

ESTACIONES

Comensalía y refección en escenarios ferroviarios

Commensality and appetizers in Railway scenarios

Adriana Guerrero Ferrer¹

Carlos Krause Rodz²

Resumen

Este artículo aborda y profundiza en aspectos socioculturales de la comensalía, tanto en aquellas narrativas literarias que describen espacios, como en la fotografía que captura la refección en escenarios ferroviarios. Es decir, trata de consumos diferenciados, desde un antojito hasta una comida en forma para reparar fuerzas, así como del comer juntos y su complejidad en un contexto cambiante que se desenvuelve en las estaciones, los vagones del ferrocarril, durante las paradas, y de los cuales existe registro visual. Se busca analizar el carácter social y cultural de la comida en este contexto ferroviario, a través de una serie de pasajes literarios y de imágenes cuyo escenario principal ronda en torno a esos espacios, ya sea en los interiores del ferrocarril (los coche-comedor, el vagón), o en los andenes de una estación. Se afirma que la comensalía es un acto social y cultural compartido, que implica una relación compleja con el entorno y los demás actores presentes, construye sentido y significación, al tiempo que plantea una nueva manera de relacionarse.

Palabras clave: Comensalía, fotografía, escenarios ferroviarios.

Abstract

This article addresses and delves into sociocultural aspects of commensality both in those literary narratives that describe spaces and in photography that captures the appetizers in

1 Antropóloga, colaboró en la década de los 90 en el MNFM. Actualmente es catedrática de la Universidad Autónoma de Querétaro y su tema de investigación gira en torno a la Historia y Antropología de la Alimentación. Contacto: adrigferrer@msn.com

2 Etnólogo y bibliotecónomo, jubilado de la Biblioteca del Museo de Antropología e Historia. Especialista en marcas de fuego del libro novohispano. Desde hace tres décadas se dedica al estudio de la cocina en la literatura. Tiene en prensa un libro de dichos refranes, sentencias y máximas sobre la cocina.

railway scenarios. In other words, it deals with differentiated consumption from an appetizer to a whole meal to restore strength, as well as eating together and its complexity in the ever changing context that develops in the stations, the railway cars, during train stops, of which there is a visual record. The aim is to analyze the social and cultural nature of food in this railway context through a series of literary passages and images whose main stage revolves around these spaces, whether in the interiors of the railway (the dining cars, the wagon), or on the platforms of a station. It is affirmed that commensality is a shared social and cultural act that implies a complex relationship with the environment and the other actors involved, building meaning and significance, while proposing a new way of relating.

Keywords: Commensality, photography, railway scenarios.

Introducción

La literatura, la fotografía, la comensalía, la refección y el ferrocarril se articulan en este artículo como los conspicuos observatorios de la cotidianidad, y son ellos los que dan cuenta de la imbricación entre secuencias narrativas, registro documental y aspectos socioculturales del comer. Literatura y ferrocarril, imagen y ferrocarril, comida y ferrocarril han caminado juntos en la historia de la Historia. La literatura, primer observador protagonista del comportamiento social, la alimentación y la comensalía; la imagen (pintura, fotografía y película), segundo protagonista de la modernidad, que en el siglo XIX fijó fragmentos de la vida de las élites y sus entornos y dio cuenta de las transformaciones urbanas, del desarrollo económico del país y de las diferencias de clase y, para entrado el siglo XX, de la búsqueda de la integración de lo mexicano y su alma, expresión ontológica que lleva a Carlos Monsiváis a reflexionar sobre la construcción de la “fotografía nacional”:

“La cámara [...] debe usarse para registrar la *vida*, para hallar la sustancia y la quintaesencia de la *vida misma*, [...] La fotografía nos devuelve poderosamente a la naturaleza, y naturaleza es todo aquello poseído por un íntimo o público *élan vital*: las viejas costumbres indígenas y católicas, los toros (“la gratificación estética de la sangre y el sufrimiento”), las pulquerías, las mujeres hermosas”.³

Y nosotros agregaríamos el comer en escenarios ferroviarios. En este terreno de lo cotidiano, la comida hace su aparición como un tema fascinante, digno de registro para el fotógrafo y fuente de análisis para el investigador.

