Gastronomy”. *American Journal of Sociology* 108, núm. 4 (2003), 795–843, <https://www.jstor.org/stable/10.1086/367917>.

Rao, Tejal. “Un chef argentino recupera la comida judía tradicional, pero no compite con las abuelas”, *The New York Times*, 24 de febrero de 2017, <https://www.nytimes.com/es/2017/02/24/espanol/america-latina/un-chef-argentino-recupera-la-comida-judia-tradicional-pero-no-compite-con-las-abuelas.html>.

Raviv, Yael. *Falafel Nation. Cuisine and the Making of National Identity in Israel*. Lincoln: University of Nebraska Press, 2015.

Reich, Rodolfo. “La ruta del pastrón. ¿Por qué todos hablan de este plato y dónde podés probar sus mejores versiones? *La Nación*, 20 de agosto de 2022, <https://www.lanacion.com.ar/sabado/la-ruta-del-pastron-por-que-todos-hablan-de-este-plato-y-donde-podes-probar-sus-mejores-versiones-nid20082022/>.

Rein, Raanan. “Historiografía judeo-latinoamericano: desafíos y propuestas”. En *Marginados y consagrados: Nuevos estudios sobre la vida judía en la Argentina*, comp. por Emmanuel Kahan, Laura Schenquer, Damián Setton y Alejandro Dujovne, 27–46. Buenos Aires: Biblos, 2011.

Rein, Raanan. *Argentine Jews or Jewish Argentines? Essays on Ethnicity, Identity, and Diaspora*. Leiden: Brill, 2010.

Rein, Raanan. *Fútbol, Jews, and the Making of Argentina*, trad. Martha Grenzebak. Stanford: Stanford University Press, 2015.

Rein, Raanan. *Los muchachos peronistas judíos: los argentinos judíos y el apoyo al Justicialismo* [ePub]. Buenos Aires: Sudamericana, 2015.

Reina, Laura. “Glitter, el restaurante glatt kosher que le suma lujo a la cocina judía”. *La Nación*, 16 de marzo de 2019, <https://www.lanacion.com.ar/lifestyle/glitter-restaurant-glatt-kosher-le-suma-lujo-nid2228681/>.

Reinhardt, Jelena. “The Grotesque Mask of Elias Canetti: Monads with no Doors or Windows”, *Between*, vol. 6-12 (2017), <https://doi.org/10.13125/2039-6597/2169>.

Reisman, Bernard y Joel Reisman. *The Jewish experiential book: The quest for Jewish identity*, 2ª ed. Nueva York: Ktav Publishing House, 1979.

Reuveni, Gideon y Nils Roemer, eds. *Longing, Belonging, and the Making of Jewish Consumer Culture*. Leiden y Boston: Brill, 2010.

Reuveni, Gideon. “Advertising, Jewish Ethnic Marketing, and Consumer Ambivalence in Weimar Germany”. En *Longing, Belonging, and the Making of Jewish Consumer Culture*, ed. por Gideon Reuveni y Nils Roemer, 113–38. Leiden y Boston: Brill, 2010.

Reuveni, Gideon. *Consumer, Culture and the Making of Modern Jewish Identity*. Cambridge: Cambridge University Press, 2021.

Ríos, Sebastián A. “Tomás Kalika: ‘Competir con la memoria emotiva es imposible’, *La Nación*, 21 de enero de 2017, <https://www.lanacion.com.ar/lifestyle/tomas-kalika-competir-con-la-memoria-emotiva-es-imposible-nid1977689/>.

Roden Claudia, *The Book of Jewish Food: An Odyssey from Samarkand and Vilna to the Present Day*.

Londres: Penguin Random House, 1999.

Rodríguez Marciel, Cristina. *Nancytropías. Topografías de una filosofía por venir en Jean-Luc Nancy*. Madrid: Dykinson, 2011.

Roniger, Luis y Leonardo Senkman. “Shifting Patterns of Antisemitism in Latin America: Xenophobia, Exclusion, and Inclusion”. *Latin American Research Review* 58, núm. 2 (2023), 403–21, <https://doi.org/10.1017/lar.2023.14>.

Rosenblum, Jordan D. “Why Do You Refuse to Eat Pork? Jews, Food, and Identity in Roman Palestine”. *The Jewish Quarterly Review* 100, núm. 1 (2010), 95–110, <https://www.jstor.org/stable/40586745>.

Rosenblum, Jordan D. *Food and identity in Early Rabbinic Judaism*. Nueva York: Cambridge University Press, 2010.

Rosenblum, Jordan D. *The Jewish Dietary Laws in the Ancient World*. Nueva York: Cambridge University Press, 2016.

Rosman, Moshe. “Defining the Postmodern Period in Jewish History”. En *Text and Context: Essays in Modern Jewish History and Historiography in Honor of Ismar Schorsch*, ed. por Eli Lederhendler and Jack Wertheimer, 95–130. Nueva York: Jewish Theological Seminary, 2005.

Rozin, Elizabeth y Paul Rozin. “Some surprisingly unique characteristics of human food preferences”. En *Foods in Perspectives. Proceedings of the 34th International Conference on Ethnological Food Research*, ed. por Alexander Fenton y Trefor M. Owens, 243–52. Edinburgo: John Donal, 1981.

Rozin, Elizabeth. *The flavour principles*. New York: Hawthorne, 1973.

Rozin, Paul. “Perspectivas psicobiológicas sobre las preferencias y aversiones alimentarias”. En *Alimentación y cultura: necesidades, gustos y costumbres*, ed. por Jesús Contreras, 85–110. Barcelona: Universidad de Barcelona, 1995.

Rudavsky, David. *Modern Jewish Religious Movements: A History of Emancipation and Adjustment*, 3ª ed. Nueva York: Behrman House, 1979.

Samira K. Mehta, “‘I chose Judaism but Christmas cookies chose me’: Food, identity, and familial religious practice in Christian/Jewish blended families”. En *Religion, food, and eating in North America*. Ed. por Benjamin E. Zeller, Marie W. Dallam, Reid L. Neilson y Nora L. Rubel, 154–74. Nueva York: Columbia University Press, 2014.

Sarlo, Beatriz. *La ciudad vista*. Buenos Aires: Siglo Veintiuno Editores, 2016.

Sarna, Shannon. *Modern Jewish Baker: Challah, Babka, Bagels & More*. Nueva York: WW Norton, 2022.

Schmitt, Carl. *El concepto de lo político. Texto de 1932 con un prólogo y tres corolarios*, trad. Rafael Agapito. Madrid: Alianza Universidad, 2009.

