

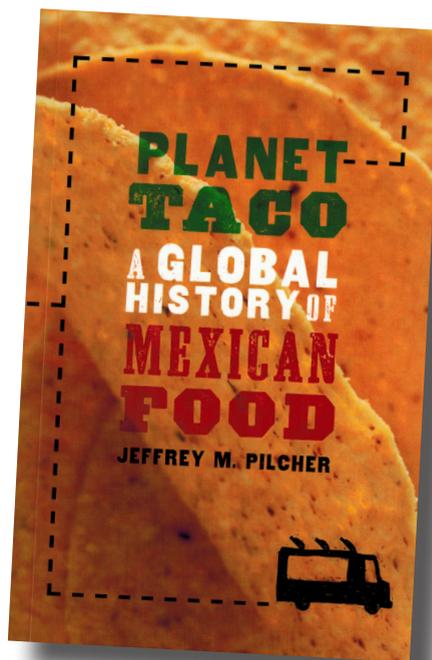
RESEÑA

Jeffrey Pilcher y las miradas académicas a la gastronomía mexicana

José Antonio Vázquez–Medina*

CUANDO DESDE el frente académico se reflexiona sobre la cocina y la comida mexicanas, resulta cuestionable no mencionar a Jeffrey M. Pilcher. A pesar de la prolífica obra del autor sobre historia de la alimentación a escala global que va desde los nacionalismos culinarios y el criollismo en América Latina hasta la historia del consumo de bebidas como la cerveza, gran parte de su producción científica explora distintas problemáticas sobre la alimentación en México. Una constante en el trabajo de Pilcher sobre México es la mirada crítica sobre la maleabilidad de la cocina mexicana, en tanto práctica cultural, como consecuencia de los cambios sociales y económicos sucedidos a través del tiempo, así como sus repercusiones en las expresiones del *sistema culinario* mexicano. Más que una reseña sobre su obra, este texto es una apreciación académica de algunos de los trabajos del autor sobre la alimentación, la gastronomía y la cocina de México.

Dentro del *corpus* de productos científicos publicados por Pilcher, el libro *¡Vivan los tamales! la comida y la construcción de la*



Pilcher, Jeffrey M. *Planet taco. A global history of Mexican food*. Nueva York: Oxford University Press, 2012, 291 pp. Portada de uno de los libros que se comentan en este texto.

identidad mexicana (2001) se ha convertido en un referente coyuntural para los estudios de la alimentación en México. En dicho texto (fundamentado en un estudio mayoritariamente historiográfico), el autor logra establecer puentes epistemológicos importantes con disciplinas como la antropología, la nutri-

* Universidad del Claustro de Sor Juana.

Correo electrónico: jose_antoniov@hotmail.com

ción, la gastronomía, la literatura, e, incluso, los propios *food studies*, para explicar la complejidad de la comida mexicana y la construcción de su imaginario colectivo observado desde la historia social de México. Por ello, no es poco común que dicho trabajo sea utilizado como una suerte de *manual* en las asignaturas de historia y antropología de la alimentación que forman parte de la currícula de las escuelas que ofrecen grados en las disciplinas antes mencionadas en México.

Con el texto (agotado, por cierto, en su traducción al castellano) derivado de su tesis doctoral y publicado de manera inédita en inglés (1998), Pilcher puso sobre la mesa una aproximación innovadora sobre la relación entre cocina e identidad y su fuerte vínculo con la construcción de la nación en México. A pesar de su explícita *declaración de amor a la cocina mexicana* (Ramírez, 2005), tan frecuente también en los textos predecesores que abordaron la cocina mexicana desde diversas perspectivas culturales, Pilcher en *¡Vivan los tamales!* toma distancia de las expresiones exotizadoras de los nacionalismos culinarios o de las apropiaciones de los mismos para, más bien, problematizar su genealogía. El autor pone en discusión los discursos políticos en torno a la clase, la raza y la nutrición, las narrativas inscritas en los recetarios populares, los ingredientes, los avances tecnológicos, los preceptos morales alrededor de la cocina y los personajes de relevancia en el gremio culinario (hay que hacer mención especial del interesante abordaje del género en la cocina nacional mexicana), para explorar las problemáticas que fueron construyendo la noción de identidad y nación en la *cocina mexicana*.