La comensalía como un hecho sociocultural, distintivo de nuestra especie, es la única que piensa y habla sobre sus alimentos, quien establece normas y reglas sobre lo que es comestible, el modo de preparación, las formas de consumo, la elección de los lugares y con quién degustar esos alimentos, así como los modos de organizar ese comer en una forma estructurada y colectivizada. Así pues, la comensalía es el tercer observador entre el acto alimentario, que trasciende su función nutritiva y utilitaria, y el consumo de alimentos en “espacios del

³ Carlos Monsiváis, *Maravillas que son, sombras que fueron. La fotografía en México*, México, Ediciones ERA, CNCA, 2012, p. 23.

anonimato”, como diría Marc Augé, y que se lleva a cabo sin reglas que lo codifiquen, ya sea en la calle, el vagón de un ferrocarril o la estación de cualquier medio de transporte.

Como cuarto y último observatorio, la refección da cuenta de un conocimiento concreto de una cultura, la comida, en donde el alimento posee “una gran significación de carácter simbólico”.⁴ Los lugares de la refección son múltiples, desde comer en el trayecto de un lugar a otro o en un espacio íntimo en el interior del hogar, hasta en una efervescente plaza en el centro de la ciudad. Para comprender los ritos de comensalía en lugares públicos es importante precisar la noción de espacio/lugar. Los “espacios de lo culinario” han sido definidos y caracterizados desde la antropología, Ernesto Licona los concibe “integrados por dimensiones materiales y simbólicas, que son productores de retóricas e imaginarios sociales, portadores de jerarquías, órdenes y ‘maneras de mesa’”.⁵ Observa en esta categoría a una “figura analítica de espacialidad y temporalidad vinculada al acto de comer”.⁶ En todo caso, es un tipo particular de estructura que hace sistema y que, además, está profundamente interrelacionada con otras “estructuras sociales, como lo político, lo religioso y lo doméstico”.⁷

La salvaguarda del patrimonio ferroviario como uno de los objetivos prioritarios del Centro Nacional para la Preservación del Patrimonio Cultural Ferrocarrilero, resguarda, conserva y estudia, entre sus muchas colecciones, un corpus particular de documentos que versan sobre las diversas prácticas culturales de cocinar y comer vinculadas al ámbito ferrocarrilero. Desde hace más de una década, el Centro de Documentación e Investigación Ferroviarias (CEDIF) trazó una ruta de estudio especializada en la temática a partir de revistas, fotografías, documentales, historia oral, croquis de los coches comedores que pertenecieron a Ferrocarriles Nacionales de México y nóminas del Ferrocarril Mexicano. Gracias a la difusión de los resultados, estas investigaciones se han dado a conocer en revistas especializadas; se han publicado, en redes sociales, cápsulas informativas de recetas tomadas del acervo documental con que cuenta el Centro de Documentación e Investigación Ferroviarias; se han presentado exposiciones fotográficas acompañadas de actividades paralelas como foros, encuentros, conversatorios y charlas, donde se invita a especialistas en cultura alimentaria a debatir y construir un tema en común; y, recientemente, se elaboró un interesante documental sobre un grupo de mujeres que vendían comida en la estación Esperanza, dirigido por Carmen Ramírez Domínguez, José Antonio Ruiz Jarquín y Oscar Flores Solano. La riqueza del material y la creatividad con que el Centro Nacional para la Preservación del Patrimonio Cultural Ferrocarrilero ha abordado, desde enfoques diversos, la alimentación, sitúa a la institución como pionera en el rescate de la cultura alimentaria de los ferrocarrileros sobre los que recayó el dinamismo económico, político, social y cultural de la historia moderna de México.

4 Pedro Molina y Francisco Checa (eds.), *La función simbólica de los ritos. Rituales y simbolismo en el Mediterráneo*, Barcelona, Icaria Editorial, 1997, p. 11.

5 Ernesto Licona Valencia y Alejandro Cortés Patiño (coords.), “Introducción”, en *Alimentación, cultura y espacio. Acercamientos etnográficos*, Puebla, Benemérita Universidad Autónoma de Puebla, Facultad de Filosofía y Letras, 2017, p. 10.

