

# Comer en escenarios ferroviarios. Significaciones culturales de la comensalidad

Adriana Guerrero<sup>66</sup>

Cintya Briseño Perrusquía<sup>67</sup>

*El placer de la mesa pertenece a todas las edades,  
a todas las condiciones, a todos los países, a todos los días;  
puede asociarse a todos los demás placeres  
y sigue siendo el último para consolarse de su pérdida.*  
Anthelme Brillat-Savarin

## Introducción

El amplio campo de análisis que abarca la relación entre ferrocarril, fotografía y gastronomía se nos antoja insondable, sin embargo, una buena selección de imágenes bien puede servirnos de marco perfecto para este artículo.<sup>68</sup>

Fotografía y ferrocarril han caminado juntos en la historia. El ferrocarril, de suyo, ha sido protagonista del progreso, del empuje económico, de la interconexión comercial y regional de nuestro país, desde mediados del siglo xix y hasta muy avanzado el xx. Por su parte la fotografía, representó y representa aún, el registro de la modernidad, de las élites, del paisaje urbano, de los sitios arqueológicos, de las fiestas y celebraciones cívicas y de la vida cotidiana, y en

este terreno de lo cotidiano la comida ha sido también, sin lugar a dudas, un tema fascinante para el fotógrafo.

Para cuando la cámara pudo salir del estudio fotográfico, hecho que ocurre en la segunda mitad del siglo xix gracias a los avances tecnológicos, los exteriores se ponen de moda. Así, los escenarios urbanos y rurales se convierten en el *leitmotiv* del fotógrafo. La presencia del fotógrafo en obras de infraestructura fue importante en un país que se modernizaba a pasos agigantados. En ocasiones eran contratados por las empresas para que registraran los tendidos de las vías de comunicación, como ocurrió con el ferrocarril o con el telégrafo, o bien durante la construcción de puentes o en el levantamiento de una empresa hidroeléctrica.

<sup>66</sup> Adriana Guerrero Ferrer es maestra en Historia y docente en la Licenciatura en Gastronomía, en la Universidad Autónoma de Querétaro.

<sup>67</sup> Cintya Briseño Perrusquía es licenciada en Gastronomía, docente en la Licenciatura en Gastronomía, Universidad Autónoma de Querétaro y aspirante a la Maestría en Estudios Antropológicos en Sociedades Contemporáneas, en la misma universidad.

<sup>68</sup> Este trabajo se ha presentado como ponencia dentro del contexto de la exposición *El sabor del viaje. Memoria y gastronomía ferroviaria*, Museo Nacional de los Ferrocarriles Mexicanos, México, Puebla, 2016.



Foto: Víctor Rendón.  
 Colección: De las Estaciones, s.c., CNPPCF, Cedif.

Por iniciativa propia los fotógrafos también realizaban tomas de algunos aspectos de la vida ordinaria donde la gastronomía se convirtió en todo un género por capturar.

¿En qué contexto fueron tomadas las imágenes gastronómicas de los ferrocarriles? ¿Son producto de la publicidad? ¿Los fotógrafos trabajaban para una agencia de viajes turísticos? ¿Qué nos dice este tipo de imágenes?

El fotógrafo de prensa es el que exalta el impulso popular y quien rinde homenaje a las clases populares, porque éstas “[...] valen y porque actúan con ingenio y originalidad”, dice Carlos Monsiváis en uno de sus muchos artículos dedicados a la fotografía, mismos que fueron reunidos en el libro *Maravillas que son, sombras que fueron. La*

*fotografía en México*. Con fascinación se fotografiaba al pueblo en escenarios naturales o en sus quehaceres diarios, como ocurría en la vendimia realizada en los andenes de una estación o ya a bordo de los trenes.

Los fotógrafos documentan todo: “el campo, la urbanización, la carencia de recursos, la opulencia, el arribismo, el desbordamiento de las multitudes, las migraciones”, escribió Monsiváis. “Las vías de la industrialización son impredecibles, y lo único que da seguridad es el placer de ‘confiscar’ todas las imágenes al alcance, en el país ya no indio o criollo, y aún no orgullosamente mestizo”.<sup>69</sup>

Los fotógrafos se acercaron al pueblo para mirarlo y dejar en la memoria de la imagen sus quehaceres, pero también

<sup>69</sup> Carlos Monsiváis, *Maravillas que son, sombras que fueron. La fotografía en México*, p. 247.