Scholliers, Peter. “Novelty and Tradition: The New Landscapes for Gastronomy”. En *Food: The History of Taste*, ed. por Paul H. Freedman, 340–63. Berkeley y Los Ángeles: University of California Press, 2007.

Scott, Joan W. “The Evidence of Experience”, *Critical Inquiry* 17, núm. 4 (1991), 773–97, <https://www.jstor.org/stable/1343743>.

Seabrook, John. *Nobrow: The Culture of Marketing, the Marketing of Culture*. Nueva York: Knopf, 2000.

Senderey, Alberto. “Informe: el Joint en América Latina desde la década del setenta”. En *Pertenencia y alteridad. Judíos en/ de América Latina: cuarenta años de cambios*, coord. por Haim Avni et al., 477–84. Madrid: Iberoamericana, 2011.

Senkman, Leonardo. “Ser judío en la Argentina: las transformaciones de la identidad nacional”.

En *Identidades judías, modernidad y globalización*, comp. por Paul Mendes-Flohr, Yom T. Assis y Leonardo Senkman. Lilmod: Buenos Aires, 2007.

Seremetakis, C. Nadia. "The Memory of the Senses: Historical Perception, Comensal Exchange and Modernity". *Visual Anthropology Review* 9, núm. 2 (1993), 2–18, <https://doi.org/10.1525/var.1993.9.2.2>.

Setton, Damián. "Algunas claves para el estudio sociológico de los judaísmos contemporáneos", *Revista de Ciencias Sociales* 88 (2015), 58–63, <http://hdl.handle.net/11336/20061>.

Setton, Damián. "Aportes al estudio de la etnicidad a través de una investigación sobre judíos no afiliados a organizaciones judías". *Revista Cultura y Religión* XI, núm. 2 (2017), 51–69, <https://www.revistaculturayreligion.cl/index.php/revistaculturayreligion/article/view/786>.

Setton, Damián. "Dimensiones de la experiencia identitaria y territorialización religiosa: análisis del judaísmo ortodoxo en la Argentina". *Ciencias Sociales y Religión* 13 (2012), 63-82

Setton, Damián. "El Segundo caso Timerman y la etnicización de lo político". En *Antijudaísmo, antisemitismo y judeofobia. Desde la Antigüedad clásica al atentado a la AMLA*, ed. por Elisa Caselli y Rodrigo Laham Cohen, 269-290. Barcelona; Buenos Aires: Miño y Dávila, 2021.

Setton, Damián. "Entre identificaciones étnicas y políticas: Lo judío dentro del campo 'nacional y popular'". *Sociohistórica*, núm. 51, e189 (2023), <https://doi.org/10.24215/18521606e189>.

Setton, Damián. "Entre identificaciones étnicas y políticas: Lo judío dentro del campo 'nacional y popular'", *Sociohistórica* 51, núm. 189 (2023), 1–18, <http://dx.doi.org/https://doi.org/10.24215/18521606e189>.

Setton, Damián. "Habitar las instituciones religiosas: corporeidad y espacio en el espacio judaico y pentecostal en Buenos Aires". *Alteridades* 19, núm. 38 (2009), 77–94, <https://alteridades.izt.uam.mx/index.php/Alte/article/view/174>.

Setton, Damián. "Identidades religiosas, étnicas y nacionales: pluralismo y ortodoxia en el campo judaico argentino". *Latin American Research Review* 47 (2012), 95–115, <http://www.jstor.org/stable/41811576>.

Setton, Damián. "Judaísmo en la Argentina". En *Diccionario de religiones en América Latina*, coord. por Roberto Blancarte, 279–85. México: Fondo de Cultura Económica; El Colegio de México, 2018.

Setton, Damián. "La construcción de identidades judías LGTB a través de prácticas diaspóricas. Estudio sobre organizaciones judías LGTB en América Latina". *Sexualidad, salud y sociedad. Revista Latinoamericana* 21 (2015), 25–52, <https://doi.org/10.1590/1984-6487.sess.2015.21.04.a>.

Setton, Damián. "Núcleo y periferia en las territorializaciones judaicas". *IX Jornadas de Sociología. Facultad de Ciencias Sociales, Universidad de Buenos Aires* (2011), <https://www.aacademica.org/000-034/839>;

Setton, Damián. *Revitalización de la ortodoxia judía y experiencias identitarias. Jabad Lubavitch en la Argentina*. Saarbrücken: Editorial Academia Española, 2011.

Shandler, Jeffrey. "Di toyre fun skhoyre, or, I Shop, Therefore I Am: The Consumer Cultures of American Jews". En *Longing, Belonging, and the Making of Jewish Consumer Culture*, ed. por Gideon Reuveni y Nils Roemer, 183–200. Leiden y Boston: Brill, 2010.

Shandler, Jeffrey. "Prelude to 'Yiddish Goes Pop'". En *Choosing Yiddish. New Frontiers of Language and Culture* [ePub], ed. por Lara Rabinovich, Shiri Goren y Hannah S. Pressman. Detroit: Wayne State University Press, 2013.

Sharp, Gwen y Emily Kremer. "The safety dance: Confronting harassment, intimidation, and violence in the field". *Sociological Methodology* 36, núm. 1 (2006), 317–27, <https://www.jstor.org/stable/25046700>.

Shaya, Alon. "The food of my people". *Tabletmag*, 16 de marzo de 2018, <https://www.tabletmag.com/sections/food/articles/the-food-of-my-people>.

Sheskin, Ira M. "American Jews". En *Ethnicity in Contemporary America: A Geographical Appraisal*, ed. por Jesse O. McKeen, 2ª ed, 228–60. Lanham: Rowman & Littlefield Publishers, 2000.

Sicher, Efraim. *Re-envisioning Jewish Identities. Reflections on Contemporary Culture in Israel and the Diaspora*. Leiden y Boston: Brill, 2021.

Sigalow, Emily. *American JewBu: Jews, Buddhists, and Religious Change*. Princeton y Oxford: Princeton University Press, 2019.

Silberstein, Laurence J., ed. *Mapping Jewish identities*. Nueva York: New York University Press, 2000.

Silver, Laura. *Knish: In Search of the Jewish Soul Food*. Waltham: Brandeis University Press, 2014.

Silverman, Eric K. "Aboriginal Yarmulkes, Ambivalent Attire, and Ironies of Contemporary Jewish Identity". En *Fashioning Jews. Clothing, Culture, and Commerce*, editado por Leonard J. Greenspoon, 177–205. Indiana: Purdue University Press, 2011.

