Cemitas por doquier

Etnografía en torno al papel de las cemitas poblanas como elementos identitarios

Raúl Andrés Toxqui Hernández
Dulce Liliana Padilla Buenaventura
Antropología social
raul.toxqui@alumno.buap.mx
dulce.padillab@alumno.buap.mx

La presente investigación versa sobre las prácticas gastronómicas que se realizan en la zona del mercado de La Acocota, ubicado entre los Barrios de la Luz y de los Remedios en el Centro Histórico de la Ciudad de Puebla, prácticas que son realizadas por los locatarios y compradores del mercado y nos enfocamos en la preparación, venta y consumo de cemitas poblanas. Nos interesa mostrar como este platillo típico de la Acocota funge como un elemento que dota de identidad a este sitio. El lugar de estudio se centrará en el Mercado Carmen Serdán "La Acocota". Por ello el objeto de esta investigación es la alimentación vista como un proceso generador de identidad dentro de la vida de los locatarios y comensales, especialmente de los consumidores de los negocios de "Cemitas Juanita" y "Semitas Beto".

EL SITIO
DE ESTUDIO

Nuestro lugar de estudio es un mercado tradicional de tipo "abasto" ubicado en la calle 16 norte 605, La Acocota en Puebla de Zaragoza. Fue fundado en 1956 con el nombre de Carmen Serdán Alatriste, figura ilustre de la ciudad que destacó por ser una de las iniciadoras de la Revolución Mexicana. Actualmente el inmueble se encuentra dentro de la zona de monumentos del Centro Histórico de Puebla el cual es delimitado por la UNESCO.

La narrativa popular, proveniente de vecinos y locatarios afirman que este mercado se encuentra dentro del barrio de la Acocota el cual está conformado por alrededor de 10 manzanas delimitas al norte por el Boulevard Xonaca, al sur por la privada 2 oriente, al este por la calle 22 norte y al oeste por la 6 oriente, información que es respaldada por Google Maps y Google Earth.

No obstante, un determinado grupo social, afirma que el barrio de la Acocota existe solamente de forma oral, ya que la zona, así como el mercado Carmen Serdán "La Acocota" se le considera parte de los Barrios de la Luz y de los Remedios por estar localizado en punto medio entre estos, aunque hay quienes reconocen que La Acocota no es un barrio, sino que, como tal, el mercado forma parte del Barrio de la Luz.

Respecto a sus dimensiones, el recinto abarca una manzana entera de la zona, aunque no

es muy grande, lo conforman tanto locales establecidos a su interior como puestos ambulantes en las calles aledañas a este. La mayor parte de negocios que lo conforman tienen un giro comercial de tipo abasto en donde se encuentran frutas, verduras, abarrotes, carnes etc. En menor medida se comercializa ropa, juguetes, bisutería, flores, electrodomésticos y artículos digitales. Cabe resaltar que la venta de comida típica tiene un papel destacado en la dinámica comercial del lugar ya que el mercado posee una gran fama por ser un sitio donde tanto la población y turistas acuden a consumir diversos platillos típicos de Puebla.

La zona gastronómica del mercado está conformada por una gran cantidad de locales donde se ofertan comidas corridas, aguas de sabores, mole, chalupas, pozole, pipián, mariscos y sobre todo cemitas. Si bien hay una amplia oferta para todos los gustos, la cemita acapara la atención de los visitantes, de este se desprenden al redor de 5 establecimientos dedicados exclusivamente a este platillo, no obstante, quienes han concentrado más a la clientela son las cemiterias "Semitas Beto" y "Cemitas Juanita".

CEMITAS

JUANITA

Quizás el negocio más emblemático de todo el mercado, famosos por la venta de cemitas poblanas, posee un flujo constante de visitantes que consumen tanto dentro del negocio como para llevar. Etnográficamente hablando es un lugar de dimensiones pequeñas, está compuesto por el área de preparación de las cemitas, asimismo, podemos encontrar una barra que contiene una vitrina, dentro de ella están formadas las cemitas, el pápalo, las rajas, el chipotle, queso, aguacate, cebolla, aceite de oliva, entre otros ingredientes. Al costado de la cocina está la freidora para las milanesas; en este mismo espacio hay refrigeradores que contienen refrescos y aguas de sabor, la barra cuenta con bancos que da vista a los comensales para que estos mismos vean el proceso de elaboración de su pedido, cruzando el pasillo encontramos el área de consumo compuesto por un aproximado de 5 mesas con sus respectivas sillas, al costado del negocio, observamos la fila para hacer los pedidos. Los sujetos que se encuentran atendiendo el negocio entre semana son aproximadamente 5 personas, pero usualmente en fines de semana se puede encontrar más. Dentro de la barra (las personas que elaboran las cemitas) son 3 quienes se encargan de la elaboración mientras que solo un sujeto que es el dueño desempeña la preparación de la milanesa y el cobro de los pedidos. El resto del personal se encarga realizar funciones generales como lavar verdura, deshebrar quesillo, limpiar mesas y atender a los comensales.