Vendedora, ca. 1970. Fondo: Ferrocarriles Nacionales de México, sección: revista *Ferrolanes*. SC, CNPPCF, Cedif.

se aproximaron a las élites y a las clases privilegiadas para hacer lo mismo. Dieron cuenta del consumo diferenciado entre unas y otras clases sociales, tal como puede observarse en fotografías diversas de coches comedor, en los que es frecuente observar a parejas elegantemente ataviadas, que degustan con todo el rigor de la etiqueta deliciosos manjares, en contraste con aquellas otras imágenes, como la que en este artículo se muestra, en la que observamos

a una mujer maya, que viaja con un jovencito a quien le ofrece un guisado servido sobre una tortilla.

¿Qué hacen esas mujeres envueltas en sus enaguas y rebozos, con sus canastos a cuestas en los andenes de una estación? La respuesta es simple: venden sus productos. Al ver las imágenes parece que escuchamos sus gritos y pregones con los que anuncian sus más preciados bocadillos. Las imágenes nos recuerdan a otras tomas realizadas por el fotógrafo alemán Hugo Brehme quien retrató de manera primorosa la figura del tlacualero, ese hombre cuyo oficio era llevar al campo o a la fábrica las canastas de comida calentita y sabrosa.<sup>70</sup>

¿Qué entrega una mujer robusta, parada en el pasillo del vagón a otra que va sentada?, ¿qué sirve en los jarritos de barro? El pueblo exhibe su vajilla de barro en una época en la que desconocía o no tenía acceso a los platos y vasos de plástico. Puede ser pulque o quizá atole o champurrado...

¿Qué intercambio se da entre brazos y manos estiradas desde el andén a la ventanilla del vagón y viceversa? Unas monedas a cambio del preciado alimento que hará mucho más placentero el viaje.

En otra foto que aquí se muestra ¿qué esperan los meseros, vestidos de blanco, que miran a la cámara en el interior de un restaurante o en el umbral de la cocina y del coche comedor? ¿Qué diferencia hay entre comer juntos en un espacio con la mesa puesta o

<sup>70</sup> Alfonso Alfaro, *Los espacios del sazón. La sombrita, el antojo y el altar*, pp. 13-15.

Coche comedor,  
ca. 1960. Fondo:  
Ferrocarriles  
Nacionales de  
México, sección:  
revista *Ferronales*.  
SC, CNPPCF, Cedif.

comer sin ella, sentados en las butacas? Todas estas acciones preparan el escenario para el ritual de la comensalía.

Sentarse a la mesa y comer juntos no sólo es un acto cotidiano, regido por sus tiempos y ritmos propios. También es un acto de profunda significación social y cultural. Detrás de los aspectos normativos (el apropiado arreglo de los

digos cifrados en aquello que Amado Millán define como ritual de la comensalía.<sup>71</sup> Recordemos que la comensalía es la manifestación simbólica de la humanización, del proceso civilizatorio, de la diferenciación social.<sup>72</sup>

El vocablo “comensal” deriva del latín *cum*, con, y *mensa*, mesa, por lo que resulta evidente que se refiere a

cada una de las personas que comen en una misma mesa, mientras que comensalía se refiere a la “compañía de casa y mesa”.<sup>73</sup>

Sentarse a la mesa conlleva una serie de implicaciones que rebasan la sociabilidad y el disfrute gastronómico. La mesa es el escenario ideal para comprender las “técnicas del cuerpo”,<sup>74</sup> esto es, la manera en la que cada sociedad impone al individuo un uso rigurosamente determinado de su cuerpo<sup>75</sup> en el momento de tomar los alimentos. Y en este punto me gustaría dejar constancia, a manera de nota, de un



objetos sobre la mesa, de la sucesión de los platillos siguiendo el orden de un menú, respetando el manejo indicado de los cubiertos, del oportuno escanciado de los vinos, del uso delicado de la servilleta, de la postura correcta en la silla, se encuentra un conjunto de có-

conjunto de imágenes resguardadas en la Fototeca del Cedif, que yo he denominado “por la forma de agarrar el taco se conoce al que es tragón”.

