

VI Congreso Chileno de Antropología. Colegio de Antropólogos de Chile A. G, Valdivia, 2007.

# **Comiendo en la Ciudad: Gustos y Prácticas en el Centro Histórico de Santiago de Chile.**

Marcela A. Gutiérrez Cocq.

Cita:

Marcela A. Gutiérrez Cocq (2007). *Comiendo en la Ciudad: Gustos y Prácticas en el Centro Histórico de Santiago de Chile*. VI Congreso Chileno de Antropología. Colegio de Antropólogos de Chile A. G, Valdivia.

Dirección estable: <https://www.aacademica.org/vi.congreso.chileno.de.antropologia/122>

ARK: <https://n2t.net/ark:/13683/eCzH/afy>

*Acta Académica es un proyecto académico sin fines de lucro enmarcado en la iniciativa de acceso abierto. Acta Académica fue creado para facilitar a investigadores de todo el mundo el compartir su producción académica. Para crear un perfil gratuitamente o acceder a otros trabajos visite: <https://www.aacademica.org>.*

JOSEPH, Isaac et GRAFMEYER, Yves. L'École de Chicago. Paris. Aubier. 1984.  
JOSEPH, Isaac. Erving Goffman e a microsociologia. Rio de Janeiro. Editora FGV. 2000.  
KNOWLTON, Clarck S. Sirios e Libaneses. Mobilidade social e espacial.SP, Anhambi, s/data.  
LEONE, Nilda Maria. A empresa familiar brasileira e a opinião de seus dirigentes sobre o processo sucessório. Sem referencia; sem data.  
MELLO, Marco Antonio da Silva et alli. A galinha d'Angola: iniciação e identidade na cultura afro-brasileira. Rio de Janeiro. Eduff e Editora Pallas. 1993.  
MELLO, Marco Antonio da Silva e VOGEL, Arno. Quando a Rua Vira Casa. A apropriação de espaços de uso coletivo em um centro de bairro. RJ, IBAM/FINEP, 1981.

MISSE, Michel. «As ligações perigosas: Mercado informal ilegal, narcotráfico e violência no Rio». Contemporaneidade e Educação, v. 1, nº 2, 1997, pp. 93-116.  
PARK, Robert Ezra. «A cidade: sugestões para investigação do comportamento humano no meio urbano». In VELHO, Gilberto (org.). O fenômeno urbano. RJ. Zahar Editores. 1967.  
PERALDI, Michel. Cabas et containers: Activités marchandes informelles et reseaux migrants transfrontaliers. Paris. Maisonneuve et Larose. 2001.  
TRUZZI, Oswaldo. De mascates a doutores: Sirios e libaneses em São Paulo. São Paulo. Editora Sumaré. 1992.  
WORCMAN, Susane. Saara. Rio de Janeiro. Relume Dumará (Coleção Cantos do Rio), 2000.

## *Comiendo en la Ciudad: Gustos y Prácticas en el Centro Histórico de Santiago de Chile*

### *Eating in the City: Tastes and Practices in the Historical Center of Santiago de Chile*

**Marcela A. Gutiérrez Cocq\***

#### **Resumen**

Investigando las formas de alimentación humana podemos descifrar códigos culturales que nos entregan herramientas para adentrarnos un poco más en la complejidad de las personas en general y en el caso de ésta investigación en particular, de los habitantes de las ciudades actuales.

A través de una etnografía en la ciudad de Santiago, específicamente en el centro histórico, las distintas formas de alimentarse del transeúnte -gustos y prácticas-, nos muestran los rincones de la ciudad, las comidas, los olores y los sabores escogidos en diferentes momentos de la vida cotidiana urbana.

**Palabras Claves:** alimentación, ciudad, transeúnte.

#### **Abstract**

Investigating the forms of human feeding we can decipher cultural codes that give tools to us to enter a little more in the complexity of the people in general and the case of this one investigation in individual, of the present cities. Through an ethnography in the city

of Santiago, specifically in the historical center, the different forms to feed on the passer-by - tastes and practices, show the corners of the city, the meals, the scents and the flavors to us chosen at different moments from the urban daily life.

**Keywords:** alimentation, city, passer-by.

¿Qué comemos en la ciudad?, ¿Qué tipos de comidas nos ofrece la ciudad?, fueron algunas de las interrogantes que intente responder en los últimos dos años, investigación que derivo en mi tesis de pre-grado, y que aún continúo profundizando. Esta investigación tiene tres ejes importantes sobre los cuales se va desarrollando la reflexión: 1) conocer la tradición antropológica en torno a la alimentación humana, a través de una revisión bibliográfica, que conforme parte del marco teórico de la investigación, 2) una revisión de antecedentes históricos de la alimentación en el centro de Santiago y de la ciudad en general que permitiera contextualizar el trabajo etnográfico, -siendo este el tercer eje-, el cual fue acotado al centro histórico de San-

\* Antropóloga Social, Universidad Bolivariana, marcecocq@gmail.com

tiago, ya que me parece muy interesante que en este espacio se concentren múltiples identidades, converjan diferentes personas de distintas partes de la ciudad, del país y del mundo: «*El centro histórico se ha convertido en el lugar privilegiado de la tensión que se vive en la ciudad respecto a las relaciones estado-sociedad y público-privado. Lo es porque se trata del lugar que más cambia —es el más sensible y, por tanto, flexible para adoptar mutaciones— y por que en el ámbito urbano es el espacio público por excelencia, ya que permite la simbiosis (encuentro), lo simbólico (identidades múltiples y simultáneas) y la polis (espacio de disputa y disputado).*» (Carrión, 2005: 96).

En este sentido, el centro histórico, es el punto neurálgico en que se vive lo «urbano», las personas transitan por calles y espacios en que se desenvuelven dimensiones políticas, simbólicas, y económicas, que se reflejan en las formas de ocupar -o no-, los espacios públicos urbanos.

El centro histórico de Santiago es un lugar antiguo en donde la vida comercial, social y política se vive hace varios siglos. En este sentido es histórico, ya que en sus calles se han vivido algunos de los acontecimientos más importantes de los últimos siglos. Se presume que antes de la llegada de los españoles era ya un centro importante para el mundo indígena hecho que continúa hasta esta época. En general los centros históricos están asociados a lugares que conservan -o no- un determinado patrimonio, barrios tradicionales que dependen de planes reguladores, miradas urbanísticas de la ciudad, que en el caso de Santiago, se ha optado por una renovación más que una conservación del patrimonio arquitectónico a excepción de algunos edificios centrales como el Mercado, algunos museos, el ex Congreso Nacional y restaurantes antiguos, entre otros.