Singer, Paola. "Gelfite fish and gumbo in Buenos Aires". *New York Times*, 16 de febrero de 2016, <https://www.nytimes.com/2016/02/21/travel/buenos-aires-argentina-restaurant.html>.

Sklare, Marshall y Joseph Greenblum. *Jewish identity on the suburban frontier: A study of group survival in the open society*. Chicago: University of Chicago Press, 1967.

Smink, Veronica. "Cómo la inflación del 70% en Argentina está generando a la vez un boom del consumo y un aumento de trabajadores pobres". *BBC News Mundo*, 7 de septiembre de 2022, <https://www.bbc.com/mundo/noticias-america-latina-62747470>.

Smith, Anthony D. "Images of the nation: cinema, art and national identity". En *Cinema and Nation*. Ed. por Mette Hjot y Scott MacKenzie, 45–60. Londres: Routledge, 2000.

Smith, Anthony D. *Ethno-symbolism and Nationalism: A cultural approach*. Londres y Nueva York: Routledge, 2009.

Smith, Anthony D. *The Ethnic Revival in the Modern World*. Cambridge: Cambridge University Press, 1981.

Soifer, Alejandro y Julián Gorodischer. 2011. "El presente del judaísmo". *Arquivo Maaravi. Revista Digital de Estudos Judaicos da UFMG. Belo Horizonte* 5, núm. 9 (2011)

Soifer, Alejandro. *Los Lubavitch en la Argentina: ¿Quiénes son los nuevos judíos ortodoxos? ¿Qué buscan? ¿Cómo lo están consiguiendo?* Buenos Aires: Sudamericana, 2010.

Solomon, Norman. "Judaism in the New Europe: Discovery or Invention". En *Jewish Identities in the New Europe*, ed. por Jonathan Webber, 86–98. Londres: The Littman Library of Jewish Civilization, 1994.

Solomonov, Michael y Steven Cook. *Zabav: A World of Israeli Cooking*. Boston: Rux Matin/Houghton, 2015.

Sonnenberg-Stern, Karina. *Emancipation and Poverty: The Ashkenazi Jews of Amsterdam 1796-1850*. Hampshire; Londres: MacMillan Press, 2000.

Soomekh, Saba, ed. *Sephardi and Mizrahi Jews in America: The Jewish Role in America Life*. West Lafayette: Purdue University Press, 2016.

Sorba, Pietro. “En Villa Crespo: una cantina judía moderna para comer los platos de la bobbe”. *Clarín*, 7 de enero de 2022, https://www.clarin.com/gourmet/villa-crespo-cantina-judia-moderna-comer-platos-bobe_0_Phn43Bdlx.html.

Sorba, Pietro. “Hola Jacoba: el auge de la nueva cocina judía”. *Clarín*, 31 de julio de 2020, https://www.clarin.com/gourmet/restaurante-hola-jacoba-palermo-critica-pietro-sorba_0_hXl_bfXjs.html.

Sorj, Bernardo. *Judaísmo para todos*. Río de Janeiro: Centro Edelstein de Pesquisas Sociais, 2011.

Sorkin, David. *The Transformation of German Jewry, 1780-1840*. Detroit: Wayne State University Press, 1999.

Stegmayer, Agus. “La ruta del pastrón”. *Amo Villa Crespo*, 23 de mayo de 2014, <https://www.amovillacrespo.com.ar/post/2014/05/23/la-ruta-del-pastron>.

Stein, Lori y Ronald H. Isaacs. *Let's Eat: Jewish Food and Faith*. Lanham; Boulder; Nueva York; Londres: Rowman & Littlefield, 2018.

Sternhell, Zeev. *The Founding Myths of Israel: Nationalism, Socialism, and the Making of the Jewish State*, trad. David Maisel. Princeton: Princeton University Press, 1998.

Sutton, David E. “Food and the Senses”. *Annual Review of Anthropology* 39, núm. 1 (2010), 209–23, <https://doi.org/10.1146/annurev.anthro.012809.104957>.

Sztajnszrajber, Darío, comp. *Posjudaísmo 2. Debates sobre lo judío en el siglo XXI*. Buenos Aires: Prometeo Libros, 2009.

Sztajnszrajber, Darío, comp. *Posjudaísmo. Debates sobre lo judío en el siglo XXI*. Buenos Aires: Prometeo Libros, 2007.

Szwarczer, Carlos. “El Café Izmir de Villa Crespo”. *Enlace Judío*, 22 de octubre de 2017, <https://www.enlacejudio.com/2017/10/22/el-cafe-izmir-de-villa-crespo/>.

Tene, Ofra. “‘The New Immigrant Must Not Only Learn, He Must Also Forget’: The Making of Eretz Israeli Ashkenazi Cuisine”. En *Jews and Their Foodways* [ePub], ed. por Anat Helman. Nueva York: Oxford University Press, 2019.

Thurén, Britt-Marie. *El poder generizado. El desarrollo de la Antropología feminista*. Madrid: Instituto de Investigaciones Feministas; Universidad Complutense de Madrid, 1993.

Toker, Eliahu y Ana Epelbaum Weinstein. *Sitios de la memoria: los cementerios judíos de Liniers y Tablada*. Buenos Aires: AMIA, 2005.

Traverso, Enzo. *The End of Jewish Modernity*, trad. David Fernbach. Londres: Pluto Press, 2016.

Trebolle Barrera, Julio. “El monoteísmo judío: identidad y alteridad”. En *El judaísmo uno y diverso*, coord. por Ricardo Izquierdo Benito y Uriel Macías, 11–28. Cuenca: Ediciones de la Universidad de Castilla-La Mancha, 2005.

Troncoso, Claudia A. y Mariana Arzeno, “Polos, ferias y mercados: geografía del consumo gastronómico en Buenos Aires (Argentina)”. *Revista Universitaria de Geografía* 29, núm. 2 (2020), 95–132, <http://hdl.handle.net/11336/172927>.

Trubek, Amy B. *Haute Cuisine: How the French Invented the Culinary Profession*. Philadelphia: University of Pennsylvania Press, 2000.

Turner, Jonathan H., Leonard Beeghley y Charles H. Powers. *The emergence of sociological theory*, 5ª ed. Belmont: Wadsworth Thomson Learning, 2001.

Turner, Victor. *La selva de los símbolos. Aspectos del ritual ndembu*, trad. Ramón Valdés del Toro y Alberto Cardón Garay. México, DF: Siglo Veintiuno, 2013.