6 *Idem.*

7 *Idem.*

Nos gustaría comentar que seleccionamos en la fototeca del CEDIF, para su análisis, algunas de las imágenes que se mostraron en la exposición *El sabor del viaje. Memoria y gastronomía ferroviaria*, inaugurada en el Museo Nacional de los Ferrocarriles Mexicanos en abril del 2016. Las mismas que nos permiten ahondar en las complejas relaciones de la alimentación en los ferrocarriles, las personas y condiciones involucradas, así como en la cultura de la comensalía y la refección que se abordan en este artículo.



Agente de publicaciones, ca. 1980. Fondo FNM, Sección *Revista Ferronales*.
CEDIF, CNPPCF, Secretaría de Cultura.

Para cuando la cámara pudo salir del estudio fotográfico, hecho que ocurre en la segunda mitad del siglo XIX gracias a los avances tecnológicos y la practicidad de los medios para movilizar el equipo, los exteriores se ponen de moda y comienza su registro sistemático.

La presencia del fotógrafo y la documentación visual de obras de infraestructura vial, hidráulica, naval, comercial y ferroviaria fue importante en un país que se modernizaba a pasos agigantados, después del segundo cuarto del siglo XIX. En ocasiones, los fotógrafos consignaban la creación de obras públicas o eran contratados por las empresas para el registro de tendidos de vías de comunicación como el ferrocarril o el telégrafo, la construcción de puentes o el levantamiento de una presa hidroeléctrica. O bien, por iniciativa propia, los fotógrafos realizaban tomas de algunos aspectos de la vida ordinaria, así, por ejemplo, la comida y los productos locales o regionales se convierten en todo un género por capturar.

De este modo, los escenarios urbanos y rurales se transforman en el *leitmotiv* de los fotógrafos, cuyo interés por mostrar la diversidad del paisaje nacional y las costumbres asociadas a cada región son exaltadas y difundidas en diferentes medios. Parte de este legado visual lo encontramos en el archivo del Museo. Es aquí donde nos preguntamos: ¿en qué contexto fueron tomadas estas imágenes?, ¿son producto de la publicidad?, ¿el fotógrafo trabaja para una agencia de viajes turísticos, una empresa concesionaria o el Estado?, ¿qué nos dice este conjunto de imágenes? La gran mayoría de ellas carece de autoría y de fechamiento, lo que no limita su valor como documento histórico. De estas fotografías se pueden hacer muchas lecturas, a nosotros nos interesan aquellas en las que el fotógrafo posó su mirada casi inadvertida para los comensales.

Indaguemos en el papel de quién toma la foto. El fotógrafo de prensa es el que exalta el impulso popular y rinde homenaje a las clases populares. Con fascinación se fotografiaba al pueblo en escenarios naturales o en sus quehaceres diarios como en la vendimia, los tianguis y mercados, en las calles y en los andenes de una estación o ya a bordo del tren. El fotógrafo de prensa es quien documenta la memoria viva de un pueblo y una sociedad, quien registra lo cotidiano y continuo, quien consciente de su fluidez captura momentos, situaciones y escenas del quehacer diario.

Los fotógrafos documentan todo, escribe Carlos Monsiváis, dan cuenta del “campo, la urbanización, la carencia de recursos, la opulencia, el arribismo, el desbordamiento de las multitudes, las migraciones. 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”.⁸ Un país, dicho sea de paso, en transformación y crecimiento continuo, de esta manera la documentación fotográfica consigna el cambio.

Los fotógrafos se acercan al pueblo para mirarlo de cerca y dejar registro de sus quehaceres, pero también de las élites, de las clases privilegiadas que gustan dejar testimonio de su posición social, económica y política. El fotógrafo constata el consumo diferenciado, como podemos observar en las fotos del coche comedor, donde elegantemente una pareja come con todo el rigor de la etiqueta, en contraste con aquel trayecto donde una mujer maya vestida con su traje tradicional y sentada junto a un niño, sirve el guisado sobre una tortilla que sostiene en la mano. ¿Qué entrega una mujer robusta, parada en el pasillo del vagón y que lleva en la mano jarritos de barro, a otra sentada en un gabinete de madera? ¿Qué hacen esas mujeres envueltas en sus enaguas y rebozos, con sus canastos a cuestas en los andenes de una estación? Al ver las imágenes parece que escuchamos sus gritos y pregones anunciando sus más preciados bocadillos. ¿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 y trayecto. Todas estas acciones anticipadas preparan y crean el escenario para el ritual de la comensalía, el encuentro con los otros y la relación de compartir los alimentos.