Una de las mayores virtudes del libro es que logra materializar el carácter polisémico

de la gastronomía mexicana gracias al estudio de fuentes poco convencionales para narrar la historia de la alimentación en México. *¡Vivan los tamales!* lleva al lector a asomarse en espacios públicos y privados de la historia de la cocina mexicana para analizar la compleja construcción del carácter moral de la gastronomía y su estrecha relación con el contexto social de cada época que el autor analiza. De manera hábil, Pilcher explora cómo se fueron resolviendo o no las distintas tensiones y negociaciones con las muy diversas expresiones de la *modernidad alimentaria* en México.

A pesar de la mirada panorámica en un orden lineal que se presenta en *¡Vivan los tamales!*, la perspectiva de Pilcher alrededor de la gastronomía mexicana ha sido poliédrica. En 2006 y 2008, respectivamente, la publicación de dos productos de investigación da cuenta de ello. Por un lado, el artículo «¡Tacos, joven!» Cosmopolitismo proletario y la cocina nacional mexicana» publicado en la revista *Dimensión Antropológica* del Instituto Nacional de Antropología e Historia, analiza de manera detallada la construcción de nuevos espacios sociales para la consolidación de la cocina popular como un eje constitutivo de la cocina nacional mexicana, y cómo ciertos espacios alimentarios como las taquerías son capaces de hacer confluír a personas de distintos estratos sociales. Por otro, el capítulo: «Taco Bell, Maseca, and Slow Food: A Post-modern Apocalypse for Mexico's Peasant Cuisine?» publicado en la segunda edición del libro *Food and Culture. A Reader*, editado por las antropólogas Carole Counihan y Penny Van Esterik, pone acento en las relaciones hegemónicas de distintas empresas transnacionales como Maseca, Taco Bell, e incluso el propio movimiento Slow Food y su impacto en los

sistemas alimentarios mexicanos. En dicho texto, Pilcher propone cuestionamientos sugerentes acerca de los cismas inminentes en la producción y consumo de alimentos mexicanos gracias al modelo neoliberal que rige en la contemporaneidad los sistemas alimentarios mexicanos.

A pesar de que los trabajos arriba mencionados centran su análisis en fenómenos sociales y contextos histórico–geográficos diferentes, tienen un punto en común: el posicionamiento político del autor respecto a la visibilización de los actores históricamente vulnerados, pero que son de suma importancia en la articulación del sistema alimentario nacional. En ambos trabajos, Pilcher pone énfasis en resaltar la trascendencia que tienen, por un lado, las clases bajas, y, por otro, los campesinos y migrantes en la construcción de la cocina nacional mexicana ante el modelo neoliberal que rige el sistema económico social y cultural global.

En «¡Tacos Joven...!» la mirada de Pilcher transita entre los distintos sectores de la sociedad para explicar la movilidad en el sentido del gusto de *lo mexicano*, observando a través de la lente de clase, la construcción de la misma y los flujos de información culinaria entre distintos estratos de la población en México, así como la conformación del repertorio de la cocina popular mexicana como un eje constitutivo de la cocina nacional. En dicho artículo, la ciudad como constructo social también es un actor y un factor de trascendencia para problematizar lo que el autor llama *cosmopolitismo proletario*. Dicho concepto, según Pilcher, se conforma a través de la confluencia de los múltiples frentes culinarios provenientes del interior del país que tuvieron convergencia en la Ciudad de México gracias a

los migrantes que llegaron a la ciudad y que constituyeron parte importante en la conformación del paisaje alimentario urbano.

En el artículo mencionado, Pilcher expone cómo las taquerías fueron, desde principios del siglo pasado, una manifestación clara de la movilidad humana dentro del territorio nacional que se dio, en gran medida, por la industrialización de las zonas urbanas. Sin embargo, uno de los puntos más interesantes y que cobra particular relevancia en la actualidad, es la tesis que propone sobre el *aburguesamiento* de los tacos. En palabras del propio autor, “En México, las clases sociales de bajos recursos han invertido la pirámide social al nacionalizar la cultura de la elite y la capacidad de esta de mimetizarse con las masas” (2006, 121). Sin duda alguna, los postulados anteriores sirven como punto de partida y de referencia para explicar los pilares que conforman la cocina nacional y las particularidades de la misma, además de que abona a la muy incipiente literatura que trata de dar cuenta sobre los procesos de gentrificación de las cocinas populares en México.