Turshen, Julia. Prefacio a *The Jewish Cookbook*, de Leah Koenig, 8–9. Londres: Phaidon, 2019.

Ueda, Haruka. *Food education and gastronomic tradition in Japan and France: ethical and sociological theories*

[ePub]. Oxon: Routledge, 2023.

Unterman, Alan. *Historical Dictionary of the Jews*. Lanham; Toronto; Plymouth: The Scarecrow Press, 2011.

Valdecantos, Antonio. *La excepción permanente. O la construcción totalitaria del tiempo*. Madrid: Díaz & Pons Editores, 2014.

Vattimo, Gianni. *Credere di credere*. Milano: Garzanti, 1996.

Vattimo, Gianni. *Etica dell'interpretazione*. Torino: Rosenberg & Sellier, 2020.

Vattimo, Gianni. *Il soggetto e la maschera. Nietzsche e il problema della liberazione*. Milano: Bompiani, 1974.

Vattimo, Gianni. *La fine della modernità*. Milano: Garzanti, 1998.

Vattimo, Gianni. *Oltre l'interpretazione. Il significato dell'ermeneutica per la filosofia*. Roma-Bari: Gius. Laterza&Figli, 2002.

Velasco Maíllo, Honorario y Ángel Díaz de Rada. *La lógica de la investigación etnográfica: un modelo para etnógrafos de escuela*, 5ª ed. Madrid: Trotta, 2006.

Visacovsky, Saba N. *Argentinos, judíos y camaradas tras la utopía socialista*. Buenos Aires: Biblos, 2016.

Vohnsen, Mirna. *Portrayals of Jews in Contemporary Argentine Cinema: Rethinking Argentinidad*. Tamesis: Woosbridgde, 2019.

Webber, Jonathan. "Modern Jewish Identities". En *Jewish Identities in the New Europe*, ed. por Jonathan Webber, 74–85. Londres: The Littman Library of Jewish Civilization, 1994.

Weber, Max. "La ciencia como vocación". En *El político y el científico*, 5ª ed., trad. Francisco Rubio Llorente, pp. Madrid: Alianza, 1979.

Weisbrot, Robert. *The Jews of Argentina: From the Inquisition to Perón*. Philadelphia: The Jewish Publicaton Society of America, 1979.

Wenger, Beth S. "Inventing American Jewry". *Journal of Jewish Communal Service* 86, núm.1/2 (2011), 3–9.

Wertheimer, Jack, ed., *The Modern Jewish Experience: A Reader's Guide*. Nueva York y Londres: New York University Press, 1993.

Wertheimer, Jack. *The New American Judaism: How Jews Practice Their Religion Today*. Nueva Jersey: Princeton University Press, 2018.

Wincott, Abigail. "The Allotment in the Restaurant: The Paradox of Foodie Austerity and Changing Food Values". En *Popular Culture and the Austerity Myth. Hard Times Today*, ed. por Pete Bennett y Julian McDougall, 28–41. Nueva York: Routledge, 2017.

Witchel, Alex. "Kosher: If You Only Could See It Now". *The New York*, 27 de septiembre del 2000, <https://www.nytimes.com/2000/09/27/dining/kosher-if-you-only-could-see-it-now.html>.

Wortman, Ana et al., *Consumos culturales en Buenos Aires: una aproximación a procesos sociales contemporáneos*. Buenos Aires: Universidad de Buenos Aires; Instituto de Investigaciones Gino Germani, 2015.

Xu, Xinyue y Aaron Yikai Ng, "Cultivation of new taste: taste makers and new forms of distinction in China's Coffee Culture". *Information, Communication & Society* 26 (2022), 2345–62, <https://doi.org/10.1080/1369118X.2022.2085616>.

Yarfitz, Mir. *Impure migration. Jews and sex work in golden Age Argentina*. New Brunswick: Rutgers University Press, 2019.

Zapata, María Cecilia. “Huellas de la reestructuración capitalista. Un análisis de la transformación urbana de la Metropolitana de Buenos Aires, Argentina”. *Estudios Demográficos y Urbanos* 35/3-105 (2020), 663–94, <http://dx.doi.org/10.24201/edu.v35i3.1892>.

Zertal, Idith. *La nación y la muerte: la Shoá en el discurso y la política de Israel*, trad. Marta Pino Moreno. Madrid: Gredos, 2009.

Ziegelman, Jane. *97 Orchard: an edible history of five immigrant families in one New York tenement* [ePub]. Nueva York: Smithsonian Books/Harper-Collins, 2010.

Žižek, Slavoj. “Multiculturalismo o la lógica del capitalismo multinacional”. En Frederick Jamenson y Slavoj Žižek. *Estudios culturales. Reflexiones sobre el multiculturalismo*, trad. Moira Irigoyen, 137–88. Buenos Aires: Paidós, 1988.

Žižek, Slavoj. “Multiculturalismo, o la lógica cultural del capitalismo multinacional”. En *Estudios Culturales: Reflexiones sobre el multiculturalismo*. De Frédéric Jamenson y Slavoj Žižek, trad. Moira Irigoyen, 137–88. Buenos Aires, Barcelona y México: Paidós, 1998.

Zukin, Sharon. *Landscapes of Power: From Detroit to Disney World*. Berkeley: University of California Press, 1993.

Zukin, Sharon. *The Cultures of Cities*. Cambridge: Wiley-Blackwell, 1995.

ANEXO I. GUÍA DE ENTREVISTAS

1. ¿Eres judío/a? ¿Qué es lo que te hace judío/a?
2. ¿Cuáles son los elementos que definen tu judaísmo?
3. ¿Cómo llegó a ti el judaísmo?
 - a. Si es relevante: Historia familiar. ¿De dónde viene tu familia? ¿Cuándo llegaron a Argentina?
4. ¿Qué vivencias/experiencias te acercan más al judaísmo?
 - a. Dependiendo de la respuesta (celebraciones judías en familia, música, ídish/hebreo, educación judía, bailes...): ahondar en ello.
5. ¿Consideras importante seguir transmitiendo el judaísmo?
6. ¿Es importante para ti que tu pareja sea judía?
7. Identidad judía e identidad argentina: relaciones o contradicciones entre la pertenencia étnico-religiosa y la pertenencia nacional.
8. ¿Qué es el *kashrut* para ti y qué rol juega en tu vida?
9. ¿Sigues el *kashrut*? ¿Por qué sí o por qué no? ¿Por qué y desde cuándo?
10. ¿Qué importancia tiene la comida judía para la conceptualización de tu identidad judía? ¿Tiene la comida alguna importancia religiosa, espiritual y/o comunitaria para ti?
11. ¿Qué significa para ti la comida judía? ¿Qué te evoca esta frase? ¿Existe la “comida judía”?
12. ¿Qué rol juega la comida en tu vida? ¿Y en tu vida judía, en tu judaísmo?
13. Fechas relevantes y comida judía. ¿Cómo las celebran/conmemoran? ¿Con quién? ¿Festividades colectivas? ¿Ceremonias/rituales/actos tradicionales? ¿Quién cocinaba? ¿Qué cocinaban?
14. ¿Cuáles son los alimentos/ comidas que más consume?