La antropología urbana, desde la Escuela de Chicago, en adelante ha desarrollado un interés por la ciudad y los personajes que transitan y habitan este espacio, desde un enfoque tomado desde la ecología y que poco a poco a incluido a la reflexión distintas temáticas que se desarrollan en contextos urbanos.

¿Es posible abordar la temática de la alimentación de la población urbana con la ayuda de la visión antropológica de la ciudad?, a través de este tipo de investigación se logra una visión amplia y profunda de la vida cotidiana del transeúnte, que puede enriquecerse cada vez más, si incluimos la arquitectura, la demografía, la historia, la fotografía, la mirada de la ecología

urbana para lograr, la mayor comprensión de las prácticas alimentarias en cualquier ciudad del mundo.

La ciudad es polifónica y confusamente atractiva, fantasea con ser completamente mecánica y está exageradamente habitada. En ella pareciera que desarrolláramos diversas identidades, según las circunstancias a las que nos enfrentamos «*El lugar de trabajo y la naturaleza de éste, los ingresos, las características étnicas y raciales, el estatus social, la costumbre, el hábito, los gustos, preferencias y prejuicios son algunos de los factores significativos en función de los cuales la población urbana se selecciona y distribuye en asentamientos más o menos diferenciados.*» (Fernández- Martorell, 1988:43)

La ciudad y lo «urbano» no son lo mismo. Manuel Delgado distingue las diferencias claramente, «*la ciudad no es lo urbano. La ciudad es una composición espacial definida por la alta densidad poblacional y es asentamiento de un amplio conjunto de construcciones estables, una colonia humana densa y heterogénea conformada esencialmente por extraños entre sí. La ciudad, en este sentido, se opone al campo o a lo rural, ámbitos en que tales rasgos no se dan. Lo urbano en cambio, es otra cosa: un estilo de vida marcado por la proliferación de urdimbres relacionales deslocalizadas y precarias.*» (Delgado, 1999:23).

De ésta forma convergen en esta investigación dos temas que llaman mi atención y que resultan muy interesantes para comprender parte de la complejidad que viven los habitantes de las grandes urbes actuales, la antropología culinaria o de la alimentación y la antropología urbana.

## **Metodología**

La investigación se realizó a través de una observación directa y dirigida en el centro histórico de la ciudad de Santiago. Las personas entrevistadas fueron elegidas arbitrariamente, partiendo, por personas conocidas, por relaciones que logre establecer en mi trabajo etnográfico realizado directamente en la calle y en otros espacios de consumo alimentario (restaurantes y patios de comida). La totalidad de las personas entrevistadas se auto-adscribían al grupo de transeúntes del centro histórico, ya fuera por trabajo, la realización de trámites, o como espacio de tránsito o reunión.

La gran masa pareciera transitar en estados anímicos que los mantienen un poco abstraídos, «*el usuario del espacio urbano es casi siempre un transeúnte, alguien que no está allí sino de paso*» (Delgado, 1999:35); esta

rapidez y tránsito continuo, sin duda, determinan la forma en que se realiza el trabajo etnográfico, el cual se debe ajustar a los tiempos y al estilo de vida que se desarrolla en los centros urbanos. Aún así resulta atractivo internarse en la ciudad de manera cotidiana y con una mirada antropológica que a través de la etnografía logra establecer conversaciones de distintas profundidades que van desentrañando la vida de los habitantes urbanos, y, en este caso particular, los significados e ideas que las personas tienen acerca de lo que comen, por qué lo comen, como lo comen y con quién. Por este motivo me parece muy acertada la idea de que él o la antropóloga se internen, en la ciudad: «...lo cierto es que la antropología no debería encontrar obstáculo alguno en seguir atendiendo en las sociedades urbano-industriales a su viejo objeto de conocimiento, es decir la vida cotidiana de personas ordinarias que viven en sociedad, todo lo que sólo a una mirada trivial podría antojársele trivial.» (Ibíd.: 10).

La metodología de esta investigación es cualitativa, pues pretende por medio de la indagación en el imaginario y en las prácticas, de los y las entrevistadas, sacar conclusiones generales y descriptivas acerca de las preferencias alimentarias de dichos sujetos. Esta descripción y posteriores conclusiones generales acerca del tema, son el resultado de una revisión bibliográfica y de un trabajo etnográfico expuesto en un texto antropológico: «Como experiencia personal la investigación científica consiste en lanzarnos a una desalentadora aventura cuyo éxito sólo se vislumbra a lo lejos; tratar de formular las bases en que uno imagina siempre con excesos, haber encontrado apoyo en aquello en que consiste el escrito antropológico como empeño científico.» (Geertz, 1989:27).

El uso de la metodología cualitativa en esta investigación pretende a través de la descripción de cualidades del fenómeno comprender sus vínculos con los factores que la determinan y profundizar en el conocimiento que se tiene, en este caso, de la alimentación en la ciudad y como la viven los habitantes de ésta, dentro del centro histórico.

Las siguientes técnicas de recolección de datos permitieron desarrollar el trabajo etnográfico, sirviendo de medios a través de los cuales se logró, una descripción y un proceso en que parecía que por partes se articulaban y abrían caminos nuevos, mostrando pistas que nos acercaban a reflexiones que dieran, al menos en parte, cuenta de lo que sucedía con la alimentación urbana:

- Entrevistas abiertas y semi estructuradas: estas entrevistas tenían una estructura básica por temas y que según el contexto se le agregaban -o no- preguntas más específicas, aunque en general eran flexibles y, a partir del orden temático se desarrollaban de acuerdo a la forma en que fluía la conversación y el contexto en que éstas se realizaban.<sup>1</sup>
- Observación directa y dirigida: este tipo de observación se ejecuta en espacios determinados previamente (en relación a los objetivos planteados en la investigación) y de acuerdo al área delimitada como la zona en que se realizaría el trabajo etnográfico, mediante la cual se obtienen datos, impresiones y sensaciones del tema que se investiga.
- Informantes claves: ambos trabajaban en restaurantes la señora Gladys M. una gran admiradora de la comida peruana y sibarita, y el señor Pedro A., trabajador del portal Fernández Concha ambos me entregaron datos muy importantes a través de interesantes conversaciones, que traspasaban los temas que atañen a esta investigación en particular.

