

Marcelo Meléndez Peñaranda

El «corrientazo»

**iconografía del almuerzo
popular bogotano**



CORPORACIÓN UNIVERSITARIA

UNITEC

El «corrientazo»
iconografía del almuerzo popular bogotano

Marcelo Meléndez Peñaranda

El «corrientazo»
iconografía del almuerzo popular bogotano

701.18

M35c

Meléndez Peñaranda, Marcelo

El “corrientazo” : iconografía del almuerzo popular bogotano / Marcelo Meléndez Peñaranda : Bogotá, Corporación Universitaria Unitec, 2018.

88 p.

ISBN 978-958-9020-13-5

ICONOGRAFIA POPULAR 2. BOGOTÁ (COLOMBIA) - ICONOGRAFÍA 3. ALIMENTACION POPULAR - ICONOGRAFIA

© Corporación Universitaria Unitec®
2018. Todos los derechos reservados.

Ninguna parte de este libro puede ser reproducida o utilizada de ninguna forma o por ningún medio, sea electrónico o mecánico, sin permiso escrito por parte del editor.

ISBN (obra impresa): 978-958-9020-13-5

ISBN (obra digital): 978-958-9020-14-2

Primera edición 2018

Consejo Editorial Corporación Universitaria Unitec

Carlos Alfonso Aparicio Gómez

Rector

Camilo Rizo Parra

Vicerrector Académico

Martín Edilberto Quevedo Bermúdez

Director Centro de Investigaciones

David Arturo Acosta Silva

Jefe del Departamento de Publicaciones

Edición

Departamento de Publicaciones

Corporación Universitaria Unitec

Calle 76 N.º 12-61, segundo piso

Bogotá, D. C. Colombia

Correo electrónico: david.acosta@unitec.edu.co

Producción editorial

David Arturo Acosta Silva

Corrección de estilo

Hernando Sierra

Fotografía cubierta

Sin título

© 2018 Marcelo Meléndez

Impresa con permiso del autor

Diseño y diagramación

Taller de Edición • Rocca® S. A.

Carrera 4A N.º 26A-91, of. 203

Tel./fax: 243 2862 - 243 8561

Preprensa e impresión

Imagen Editorial S. A. S.

Calle 35 sur N.º 72 L - 63

Tel.: 311 239 6094

Menú

Prólogo	9
Carolina Jiménez Velásquez	
Introducción	11
Aderezo metodológico	17
Entradas	23
Justificación	23
Primer plato	27
Antecedentes	27
El entimema de la comida	27
La heredad de la comida bogotana	30
El enclasamiento culinario santafereño	37
Referentes teóricos	42
Perceptos y afectos	42
La lógica de lo sensible	45
Devenires en un plato de comida	47
Función perceptiva del corrientazo	49

Segundo plato ~ Iconografía

Lectura preiconográfica	53
Lectura iconográfica	63
Sintaxis visual del corrientazo	67
Lectura iconológica	70

Postre ~

Resultados 73

A modo de reflexión 77

Referencias 81

Glosario 85

Prólogo

La cultura y la identidad se definen en la actualidad como aquellas prácticas que se aprenden de manera colectiva. Es decir, la cultura es un modo socialmente aprendido (Marvin, 2001) que se simboliza y caracteriza según los contextos.

Hoy, cada esfuerzo por reconstruir o construir estos estados simbólicos es lo que garantiza un aporte esencial y reflexivo sobre lo que somos. Heredar y significar, a partir de la observación objetual, han sido por largo tiempo los fenómenos de estudio abordados por el maestro Marcelo Meléndez Peñaranda, quien se ha preocupado por construir aportes que, desde el diseño y las artes, amplíen la discusión constante sobre la generación del conocimiento, con un valor imperante —en la mayoría de sus discusiones— de la cultura popular del sujeto colombiano, lo cual responde a una clara necesidad de reconocimiento de la identidad y la construcción visual de la cultura nacional dentro del diseño gráfico en Colombia.

La lectura de este volumen responde a esta necesidad de reconocimiento que, desde la disciplina del diseño, debe hacerse y está en mora con las diferentes expresiones culturales. En este caso, en el fenómeno del análisis visual y objetual de un plato de alimento popular —el análisis conceptual de la comunicación visual en este libro— se reconoce cómo, desde el diseño, se manifiestan estructuras que permiten realizar aproximaciones a los discursos retóricos como soporte a la herencia

El «corrientazo»: iconografía del almuerzo popular bogotano

cultural, lo que vincula toda significación desde el afecto y el estado del sujeto con su entorno y su referencia.

Esperamos entonces que la publicación de este libro no solo conserve el espíritu reflexivo de las discusiones del autor, sino que sean parte esencial en la construcción de la identidad que, en cuanto forma, brinda el reconocimiento de expresiones culturales dentro del diseño gráfico y las artes.

Carolina Jiménez Velásquez

Diseñadora gráfica, publicista,

Esp. en Edumática, Magíster en Publicidad

Introducción

En Colombia el área disciplinar del diseño gráfico ha convocado, en el transcurso de esta última década, un sinnúmero de cuestionamientos sobre su perfil profesional y sobre cómo este entiende la esencia comunicacional de su tarea. Si bien comprender en esto los signos y los códigos en su valor de información visual confronta su proceder, una gran parte de su campo de acción hasta ahora se vislumbra como un propio sentido de pensamiento y discurso.

En efecto, es innegable la razón de comunicación visual en su nominativa académica, pues en diseño gráfico la tríada emisor, código y receptor —en cuanto condición y proceso— es vital en su construcción de pensamiento. En este sentido, entender no propiamente la eficiencia del mensaje califica el valor de lo gráfico como sentido de diseño, pues es necesario advertir los contextos en los que esto sucede. Hoy en día, en su paradigma, el diseñador gráfico ha logrado emancipar la carga técnica y formal que por décadas lo determinó en el oficio. Asimismo, la estética de consumo, los fundamentos de la semiótica, la lingüística, la morfología y las teorías estéticas han involucrado ámbitos en su formación y quehacer que, justificados en las ciencias sociales, refieren las relaciones de los elementos gráficos y el sujeto como estado de cultura. En otras palabras, un diseñador gráfico es un factor preponderante, reflexivo y significante con el contexto que lo formula. Al respecto, y parafraseando a Newark (2002), el diseño gráfico se ha constituido

en la disciplina más universal de todas las artes: comunica y simboliza, y en ella el ser humano representa su existencia por medio de un mundo visual que prescribe su sentir.