8 Carlos Monsiváis, *op. cit.*, p. 247.



Vendedora, ca. 1985. Fondo FNM, Sección Revista *Ferronales*. CEDIF, CNPPCF, Secretaría de Cultura.

Aquí reproducimos un fragmento de lo que comenta un viajero al observar la vendimia en una parada del tren:

En muchas de las estaciones se podía conseguir,
sin moverse del asiento,
un vaso de leche, una taza de café, un pocillo de chocolate,
frutas o dulces, chalupas o taquitos,
enchiladas, tamales y otros antojitos más,
lo único que debía hacer el pasajero
era asomarse por la ventanilla del vagón
para que rápidamente estuvieran frente a él
los vendedores.⁹

Estas imágenes nos recuerdan a otras realizadas por el fotógrafo alemán Hugo Brehme, quien retrata la figura del tlacualero, ese hombre que tiene por oficio llevar al campo o a la fábrica las canastas de comida calentita y sabrosa.¹⁰ Las escenas de lo cotidiano contienen una fuerza tal que evocan, provocan y generan una reflexión más allá de la imagen: ¿qué lleva el tlacualero?, ¿a cuántos visitará para entregar el almuerzo en un canasto?, ¿en qué consistió este oficio?, ¿cuándo desapareció? y ¿por qué fue registrado por Hugo Brehme? Estas y

⁹ Fragmento tomado de: Adalberto de Cardona, *De México a Chicago y Nueva York. Guía para el viajero en la que se describen las principales ciudades y ferrocarriles de México y los Estados Unidos del Norte*. México, Imprenta de Moss Engraving Co., 1893, p. 52.

¹⁰ Alfonso Alfaro, *Los espacios del sazón. La sombrita, el antojo y el altar*, México, Artes de México, 1999 (Colección Tiempo Detenido, 2), pp. 13-15.

otras preguntas nos ayudan a evaluar la riqueza y el aporte de la fotografía en los hábitos de consumo alimentario, así como en los oficios, prácticas y sentidos asociados, y nos permiten ubicarnos en una época y momento histórico.

En el entorno del ferrocarril surgieron, junto con las estaciones de trenes, restaurantes, fondas y comedores para ferrocarrileros, donde los términos rieleros bautizaron a diversas bebidas como el tornillo o la rielera, amén de hacer comunes los itacates para los peones de vía y el servicio al pie de la estación, que dio lugar a los afamados tacos de canasta y a las enchiladas. La figura del tlacualero, personaje indispensable en el campo, la fábrica o en el fatigoso trabajo de la reparación y tendido de vías, era el viandante al que confiaban las mujeres no sólo la comida para el hijo, el esposo, el padre o el hermano, sino lo máspreciado, ese universo de sabores y olores envuelto en una servilleta bordada que ponía en juego la reputación de una mujer: el ser buena cocinera. Este hombre llegaba a mediodía vestido con calzón, camisa de manta y sombrero de palma de ala ancha, y sobre sus hombros una vara larga cargada con doce o catorce canastas en total (seis o siete de cada lado), colgadas y dispuestas en perfecto equilibrio.