Instrumentos de recolección de datos

- Notas de campo: notas realizadas durante seis meses, escritas posteriormente, a los viajes al centro Histórico o a la realización de las entrevistas.
- Registro fotográfico: significó un aporte importante para las descripciones, y como parte de un rompe cabezas, entregaba en forma complementaria al relato etnográfico, el registro visual de lo que ocurría en las calles y restaurantes por los que transite y desarrolle mis observaciones.

El trabajo etnográfico se desarrolló durante seis meses, lo que incluyó la observación directa y dirigida, la realización de entrevistas y la finalización de la recopilación de antecedentes históricos y otros datos generales, que se habían comenzado a reunir hace más de un año. En este lapso de tiempo se hizo un trabajo etnográfico prácticamente a diario.

## ***Etnografía en la ciudad***

A través de una etnografía en la ciudad de Santiago, específicamente en el centro histórico, las distintas formas de alimentarse del transeúnte nos muestran los rincones de la ciudad, las comidas, los olores, los sa-

boreos escogidos en diferentes momentos de la vida cotidiana urbana.

El espacio observado se inscribe dentro de los siguientes límites; hacia el norte el río Mapocho, al sur la Alameda, al Oeste con Miraflores, y al este hasta la calle Amunátegui.

La etnografía se desarrolló en esta investigación como un conjunto de preguntas que se responden a través de un proceso, en este caso presentado en un formato escrito, de las representaciones de la vida humana, que contienen análisis propio, autobiográfico y también exterior, es decir, a través de los «otros» y que se va desarrollando y constituyendo en un proceso descriptivo y analítico.

El componente autobiográfico, en este proceso parte por el hecho de que soy habitante de la ciudad, de ser también transeúnte del centro, y vivir lo «urbano» de manera cotidiana, situaciones personales que inciden en la manera de abordar y trabajar la investigación desde sus comienzos, ya que me integro en la investigación como observadora y a la vez como fuente de información respecto al tema.

## ***Cocinando en la ciudad***

Etnográficamente, la Cocina, correspondería a la descripción de la cultura material vinculada a ciertas «reglas relativas a lo que se come, como se come y con quien se consumen determinados alimentos y platos.», lo que a juicio de Contreras<sup>2</sup>, solo es la expresión superficial de la cocina, la que a través de una mirada profunda debe entenderse como la «*Cultura Alimentaria*».

La construcción de la identidad alimentaria de un grupo de personas a nivel local y global se materializa a través de distintos tipos de cocinas. Por un lado, podemos identificar un tipo de cocina industrial, masiva, de bajos costos y que opera bajo una lógica (comercial, política y simbólica) transnacional. Ocurre así una transnacionalización de las comidas, grandes cadenas que cuentan con menús que se componen de platos e ingredientes que se repiten como: las papas fritas, las hamburguesas, los hot dogs, las bebidas, los helados, las golosinas, etc. En cada país este tipo de cocina adopta características «locales» que les permiten identificarse más con el comensal. Estas prácticas de identificación se logran a través de los condimentos, de la ocupación y decoración del espacio/restaurante, entre otras. Este tipo de cocina la llamaremos «cocina mundial».

La «cocina mundial» o industrial que produce la llamada comida rápida, no sólo utiliza una manera determinada de publicitar sus alimentos, y ocupar ciertas técnicas para cocinar, sino que también tiende a ser más «rápida» durante toda la cadena, es decir, desde la preparación de los alimentos, el tiempo de entrega al comensal hasta el tiempo que éste demora en ingerir los alimentos que ha escogido. En términos más amplios podríamos decir, citando a García Canclini, que: «Las grandes empresas que nos suministran alimentos y ropa, nos hacen viajar y embotellarnos en autopistas idénticas en todo el planeta, fragmentan el proceso de producción fabricando cada parte de los bienes en los países donde el costo es menor. Los objetos pierden la relación de fidelidad con los territorios originarios. La cultura es un proceso de ensamblado multinacional, una articulación de partes, un montaje de rasgos que cualquier ciudadano de cualquier país, religión o ideología puede leer y usar.» (1995: 16).

Con la comida es similar, pareciera estar armada por partes, se unen en un plato diversos condimentos, técnicas, colores, etc.; muchas veces no conocemos el origen de estas «partes», aún así las escogemos y podemos comerlo en alguna esquina de cualquier ciudad del mundo.

Según Jesús Contreras<sup>3</sup>, la cocina se va re-construyendo según ciertos factores que inciden en este proceso socio cultural de la alimentación y que también tienen que ver con: la disponibilidad de alimentos existentes en el espacio ecológico de determinada comunidad, los principios de condimentación que funcionan como sistema (de leyes) de identificación, y el contexto en que se ingieren las comidas. Desde la antropología social se han estudiado las formas alimenticias, las cocinas del mundo y los gustos por ciertos alimentos desde diferentes perspectivas teóricas y metodológicas. A modo de introducción Mabel G. Arnaiz nos entrega una definición de lo que se ha llamado en los últimos años Antropología de la alimentación o Antropología culinaria: «La antropología de la alimentación corresponde a una aproximación holística de diferentes ámbitos. Se preocupa por explicar de qué manera repercuten unos sobre otros para determinar un estado nutricional que depende de fenómenos materiales (como las fuentes alimenticias) y no materiales (como la organización doméstica o las creencias, filosófico-religiosas, a menudo englobadas bajo el término de hábitos alimentarios) de un grupo humano determinado.» (Arnaiz, 2002: 19).

Existen diversos tipos de cocina, que conviven con esta suerte de cocina planetaria y que tienen que ver con prácticas culinarias locales, individuales o ligadas con un determinado país, pueblo originario, o una comunidad, y que adquieren sus propios elementos simbólicos, los cuales les permiten diferenciarse de otras comidas y por lo tanto conformar distintas identidades culinarias que les son propias. Los «platos típicos», que son identificados por el propio grupo como tradicionales, utilizan ingredientes locales y técnicas tradicionales de cocina, que se reconocen fácilmente cuando «estamos lejos y se los extraña». Podríamos llamarla «cocina tradicional»<sup>4</sup> o patrimonial. Por ejemplo, el caso de la cocina tradicional chilena y la cocina tradicional peruana ambas presentes en las calles del centro histórico.