ANEXO II. IMÁGENES



Ilustración 1. Sheikob's bagels (@Sheikobsbagels), "Conociendo al barrio (y el barrio conociendo al bagel)", *Instagram*, 10 de enero de 2024, https://www.instagram.com/p/C17IRZAuhjy/?img_index=1.

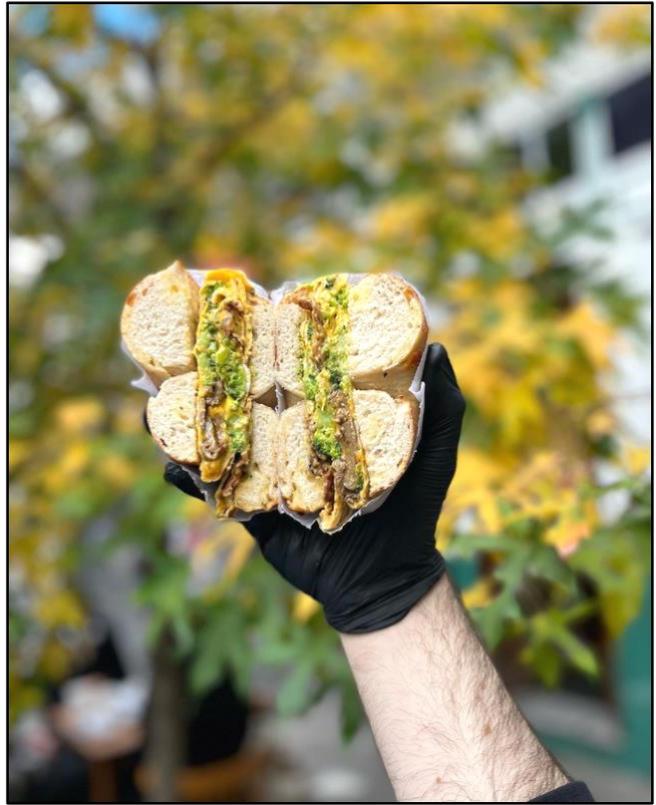


Ilustración 2. Sheikob's bagels (@Sheikobsbagels), "FINDE ESPESHALS. OTOÑELETE. Omelette de brócoli, cheddar, y salchicha desayunera o gírgolas salteadas...", *Instagram*, 3 de junio de 2022, https://www.instagram.com/p/CeWJcD7LMpD/?img_index=1.



Ilustración 3. Sheikob's bagels (@sheikobsbagels), "FINDE ESPESHAL EDICIÓN ABUELXS. Matambre con Rusa. Matambre arrollado, rúcula, y mostazanesa. Sale con ensalada rusa!...", *Instagram*, 19 de agosto de 2022, https://www.instagram.com/p/ChcZq9drlkD/?img_index=1.



Ilustración 4. Sheikob's bagels (@sheikobsbagels), "FINDE ESPESHALS. Pancho Villa Crespo. Salchicha vienna del pork whisperer no. 1 @josejuarroz en el jalot mini mas precioso que has visto en tu vida. Sale con cualquier combinación de ketchup, mostaza, chucrut, Y AHORA JEWVIA DE PAPITAS PAY que quieras", *Instagram*, 23 de septiembre de 2022, https://www.instagram.com/p/Ci2lFXiMTl4/?img_index=1.



Ilustración 6. Comida Judia tradicional - Elaboracion artesanal (@lacsrespodeli), "Mirá ese #HOTPASTRAMI! ❤️🥰👍. Lo servimos desde hace más de una década con 200 grs de pastrón caliente en pannegroncasero al kummel con pepinillos y cebollas caramelizadas La Crespo. Es imperdible!", *Instagram*, 4 de mayo de 2022, <https://www.instagram.com/p/CdJNSqSLgXR/>.



Ilustración 5.. holajacoba (@holajacoba), "🥘PICADA JACOBA🥘...", *Instagram*, 8 de julio de 2020, <https://www.instagram.com/p/CCZE89dDGb9/>



Ilustración 7. holajacoba (@holajacoba), "La mejor Falafel Burger del condado 🥘...", *Instagram*, 25 de junio de 2021, <https://www.instagram.com/p/CQhbTWANmJB/>.



Ilustración 8. MOISHA® | Comida Judía (@moishabakery), (@moishabakery), “¡Arrancamos febrero celebrando el amor! En todos nuestros locales vas a encontrar dos propuestas especiales que no te podés perder”, *Instagram*, 6 de febrero de 2023, <https://www.instagram.com/p/CoUz2IOM04O/>.

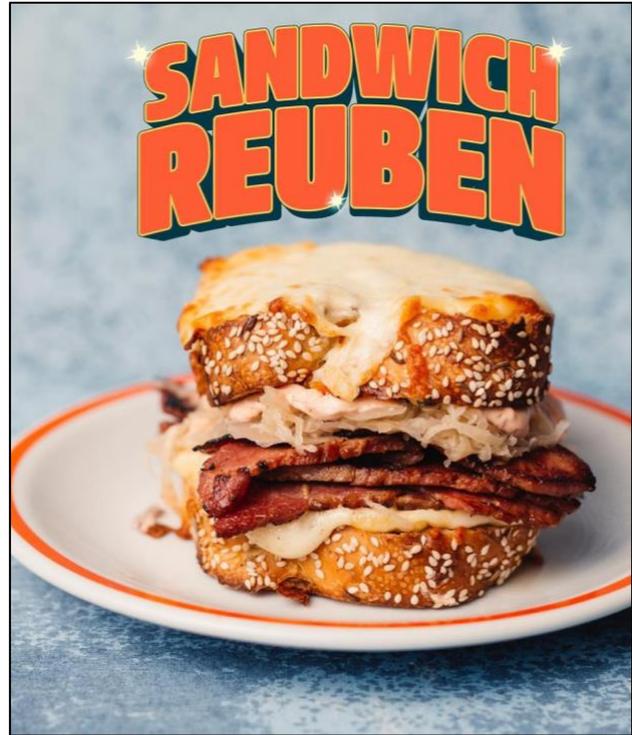


Ilustración 10. MOISHA® | Comida Judía (@moishabakery), “DE NUEVA YORK HASTA MOISHA SIN ESCALAS 🌍. Nuevo SANDWICH REUBEN 🥯PASTRÓN 🥯JALA KÜMMEL 🥯QUESO FUNDIDO Y GRATINADO 🥯REPOLLO ENCURTIDO 🥯ADEREZO RUSO...”, *Instagram*, 4 de mayo de 2022, <https://www.instagram.com/p/CdJoKwbPYme/>.