Este libro es producto de las investigaciones que llevé a cabo, en el 2012, para el Sistema Institucional de Investigación de la Corporación Universitaria Unitec (Bogotá) y adscritas a la Escuela de Artes y Ciencias de la Comunicación, en el programa de Diseño Gráfico. Presenta, por medio de una mirada al contexto, el carácter gráfico del plato popular «corrientazo» en Bogotá; un concepto de comida cuya muestra en lo objetual alude, en sí mismo, a ingredientes que desde su materialidad disponen simbolizaciones en expresión de cultura y valores visuales, de modo que determinan las maneras en las que la comida se exhibe de forma concreta y se sirve al comensal. Todo esto en un marco iconográfico que define el hábito de una práctica y el cual, desde su enclasmiento y entorno objetual (es decir, desde lo icónico), expresa e implica características visuales por las que los afectos y los perceptos construyen identidad y significación gráfica.

La importancia que tiene el mensaje visual (esto es, el leer y el cómo se ve lo que se lee) comprueba un estado mediático de las formas. De esta manera, el corrientazo en su lectura gráfica permite ubicar elementos del diseño que privilegian las dinámicas sociales y culturales, no solo por su morfología o designación material, sino también por lo que su imaginario social le aporta a la identidad. El corrientazo, de forma paralela a su condición culinaria, se reconoce como un elemento gráfico que, en su aspecto intuitivo y perceptual, se dispone en el presente documento como objeto de estudio, con unas características especiales que permiten registrarlos desde su campo visual en cuanto herencia cultural del contexto bogotano. Esta consideración, aparentemente ajena al sentido disciplinar del Diseño Gráfico, se constituye en la pertinencia misma del estudio: consolidar lo citado en el primer párrafo de esta introducción, pues más allá del ámbito académico, se trata de entender cómo los contextos humanos (los cuales disponen los códigos comunicacionales como manifestación visual y comportamiento gráfico) soportan un pensamiento y unas dinámicas colectivas e inducen el uso de

representaciones gráficas diferenciadoras que, a su vez, fomentan el imaginario social¹ alrededor de una iconografía popular.

Para lo anterior es prudente señalar como antecedente la valoración de un contexto popular como aquel en el que se inscribe el almuerzo corrientazo, por la cual se ha delimitado su contenido en estudios e investigaciones que manejan argumentos sociales y antropológicos. El sentido y el método de estos argumentos se reducen, por lo general, al realismo científico y al análisis lógico de la ciencia, de manera que omiten todo sentido de representación, caracterización y estética; ahora bien, aunque el arte no es ciencia, es por medio de este que se produce, de forma diferente, un pensamiento en relación a cómo este se conceptualiza o se cuestiona de manera científica. En este aspecto, el propio contexto del lenguaje gráfico ha sido nulo en los estudios que se centran en comprender aspectos culturales y propiamente semióticos en el objeto de estudio aquí propuesto. Ahora bien, al no ser propiamente un problema en su condición, pues no implica resolver una cuestión, son el *percepto* y el *afecto* (Deleuze, 2002) los que proporcionarán al lector la aproximación estética a todo aquello que por objeto de arte o naturaleza objetual refiere el plato de comida, en los sentidos que designan una condición de vida, un devenir que se constituye en elemento de arte. En este, un afecto vive y el percepto muestra la vida del afecto, hace visible la vida del afecto y deviene percepto, en la medida en que contiene un afecto: ¿no es sensible acaso la manera como plátanos, arroz, carne y sopa conllevan devenires propios en el pensamiento del sujeto, justo al momento previo de consumirlos?, ¿no es acaso también la organización del plato, su color y configuración lo que desencadena un afecto?

Este libro —valga la aclaración— no es un estudio sobre la comida. Si bien tan enjundioso y representativo plato conlleva conformidades culinarias y competencias alimenticias en su naturaleza, es su estructura formal lo que interesa en esta reflexión; su configuración de retórica visual revela la representación gráfica

1 El *imaginario social* es un concepto creado por Castoriadis (1997) y usado con frecuencia en ciencias sociales para designar las representaciones sociales encarnadas en sus instituciones. El concepto se usa habitualmente como sinónimo de *mentalidad*, *cosmovisión*, *conciencia colectiva* o *ideología*, y supone un esfuerzo conceptual desde el materialismo para relativizar la influencia que tiene lo material sobre la vida social.

de un signo lingüístico, provisto de elementos formales que permiten la elaboración de mensajes cargados de simbologías.

Asimismo, el concepto de *iconografía* asegura la condición metodológica de lo escrito en el presente documento.² Los valores estéticos, dadas las premisas de la semiótica, la lingüística y la morfología, hacen parte integral de toda observación o estudio que, más allá de la forma, interesa en su contenido.

Hoy en día, en el campo disciplinar del diseño gráfico se buscan trabajos cuya índole oscile entre las taxonomías, las caracterizaciones, las tipologías, las retóricas visuales, las tipografías, el diseño corporativo y editorial, el discurso y la interpretación. Unos, al cotejar la disposición de la imagen en sus elementos significativos (los cuales, muy seguramente, solo guardan interés para los verdaderos especialistas en la disciplina), y otros, al indagar en el valor de la producción gráfica en procesos culturales amplios (estos últimos construyen y realzan el carácter autónomo y epistémico de la disciplina). En esto son los estudios teóricos los que, sin duda alguna, reciben la mayor atención por parte tanto del resto de disciplinas que conciertan las artes visuales como del público en general.

De esta manera, la iconografía es uno de los discursos más consumados de la historia del arte. Categorías que giran en torno a ella (como, por ejemplo, significado y contenido, signo y símbolo, denotación y connotación) han supuesto en su disertación una manera propia de examinar aspectos precisos y delimitados de los objetos artísticos que, bajo la esfera del formalismo científico y las ciencias sociales, habían conseguido poca o ninguna aplicación en la disciplina. La iconografía logró en su discurso aportar un método para el estudio y la comprensión de contextos figuradamente y aparentemente áfonos, de modo que se constituyó en un instrumento de enorme valor conceptual en el área disciplinar del Diseño Gráfico.

2 Si atendemos a la etimología del término *iconografía*, procedente de los vocablos griegos *iconos* («imagen») y *graphein* («escribir»), entonces esta podría definirse como la disciplina cuyo objeto de estudio es la descripción de las imágenes o la escritura de estas. Si bien tendencias contemporáneas de la metodología, relacionadas con la estética de la imagen, han disociado en ocasiones ambos aspectos, no debe ponerse en tela de juicio que la iconografía nos permite conocer las imágenes en cuanto formas y también con relación a sus aspectos semánticos (Castiñeiras, 1998).

En razón a lo anterior, la comida y su configuración material consignan elementos de diseño que, en cuanto objetos artísticos, se corresponderán en valores estéticos cuyo conjunto se encontrará en las premisas o inferencias de una estetización (aquella que le otorgue, al menos, rasgos esenciales de peculiaridad). Al respecto, Marchán (1987) deriva para una primera instancia dada en el recuadro artístico, definido este por la difusión y la sociabilidad del objeto materializado; y, para una segunda, el recuadro original, el cual incumbe a la concepción, el diseño o la intención como estado creativo pleno de subjetividades.