Existe también la llamada «nueva cocina» en la que el alimento es concebido simbólicamente, como un objeto; reúne ingredientes, técnicas y condimentos de todo el planeta. Este tipo de cocina le da mucha importancia a la presentación del plato, son prácticamente obras de arte que dan mucho prestigio al chef que los crea y que es consumido por las élites de las ciudades que se acercan a este tipo de cocina, no sólo para nutrirse sino como se le ha llamado en España, para vivir una «experiencia culinaria» que les entrega un status distinto, por su alto costo y por ser de consumo exclusivo y no masivo.

La «comida Santiaguina» tiene formas de cocina que se pasean entre los tres grandes tipos de cocina (mundial, patrimonial, y nueva) que he definido brevemente con anterioridad y que derivan en algunas especificidades.

## ***¿Qué factores inciden en la alimentación urbana?***

Los gustos<sup>5</sup> y prácticas<sup>6</sup> alimentarias en el centro de Santiago son determinados o se van estructurando, por múltiples factores que inciden en estas: «*La diversidad de las prácticas materiales y las representaciones simbólicas que están asociadas al acto alimentario han permitido definirlo, siguiendo la idea de Mauss, de hecho social total, en cuanto que todas y cada una de las diferentes áreas de la cultura pueden influir en el sistema alimentario y, consecuentemente, este último revelarnos la naturaleza y estructura de un orden social dado. El sistema alimentario depende de todas las áreas de la vida social de modo que es impensable hacer un análisis de la cultura alimentaria sin vincularlo, necesari-*

*amente, con el reparto del poder y autoridad dentro de la esfera económica y política y en consecuencia, también con el sistema de estratificación social y la división social del trabajo.»* (Arnaiz, 2002:17/18). Es cierto, nuestra alimentación está estrechamente vinculada con todo el complejo sistema cultural que plasmamos en nuestras prácticas, gustos y discursos cotidianos que se despliegan por la ciudad.

Aspectos como:

La *publicidad*, que vemos en la televisión, en las calles, en el metro: las gigantografías, avisos comerciales, o pequeños trípticos que muestran lo que tal o cual restorán, ofrecen a sus clientes, ésta última se entrega al exterior e interior de los restoranes a sí como también en los Mall y los patios de comidas, algunos de los cuales trabajan con ideas como: «date un gusto» «me encanta todo esto», etc.

El *modelo económico* desarrollado en este país a partir de la dictadura militar es una economía de libre mercado en el que Chile comienza una inserción en la economía global produciéndose la privatización de diversas áreas como la educación, la salud y que en términos alimentarios, se materializa a través de la instalación de grandes franquicias internacionales, no sólo de cadenas transnacionales o copias locales que ofrecen comida rápida, sino de una serie de productos, la modernidad que no sólo significa la producción en serie hecha en la industria sino también la forma de entrega de estos productos realizada en lugares cada vez más grandes, es decir, ya no en el almacén del barrio sino que en grandes supermercados, desbordantes de marcas, colores, tamaños y en llamativas ofertas.

El modelo económico actual basado en la oferta y la demanda, lógica que opera sobre la constante reducción de costos congeniado con los índices de producción, lo que genera una deslocalización de los procesos, resultado del ahorro de dinero en la etapa de producción.

La *concepción que tenemos de nuestros cuerpos*, los cuerpos «bellos», se relacionan con delgadez, cuerpos ágiles, sanos, que frente a la gran oferta y posibilidades de consumir alimentos altos en calorías y en grandes cantidades sumado a un sedentarismo generalizado hace que, no siempre sea posible cumplir con los cánones establecidos lo que produce insatisfacción personal y discriminación social, además de graves patologías como obesidad, problemas cardiovasculares, diabetes y otras.

El *trabajo*, como actividad que estructura horarios y en definitiva causal de la distribución de la mayoría de las

actividades en la vida cotidiana, incide también en nuestra dieta.

Las condiciones laborales que experimenta este país y me atrevería a decir, que toda América Latina, son para un gran sector de la población, extenuantes, completamente absorbentes, mal pagados y de una gran inestabilidad, que en muchos casos llega a ser indigno y humillante, ésta situación repercute en todos los ámbitos de la vida familiar, social, emocional y personal de una persona, lo que por supuesto también incide muy fuertemente en la dieta que construyen las personas: apenas toman desayuno, almuerzan cuando tiene la hora de colación, que en muchos casos es ocupada para otros trámites, por lo que se comen «algo a la pasada», o nada, lo que ocurre es que en la noche es cuando la mayoría de las personas que trabajan bajo demandantes circunstancias pueden comer un plato de comida, más relajados ya sea preparado por ellos, por alguien que vive con ellos o que se compra preparada, es el caso de la gente que vive sola y que no cocina habitualmente en su casa, de cualquier forma parece ser que la cena es el actual punto de encuentro para algunas familias.

El estrato social, al que pertenecemos es determinado por nuestro presupuesto familiar y personal, y por el acceso a estudios que tengamos, entre otros factores que lo determinan. En Santiago transitan personas de todos los estratos sociales, aunque las personas que entreviste eran principalmente de estratos medios, medios altos y medios bajos, la gente en general se auto-adscribe a «la clase media»: «Nos encontramos en Chile, por tanto, con que los grupos medios se han constituido en distintas coyunturas históricas, asociadas o anteriores al modo de estructuración social dominante: en los impulsos endógenos de un artesanado popular que quiere ascender hacia la independencia productiva, en los obreros que se resisten a la proletarización y se vuelven empleados fiscales y dependientes de tiendas, en la modernización educacional y tecnológica y en el mundo de las llamadas «clases políticas». Los grupos medios parecen ser, al mismo tiempo, los mundos del esforzado inmigrante, del pueblo deseoso de acabar con su 'estigma de clase', del intelectual 'patrimonio de la nación' y del técnico asociado a la gran empresa pública o privada.» (Salazar, 1999:68). El consumo alimentario que muestran los distintos estratos sociales que habitan y transitan por Santiago son distintos, el presupuesto que se tiene para alimentarse varía según los ingresos, ya que cada uno debe ajustarse a este a la hora de elegir o preferir un

determinado alimento o lugar en el que se come. Mientras los grupos medios con un presupuesto más alto, ya sea en dinero en efectivo o a través de créditos acceden a lugares en que se da una colación distinta todos los días, patios de comidas con cierta variedad, o a la elección de un restorán más «novedoso», los grupos bajos buscan lo más barato ya sea en patios de comidas o en restoranes más populares en los que se ofrecen distintos tipos de comidas, o algo «a la pasada», es decir, un completo con una bebida, una golosina o procuran traer una colación desde sus casas.