Ilustración 9. MOISHA® | Comida Judía (@moishabakery), “PERDÓN POR ESTA FOTO 🙏. El martes que viene cumplimos 1 año y tendremos novedades...”, *Instagram*, 29 de septiembre de 2021, <https://www.instagram.com/p/CUaT6Wamv3/>.

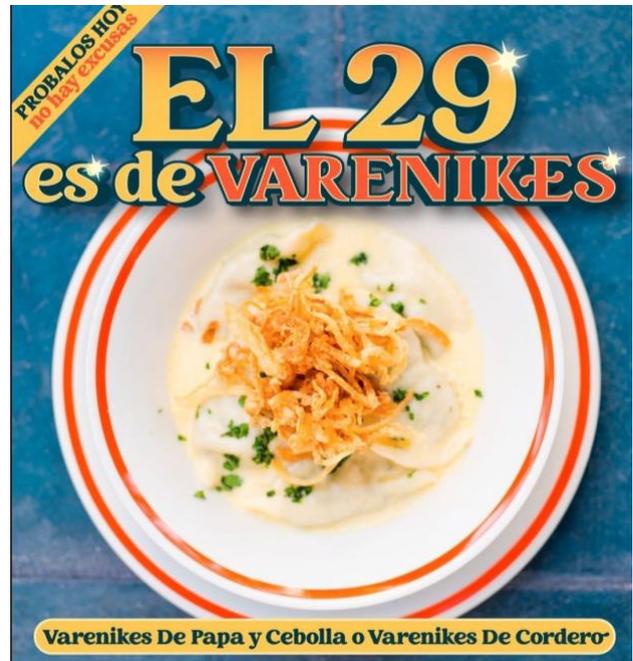


Ilustración 11. MOISHA® | Comida Judía (@moishabakery), “VARENIKES: MASA CASERA RELLENOS. De papa y cebolla Ó de cordero (nuevo plato!)”, *Instagram*, 29 de mayo de 2022, <https://www.instagram.com/p/CeJbnmtL4H3/>.



Ilustración 12. Eretz Cantina Israeli (@eretzcantinaisraeli), “Las noches más lindas si venís a Eretz Cantina Israeli ILL. Buena comida, ricos tragos, un ambiente agradable y compartir con amigos 🥰. Vení a disfrutar una noche perfecta con nuestra propuesta de la auténtica comida israelí. No te quedes sin probar, hay opciones para todos los gustos 🍷...”, Instagram, 22 de julio de 2022, https://www.instagram.com/p/CgVGuGXPQUZ/?img_index=1.



Ilustración 13. Eretz Cantina Israeli (@eretzcantinaisraeli), “Llega Janucá, la Fiestas de las luces 🕯️🕯️ y en La Bait nos estamos preparando para celebrarla con vos con nuestro menú especial para disfrutar en nuestro salón o Take Away. Del 18 al 26 de Diciembre podés venir y festejar con deliciosos platos típicos...”, Instagram, 16 de diciembre de 2022, https://www.instagram.com/p/CmPnQrFMO1D/?img_index=1

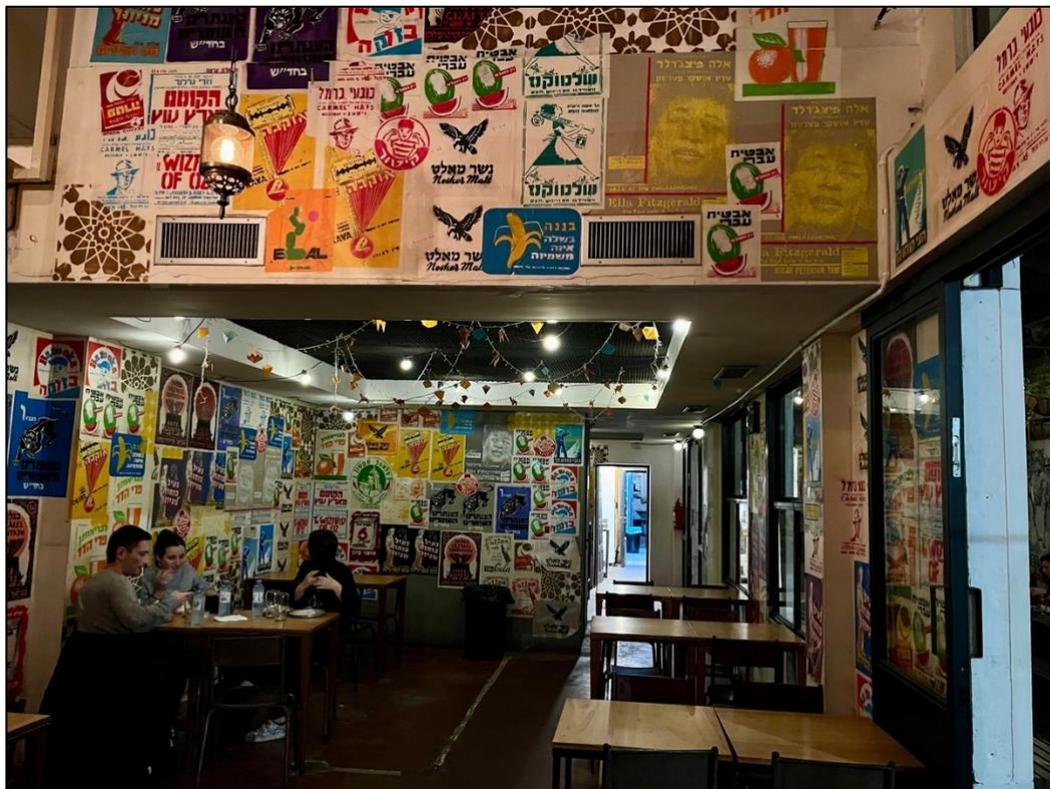


Ilustración 14. Interior de Benaim (Gorriti 4015 CABA), 24 de agosto de 2022.