Reproducimos algunas líneas de la descripción que en prosa poética hace Alfonso Alfaro sobre el tlacualero y los espacios de la comensalía. En el campo, dice Alfaro, los hombres buscan una sombrita de mezquite o de sabino

“[...] para disfrutar uno de los momentos más placenteros de la jornada: el almuerzo, *las doces*. Los campesinos más sencillos han sido, durante siglos, capaces de sacrificar una parte de su ínfima ganancia para pagar entre varios a un tlacualero que haga el viaje desde la rancharía hasta la labor cargando el morral o la canasta de cada peón cuando la distancia de la milpa impide a la esposa o alguno de los hijos más pequeños llevar el bastimento”.¹¹

Como un tesoro el campesino abre

“la bolsa de ixtle para desplegar un bulto suave y cálido: envuelto en una servilleta bordada –que no falta en el hogar más pobre– un gozo aguarda,[...] las viandas siempre tienen chile. El más modesto de los cultivadores manifiesta una exigencia con la que no está dispuesto a transigir: comer sabroso, comer caliente”.¹²

En el acto de degustar, de sentir con la lengua los sabores y de amarlos, es lo que el autor reconoce como el sazón; es comer lo de uno, preferir la comida de mi madre, comer lo que sembré.¹³ Este hermoso pasaje de la vida en el campo bien puede ilustrar, de igual manera, el comer en escenarios ferroviarios. De hecho, el CEDIF resguarda documentos donde se consigna, en nóminas del Ferrocarril Mexicano, el pago cotidiano al tlacualero que llevaba las viandas a los trabajadores.

Comensal es un vocablo que deriva del latín *cum*, con, y *mensa*, mesa, y se refiere a cada una de las personas que comen en una misma mesa. Y comensalía hace referencia a la “com-

11 *Ídem*.

12 *Ídem*.

13 *Ídem*.

pañía de casa y mesa”.¹⁴ Acto social por excelencia que denota la tradición de cada proceso civilizatorio, diferenciando capitales sociales y culturales entre los asistentes y generando puntos de encuentro.

Sentarse a la mesa y comer juntos no es sólo un acto cotidiano con sus tiempos y ritmos propios, más bien es un acto de la más profunda significación y sentido social, económica, política y cultural. Detrás de los aspectos normativos (el apropiado arreglo de los objetos sobre la mesa, la sucesión de los platillos siguiendo el orden del menú, el respeto al manejo indicado de los cubiertos, el oportuno escanciado de los vinos, el uso delicado de la servilleta, la postura correcta en la silla), se encuentra un conjunto de códigos culturales cifrados en aquello que Amado Millán define como ritual de la comensalía.¹⁵ La comensalía es la manifestación simbólica de la humanización, del proceso civilizatorio, de la diferenciación social¹⁶ y de la significación sociocultural del sentido y la trascendencia. En este proceso, los grupos y las personas manifiestan y reflejan más que el acto de comer, muestran el complejo proceso de diferenciación social y cultural al dar cuenta de un amplio repertorio de posibilidades alimentarias, incluidos platillos, formas, maneras de consumo, socialización y relaciones propias del sentarse a la mesa y compartir con otros.

Sentarse a la mesa tiene una serie de implicaciones que van más allá de la sociabilidad y del disfrute gastronómico: la mesa es el escenario idóneo para comprender las “técnicas del cuerpo”,¹⁷ esto es, “la manera en la que cada sociedad impone al individuo un uso rigurosamente determinado de su cuerpo”,¹⁸ en el momento de tomar los alimentos y compartirlos con otros. Y aquí nos gustaría dejar constancia, a manera de nota, de un conjunto de imágenes de la exposición *El sabor del viaje*¹⁹ y que hemos denominado “por la forma de agarrar el taco se conoce al que es tragón”. La mesa, ese símbolo imprescindible de la comensalía, puede o no estar presente, el hecho se da al comer juntos, de pie, agarrando el taco y sin que nada de su interior se desparrame y manche el traje de esos hombres que han sido sorprendidos por la cámara en un *close up*. Acaso se trata de políticos en una gira gubernamental, empresarios, o simplemente de la formalidad de viajar en tren en un vagón de primera, lo que ameritaba en la década de 1940 usar traje, corbata y sombrero. ¿Qué hace el fotógrafo en ese lugar y qué sorprende a los comensales en su ritual de comer juntos? Monsiváis dice que observar las imágenes hasta la saciedad no precisamente nos dice lo que ahí sucede, más bien habría que indagar en las profundidades de los contextos y sus significados.

14 Amado Millán, “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, p. 219.

15 *Ídem*.

16 *Ídem*.

17 Jacques Le Goff y Nicolás Truong, *Una historia del cuerpo en la Edad Media*, Barcelona, Paidós, 2005, p. 19.

18 *Ibid*, p. 21.