La conformación de nuestro *estatus*, se produce en parte a través del consumo de ciertas comidas, Por ejemplo; en Santiago se han instalado lugares de consumo de alimentos que son «exclusivos» o «que están de moda», algunos de estos ofrecen alimentos tradicionales como mermeladas, quesos, condimentos, entre estos, el merkén y otros, que al parecer contribuyen a la construcción personal y social del *status*.

El «*Buen comer*» que no sólo se refiere al acceso al consumo de determinado alimento que tenga cierto precio o confiera determinado *status*, como está escrito anteriormente, sino que al cocinar. En los últimos años la carrera de chef, o el ser dueño de un restorán de comida exótica o muy particular, «diferente», entrega *status* y marca tendencia en el «medio gastronómico» Santiaguino, la gastronomía es una carrera que se le ha ido otorgando en los últimos años cierto prestigio, no importando el género, o estrato social de quien la practique.

Según Eckstein (1980) citado por Contreras «*considera diferentes mecanismos con los cuales puede afirmarse el estatus mediante la comida a) posibilidades para elegir productos raros y costosos para impresionar a los demás; b) posibilidades para elegir restoranes caros para gratificación personal; y c) posibilidades para preparar platos muy elaborados cuya preparación exija mucho tiempo. En las sociedades de consumo la posibilidad de «elegir» es muy estimada, y la imposibilidad de hacerlo es considerada, muchas veces de un modo negativo.*» (Contreras, 1993: 56).

En Santiago y en muchas ciudades del mundo, se dan comportamientos que al parecer buscan impresionar a los demás y lograr una gratificación personal como bien describe el autor.

La *religión*, influye y no sólo se visualiza en sectores católicos para determinadas festividades o fechas significativas como el viernes santo si no también en muchos otros casos como, la comunidad evangélica o como por ejemplo, el caso de la comunidad Hare

Krishna en que se mantiene una dieta vegetariana, ya que se considera la relación con los animales desde una visión de respeto, de horizontalidad, con el mundo animal, que los excluye de la dieta por ser entes vivos que en proceso de convertirse en alimentos experimentan dolor y sufrimiento, lo que constituye un factor determinante, ya que al ser comido por las personas transmitiría este dolor lo que es concebido como «no saludable», además de poco ético, aún a sí las personas que acuden al restorán-templo de esta comunidad lo hacen no necesariamente por compartir estas ideas sino que por ser comida «sana y nutritiva».

De acuerdo con Eckstein (1980), citado por Contreras: «en una religión los alimentos pueden contribuir a tres finalidades: comunicarse con Dios, demostrar fe mediante la aceptación de las directrices divinas concernientes a la dieta y desarrollar una disciplina mediante el ayuno.» (Ibíd.: 37). Me parece que la abstención de carnes rojas por parte del mundo católico el Viernes Santo se explica como dice Eckstein para demostrar fe, es un ejercicio de actualizar la pertenencia a la iglesia católica, pero al mismo tiempo es una «tradicción» al interior de familias que se auto-adscriben como familias católicas.

Existen tipos de «conciencias», en torno a la comida que se ve principalmente en las dietas vegetarianas adoptadas en las últimas décadas, en Santiago se ven estenciles en las calles que manifiestan la contrariedad ante las dietas que contienen carne este discurso se relaciona por un lado con el respeto por los animales y no avalar por medio del consumo de carne los procesos industriales a los que son sometidos antes de llegar a nuestro plato, además este discurso apela a la salud y a no comer cosas «muertas», según Contreras, «todas estas concepciones culturales se han concretado, a partir de los años setenta, en unos comportamientos alimentarios particulares que declaran perseguir un regreso a una alimentación «más natural»: la naturaleza es buena, el hombre está pervertido por la civilización. A este neorrusionismo (Apfeldorfer, 1994:46) se le añaden diversas referencias orientalizantes, japonesas, chinas, tibetanas, hindúes que dan lugar a sincretismos varios y a la posibilidad de que cada uno se componga un menú y una filosofía a la carta.» (Contreras, 2002:239). En el centro, principalmente en Huérfanos, en la plaza de armas y también en la Alameda es posible encontrar escritos y estenciles que se refieren a no matar animales, a no comer en Mc Donalds, que «los pollos no son nuggets».

Hablamos entonces no sólo de un factor religioso sino que también ideológico, filosófico que se añade a la compleja mixtura que compone lo que hemos llamado «cultura alimentaria» y que nos hemos propuesto describir y comprender.

El *género*, como construcción social y personal hecha a partir de la propia experiencia con el cuerpo, que también se entrelaza en esta compleja urdiembre socio cultural y fisiológica que envuelve nuestros gustos y prácticas alimentarias, en términos generales podríamos decir que, existen algunas diferencias entre el consumo alimentario masculino y femenino, por ejemplo, aún persiste la idea de que el hombre, «come más» o que «necesita más comida», idea que se relaciona con el rol del hombre como trabajador y proveedor de la familia, si bien este rol a cambiado mucho en los últimos años, en que este rol de trabajador y proveedor se comparte con las mujeres, ellas, obedecen a ideas sociales en que la mujer debe cuidar de su imagen corporal y por lo mismo «debe», mantener una dieta más «liviana y saludable», fundamentalmente la inserción laboral de las mujeres activa también un cambio a nivel familiar, que no fue abordado en profundidad en esta investigación pero que sin duda influencia el modo de alimentarse de los Santiaguinos

La *edad*, es también un factor que pareciera determinar nuestras prácticas alimentarias, no sólo se notan diferencias en lo que comen sino que en que lugares los comen y que significa el ritual mismo de comer, en el caso de los jóvenes comiendo con sus pares está vinculado con un momento en el que se comparte, a través del cual se está forjando una identidad, ya sea en el caso de jóvenes comiendo en la plaza o en el Mall, después del colegio, etc., son situaciones en las que se comparte, se busca la referencia de los «otros» en relación a la propia., asunto que se mantiene con algunos matices en el caso de los adultos que van formando alianzas y amistades en sus lugares de trabajo, en espacios como la hora de almuerzo, en los que se conversa de todo un poco y que según los grados de confianza, se abordan temas de la familia, los problemas económicos, problemas en el trabajo, etc.