Por otro lado, los clientes que asisten son variados, se dividen entre turistas, comensales que asisten por costumbre familiar tanto de los barrios cercanos como de otras zonas de la ciudad. Encontramos tanto a estudiantes, profesionistas, locatarios del mercado, comerciantes, visitantes nacionales y extranjeros de diversas edades y sitios de origen.

A demás llama la atención de los visitantes porque reciben atención directa por el reconocido boxeador poblano Jesús "El zurdo Galicia", el cual es un individuo icónico del barrio.

SEMITAS

BETO

Negocio gastronómico emblemático por la venta de cemitas poblanas en la zona de la acocota hay dos locales dentro de la nave del recinto y también cuentan con un local más por la parte de afuera del mercado.

El principal local de las semitas Beto es de gran tamaño y se encuentra dentro y al centro del mercado, no cuenta con mesas, solo con una barra que abarca todo el cuadro del local, en la barra se encuentran las cemitas y los ingredientes que se utilizan para la preparación, rodean la barra decenas de botellas de vidrio de refrescos y jugos que ofertan al cliente. Dentro del local se encuentra tanto sus freidoras, refrigeradores, vitroleros y todos sus utensilios de cocina.

Así mismo, hay un gran número de personas que se encargan de la elaboración de los alimentos, son un aproximado de seis personas que en su mayoría son mujeres, algunos se encargan de freír la carne, lavar los ingredientes, elaborar la cemita o limpiar y atender al cliente.

Destaca este negocio debido a que apuesta por la receta original de este platillo además de que el negocio se titula Semita debido a un apellido y no por cemita referido a la comida, una divertida confusión que le trajo sazón y fama al lugar.

Como podemos ver, el papel de la cemita poblana tiene una fuerte presencia no solo en la misma ciudad, si no que concentra dicho protagonismo en el mercado de La Acocota, si bien el mercado ofrece diversas ofertas gastronómicas, de abasto y diversos insumos, sin duda el consumo de este platillo típico es el que dota de identidad al lugar y a las personas. La cemita reúne familias, estudiantes, turistas y diversos actores que se congregan en torno a ella no solo para satisfacer un gusto alimentario, sino para convivir armónicamente.

CONSIDERACIONES

La preparación, venta y consumo de cemitas en el Mercado Carmen Serdán "La Acocota" no sólo responde a prácticas alimenticias tradicionales, sino que también funciona como un mecanismo de construcción identitaria que refuerza el sentido de pertenencia barrial, tanto entre los locatarios como entre los consumidores habituales, en el contexto del Centro Histórico de Puebla.

MARCO CONCEPTUAL

BARRIO

El concepto de barrio no sólo remite a una delimitación territorial, sino que implica un entramado simbólico, histórico y social construido por quienes lo habitan, lo transitan y lo significan. El barrio, en este sentido, es una forma de organización espacial cargada de sentido, que articula relaciones de vecindad, pertenencia, memoria colectiva y prácticas culturales cotidianas.

Según Portal el barrio puede entenderse como

> Una forma de territorialidad urbana con alta densidad simbólica, donde se articulan formas de sociabilidad, redes de apoyo y prácticas que configuran una identidad colectiva" (Portal Ariosa 135).

En este sentido, el barrio no existe sólo como un espacio físico, sino como un espacio vivido y narrado por sus habitantes.

En el caso del mercado "La Acocota", el barrio se convierte en una categoría en disputa: mientras algunos lo ubican claramente dentro del barrio de La Acocota (como parte de una identidad construida desde la oralidad popular), otros lo inscriben dentro de los límites de los barrios de La Luz o Los Remedios. Esto pone en evidencia que el barrio es también una construcción social e histórica, sujeta a reconfiguraciones, memorias y narrativas diversas.

IDENTIDAD

El concepto de identidad se refiere a los procesos mediante los cuales los individuos y colectivos se definen a sí mismos y son reconocidos por otros. Desde una perspectiva antropológica y sociológica, la identidad no es una esencia fija, sino una construcción dinámica, situada históricamente y relacional.

Gilberto Giménez define la identidad como

> el conjunto de rasgos estructurales (culturales, sociales, históricos y simbólicos) mediante los cuales un grupo o individuo se autopercibe y se distingue de otros" (Giménez 67).

Este proceso de diferenciación se da tanto hacia el interior (la autoidentificación) como hacia el exterior (el reconocimiento por parte de otros).

En el caso del Mercado Carmen Serdán "La Acocota", la identidad se articula en torno a la comida tradicional, en particular la cemita poblana, que funge como un marcador cultural distintivo. La preparación, venta y consumo de este platillo se vuelve una práctica cargada de sentido que reafirma la pertenencia tanto de los locatarios como de los comensales a un espacio social y simbólico compartido.

ALIMENTACIÓN

La alimentación es una de las necesidades básicas del ser humano en el que de manera voluntaria y consciente ingiere diversos alimentos y bebidas para aprovechar los nutrientes que estos le brindan para proveerse de energía y desenvolverse en su vida diaria.