19 Sobre los detalles de la exposición sugerimos la lectura del artículo de Covadonga Vélez Rocha, “La cultura gastronómica en los ferrocarriles de México: estudios, proyectos y su difusión en redes sociales”, disponible en este mismo número.



Mesero de un coche comedor, ca. 1975. Fondo FNM, Sección *Revista Ferronales*. CEDIF, CNPPCF, Secretaría de Cultura.

El compartir el alimento, el comer juntos, acerca a los comensales, quienes llevan consigo un cúmulo de significaciones culturales que les permitirán interactuar y entender los códigos de acuerdo con 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 han pasado por el tamiz de la cultura, la sociabilidad, la civilidad, sin dejar de lado la herencia cultural y el refinamiento que se atesora como legado civilizatorio y se ejecuta como práctica cotidiana.

Algunas teorías sociales hacen referencia al cuerpo disciplinado, el que a través de un largo proceso civilizatorio, diría Norbert Elías, ha sido moldeado; en este educar el cuerpo intervienen el aleccionamiento, los modos, autorizaciones o prohibiciones que rigen las funciones corporales e indican que compartir mesa y 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 y su incorporación en la práctica cotidiana o excepcional, según sea el caso. Poco a poco, estas se controlan, se disimulan, se 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”.²⁰

El concepto de mesa aplicado en este trabajo 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 coche comedor se

²⁰ *Ibid*, p. 23.

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 y quien lo realiza, es decir, el comensal. El coche comedor es entonces el espacio que reserva para sí nuevas prácticas de convivialidad y hospitalidad.²¹ Espacio y condición que crea sentidos inéditos a condición de variables tales como el menú, la ocasión y el estatus y posición de los comensales.

Comer en la comodidad del tren fue uno de los motores que incentivaron a empresarios estadounidenses a diseñar espacios cómodos y confortables. Los trenes no sólo eran lugar para el transporte, también se proyectaron como espacios de la sociabilidad y habitación, esto implicó lugares concretos para la comensalía. Pullman, ese mago del confort norteamericano, consiguió heredar su nombre a los vagones de lujo que contaban con múltiples espacios: camarotes, baños, comedor, entre otros. Preocupado por el bienestar físico de los pasajeros, adopta las comodidades del hogar a un pequeño espacio habitado temporalmente por los viajeros: el coche comedor. La silla reclinable, con los asientos mullidos forrados con textiles suaves, aterciopelados, se adapta a los vagones. La mesa bien servida con todo 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 vuelvo a la pregunta, ¿todas esas imágenes presentadas por la *Revista Ferronales* son publicidad de la empresa mexicana para viajar por el norte de nuestro país y conocer las maravillas naturales de Chihuahua, Coahuila y diversas zonas de 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 organización de la estructura social. El hombre sentado junto al pasillo y la mujer en la ventanilla. Se diferencian así, individuos, sexos y grupos según sus posiciones sociales y esa distinción, basada en el orden de procedencia, se refleja en la ubicación de los comensales alrededor de la mesa.

¿Qué esperan esos hombres vestidos de blanco (meseros) 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 la carencia de ella? ¿Qué encontramos en este lugar? ¿Qué consigna la fotografía?

La mesa compartida es el lugar idóneo que refleja el poder socioeconómico. En la mesa se concretizan las diferencias culturales, las distinciones sociales, e incluso muestra las diferencias de origen étnico, clase, género, generación y etnia.

Qué mejor que un pasaje literario para ilustrar con mayor claridad las argumentaciones anteriores:

Atardecía, y al hundirse el sol entre las montañas lejanas, las sombras de la noche empezaron a cubrir de luctuoso velo aquel horizonte poco antes tan luminoso y sonriente. Encendiéronse las lámparas de los carros Pullman en que viajábamos y, después de un buen aperitivo, se sirvió a bordo del carro-comedor una espléndida comida, a la que asistimos catorce comensales.

21 Adriana Guerrero Ferrer, *La mesa de la élite en Puebla durante los procesos de modernización en el porfiriato*, Puebla, Instituto de Ciencias Sociales y Humanidades, Benemérita Universidad Autónoma de Puebla (Tesis de Maestría en Historia), 2014, p. 8.