En el caso de los adultos mayores se busca en los restaurantes lugares de acogida y entretención ya que una vez jubilados disponen de mucho tiempo libre, en restaurantes más antiguos, «tradicionales», como es el caso del rincón de arriba en donde los jubilados pueden pasar fácilmente toda la tarde con un vinito, se hacen amigos, conocen las garzonas, cuentan sus penas y se sienten acompañados, otra salida importante

es a fin de mes, en que recién pagados van a comer «algo rico», «que la salud les permita», y con un par de amigos, o nietos.

En algunos casos el espacio del restorán es un lugar importante de acogida, en que se puede comer comida casera, y tomar unas copas que en algunos casos terminan siendo muchas copas.

Nuestras *historias personales* influyen, en la forma que nos alimentamos por ejemplo, la asociación que hacemos de determinado alimento con una experiencia en el pasado, sea esta buena o mala, por ejemplo, algo que nos recuerde nuestra infancia como algo rico que nos hacía la mamá o la abuela o algo que no te gustaba, pero que comiste demasiado, y que término por cansarte.

En el caso de los inmigrantes la *memoria* es determinante en la dieta que adoptan, la cual buscan conformar de productos y comidas del país del «cual se es», incluso buscando lugares en que sea en lo posible igual a la que se comía en el país de origen, lo cual logra, al menos en parte, acercarlos a «lo propio», lo que se extraña, ya que en la mayoría de los casos el proceso de migración es muy doloroso y difícil, en el caso de la gente que ha vivido en otros países varios años ya sea por que fueron exiliados, o que por otras razones estuvieron lejos de Chile y que seguían sintiéndose «chilenos», mantuvieron algunas prácticas alimentarias, y en la celebración de ciertas fechas comían comida «chilena».

## Conclusiones

La gran cantidad de personas que transitan habitualmente en el centro, parecen ser parte de una coreografía difícil de entender, de descifrar y que si fuera observada por un ser completamente extraño y ajeno a ella, probablemente pensaría que nos ponemos de acuerdo en los movimientos y las rutas que tomamos camino a nuestro lugar de destino, en la ropa que vestimos y en la comida que comemos, ¿qué explicación podríamos darle?, no sería sencillo. Lo «urbano» tiene ese orden social en lo espacial, en un completo apuro, el orden dentro del desorden, que como laberinto nos da descanso en algunos de sus rincones muchos de ellos en donde podemos comer y que en ésta investigación se ha recorrido y fotografiado, Santiago y sus restaurantes, sus patios de comidas y sus carros de calle.

Las ciudades Latinoamericanas, son cada vez más pobladas y ocurre una constante migración que sucede entre ellas, en que sus habitantes «entran y salen», de la globalización, la alimentación se construye de

manera particular, tal como observe en mis viajes al centro histórico de Santiago.

Incidan múltiples parámetros a la hora de seleccionar lo que comemos, que encierran en si mismos, lo que llamamos la «cultura alimentaria»<sup>7</sup>.

El consumo alimentario y más específicamente la compra alimentaria en los Santiaguinos está determinada principalmente por: los gustos personales, la publicidad, los horarios de trabajo o estudio y por la disponibilidad presupuestaria de la que se dispone a la hora de decidir que vamos a comer.

Se puede concluir de lo observado en el centro histórico que:

- I. Existe una apertura al mundo global, a comidas y marcas de comidas consumidas en todo el mundo y que se enmarcan dentro lo que se ha llamado globalización o mundialización.
- II. Aún se mantienen prácticas catalogadas como «tradicionales», en algunos restaurantes y calles de Santiago, en donde se ofrece «comida casera» o «típica». Si bien se mantienen lugares tradicionales dentro de lo que hemos llamado el Centro Histórico, estos espacios y comidas que se consumen en estos, se re-significan, se renuevan y conviven con comidas «modernas», las cuales son consumidas por gran parte de la población «Santiaguina».
- III. Existe una especie de «cosificación» de los alimentos, para acceder a determinado status, y que no sólo se aprecia en el consumo de ciertos alimentos, sino que también del consumo de determinadas marcas, y el frecuentar ciertos restaurantes, el «buen comer», como algo que se incluye en el discurso y en las prácticas alimentarias en una «pretensión» que adquiere valor y que influye directamente en el consumo alimentario, la resignificación de algunos productos, principalmente de productos «tradicionales», los cuales pasan a ser objetos que adornan la cocina propia o de otro, ya que se ocupa como regalo.

*¿Ideología alimentaria?*: Cuando se analiza el fenómeno de la alimentación urbana, sus distintas manifestaciones y algunos factores que inciden en las prácticas que se pudieron observar queda la sensación que ronda en los platos y por nuestros estómagos algo que tiene que ver más bien con las ideas, con lo cultural, es decir con los significados que adquieren no sólo las prácticas alimentarias sino que también los alimentos, ¿se puede hablar entonces de una ideología

alimentaria?, me gustaría esbozar una respuesta a partir de tres ejemplos observados en el centro histórico de Santiago.

1. Comida Rápida.
2. Movimientos pro animalistas, vegetarianos, etc.
3. Comida «sana», o «natural».

Es importante hacer una pequeña definición de lo que se entiende por Ideología: podríamos hablar de un conjunto de ideas construidas colectivamente y que contienen en sí, una intención, que alberga implícitamente un beneficio para el grupo que se siente poseedor de determinada «ideología». En el caso de la comida rápida pensando no como local individual sino como el conjunto de locales y sus respectivos grupos es decir, cadenas de locales que ofrecen este tipo de comidas, estos grupos que como primera finalidad tiene percibir ganancias. Se expanden por el mundo y contienen la cultura pop no sólo estética sino que discursivamente, lo cual ejerce una influencia en la dieta cotidiana de los consumidores de estas comidas a través de la publicidad que exponen en distintos medios de comunicación. Por otro lado existen nuevos grupos principalmente de defensa animal o como se les ha llamado «pro animalistas», que integran tanto en sus dietas como en su discurso el animal, no como comida sino como un habitante más del medio, en su mayoría vegetarianos, veganos o naturistas, se declaran en contra de este tipo de comidas que ellos llaman «chatarra», se vislumbran componentes políticos que los identifican con determinado «conjunto de ideas», que persiguen un fin o que al menos buscan el beneficio para determinado grupo que en este caso no es necesariamente humana, asunto interesante, algunos autores hablan de «neorrusonismo», humanización de algunos animales, lo cierto es que es podemos ver en las murallas y rincones del centro de Santiago estenciles plasmados en las murallas con contenidos como: «Hazte vegetariano», «no somos nuggets» (como si hablara un pollo) y algunos que están específicamente dirigidos a McDonald's, que se ha posicionado como un símbolo de la comida rápida. Pensemos en los dos primeros ejemplos que mencione anteriormente, ambos grupos –heterogéneos- parecieran poseer y materializar a través de estéticas, discursos y prácticas determinadas «ideologías»<sup>8</sup>.