Sumado a las inferencias anteriores, el plato de comida hace inherente la experiencia en sus razones sensorial y perceptual, aspectos únicos que, desde lo colectivo —además de provocar placer físico— son acciones que acopian un valor simbólico y estético en la vida social del comensal.

De esta manera, el plato de comida, al considerarse como campo de estetización, asume mediaciones en las que la recreación o reinención no solo de sus estructuras formales, sino también de sus ámbitos humanos, sociales e históricos y, claro está, estéticos, determina autonomías para no ser escuetamente un suceso o efecto de moda. Marchán (1987) reseña que esta práctica elemental, la cual expone la naturaleza discontinua del quehacer moderno, permite que se corresponda el segmento más inadvertido de un contexto humano con el resto del mundo.

Por tanto, de esta manera la estetización³ en un plato de comida —y cabe aquí la apreciación de Schiller (1999)— es la grafía que representa una parte del mundo, incorpora y significa una pieza de realidad; todo ello en antagonismo con el concepto de *moda*, pues estas son actualidades simples que, en su práctica, están condenadas al fracaso (toda moda ampliamente aceptada pierde su atractivo al dejar de ser un elemento diferenciador).

3 Dado que todas las imágenes son accesibles a través de los sentidos son, por ende, estéticas. Para todo ser humano la información gráfica tiene una lectura estética en la medida que tiene que pasar por los sentidos para concebir un entendimiento; aunque esto es cierto, y si bien toda imagen —sea ya de por sí estética en el sentido más básico de su entendimiento— no determina que esta sea estetizada, pues esto es un proceso de índole social que afecta solo a algunas imágenes y se determina en circunstancias específicas (Vilar, 2010).

Así, subrayar la dimensión visual que tiene el plato de comida (en la cual la mesa es el territorio que funda el campo o encuadre de percepciones pictóricas y gráficas) procura, a su vez, una serie de elementos que construyen una obra en actos vinculados con la cocina misma, la gastronomía y la significación material. Con la imagen estetizada, en nuestro contexto investigativo, se designan aquellas imágenes cuyo valor estético se destaca sobre su contenido cognitivo y sistemático, y, en contextos particulares, hasta lo suprime (en el circuito de restaurantes populares de Bogotá es un fenómeno relativamente habitual).

El plato, entonces, se convierte así en el territorio de creación, subjetividad y representación en el cual el cocinero, a modo de artista, genera un concepto de obra y establece de forma implícita en su práctica (al crear y disponer tal alimento) un vínculo entre el arte y la comida, en lo que se refiere al sentido perceptual de las formas, la ordenación y el contexto cultural. Los aspectos pictóricos en este marco se constituyen en un valor de la imagen que permiten asociar el plato mismo como material visual, así como a la creación artística, premisa esta que valida los campos de la estética como fundamento para comprender la experiencia artística en su vínculo con la comida.

En el corrientazo se incorporan valores de subjetividad que acogen actos que no eran meritorios de trabajarse, como, por ejemplo, los conceptos de *conmoción* y *banalización*, por lo cual la estética propicia que tales actos cotidianos posibiliten comprender las prácticas del arte en un contexto perecedero y efímero. Sea entonces el plato popular corrientazo de Bogotá un pretexto para la comprobación, primero, de un ejercicio académico e investigativo que consagra el valor epistemológico del área disciplinar y, segundo, un contexto sui géneris que, para el objeto de estudio, propone aproximaciones teóricas al carácter gráfico del diseño mismo.

Aderezo metodológico

Para sosiego metodológico, así como de arbitrajes académicos, especialistas de la materia o simplemente de lectores ávidos de lo provocador, el documento sometió las premisas constitutivas de una investigación en su origen; de esta manera, la pregunta de investigación fue la siguiente: ¿cuáles son los elementos de significación¹ iconográfica en la presentación del plato popular corrientazo en Bogotá? Con relación al objetivo se estableció el mismo enunciado en condición gramatical de infinitivo: analizar iconográficamente² el plato popular corrientazo en Bogotá.

Lo formulado en este libro se centra en lo que, en términos de la historia del arte tradicional, se conoce como «iconografía», en el sentido que hace referencia al simbolismo y la significación del objeto de estudio —a su vez pregunta y objetivo—. Se refiere, entonces, a la condición pragmática del plato de comida como elemento de representación gráfica, sentido que hace del diseño gráfico un actor

1 «El símbolo es el elemento iconográfico que permite la lectura de la obra artística. Tras su descripción se ha de llegar a identificar los elementos, ponerlos en parangón con otros similares que establezcan una misma lectura estando sujetos a idéntico contexto semántico» (Mariscal, 2002).

2 La imagen se determina como cauce de expresión y comunicación de todos los pueblos. Precisamente por esto, constituye un lenguaje autónomo con sus propias normas y códigos de interpretación (Eco, 1990).

exclusivo de su campo de acción, el cual plantea una propia perspectiva ajena a toda definición que opere desde las llamadas «ciencias duras».

Para esto, cualquier caracterización que de ella se derive, afirma Panofsky (1999), debe ser lo suficientemente amplia como para incluir también una reflexión y aproximación sobre el contexto que lo propone.

Así, se plantearon las siguientes subpreguntas al objeto de estudio: ¿cuáles son los elementos que configuran formalmente (preiconografía) el plato popular corrientazo?, ¿cuál es su valor de significación (iconografía)?, y ¿cómo se definen los perceptos y afectos (iconología) en la composición y estructura del plato popular? De esta manera, lo manifestado en su análisis estrictamente iconográfico promete, desde la visión de los objetos en cuanto sistema cultural, ofrecer una visión más humana y menos materialista del *habitus* popular. La iconografía aparece representada para este esquema como un valor conceptual a través del cual es posible aproximar el contenido y los fundamentos de aspectos tan múltiples como su textualidad, su pensamiento, su ideología y su heredad, términos que —para muchos— desde la gráfica popular y la cultura visual, tienden no sin peligro a registrarse como sinónimos.

En cuanto al tipo de investigación, el análisis de contenido se encuadró en el modelo de Moragas (1980), operación de orden cualitativo que fundamenta la asociación referencial. En esto es contrario al método cuantitativo, ya que el análisis asociativo no agota su interés con la elaboración de un repertorio de los resultados aislados, sino que correlaciona las diversas asociaciones que establecen estos elementos. De esta manera, el lector encontrará analogías, similitudes y correspondencias entre idea y teoría de varios autores en un mismo concepto, dado que a este esquema metodológico atañen más las asociaciones que la frecuencia de aparición de las nociones o los cuestionamientos. Estas relaciones de términos y conceptos llevan a una observación con un carácter mucho más inferencial, sentido de comprensión e ilación preponderante en todo esquema del quehacer en diseño.

Con respecto al método se determinó el *análisis iconográfico*³ (Panofsky, 1999); con ello se fundamenta el esquema de documentación y recolección de material fotográfico que, como trabajo de campo, solventó el carácter objetual del propio plato culinario para la correlación icónica dispuesta en los objetivos.