Ilustración 15. Benaim (@benaimba), “TENEMOS NOVEDADES EN LA CARTA! Le damos la bienvenida a este Falafel Griego: lleva una ensalada fresca de pepino y tomate y un yogurt vegano bien cítrico 🍋...”, Instagram, 6 de junio de 2023, https://www.instagram.com/p/CtjzdBKuxwE/?img_index=1.



Ilustración 16. Benaim (@benaimba), “BENAİM ES VEGAN FRIENDLY. El mejor falafel de Buenos Aires es completamente vegano! En bolitas, en pita, en ensalada, en hummus, de la forma que sea, es 🌱 Pedite también el shawarma de girgolas, el de coliflor y el lajmayin, todo 100% 🌱”, Instagram, 28 de diciembre de 2023, <https://www.instagram.com/p/C1Zse0COJdl/>



Ilustración 17. El Chiri de Villa Kreplaj - Velasco 701 (Villa Crespo) (@elchiridvk), “Goulash, Spaetzle y copa de vino. Equipo que gana, no se toca”, *Instagram*, 2 de diciembre de 2021, https://www.instagram.com/p/CW_0rbPPUdG/.



Ilustración 18. El Chiri de Villa Kreplaj - Velasco 701 (Villa Crespo) (@elchiridvk), “Hoy me puse las pilas y salió esta belleza de pastrón. ¿Venís a probarlo?” *Instagram*, 5 de noviembre de 2021, <https://www.instagram.com/p/CV6Rf5rPSRg>.



Ilustración 19. Foto exterior de *Salemittino* (Paso 751 CABA), 22 de marzo de 2023.



Ilustración 20. Foto exterior de *Lalo Helueni* (Tucumán 2759 CABA), 22 de marzo de 2023.



Ilustración 21. Foto interior de Helueni (Av. Córdoba 2495 CABA), 1 de marzo de 2023.



Ilustración 22. Bibi's Burgers (@bibis.burgers), "Collab @porsche", Instagram, 10 de noviembre de 2023, <https://www.instagram.com/p/CzejC9p8d8/>.



Ilustración 23. Bibi's Burgers (@bibis.burgers), "Es momento de compartir con amigos, es momento de pedir tu Bibi's", Instagram, 14 de noviembre de 2022, <https://www.instagram.com/p/Ck88p77iZrf/>.



Ilustración 24. Interior de Luba Café (Ayacucho 1412 CABA), 31 de marzo de 2023.



Ilustración 25. (@lubacafe_), “Hoy feriado se puede todo ♡”, Instagram, 1 de mayo de 2023, <https://www.instagram.com/p/CrtDapNslSS/>.



Ilustración 26. Alvear Icon Hotel & Residences (@alveariconhotel), “Sunset & cocktails. El plan perfecto de sábado en Crystal Bar. Sin reserva”, Instagram, 12 de agosto de 2023, <https://www.instagram.com/p/Cv28jNfvw0V/>.



Ilustración 27. Alvear Icon Hotel & Residences (@alveariconhotel), “¿Conocés Glitter Restaurant? Los cortes de carne premium son los grandes protagonistas de la carta. Descubrí el restaurante glatt kosher de lujo en Argentina”, Instagram, 18 de octubre de 2023, <https://www.instagram.com/p/CyTDUUpqIb/>.



Ilustración 28. Café Mishiguene (@cafemishiguene), “El hummus es, para nosotros, el centro de la mesa. Es por donde comenzar a pedir y probar. Untuoso y sabroso. Lo servimos clásico, con carne, pollo, hongos o con merguez de cordero”, *Instagram*, 24 de marzo de 2022, https://www.instagram.com/p/CbgF_8Cv4I/.



Ilustración 29. Café Mishiguene (@cafemishiguene), “En el mundo no hay nada perfecto. Salvo algunas excepciones. ¡Nuestro sándwich de pastrón! El camino al bocado perfecto”, *Instagram*, 3 de diciembre de 2021, https://www.instagram.com/p/CW_9ewdsa1O/.



Ilustración 30. Café Mishiguene (@cafemishiguene), “Estar en equilibrio de sabores, colores y texturas. Trucha curada en remolacha, baigel, tomates y alcapparrones”, *Instagram*, 13 de diciembre de 2021, <https://www.instagram.com/p/CXbuTyIvgvV/>.



Ilustración 31. MISHIGUENE (@mishigueneba), Una experiencia que podés repetir siempre. Inagotable. Nuestro babaganoush. Berenjena ahumada a la leña condimentada con lima, aceite de oliva extra virgen, almendras tostadas, coulis de tomate, tahina”, *Instagram*, 27 de enero de 2022, <https://www.instagram.com/p/CZP8TSMO5HS/?igshid=MzRIODBiNWFfZA%3D%3D>.



Ilustración 32. MISHIGUENE (@mishigueneba), “Bonito. Tartar de Bonito, cebolla blanca, ajo ahumado, pepinillos, pimientos en escabeche, olivas negras, yema de huevo rebozada en panko y aceite de chiles”, *Instagram*, 12 de agosto de 2023, <https://www.instagram.com/p/Cv0iOrtL6MZ/>.



Ilustración 33. MISHIGUENE (@mishigueneba), “Temporada de alcauciles. Carciofi alla Giudia. Alcauciles fritos en dos tiempos, labne de hierbas y trufa negra, huevo, perejil y ralladura de lima”, *Instagram*, 1 de agosto de 2023, https://www.instagram.com/p/Cva18_yup3I/?igshid=MzRIO



Ilustración 34. MISHIGUENE (@mishigueneba), “Meorav es mezcla. Una cocina donde nos encontramos todos. Meorav de mar. Hummus de garbanzo con pulpo ahumado, cholgas, fumet de mejillones con aroma de pastis, cebolla confitada, ajos, arvejas, acelga. Jalapeño tatemado y encurtido. Salsa tahina de hinojo, cebolla y ajo”, *Instagram*, 13 de agosto de 2022, <https://www.instagram.com/p/ChLQsJvRjKm/?igshid=MzRIODBiNWFfZA%3D%3D>.

Ilustración 35. MISHIGUENE (@mishigueneba), “Chiripones Mishiguene. Chiripones y cebollas a la plancha con salsa tarator, tinta de calamar, puré de ajo negro, anchoas, lima y miga de pan jalá tostada con hierbas. Un plato de nuestra carta de verano que también podés compartir el 14 de febrero en el día de los enamorados”, *Instagram*, 10 de febrero de 2022, <https://www.instagram.com/p/CZz5uyIrVTf/?igshid=MzRIODBiNWFIZA%3D%3D>.