Por ejemplo, la carne, para los que consumen comida rápida, y tradicional es alimento y para los que mantienen dietas vegetarianas no.

En el tercer ejemplo y atendiendo a inquietudes nuevas que no sólo se relacionan con la salud del cuerpo o

la «belleza», si no con personas que incluso por razones que tiene que ver con lo espiritual, con una determinada forma de vida o como mencione anteriormente de orden político demanda comida sana, naturista, o vegetariana dependiendo del caso se abre un mercado para este tipo de comidas que por cierto en centro de la ciudad se ha vuelto bastante visible en los últimos 10 años pero que existen hace más tiempo es el caso particular del «naturista» de la calle moneda, que funciona desde 1928, aproximadamente.

La alimentación en la ciudad tiene variadas expresiones y su comprensión permite el mayor conocimiento de las ciudades latinoamericanas y su diversidad de expresiones, a través del estudio de la dieta de los habitantes de la ciudades podemos conocer distintas realidades que se viven de manera cotidiana en las calles de la ciudad y que tienen que ver con los modelos de consumo, la economía, la salud pública además de la pobreza y de los procesos de marginalización que se viven al interior de nuestras ciudades.

## Notas

<sup>1</sup> Realicé entrevistas a un grupo de 20 personas: 10 mujeres y 10 hombres, además de múltiples conversaciones con personas que me encontré en los lugares que frecuentaba en mis viajes por el centro de la ciudad y con amigos y amigas que se interesaban en el tema. El total de las entrevistas fueron diálogos abiertos, con una estructura que guiaba la conversación básicamente hacia tres temas generales: si era transeúnte o habitante de Santiago, que trabajo desempeñaba, es decir, datos generales. ¿Donde comía?, ¿con quién?, se conversaba acerca de los hábitos alimentarios y el tercero era en el caso de restaurantes en que a través de la entrevista se buscaba explorar en la dinámica particular del lugar como, quienes trabajaban allí, el tipo de menú que ofrecían, quienes frecuentaban el lugar, etc.

<sup>2</sup> Contreras, Jesús: 2006, Sabores y Sinsabores: de las identidades culinarias a la mundialización de las cocinas., cita de la exposición, (Apuntes de: Curso de Antropología culinaria, dictado por el Dr. Jesús Contreras, organizado por el CIEG, U. de Chile, enero 2006), Santiago.

<sup>3</sup> Autor que entre el 10 y el 13 de enero del 2006, fue invitado al CIEG: Centro interdisciplinario de estudios de género, a dictar un curso de antropología culinaria.

<sup>4</sup> «Además dejar morir una parte de su herencia es elegir, conscientemente o no, mantener otra, puesto que estas sociedades modernas no se deshacen de su pasado sino que lo reacondicionan». (Bonte, 1996:711).

<sup>5</sup> El gusto, según Bourdieu, estaría determinado por la posición social, por nuestra clase social y que por lo tanto está más cerca de lo cultural, que de lo natural, el gusto por determinados alimentos es analizado por el autor, desde el análisis hecho por Kant, lo cual sería practicado para «negar la naturaleza», Bourdieu cita a Kant, «una propiedad de la razón consiste en crear artificialmente, con la ayuda de la imaginación, unos deseos, no sólo sin fundamentos establecidos sobre un instinto natural sino incluso en oposición con éste: esos deseos en el comienzo favorecen poco a poco la eclosión de todo un enjambre de inclinaciones superfluas y, lo que es más, contrarias a la naturaleza, bajo la denominación de 'sensualidad'» (Bourdieu, 2002:169).

<sup>6</sup> Práctica, entendido como todo lo que la gente hace y que es culturalmente significativa para ella y para su grupo.

<sup>7</sup> «conjuntos de actividades establecidas por los grupos humanos para obtener del entorno los alimentos que posibilitan su subsistencia, abarcando desde el aprovisionamiento, la producción, la distribución, el almacenamiento, la conservación y la preparación de los alimentos hasta su consumo, incluyendo todos los aspectos simbólicos y materiales que acompañan las diferentes fases de este proceso». (Arnaiz, 2002:17).

<sup>8</sup> Sin duda que este concepto es altamente complejo y es peligrosamente determinista aún así me parece ayuda a la comprensión del fenómeno.

## Bibliografía

ARNAIZ, Mabel Gracia (coord.): 2002, «Somos lo que comemos», Ariel Antropología, Barcelona.

BARBERO, M. Jesús: 1987, «De los medios a las mediaciones: comunicación, cultura y hegemonía.», GG Mass Media, Ciudad de México.

BERTRAM, Miriam: 2005, «Ideas y significados de la alimentación en la ciudad de México»: ponencia expuesta en el I Congreso Latinoamericano de Antropología, Rosario.

BONTE, Michel: 1996, «Diccionario de Etnología y Antropología», Akal, Madrid.

BOURDIEU, Pierre: 1997, «Razones Prácticas. Sobre la Teoría de la Acción», Anagrama, Barcelona.

\_\_\_\_\_ 2002: «La distinción: criterios y bases sociales del gusto», Taurus, Buenos Aires.

BRUNET, Marta: 1931, «Hermanita Hormiga», Nacimiento, Santiago.

\_\_\_\_\_ 2002, «La distinción: Criterio y bases sociales del gusto», Taurus, Ciudad de México.

CALDERÓN, Alfonso: 2004, «Memorial de Santiago», Ril Editores, Santiago.