Dentro de la alimentación existen un sinfín de referentes y orientaciones de distintas disciplinas que se han encargado de enunciar este concepto para trasladarlo más allá de la explicación biológica, es decir, en donde se contemplen distintos aspectos que influyen en la alimentación tal como puede ser los hábitos de una persona, los ingredientes propios de una determinada cultura e incluso las necesidades y gustos que tengan ciertos grupos acorde a su contexto y gastronomía.

La antropología es una ciencia social que se ha encargado de estudiar el fenómeno de la alimentación desde una perspectiva sociocultural en donde los alimentos se estudian a partir de su producción y consumo y como estos se relacionan con la cultura, la economía, la salud y las relaciones sociales que se desprenden de dicho acto. La creencia sobre los alimentos, el uso de ingredientes tradicionales para su preparación, los hábitos alimentarios, la ritualidad de la comida o la definición de la identidad de un sector a partir de la comida son algunos de los ejemplos de las practicas socio alimentarias que estudia la antropología.

Igor de Garine es quizás uno de los mayores exponentes de la antropología de la alimentación debido a su constante y amplia labor investigativa en América, Europa y Asia con un toque reflexivo en donde hay un dinamismo interactivo entre la naturaleza y la cultura para apreciar la complejidad y riqueza del fenómeno alimentario.

Para este autor, la alimentación es un acto dinámico y convergente, al respecto afirma que:

> constituye uno de los pocos terrenos en el que un fenómeno, a la vez relevante para las ciencias biológicas y para las humanas, concierne tanto a la naturaleza como la cultura. El consumo alimentario actúa sobre los niveles de nutrición; éstos afectan al consumo energético y al nivel de las actividades de los individuos que constituyen una sociedad, los que a su vez influyen tanto en la cultura material como en los sistemas simbólicos que la caracterizan […] sin olvidar que estos diferentes términos se encuentran en reciprocidad de perspectiva (Garine citado en Avila 2016)

Se entiende entonces a la alimentación como un fenómeno interdisciplinar en donde tanto las ciencias biológicas y las humanas reflejan a la naturaleza y la cultura como factores que orientan la alimentación. Así mismo menciona que el comer no solo tiene como objeto consolidar la nutrición, sino que de este van a depender las diversas actividades que realiza el hombre dentro de la sociedad en donde este se valdrá de objetos para caracterizar de forma simbólica el consumo de los alimentos.

Marvin Harris fue un antropólogo estadounidense conocido por ser el máximo exponente del materialismo cultural, corriente teórica que trata de explicar las diferencias y similitudes culturales del ser humano.

En su libro Bueno para comer realiza unas conceptualizaciones respecto a la alimentación donde apuesta a explicar con una óptica antropológica el por qué aparecen determinadas preferencias o rechazos hacia los alimentos según cada cultura. Dentro de sus posturas se vale del relativismo cultural para explicar que "no se deben ridiculizar ni condenar los hábitos alimentarios por el mero hecho de ser diferente" (Harris 1985).

Por lo que nuestro autor hace énfasis en que existe una característica en común en la alimentación de las sociedades y es que todas son diferentes y no deben ser acreedoras a ningún tipo de interiorización.

JUSTIFICACIÓN

Nos valemos de la antropología social como la ciencia que oriente esta investigación, dicha disciplina se vincula con la alimentación al estudiar la comida como un elemento central de la cultura, la sociedad y la identidad humana. Así mismo la identidad se estudia desde la óptica antropológica como una construcción social y cultural, que influye en la manera en que los individuos se perciben a sí mismos y a otros, y en cómo se relacionan con su entorno.

Dicha relación entre antropología, alimentación e identidad comparten un fuerte vínculo el cual se refleja en como la comida es un elemento característico de una sociedad y su cultura y como este se convierte en un elemento identitario y de distinguibilidad para algunos, trasládese dicha afirmación con la presente propuesta de las cemitas como platillo típico de la gastronomía poblana generador de identidad para el mercado de la acocota y el personal y consumidor que gira en torno a ella.

REFERENCIAS

- Garine, Igor de. "Antropología de la alimentación y pluridisciplinariedad." Investigando los hábitos alimentarios: Métodos y problemas, editado por Helen Macbeth y Jeremy MacClancy, Berghahn Books, 2004, pp. 15–20.
- Giménez, Gilberto. Teoría y análisis de la cultura. Consejo Nacional para la Cultura y las Artes / Instituto Mexicano de la Cultura, 2000.
- Harris, Marvin. Bueno para comer. Antropología. Alianza Editorial, 1985.
- Portal Ariosa, María Ana. Barrios y cultura barrial: Identidad y territorio en el espacio urbana. Universidad de La Habana, 2004
- Portal Ariosa, María Ana. "Barrio, cultura popular e identidad." Identidad, cultura y espacio urbano, coordinado por José Luis Gayosso Ramírez y Saúl Horacio Moreno, Universidad Autónoma Metropolitana Juan Pablos Editor, 2016, pp. 131–146.