Ahora bien, a fin de complacer a aquellos lectores que, con exhortado derecho exigen precisiones metodológicas, cabe señalar que, de manera más puntual, las actividades indicadas en el párrafo anterior se concretaron en la selección y recopilación de información realizada por medio de la lectura y la crítica de documentos y materiales bibliográficos de la áreas de filosofía, gastronomía e historiografía, con el propósito de elaborar los antecedentes, el marco teórico y una aproximación al objeto, así como a partir de los registros fotográficos que permitieron comprender, elegir y operar dicho método para el estudio icónico. Cabe también acotar que se registraron numerosos datos espontáneos (no planeados) en ellos, tales como expresiones e imágenes (no todo el material que se recolectó y significó se adjuntó en este trabajo, pues se excederían los límites de formato).

En referencia al procedimiento, la población y la muestra se estableció la propia condición del plato culinario. Esto abarca desde la tradición oral en sus componentes y su heredad, hasta el valor formal de su caracterización, entendida esta como muestra o grupo intacto (Hernández, Fernández, & Baptista, 1998).

El estudio configuró dos fases. Una primera de recolección y contraste de información, la cual se estructuró a partir de la representación gráfica que confluye en el propio plato denominado «corrientazo»; refiere esto los pesos visuales que por composición construyen al plato mismo, en otras palabras, son cada uno de los elementos propios del quehacer culinario, los componentes del plato en cuanto a la materialidad y la tradición de la práctica y el universo de sensaciones (*iconicidad*);

3 La iconografía es la descripción del tema o asunto representado en las imágenes artísticas, así como de su simbología y los atributos que identifican a los personajes representados. Aunque el Diccionario de la Real Academia Española recoge la existencia de la palabra latina *iconographia* proveniente de la griega *εικονογραφία*, tales términos no podían tener el sentido con el que se usa por la bibliografía actual, sino otro, similar pero no idéntico: «descripción de imágenes, retratos, cuadros, estatuas o monumentos, y especialmente de los antiguos. Tratado descriptivo, o colección de imágenes u objetos» (DRAE, 2014).

esto es, los perceptos y afectos que comporta su contexto objetual establecidos en el antecedente y el marco teórico. La segunda y última fase se corresponde al propio análisis iconográfico, al otorgar reciprocidad a las representaciones gráficas y una manera de exponer en el propio contexto disciplinar de la gráfica de valores que por plástica, abstracción y estética definen un concepto visual. En esto el autor confiere en su calidad de expresión artística resultados del orden pictórico y del dibujo como ejercicio epistémico consagrado en la razón misma del área disciplinar del Diseño Gráfico; en una sola palabra: *imagen*.

Por último, cabe acotar que, de alguna manera, lo fundamental del ser humano se reafirma en todo lo material que en su cotidianidad lo define. El ser humano ocupa un mundo objetual que solo deviene por medio del diseño, al ser en estas formas el sentido que relaciona a los sujetos entre sí y donde forjan el valor simbólico de la cultura. En esto último, el estudio realizado en su aproximación teórica y formal hizo parte de la muestra artística «Investigación/obra/creación», del Museo de Arte Contemporáneo de Bogotá (2013). Dicha muestra reunió los procesos, proyectos y actividades de investigación en artes plásticas en Colombia. De esta manera, lo escrito en el grueso del documento se manifiesta en tres obras artísticas (figuras 1, 2 y 3), las cuales validan los estados de la representación gráfica a partir de un contexto pleno de perceptos y afectos. Esto, además del resultado del estudio formal en su origen, prescribe sin duda el término que por creación, observación o aproximación otorga al diseño gráfico su autonomía de perfil profesional y de pensamiento.

Figura 1. Sin título



Nota. Ensamble, cubiertos y remache pop, 120 cm x 45 cm, Museo de Arte Contemporáneo de Bogotá, 2013. Lo fundamental del ser humano se reafirma en todo lo material que por cotidianidad lo define. © 2018 Marcelo Meléndez.

El sujeto artista recibe la revelación de un tiempo original, enrollado, complicado en la misma esencia, al abrazar a su vez todas sus series y dimensiones; es por el estilo que tal complicación inmanente, convertida en procedimientos de expresión, revela de forma indirecta un mundo de cualidades desconocidas para el esfuerzo y la voluntad del sujeto por medio de un percepto.

Figura 2. Corrientazo simple



Nota. Collage sobre lienzo, 150 cm x 150 cm. Los hábitos son la primera instancia para comprender la naturaleza humana en su sentido visual. © 2018 Marcelo Meléndez.

Figura 3. Sin título



Nota. Litografía, 35 cm x 50 cm, impresión digital. Museo de Arte Contemporáneo de Bogotá, 2013. Toda cultura visual es individual, nada de homogéneo hay en ella. En su singularidad es el diseño la actividad fundante del orden actual de las cosas. © 2018 Marcelo Meléndez.

Entradas

Justificación

Desde los ejercicios metodológicos, la investigación en arte es todo aquello que por producción artística ha permitido una cuantificación y cualificación, en virtud de lo que se puede ver y oír. En este sentido, los aspectos sensoriales y sus devenires se han discriminado por su condición abstracta, en lo cual lo psicológico presume de manera explicativa una razón de ser.

Desde lo anterior, Deleuze y Guattari en *Mil mesetas* (1994) presentan los sentidos de *percepto* y *afecto*, conceptos ambos de carácter complementario, pues ambos son semblantes de la vida misma, al igual que lo son los actos mismos que la presentan. Percepto y afecto, entonces, se plantean en la circunstancia del cómo una obra artística para su percepción deviene de la vida misma, de manera que este análisis plantea una condición establecida: sabemos que el corrientazo es un plato popular y representa un contexto humano que ha permanecido en el tiempo, y permanecerá solo en cuanto exista su práctica como sentido de hábito.

En este sentido, Montemayor (1996) se refiere a las diferencias que forman la oralidad, para lo cual propone tres grandes bloques: el arte de la lengua, en cuanto el conjunto de conocimientos que se transmiten a través de cantos, rezos, discursos, leyendas, cuentos y conjuros; la comunicación oral, entendida como la forma de

relacionarse con el otro, al tratar de encontrar la mediación necesaria, en cuanto al acercamiento de lenguajes, corpus, conocimientos, referentes, y al definir en sí sus propias leyes; y el habla. Según Ong (1987), los pueblos orales tienen sus propias formas de recordar sucesos y de reproducirlos, de manera que la historia de comunidades sin escritura no se pierde; asimismo, sostiene Ong que una fórmula es recordar hechos memorables y asociarlos con otros tipos de sucesos. Ahora, si bien las tradiciones orales se han interpretado como los recuerdos del pasado transmitidos y narrados de forma oral, esto se ve interpretado en manifestaciones materiales, hábitos y costumbres que surgen de manera natural en la dinámica de una cultura. Ejemplo de esto es la comida, pues todos los miembros de una cultura se reconocen en ella, aunque pueda haber cuenteros y narradores especializados que se encargan de darle forma discursiva en situaciones sociales muy específicas. Desde este aspecto, Patiño (2011, p. 81) corrobora: las expresiones materiales hacen parte orgánica de la identidad, así como las costumbres y la continuidad generacional de la cultura en la que se manifiestan; son conocimientos y percepciones individuales o colectivas que representan fenómenos de expresión cultural.