El servicio fue tan elegante y correcto como si nos halláramos en el salón comedor del Palacio de la plazoleta de Carlos IV, pues tanto el menú como la vajilla del servicio, los vinos, licores, etc., fueron del mejor gusto.²²

Refección, un pequeño bocado a bordo

“Engañar el estómago”, “Matar a la que me está matando”, “Vamos a calmar el hambre” son expresiones que profieren los diversos tipos de viajeros cuando el hambre arremete hasta por los codos. Las comidas que se consumen al viajar, ya sea en caminata, en animales, en automóvil, en tren o en avión, generalmente tienen un papel utilitario: el de saciar el hambre de los viajeros mientras llegan a su destino. A este tipo de alimentación el diccionario de la lengua española lo llama *refección*.

Los vocablos *refectorio* y *refección* tienen la misma raíz latina: “refecturium”, que se refiere a la habitación o estancia destinada especialmente para juntarse a comer. En cambio, “refectus o refectio” alude al alimento moderado para reparar fuerzas, literal, sólo es una refacción, un tentempié, un pequeño bocado que se toma entre horas, generalmente, para no aguantar el hambre hasta el momento de la comida.

Traemos a cuenta la Regla de San Benito del siglo VI para mostrar el empleo del vocablo refección, que consistía en el consumo frugal de alimentos que los hermanos de la orden benedictina tomaban para pasar el día:

“Creemos que es suficiente en todas las mesas para la comida de cada día, tanto si es a la hora de sexta como a la de nona, con dos manjares cocidos, en atención a la salud de cada uno, para que, si alguien no puede tomar uno, coma del otro. Por tanto, todos los hermanos tendrán suficiente con dos manjares cocidos, y, si hubiese allí fruta o legumbres tiernas, añádase un tercero. Bastará para toda la jornada con una libra larga de pan, haya una sola **refección**, o también comida y cena. Porque, si han de cenar, guardará el mayordomo la tercera parte de esa libra para ponerla en la cena.²³

Es en la percepción de esta comida por la cual, en cualquier lugar por donde los viajeros se detengan, los comerciantes ofrecen diversos productos de comer y beber, que los viajeros apetecen no sólo para saciar el hambre y la sed, sino para llegar a sus domicilios con “algún engaño”. Y es por ello por lo que la otredad replica: “Ya llegaremos para comer bien”.

He aquí otro ilustrativo pasaje literario:

Apoyado en la ventanilla abierta a la noche de otoño, recibía ese aire frío en la cara y escuchaba con emoción el traqueteo de las bielas, el rechinar de fierros en las curvas, y aguardaba en la estación

22 Fragmentos tomados de: Jacinto S. García, *Memorias íntimas de México*, Lima, Universidad Nacional Mayor de San Marcos, 2005, p. 65.

23 (XXXIX. La ración de comida. Regla de San Benito). *La Regla de San Benito*. Introducción y comentario por García M. Colombás, monje benedictino. Biblioteca de Autores Cristianos, Madrid, Tercera Edición, s.f., p. 135.

próxima al testarudo guardagujas que nos recibiría con su ya cinematográfica linterna. Nunca, en ningún tren europeo, tanta lealtad a la memoria, a un film. Podía adivinar, en esa oscuridad, los Malé Karpaty a la derecha, los campos cultivados a orillas del Danubio.

Fui a buscar algo de comer. Tambaleándome en los vagones sucesivos, di por fin con el restaurante, en la cola del tren. No había sino dos comensales checos bebiendo cerveza. Era tarde ya, porque la gorda camarera sólo pudo ofrecerme una salchicha, un pan y una cerveza. Vi a un niño sentado a la mesa del fondo, adonde la mujer se había retirado luego de atenderme.²⁴

Para concluir diremos que 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”.²⁵ La imagen, al igual que los pasajes literarios, permite conocer el ritual de la comensalía y de la refección, lo mismo en una foto tomada *ex profeso* o aquella toma espontánea que nos anuncia que comer en escenarios ferroviarios, ya sea mientras se viaja o en la parada de una estación, es más que una necesidad, se trata de un placer o de una refección momentánea mientras se llega al destino.