La mesa, símbolo imprescindible de la comensalía, puede o no estar presente, el hecho fundamental que implica el

<sup>71</sup> Amado Millán, “VIII. Alrededor de la mesa: aspectos normativos, rituales y simbólicos de la comensalía”, p. 219.

<sup>72</sup> *Idem.*

<sup>73</sup> *Idem.*

<sup>74</sup> Jacques Le Goff y Nicolás Truong, *Una historia del cuerpo en la Edad Media*, p. 19.

<sup>75</sup> *Ibid.*, p. 21.

Coche comedor,  
tren Águila  
Azteca, ca.  
1955. Fondo:  
Ferrocarriles  
Nacionales de  
México, sección:  
revista *Ferromex*.  
SC, CNPPCF, Cedif.



concepto es el de comer juntos, ya sea sentados, de pie, agarrando el taco, sin que nada de su interior se desparrame ni manche el traje de esos hombres que han sido sorprendidos por la cámara en un *close up*. Vemos en estas fotografías a quienes quizá fueron políticos en una gira gubernamental, o empresarios, o tal vez simples viajeros que se engalanan con la formalidad que exigía viajar en tren en un vagón de primera. Recordemos que en los años cuarentas del siglo pasado, la vestimenta formal incluía el uso de traje, corbata y sombrero.

Podemos preguntarnos, al disfrutar estas fotografías, ¿qué hacía el fotógrafo en ese lugar, sorprendiendo a los comensales en su ritual de comer juntos? Monsiváis nos responde diciendo que observar las imágenes hasta la saciedad no nos garantiza conocer lo

que ahí sucede, pero sí nos sirve como invitación para indagar en las profundidades de los contextos.

Compartir el alimento, comer juntos, acerca a los comensales, quienes llevan consigo un cúmulo de significaciones culturales que les permiten interactuar y entender los códigos de acuerdo a los tiempos, momentos y circunstancias en las que están inmersos. Compartir la mesa, disponerse a comer, implica haber introyectado la cultura. Es un proceso en el que todas las actividades en torno a alimentarse pasaron ya por el tamiz de la cultura, de la sociabilidad, de la civilidad, sin dejar de lado la herencia cultural y el refinamiento que se atesora como legado civilizatorio.

Algunas teorías sociales, como la de Norbert Elías, hacen referencia al

vínculo entre el cuerpo disciplinado, moldeado a lo largo del proceso civilizatorio. En este educar el cuerpo intervienen el aleccionamiento, los modos, las autorizaciones o las prohibiciones que rigen las funciones corporales e indican que compartir la mesa y el vino no es un acto intrascendente. El uso correcto de la servilleta o del tenedor, por ejemplo, es un testimonio de la codificación social de las técnicas corporales. Poco a poco, estas técnicas se controlan, disimulan y civilizan. “Profundamente incorporados y sentidos como naturales, estos sentimientos acarrearán la formalización de reglas de conducta, que construyen un consenso sobre los gestos que conviene o no conviene hacer, gestos que a su vez contribuyen a moldear la sensibilidad”.<sup>76</sup>

El concepto de mesa aplicado en este artículo se refiere al comportamiento del comensal que incluye las normas que lo codifican y rigen, y no a la mesa en su significado literal, es decir, como mueble. De la misma manera, cuando se hace referencia al comedor, se habla del uso social y de un ambiente creado con todo y sus objetos, en el que se lleva a cabo el acto de compartir los alimentos. Involucra, por supuesto, a quienes lo realizan, es decir, a los comensales. El comedor es entonces el espacio que reserva para sí nuevas prácticas de convivencia y hospitalidad.<sup>77</sup>

Comer en la comodidad del tren fue uno de los motores que incentivaron a

empresarios estadounidenses a diseñar espacios cómodos y confortables. Pullman, ese mago del confort estadounidense, consiguió heredar su apellido a los vagones de lujo. Preocupado por el bienestar físico de los pasajeros, adaptó las comodidades del hogar a un pequeño espacio que sería habitado de manera temporal por los viajeros: el coche comedor.