De este modo, la tradición oral se redefine por su propia dinámica interna y por la apropiación de elementos externos que entran así a formar parte de una nueva tradición que aún viven sus integrantes. Si bien las tradiciones orales pueden compilarse como un ejercicio académico e incluirse en la categoría general de la historia oral, su propia índole tiene un valor social inherente adicional, ya que contribuye a la cohesión social, a la evolución dinámica y a la durabilidad de la cultura tradicional indígena. El propio Ong (1987) señala que, en primer lugar, en una cultura oral primaria el saber no puede manejarse en categorías complejas, ni ser definidas de forma científica; las culturas orales no pueden generar tales categorías y, por tanto, utilizan historias de un lado y del otro, representan de forma material su pensamiento a fin de guardar, organizar, representar y comunicar la memoria misma.

La tradición oral no es la clasificación de prácticas, valores o creencias heredados del pasado. Corresponde a la asociación y la transferencia del pasado desde las perspectivas y la recurrencia del presente. Así, la tradición oral, como una redefinición, no se encuentra en el pasado, sino en el presente; el sujeto o colectivo configura

presente en recurrencia de su pasado, erige de lo propio —y de lo no propio— elementos que le ayuden a mantener la diferencia, el contraste con lo no hereditario. La tradición oral, considera Long (2003), debe entenderse como un elemento cultural dinámico, un conjunto de nociones, recursos y estrategias que definen la identidad de los pueblos en su propia valoración. De esta forma, la tradición oral y material es el conocimiento histórico útil apropiado para la difusión de un saber ancestral. Estos testimonios orales y sus manifestaciones materiales constituyen fuentes de la historia en tanto proporcionan información sobre aspectos de la cultura, todo en un periodo determinado del pasado mismo.

Ahora, si bien los conceptos de percepto y afecto redondean, dinamizan y profundizan el análisis para la comprensión de una obra de arte, la significación como sentido implica condiciones y sistemas que no se circunscriben al objeto mismo. Este aspecto denominado «devenir» incorpora elementos sensoriales propios de la vivencia y la experiencia. El plato llamado «corrientazo» se particulariza como objeto pleno de tensión e intensidades desde dentro y fuera de su término culinario, al igual que un objeto de arte corresponde a un momento y una situación humana, el cual es el caso del contexto del plato bogotano, pues aparte de la globalización de la llamada «*food-tech*» o el regionalismo que le precede, el corrientazo tan solo corresponde a la experiencia y práctica del cocinar, y es parte del folclore y el costumbrismo local.

Dado lo anterior, la pertinencia del estudio, en razón a este apartado, radica en la construcción de su cultura visual. Bogotá, en cuanto sentido de significación, no cuenta con referentes que establezcan su estado de semejanza, de modo que es necesario, para el contexto gráfico, evidenciar una iconicidad de lo que por ciudad y sus imaginarios aún no reconocemos.

Primer plato

*Tenemos seco con carne mechada o pechuga a la plancha;
principio de frijol o lenteja y picadito de zanahoria con cebolla roja de ensalada;
eso viene con torrejitas de maíz o papa salada.
Y de jugo, maracuyá, limonada natural o agua de panela...
el postre es dulce de uchuva o moras.*

Menú del Señorial, Cra. 7ª con 4ª
Corrientazo hasta las tres de la tarde.

Antecedentes

El entimema¹ de la comida

La alimentación está relacionada con el modo de vida del ser humano y dice mucho sobre la educación y la cultura de las personas. Muestra la riqueza o la pobreza de un pueblo; su abundancia o escasez. El inicio de las civilizaciones está íntimamente relacionado con la obtención de los alimentos: su cultivo, preparación, sus rituales y costumbres, además del placer de comer.

Para Bourdieu (como cita Sloan, 2003) el gusto y las preferencias se forman culturalmente y se controlan de forma social. Es decir, los hábitos culinarios se ven influenciados por factores como, por ejemplo, la clase social, la raza, la religión, la edad, la educación, la salud y el ambiente social. Por tanto, se puede afirmar que el gusto se forma socialmente y no de manera individual, e influye el comportamiento de consumo como expresión de la clase social a la que se pertenece.

1 *Entimema* (del latín *enthymēma* «que ya reside en la mente») es el silogismo que consta de menos proposiciones (un antecedente y otra consiguiente) de las que constituyen el silogismo ordinario, en vista de que en el lenguaje cotidiano se formulan razonamientos al suprimir expresiones que se dan por sabidas en el oyente.

La manera en la que se come, lo que se come, dónde se come y cómo se siente quien come con relación al alimento son todos elementos relacionados con la identidad cultural. Las restricciones y las prohibiciones alimenticias de los diferentes pueblos son detalles característicos de cada cultura. Se consideran «exquisitos» los hábitos alimenticios de otras personas, quienes a su vez ven de la misma forma los propios.

Los hábitos alimentarios están relacionados con la identidad cultural y los influencia la formación cultural y social. Las tradiciones religiosas, la clase social, el ingreso económico, las restricciones y las prohibiciones alimenticias son elementos característicos de cada cultura (Bourdieu, 1988). Las transformaciones sociales² introdujeron nuevos hábitos alimentarios y, en consecuencia, nuevas identidades que pasaron a formar parte de lo cotidiano, lo cual generó nuevas necesidades que surgieron como consecuencia de los cambios económicos y sociales. Las particularidades de cada región, sumadas a la influencia de los colonizadores e inmigrantes, hicieron de la gastronomía colombiana una de las más diversificadas del mundo, de modo que se transformó en un atractivo turístico en algunas ciudades, por la que se promueve la valorización de aspectos culturales y regionales, además de despertar en el turista o visitante el deseo de conocer la cultura local por medio de sus olores, colores y sabores.

La comida es una de las pocas cosas absolutamente ineludibles de la vida. Esta no es solo una verdad biológica incontrovertible (Cardona, 2008), sino que la comida ha sido también un pilar fundamental de la cultura humana, de modo que las connotaciones simbólicas y sociales de lo que comemos son tan importantes como las nutricionales. Sin embargo, a medida que avanzamos hacia un planeta

2 Para las ciencias sociales, la alimentación como objeto de investigación presenta diversos focos de atención. La economía se ha centrado en identificar el consumo de alimentos y la modificación de estos en el tiempo, para lo cual se consideran las fuentes de recursos de los hogares, los ingresos de las personas y los presupuestos familiares que permiten acceder a la canasta básica de alimentos, pero se presta menor interés a los factores de desigualdad asociados a la distribución y el acceso a los recursos que viven las sociedades, los cuales inciden en las oportunidades para obtener alimentos suficientes y necesarios en el mercado (Franco, 2010, p. 141).

de ciudades, la gran mayoría de nosotros se ha ido desconectando del origen de la comida (Cardona, 2008).