CARRIÓN, Fernando: 2005, «Los centros históricos en la era digital en América Latina», en Reguillo y Godoy, pp.85-108.

CONTRERAS, Jesús: 1993, «Antropología de la alimentación», Eudema, Madrid.

\_\_\_\_\_ 2006, *Sabores y Sinsabores: de las identidades culinarias a la mundialización de las cocinas*. (Apuntes de: Curso de Antropología culinaria, dictado por el Dr. Jesús Contreras, organizado por el CIEG, U. de Chile, enero), Santiago.

\_\_\_\_\_ 2002, «Los aspectos culturales en el consumo de la carne», en Arnaiz, pp. 221-246, «Somos lo que comemos», Ariel Antropología, Barcelona.

CHOMSKY, Noam y DIETERICH, Heinz: 1996, «La sociedad global: educación, mercado y democracia», Lom ediciones, Santiago.

DELGADO, Manuel: 1999, «El animal Público», Anagrama, Barcelona.

DENZIN, N y Lincoln. Y: 2000, «Handbook of Qualitative research», second edition, sage publications, California.

DE RAMÓN, Armando: 2000, «Historia de una Sociedad Urbana (1541-1991)», Editorial Sudamericana, Santiago.

DOUGLAS, Mary: 1998, «Implicit meanings»: selected essays in anthropology, Routledge, London.

ESPINOSA, Ismael: 1988, «Lo que se come en Chile», Ismael Espinoza S.A, Santiago.

FERNÁNDEZ-MARTORELL, Mercedes (ED.): 1988, «Leer la ciudad, Ensayos de antropología urbana», Icaria, Barcelona.

GARCÍA CANCLINNI, Néstor: 1995, «Consumidores y ciudadanos: Conflictos multiculturales de la globalización», Ciudad de México, Grijalbo.

\_\_\_\_\_ 1999, «La globalización imaginada», Editorial Paidós, Buenos Aires.

GEERTZ, Clifford: 1989, «El antropólogo como autor», Editorial Paidós, Barcelona.

GOODY, Jack: 1995, «Cocina, cusine y clase: Estudio de sociología comparada», Gedisa, Barcelona.

HARRIS, Marvin: 1989, «Bueno para comer: enigmas de la alimentación y cultura». Editorial Alianza, Madrid.

HOPPE, Alfred: 1965/1966, «Apuntes para un estudio preliminar de las costumbres alimentarias de la zona central de Chile», publicado en el apartado de la revista Universitaria (U. Católica de Chile) año L-LI-Fascículo II, Santiago.

JANESICK, Valerie J.: 2000, «The Choreography of qualitative research design: Minuets, Improvisations, and Crystallization», en Denzin y Lincoln, pp. 379-399.

MONTECINOS, Sonia: 2004, «Cocinas mestizas: la olla deleitosa», Morgan editores, Santiago.

PAYNE, Michel (comp.): 2002, «Diccionario de Teoría crítica y estudios culturales», Paidós, Buenos Aires.

PEREIRA, Eugenio: 1977, «Apuntes para una Historia de la cocina Chilena», editorial universitaria, Santiago.

PIÑA, Carlos: 1985, «*Lo popular: notas sobre la identidad cultural de las clases subalternas*», en primeras actas de antropología en Chile, Santiago.

REGUILLO, Rosana y GODOY Marcial (editores): 2005, «*Ciudades translocales; espacios, flujo, representación, perspectivas desde las américas*». Iteso, SSRC, Jalisco.

REYNOSO, Carlos: 1998, «*Corrientes en Antropología Contemporánea*», Ediciones Biblio, Buenos Aires.

ROMO, Marcela: 2001, «*El problema de la obesidad en Chile ¿Globalización de las pautas culturales de alimentación?*», Simposio de: Antropología Médica, IV Congreso Chileno de antropología, Santiago.

SALAZAR, Gabriel: 1999, «*Historia contemporánea de Chile II, Actores, identidad y movimiento*», ediciones LOM, Santiago.

TAYLOR S. J. / R. BOGDAN: 1998, «*Introducción a los métodos cualitativos de investigación*», Paidós, Barcelona.

TURMO González, Isabel: 2002, «*Comida de pobre, pobre comida*», En Arnaiz 2002, pp. 299-316.

TEDLOCK, Barbara: 2000, «*Ethnography and Ethnographic representation*», en Denzin y Lincoln, pp. 455-485.

## Web grafía

DUHART, Frédéric: 2002, «*Comedo ergo sum: reflexiones sobre la identidad cultural alimentaria*». En Gazeta de Antropología, N° 18, texto 18-15. <[www.ugr.es/pwllac/g18\\_15frederic\\_duhart.html](http://www.ugr.es/pwllac/g18_15frederic_duhart.html)>. Consultado el 20/06/05.

SÁNCHEZ, María Jesús: 2004, «*Los trastornos del comportamiento alimentario y los procesos de transmisión-adquisición de la cultura alimentaria*». En Gazeta de Antropología, N° 20, texto 20-04. <[www.ugr.es/pwllac/g2\\_04maría\\_jesús\\_sánchez\\_hernández.html](http://www.ugr.es/pwllac/g2_04maría_jesús_sánchez_hernández.html)>. Consultado 10/12/06.

## Anexos

Registro Fotográfico, «Comiendo en la ciudad»



<sup>1</sup> Foto tomada por Marcela Gutiérrez Cocq, en el puente Cal y Canto, Enero del 2007.

<sup>2</sup> Foto tomada por Marcela Gutiérrez Cocq, en «La Piojera», en Enero del 2007.



3



4



5

<sup>3</sup> El primer estencil está ubicado en Bandera con Compañía y el segundo en Puente casi al llegar a Mapocho. Foto tomada por Marcela Gutiérrez Cocq, en Dic. Del 2006.

<sup>4</sup> Estencil ubicado en la Plaza de Armas, Santiago. Foto tomada por Marcela Gutiérrez Cocq, en Nov. Del 2006.

<sup>5</sup> Foto tomada en Patio de comida «Galería Imperio», Nov. 2006. por Marcela Gutiérrez Cocq.



6



7

<sup>6</sup> Foto tomada por Marcela Gutiérrez Cocq, en puente Cal y Canto, en Enero de 2007.

<sup>7</sup> Foto tomada a un costado de la Catedral, Enero 2007. Marcela Gutiérrez C.