Hemos revisado el sentido que tiene la comensalía y la refección en escenarios ferroviarios a partir de reflexiones antropológicas, de pasajes literarios y de imágenes. En las fotografías encontramos el despliegue de sistemas culturales que muestran los sentidos diferenciados de la alimentación, ya sea sentado a la mesa en el vagón comedor, de pie en el andén o en la estación, da testimonio de una práctica cultural que significa comensalidades diferenciadas que convergen y se reconfiguran en estos complejos escenarios.

Las fotografías de la comensalidad representan y son un material privilegiado para ahondar en el análisis social y cultural situado de las diferencias culturales en interacción. Da muestra del acto social y cultural de comensalía y de la refección como algo compartido y diferenciado, que denota sentidos y significados en espacios ferroviarios particulares (el coche comedor, los andenes o los vagones), y muestra las relaciones sociales diferenciadas marcadas por distinciones de clase, género, generación y etnia.

Es así como la comensalía y la refección ligada en textos fotográficos que capturan momentos de la compra, ingesta y socialización de la alimentación ofrece una entrada para indagar en la construcción de los espacios de la comensalidad y su transcendencia o implicaciones en la modernidad.

24 Fragmentos del relato: Vladimiro Rivas Iturralde, “El Tren”, en *Temas y variaciones de literatura 3*. México Universidad Autónoma Metropolitana, 1994, p 113. Disponible en: http://zaloamati.azc.uam.mx/bitstream/handle/11191/1336/El_tren_no_3.pdf?sequence=1&isAllowed=y

25 Marie-Noël Stourdze-Plessis y Hélène Strohl, “XVI. El conocimiento del comedor”, en Jean Duvignaud (comp.), *Sociología del conocimiento*, México, FCE, 1982, p. 231.

Referencias consultadas

- Alfaro, Alfonso, *Los espacios del sazón. La sombrita, el antojo y el altar*, México, Artes de México, 1999 (Colección Tiempo Detenido, 2).
- Amado Millán, “VIII. Alrededor de la mesa: aspectos normativos, rituales y simbólicos de la comensalia”, 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.
- Cardona, Adalberto de, *De México a Chicago y Nueva York. Guía para el viajero en la que se describen las principales ciudades y ferrocarriles de México y los Estados Unidos del Norte*, México, Imprenta de Moss Engraving Co., 1893.
- García, Jacinto S., *Memorias íntimas de México*, Lima, Universidad Nacional Mayor de San Marcos, 2005.
- Guerrero Ferrer, Adriana, *La mesa de la élite en Puebla durante los procesos de modernización en el porfiriato*, Puebla, Instituto de Ciencias Sociales y Humanidades, Benemérita Universidad Autónoma de Puebla (Tesis de Maestría en Historia), 2014.
- Le Goff, Jacques y Nicolás Truong, *Una historia del cuerpo en la Edad Media*, Barcelona, Paidós, 2005.
- Licon Valencia, Ernesto y Alejandro Cortés Patiño (coords.), “Introducción”, en *Alimentación, cultura y espacio. Acercamientos etnográficos*, Puebla, Benemérita Universidad Autónoma de Puebla, Facultad de Filosofía y Letras, 2017.
- Molina, Pedro y Francisco Checa (eds.), *La función simbólica de los ritos. Rituales y simbolismo en el Mediterráneo*, Barcelona, Icaria Editorial, 1997.
- Monsiváis, Carlos, *Maravillas que son, sombras que fueron. La fotografía en México*, México, Ediciones ERA, CNCA, 2012.
- Rivas Iturralde, Vladimiro, “El Tren”, en *Temas y variaciones de literatura 3*. México Universidad Autónoma Metropolitana, 1994, p 113. Disponible en: http://zaloamati.azc.uam.mx/bitstream/handle/11191/1336/El_tren_no_3.pdf?sequence=1&isAllowed=y
- Stourdze-Plessis, Marie-Noël y Hélène Strohl, “XVI. El conocimiento del comedor”, en Jean Duvignaud (comp.), *Sociología del conocimiento*, México, FCE, 1982.