De acuerdo con Curtin y Heldke (1992), comer se ha vuelto un ritual más o menos automático que nos enfrenta —tres veces al día en promedio— a un plato que, por lo general, depara pocas sorpresas. Pero si el acto de comer se ha vuelto irreflexivo, y el alimento homogéneo, el proceso mediante el cual la comida nos llega es todo menos involuntario. El plato que comemos al almuerzo, desde el corrientazo hasta los platos seleccionados en un restaurante de élite, es la materialización de una variedad de fuerzas históricas, económicas, ideológicas y sociales que se convierten, literalmente, en materia viva en nuestro cuerpo. Cabe anotar, en este sentido, la apreciación de Barthes (1961): no es solo una colección de productos, mercedores de estudios estadísticos o dietéticos; es también y al mismo tiempo un sistema de comunicación, un cuerpo de imágenes, un protocolo de usos, de situaciones y de conductas.

Ahora, si bien la alimentación es una de las necesidades esenciales, una vez satisfecha se constituye en un conglomerado de variables significativas, pues además de evidenciar sus valores antropológicos y su materialidad, eso que compone el plato mismo de comida y su entorno —lo cual reafirma, percibe y afecta los sentidos— emplaza en el comensal una experiencia estética. Con respecto a esto Stano (2012) refiere:

El universo alimentario parece estar en continua transformación y redefinición, en base a procedimientos de traducción que median entre estímulos propulsivos y resistencias a la mutación. Se trata de dinámicas graduales y en algunos casos muy lentas que, sin embargo, han sufrido una fuerte aceleración en el tiempo: en un mundo cada vez más globalizado y caracterizado por numerosos flujos migratorios, los encuentros/choques entre diferentes culturas alimentarias se hacen cada vez más evidentes y constantes, interviniendo (según ritmos más rápidos respecto al pasado) en las —tradiciones— culinarias existentes y penetrando en ellas (p. 639).

Para Palacios (1987), en la medida en que diferentes grupos (étnicos o regionales) discriminan entre lo que «comemos nosotros» y lo que «comen los otros», los hábitos alimenticios alimentan identidades y etnocentrismos. El multiculturalismo presente en la formación cultural suramericana, la influencia indígena, hispánica y africana, además de la de otros inmigrantes, contribuyó a la formación de una gastronomía diversificada, repleta de sentidos estéticos.

En Colombia, los estudios sobre comida no son del todo nuevos. No obstante, en la última década (Ortiz, 2009) se ha despertado un gran interés académico, culinario y gastronómico sin precedentes por el tema. El tema de la alimentación ha tenido un enclasmamiento firme en el discurso político contemporáneo y la academia ha aportado piezas importantes al debate.

Una diversidad de estudios geográficos, antropológicos, históricos y económicos recientes ha revigorizado la investigación y demostrado que la comida es un tema social vital (Rodríguez, 1994). Se destacan los esfuerzos de personas y grupos de investigación sobre alimentación en el Instituto Colombiano de Antropología e Historia y en la Universidad de Antioquia, los cuales buscan dar visibilidad académica y pública a este campo. Por último, aunque en un registro muy diferente, es innegable que la explosión reciente de restaurantes, escuelas de cocina, publicaciones especializadas y eventos gastronómicos en las grandes ciudades ha situado la comida como un tema de primera línea en los medios de comunicación nacionales (Ortiz, 2009).

La heredad de la comida bogotana

Laura Cardona (2008), Guillermo Hernández (1978) y Víctor Patiño (2011) han configurado un extenso marco histórico en el cual reseñan de manera independiente el notable sincretismo culinario que presenta Bogotá. Coinciden estos autores en el paso consecuente de lo que fue el desplazamiento y la inmigración, que empezó con las civilizaciones que poblaban esta zona y su encuentro con los colonizadores, y el cómo esta ciudad mantiene su preeminencia para los siglos XX y XXI.

Cardona (2008) correlaciona en las crónicas españolas de los primeros años de la conquista cómo sus costumbres alimentarias descansaban sobre los cereales y granos (figura 4). El cereal más popular de estas tierras era el maíz en todas sus variaciones (amarillo, negro, blanco). Al maíz amarillo los habitantes lo llamaban «abtyba», al blanco «salamny», al maíz negro «chyscamny», a la mazorca de maíz «aba», al grano de maíz «agua», y al maíz tierno «cachua» (Montes, 1975).

Figura 4. Variedades de maíz



Nota. Fotografía por José Alfredo Tamayo Escobar, 2015. Licencia Creative Commons BY-SA 4.0, vía Wikimedia Commons.

Las cosechas de maíz, realizadas una vez al año, eran las más importantes dentro de las comunidades indígenas asentadas en la sabana, por lo que se celebraban con grandes fiestas. En esta fecha, conocida como el Rito del Huán, la abundancia de comida y licor (chicha) y la desinhibición sexual era la manera de festejar tal ocasión. Los disfraces, las máscaras y los bailes también eran comunes este día y las maneras de celebrar se mantuvieron en las fiestas paganas y religiosas durante la

época colonial. Todavía hoy en día (Cardona, 2008), en barrios bogotanos como La Perseverancia y Egipto, se celebra el Festival de la Chicha, y es posible encontrar ventas regulares de la bebida en la plaza del Chorro de Quevedo en el centro de la capital.

El consumo del maíz era de vital importancia y se reflejaba también en las celebraciones privadas o públicas, en las cuales la chicha, los envueltos, las arepas, los tamales y la mazamorra eran el banquete que se ofrecía a los comensales. Por ejemplo, durante los matrimonios, la libación³ de la chicha servía para simbolizar la unión de dos vidas. Otros alimentos comunes a estas poblaciones eran la turma de tierra o papa⁴ y la quinua, alimento que desapareció en Perú casi por completo en los años de la Colonia. Consumir carne otorgaba un mayor capital simbólico a quienes lo hacían, pues estaba restringido al cacique y la nobleza (Hernández, 1978).

Durante las campañas de sometimiento en el Nuevo Reino de Granada con frecuencia se malbarataban los recursos alimentarios: «destrozaba más comida un español en un día que diez indios consumían en un mes» (Patiño, 2011). Distinta era la actitud de los indígenas, en quienes (si bien las castas más altas celebraban grandes banquetes en fechas especiales) su manera de comer estaba regida por la sencillez y la sobriedad. Existe la creencia (según los indígenas) de que la gula, la imprevisión, la agresividad y, en general, todas las manifestaciones de exceso, son castigadas por las fuerzas superiores mediante escarmientos no solo a la colectividad animal, sino a la sociedad humana (Patiño, 2011).