La silla reclinable, los asientos multicolores forrados con textiles suaves, aterciopelados, se adapta a los vagones. La mesa bien servida, con el rigor de la etiqueta, escenifica ordinalmente las diferencias de clase. Nada como ver el paisaje y disfrutar de un buen desayuno mientras se viaja en primera clase. Y aquí volvemos a la pregunta, ¿todas las imágenes gastronómicas que se publicaron en la revista *Ferronales* fueron producto de la publicidad de la empresa mexicana para incentivar y promover los viajes en tren por el norte de nuestro país, para así dar a conocer las maravillas naturales de Chihuahua, o de Coahuila, o las zonas fronterizas con Estados Unidos? La colocación de los comensales alrededor de la mesa, o más bien de frente a la cámara, reproduce de manera esquemática una estructura que pone de manifiesto la estructura social. El hombre sentado junto al pasillo y la mujer en la ventanilla. Es así como se diferencian individuos, sexos y grupos, según sus posiciones sociales, y esa distinción, basada en el orden de precedencia, se

<sup>76</sup> *Ibid.*, p. 23.

<sup>77</sup> Adriana Guerrero Ferrer, “La mesa de la élite en Puebla durante los procesos de modernización en el porfiriato”, p. 8

refleja también en la ubicación de los comensales alrededor de la mesa.

La mesa compartida es el lugar idóneo para dar cuenta del poder socio-económico. En la mesa se constata la riqueza y la pobreza, tanto en la cantidad como en la calidad de las viandas, o en el comportamiento de consumo. En la mesa, además, se concretan y hacen evidentes las diferencias culturales, las distinciones sociales, e incluso las diferencias de origen étnico.

En suma, este calidoscopio de vistas de comer en espacios ferroviarios muestra, gracias a la fotografía, el comer juntos, el comer sabroso, independientemente de la clase social. El enfoque de comer como “[...] hecho social total, en nombre del conjunto de las prácticas sociales que abarca la alimentación [espacio, tiempo, diferencias de edad, de origen de sexo] es un modo privilegiado en tanto indirecto, transversal, de leer la realidad y lo imaginario contemporáneo”.<sup>78</sup>

Es claro entonces, que este tipo de imágenes nos permite conocer el ritual de la comensalía, ya sea por la foto tomada ex profeso o por aquella toma espontánea que nos anuncia que comer en escenarios ferroviarios es un placer, ya se haga mientras se viaja, en las butacas o en los carros comedor, o en la parada de una estación. **MF**



Coche comedor, tren Águila Azteca, ca. 1950. Fondo: Ferrocarriles Nacionales de México, sección: revista *Ferronales*. SC, CNPPCF, Cedif.

<sup>78</sup> Marie-Noël Stourdze-Plessis y Hélène Strohl, “xvi. El conocimiento del comedor”, p. 231.

## Bibliografía

- Alfaro, Alfonso, *Los espacios del sazón. La sombrita, el antojo y el altar*. México, Artes de México, 1999, pp. 13-15. (Colección Tiempo Detenido, 2)
- Guerrero Ferrer, Adriana, “La mesa de la élite en Puebla durante los procesos de modernización en el porfiriato”, tesis de Maestría en Historia. Puebla, México, BUAP, Instituto de Ciencias Sociales y Humanidades, 2014.
- Le Goff, Jacques y Nicolás Truong, *Una historia del cuerpo en la Edad Media*. Barcelona, Paidós, 2005.
- Millán, Amado, “VIII. Alrededor de la mesa: aspectos normativos, rituales y simbólicos de la comensalía”, en Pedro Molina y Francisco Checa, eds., *La función simbólica de los ritos. Rituales y simbolismo en el Mediterráneo*. Barcelona, Instituto de Estudios Almerienses / Icaria Editorial, 1997.
- Monsiváis, Carlos, *Maravillas que son, sombras que fueron. La fotografía en México*. México, Ediciones Era, 2012, p. 247.
- Stourdze-Plessis Marie-Noël y Hélène Strohl, “XVI. El conocimiento del comedor”, en Jean Duvignaud comp., *Sociología del conocimiento*. México, FCE, 1982, p. 231.