Por otro lado, en «Taco Bell, Maseca, and Slow Food...» Pilcher se apoya en tres ejemplos icónicos de la industria alimentaria contemporánea para explicar cómo las condiciones globales inmersas en la lógica del modelo neoliberal ponen en riesgo la noción de *localidad* a los sistemas alimentarios regionales; el autor analiza de manera panorámica la situación que enfrentan los productores de alimentos en México para revelar las relaciones de poder que subordinan al sector campesino a una lógica de mercado de competencia desleal ante las compañías multinacionales. Incluso, Pilcher cuestiona la aplicabilidad del modelo “Slow Food” para el caso mexicano

argumentando que, finalmente, los propios principios del movimiento corren el riesgo de entrar en las mismas lógicas de mercado a las que pretende hacer frente.

En «Taco Bell, Maseca, and Slow Food...» también se plantean algunas reflexiones propuestas con anterioridad en artículos como «Tex–Mex, Cal–Mex, New Mex, or Whose Mex? Notes on the Historical Geography of Southwestern Cuisine» (2001) para analizar el fenómeno de las singularidades de las cocinas fronterizas y la disociación entre las fronteras políticas y culinarias con el caso de las cocinas de la frontera estadounidense que tienen algún rastro de genealogía mexicana. En «Taco Bell...», a partir del ejemplo de la conocida marca de comida rápida Tex Mex, el autor sienta algunos planteamientos que son analizados con profundidad en su libro *Planet Taco. A global history of Mexican Food* (2011).

Con un estilo ágil que lleva al lector por un recorrido culinario por varios siglos, *Planet Taco* reúne algunas de las reflexiones propuestas en publicaciones anteriores para explicar cómo la cocina mexicana se desborda más allá del Estado nacional. Con un planteamiento que apela a la *instrumentalización* de la cocina mexicana que se conformó en Estados Unidos, Pilcher sugiere algunas retóricas de la autenticidad de la cocina en la lógica de la globalización y propone que la conformación y la creación del imaginario sobre la misma en el exterior tienen que ver con procesos y encuentros entre diferentes grupos sociales, que son determinados por fenómenos sociales como la estratificación racial o la reivindicación étnica entre colectividades inmigrantes.

A lo largo del texto, Pilcher confronta con ejemplos históricos y etnográficos la no-

ción de que un Estado nacional es un contenedor homogéneo de una cultura alimentaria con el ejemplo de la cocina mexicana. De igual manera, a través del lente historiográfico, pone de manifiesto cómo la comida es un marcador identitario regional que puede irse modificando a lo largo del tiempo dependiendo de las condicionantes sociales y culturales del contexto. Entre los planteamientos más interesantes postulados en el libro, el autor sugiere que la construcción del imaginario sobre la cocina mexicana en el exterior obedece a una recomposición de su imaginaria popular como herramienta de promoción turística a partir de la segunda mitad del siglo XX.

Así, *Planet Taco*, termina por redondear el análisis multidimensional que ha caracterizado el trabajo de Jeffrey Pilcher sobre la gastronomía mexicana. Sin duda alguna, su obra es un referente obligado para todos los interesados en la cultura alimentaria de México. Los planteamientos teóricos que propone Pilcher en sus trabajos ayudan no solo a entender la conformación histórica y las problemáticas de la cocina nacional mexicana, sino que los trazos de sus propuestas contribuyen a crear una *epistemología culinaria* que ayuda a entender el carácter complejo de la gastronomía mexicana en la actualidad. ■

Referencias

Pilcher, Jeffrey M. *¡Vivan los tamales! la comida y la construcción de la identidad mexicana*. México: Centro de Investigaciones y Estudios Superiores en Antropología Social (CIESAS)/Ediciones de la Reina Roja/Consejo Nacional para la Cultura y las Artes, 2001.

- . «Tex–Mex, Cal–Mex, New Mex, or Whose Mex? Notes on the Historical Geography of Southwestern Cuisine.» *Journal of the Southwest*, 43(4): 659-679, 2001.
- . «¡Tacos Joven! Cosmopolitismo proletario y la cocina nacional mexicana.» *Dimensión Antropológica*, 13(37): 87-123, 2006.
- . «Taco Bell, Maseca and Slow Food: A postmodern apocalypse for Mexico’s peasant cuisine?» En Counihan, C. y Van Esterik, P. (eds.), *Food and culture, a reader*. 2a ed. Nueva York: Routledge, 2008, 400-410.
- . *Planet Taco. A global history of Mexican food*. Oxford: Oxford University Press, 2011.
- Ramírez Vidal, L. «Reseña de “¡Vivan los tamales! La comida y la construcción de la identidad mexicana” de Jeffrey M. Pilcher y “Sabor a comida, sabor a libertad, incursiones en la comida, la cultura y el pasado.» *Alteridades*, 15 (29): 143-146: 2005.