La organización espacial también se convirtió en un mecanismo para consolidar el proceso colonizador de los españoles. La fundación de ciudades era un acto simbólico con el que se autoafirmaban como sociedad y civilización. La llegada de Quesada y la traza urbana que con rapidez demarcaron en forma de damero en el territorio muisca rompió una secuencia con el pasado indígena, pues ellos no

3 La libación (del latín *libatio*, griego *λοιβή ο σπονδή*) es un ritual religioso o ceremonia de la antigüedad que consistía en la aspersion de una bebida en ofrenda a un dios (Simón, 1986).

4 Una noticia que circuló en la época colonial sobre el regalo de turmas de la tierra que hicieron los españoles al pontífice de Roma hizo cambiar el nombre de «turma» por el de «papa» (Montes, 1975).

poseían sino escuetas aglomeraciones cerca de la casa del Zipa. La organización española alrededor de la plaza principal consistía en un mecanismo de vigilancia y control, pues era mediante este espacio público por el que la sociedad se encargaba de regular el comportamiento de los habitantes (Tamayo, 2007). Así, cerca de la iglesia se ubicaban los blancos de la aristocracia, y alrededor de ellos en cascos urbanos se organizaban los demás individuos de acuerdo con su posición social.

Las estrategias colonizadoras modelaron el *habitus* de los habitantes de las ciudades coloniales en el siglo XVIII, en las cuales los diferentes alimentos, la preparación de la comida, el espacio de la cocina y los horarios habían sido importados y eran los símbolos por los cuales se producía el enclasmiento. Cardona (2008) cita como el *habitus* español se convierte en el ideal para garantizar el mestizaje de la población indígena, lo que naturalmente implica el enclasmiento jerárquico en el que se basó la colonización de América.

Entenderemos el concepto *habitus* como uno de los conceptos centrales de la teoría sociológica de Bourdieu (1988), en el cual esquemas o disposiciones del hacer, pensar y sentir se denotan y connotan a la posición social. El *habitus* hace que sujetos de un medio social uniforme tiendan a participar de estilos de vida semejantes. El *habitus* se asimila mediante la percepción, mediado en un proceso de familiarización práctica, un transcurso que no es consciente. Los sujetos dependen del tiempo, al punto que deben producir sus prácticas en la exigencia de lo temporal. La incorporación inconsciente del *habitus*, llevada a cabo por la socialización, presume la apropiación práctica de las representaciones que sirven para producir las prácticas adecuadas a la situación, así como el hecho de incorporar el interés por participar en diversos campos sociales. La comida es uno de tales en la calidad de adaptación, asimilación, representación y transmisión.

Con lo anterior y una vez asentada la emigración, se puso a prueba el conocimiento del suelo y el estudio del clima, a fin de estar en capacidad de cultivar los productos de su dieta a cambio de los que ya habían extendido los grupos indígenas. El trópico se presta para diversos cultivos y proporciona muy buena calidad, por lo que pronto los españoles llenaron los campos nativos con sus siembras y pusieron a los indígenas a trabajarlos para ellos. Entre los alimentos que trajeron se cuentan el trigo, la cebada, el café, la vid, la caña de azúcar y variedades de

cítricos. Uno de los primeros productos solicitados fue el trigo, ya que el pan era el acompañante principal de las comidas españolas, y el ingrediente fundamental de la evangelización representado en la hostia. Su cultivo se convirtió en actividad económica, ya que fue producto de comercialización con las consiguientes actividades de acaparamiento, alzas de precios y ventas clandestinas. Por su costo, lo consumían los españoles y las clases pudientes, así como los conventos y los colegios.

Un renglón que cambió de manera fundamental la cocina nativa fue la introducción de la carne de vaca, de cerdo y de carnero. Cardona (2008) y Patiño (2011) referencian que era el plato principal de muchas reuniones, combinado con vegetales o harinas. Sus derivados como la leche, en el caso de la vaca, la longaniza y los jamones del cerdo, o los huevos de la gallina, ocuparon también un puesto en la mesa santafereña. Además, complementa Ortiz (2009), la ganadería intensiva y extensiva se impuso con gran prisa por toda América. En épocas prehispánicas, los indios no tenían animales que los proveyeran de leche. Sin embargo, con la llegada de los españoles, empezaron a consumir estos alimentos y se aficionaron tanto a ellos que, cuando los alcanzaban, los tenían por sumo regalo (Olivas, 2003). Esto no se debía única y exclusivamente a los buenos pastos y la facilidad que el terreno ofrecía para la ganadería, sino también a la importancia de la carne en la dieta de los españoles. Era tan fundamental que los hospitales ofrecían a los enfermos carne como parte de una alimentación sana y balanceada. Por otra parte, la Iglesia ejerce restricciones en los cuerpos, al indicarle a los fieles qué comer y cuándo. Por ejemplo, durante la Cuaresma existía una ley general que prohibía vender carne, huevos y queso (salvo a los enfermos con prescripción médica) los viernes de vigilia; de esta manera, la plaza vigilante regulaba que toda la población cristiana comprara su rancho de pescado.

Las políticas raciales y segregacionistas de la Colonia permearon la alimentación y a cada comida se le otorgó un juicio moral, el cual daba o quitaba prestigio según quién lo consumiera (enclasmiento). El *habitus* de la aristocracia blanca no solo reflejaba el gusto propio de su clase, sino que perpetuaba las diferenciaciones jerárquicas que imponía (Tamayo, 2007). La especie de pez llamada «capitán», muy popular en los lagos y ríos de la sabana de Bogotá, era para los ricos quienes se esforzaban por consumirlo fresco. Los indígenas, mestizos y pobres comían panche,

una especie traída desde el río Magdalena, comúnmente conocida como pescado seco por permanecer en sal durante varios días para impedir su putrefacción.

Santafé, como capital del Virreinato, estuvo constantemente expuesta a la influencia española y muy rápido se naturalizó la superioridad de su cultura. Mejía (2000), en su libro *Historia urbana de Bogotá 1820-1910*, se refiere a la ciudad como el centro de actividades económicas del Virreinato, y aunque las élites estaban fragmentadas en círculos locales, era centro obligado de casi la totalidad de los gobernantes del aparato burocrático colonial. El sistema de castas descansaba en el blanco español, por lo que las costumbres de los indígenas, de los negros y los mulatos se consideraron de un nivel inferior, las cuales, a toda costa —en términos del propio cronista— debían ser blanqueadas (Moure, como se cita en Mejía, 2000).