Ilustración 36. MISHIGUENE (@mishigueneba), “De nuestra nueva carta de invierno: Ostras con vinagreta de borscht, aceite de sésamo, vinagre de sauco, jalapeños encurtidos y espuma de labneh y lima”, *Instagram*, 6 de julio de 2022, <https://www.instagram.com/p/Cfr8zUPLKMK/?igshid=MzRIODBiNWFIZA%3D%3D>.



Ilustración 37. Tomas Kalika (@kalikatomas), “Trigo brugol, tartar de pez limón, nueces, albahaca, menta, cilantro, salsa harisa, labne y agua de hierbas. Así es como servimos nuestro Kibbeh de pescado, parte de la nueva carta de otoño/invierno de Mishiguene!”, *Instagram*, 31 de mayo de 2019, <https://www.instagram.com/p/ByI9aAPB-AS/?igshid=MzRIODBiNWFIZA%3D%3D>.



Ilustración 38. Interior de FAYER Buenos Aires (Av. Cerviño 4417), 13 de agosto de 2022.



Ilustración 3. Interior de FAYER Buenos Aires (Av. Cerviño 4417), 13 de agosto de 2022.

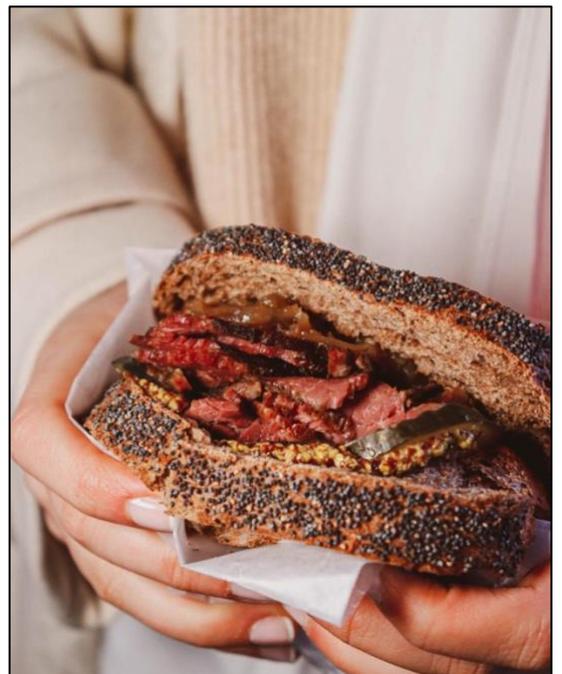


Ilustración 40. Exterior de FAYER Buenos Aires (Av. Cerviño 4417), 13 de agosto de 2022.



Ilustración 39. FAYER Buenos Aires (@fayerba), “🔥”, Instagram, 20 de noviembre de 2021, <https://www.instagram.com/p/CWf36CCL05W/>

Ilustración 41. FAYER Buenos Aires (@fayerba), “Pan de kummel, pastrón, cebollas caramelizadas, pickles de pepino & mostaza antigua. ¿Lo probaste?”, Instagram, 31 de octubre de 2021, <https://www.instagram.com/p/CVsx>



AGRADECIMIENTOS

Esta tesis está dedicada a Carmen Rodríguez. Ella es, sin dudas, a quien este trabajo más le debe y a quien yo más le debo. Fue ella quien, todavía no sé cómo ni por qué, quiso ver tablas para la investigación en tanto descaro, insolencia y desfachatez. Y, sobre todo, en tanta decepción en el sistema académico. Fue ella quien me alentó a hacer una tesis cuando hacer cualquier otra cosa siempre me parecía una mejor idea. No soy, lo sabemos bien, la que era con dieciocho o veinte años (aunque parcialmente, y en mis peores defectos, siga siendo yo). Con el tiempo, mi indignación más intransigente ha sido sosegada, atenuada, contenida; con el tiempo, he aprendido que lo más serio era tomármelo todo a risa y, con el tiempo, he podido disfrutar, incluso deleitarme, con eso que tanto padezco. No es esta una tesis ensimismada o que claudique con indiferencia a los vicios de la academia neoliberal de su tiempo, pero ahora, y en buena parte gracias a ella, ya no siento rechazo alguno por lo que la vida universitaria pudiera depararme.

Me siento especialmente agradecida a mi director Ángel Acuña. No ha habido lector más atento que él ni lector más exigente que él. Sin conocerme, me apoyó y, desde entonces, su generosidad ha sido incomparable. Desde siempre me animó no solo a corregir las muchas erratas y a simplificar una narrativa oscura, sino a perfilar la mirada y a ser reflexiva sobre el quehacer etnográfico. Ángel es alguien a quien admiro. Con seguridad, me habría dado por vencida si no fuera por su sostén, su corrección y su infinita paciencia. F. Xavier Medina, mi otro director *de facto*, a quien conocí después, también ha sido de gran ayuda y una guía indispensable para la publicación de los artículos. No hay disculpa suficiente que me justifique. Sé que no esto no vale de mucho, pero perdón. Mil perdones. Por último, quiero dar las gracias a Mónica Lacarrieu por acogerme en Buenos Aires institucional y personalmente.

Asimismo, tengo la suerte de contar con buenas amigas, muchas de ellas dentro del ámbito académico, que, con creces, han compensado mis reticencias iniciales. Amigas a los que admiro, a los que sinceramente admiro. Pido disculpas por no mencionarlas a todos. Solo unas pocas tuvieron un papel en la tarea de hacerme digerible y más transitable esta etapa. Cada una (espero) sabrá cómo y cuánta es mi gratitud. Quiero dar las gracias a Raquel Fernández, a Yael Tejero, a Marina Hervás, a Jorge García, a Omayra Herrero, a Álvaro Gutiérrez, a Valeria Pirraglia, a Rosa Benítez, a Javier de la Higuera, a Paula Ruiz y a Armando Miguzzi así como a todos los compañeros y *coaches* de *Dragon Box*. Y, por supuesto, estoy muy agradecida con todos los que me han atendido tras ser contactados para formar parte de esta investigación.

Doy gracias a mis padres, pues sin su ayuda incondicional y su apoyo incondicional hubiese sido imposible no solo la finalización del trabajo, sino todo el recorrido necesario hasta llegar aquí. También a mi hermano.

Por último, no me puedo olvidar de las instituciones que han hecho esto posible. Agradezco al Ministerio de Universidades y a la Universidad de Granada por proporcionarme los recursos necesarios para la consecución de este proyecto.