La cocina fue un lugar fundamental dentro del proceso de mestizaje, pues allí confluían mujeres blancas, indígenas y africanas para encargarse de la comida. Las dueñas de casa, sin mucho oficio,⁵ supervisaban las labores de las cocineras y las adiestraban en platos especiales que debían preparar para ellas, sus maridos y sus invitados. Este fue un espacio de aprendizaje en el que las nativas y las mujeres peninsulares intercambiaban saberes, pero siempre bajo la instrucción de reglas que ejercían las mujeres dominantes. Las mujeres de los sectores más bajos de la población, en cambio, tenían variedad de empleos fuera de sus hogares, lo que les impedía concentrarse en la cocina (Mejía, 2000). De acuerdo con Tamayo (2007), «en todo espacio social ocurre una materialización del poder» (p. 23).

Los lugares de abastecimiento en la Santafé colonial implicaban mecanismos en los que se develan discursos, y en la ciudad hubo varios sistemas por los cuales era posible adquirir los productos de consumo alimenticio cotidiano. En este aspecto los solares y las haciendas de los encomenderos a las afueras del casco urbano, así como las huertas en los patios de las casas coloniales, servían para cultivar ciertas plantas destinadas al consumo habitual doméstico. Ambos lugares se utilizaron

5 Según las descripciones de Cordovez (2004), la gente madrugaba a misa, después se dedicaba al arreglo de la casa y el aseo personal. Por las tardes, se quedaban observando por las ventanas mientras oían música y comían dulces. Por esta costumbre es que Santafé se caracterizó por ser un lugar propenso al chisme y los corrillos de los vecinos.

con el propósito de producir alimentos, en su mayoría de origen mediterráneo (Romero, 1990). Las tierras de Machetá, Subachoque o Ubaté, por ejemplo, que eran propiedad de los encomenderos, eclesiásticos o herederos de los conquistadores, se emplearon para ganadería extensiva que proporcionaba carne, leche y quesos, o el cultivo de trigo, fundamental para la producción de harina. El pan blanco, por ejemplo, hecho con la harina de trigo muy bien cernida, era para la clase alta, mientras el pan bajo o de tierra, mezclado con maíz o cebada, se destinaba a los pobres (ahora es el pan integral que venden como concepto saludable o *light*).

Cuando los conquistadores se establecieron, la importación de productos se fue popularizando y, con esto, el comercio se organizó a lo largo de la Calle Real (hoy carrera Séptima), donde se extendían establecimientos y arrendados con previo permiso gubernamental denominados «ventas de trato», en los que se ofrecían productos lujosos importados. Allí, además de costosas sedas o espejos, podían adquirirse los alimentos que garantizaban una posición social: vino, pan blanco, aceite de oliva, dulces de conserva, etc. El vino era un bien al que solo la gente con excepcional fortuna podía acceder, pues el cultivo de la vid fue poco exitoso en casi toda América, de modo que los comerciantes tuvieron que importarlo directamente desde España. La dependencia del mercado ultramarino fue, por tanto, evidente para los vecinos de la ciudad, quienes no se resignaron fácilmente a la ausencia de una de sus bebidas favoritas (Hernández, 1978).

Otro lugar de intercambio comercial fueron las plazas de mercado: los jueves en la plaza de la Hierba (hoy parque Santander) y los viernes en la plaza Central (plaza de Bolívar). Sin embargo, salvo el pescado, la mayoría de familias adineradas preferían comprar en las ventas de trato, pues las plazas eran centro de reunión y acopio indígena. Los vendedores eran pobres cosecheros.⁶ Por ejemplo, el pan bajo lo vendían mujeres viudas o cabezas de familia, quienes caminaban con un canasto el día de mercado.

6 Vendían sartas de pescado capitán, alimento sagrado en la vigilia de los viernes, las verduras y los frutos de la tierra, la carne de venado y demás piezas de cacería; los panes de sal; gallinas, las mantas, el pan, los puestos de fritanga, las yerbas, los panecillos de bija o achiote y productos afectos al paladar de la población indígena: cubios, arracachas y yuca.

A pesar del interés por reproducir los hábitos de la aristocracia, Santafé tenía mucho que envidiarle a las ciudades españolas. Conseguir los productos importados era cada vez más difícil y costoso. Reseña Hernández (1978), y lo acota también Oviedo (1995), que las preparaciones populares de España, como, por ejemplo, la famosa «olla podrida»,⁷ vista de manera despectiva por las clases altas, era mucho más común que en las ciudades europeas. Esta consistía en cocciones con cerdo, cebolla, zanahoria, carnero y tocino, acompañado de pan, y en los mejores casos, de queso y vino. De igual manera, los potajes de los indígenas como, por ejemplo, la sopa de maíz mezclada con papa y arveja, habas o arracacha y arreglado con ají, fueron normalizándose en las casas de los dirigentes coloniales, aunque siempre con la precaución de diferenciarlo de la comida aborígen agregándole ciertos ingredientes que marcaban tal diferencia.

El enclasamiento culinario santafereño⁸

Al hablar de patrimonio gastronómico debemos ubicarnos en el campo de la memoria y los sentidos: el recuerdo de los olores y los colores de los alimentos recién comprados, los de la comida al momento de ser preparada, o los de aquellas recetas que, elaboradas en situaciones y espacios especiales y por personas que nos permiten evocar afectos particulares, nos invitan a recordarlas, ya que fueron parte de nuestra vida cotidiana. En el caso bogotano, un recorrido por los mercados, los paseos y las recetas permiten reconocer determinadas relaciones y características gastronómicas que resultan ser propiamente capitalinas.

En cuanto a los mercados bogotanos, puede decirse que son una constante desde la época fundacional de la ciudad hasta hoy. Los mercados mantienen el

7 Algunas preparaciones peninsulares también fueron objeto de imitación. Es el caso de la «olla podrida», el cocido o caldereta, a los cuales le incorporaron la papa y la yuca, constituyéndose como tradición oral en el sancocho.

8 En el pensamiento de Bordieu (1988), un enclasamiento caracteriza las prácticas y obras con la capacidad de diferenciar y de apreciar el mundo social representado, esto es, el espacio de los estilos de vida.

mismo colorido y la misma variedad de productos descritos por los viajeros extranjeros de finales de siglo XIX:

Toda una larga serie de frutos de nombres enteramente exóticos; y además higos, naranjas abundantísimas, limones, dátiles, el rico aguacate, tomates, tamarindos; calabazas y toda suerte de flores y plantas medicinales. Y hay cebolla, ajo, col, coliflor, espárragos, nabos, zanahorias, remolachas, chicorias, pimientos, lechuga, alcachofas, etc. (Róthlisberger, 1898, citado en Patiño, 2011).

Otro importante elemento es el legado de fines del siglo XIX, referido a la variada producción de confites que se vendían en las botillerías o tiendas de dulces de la época. Dentro de estos se encuentran las panuchas, los cotudos, las panelitas de leche, las obleas (en aquel entonces preparadas con jalea de guayaba), el «ariquipe» (como solían llamarlo en Bogotá) y los diabolines que eran pequeñas pastillas azucaradas con menta. En lo que respecta a los paseos, el paseo de olla, la ida al campo y el pícnic se constituyeron a partir de la idea de los límites y dimensiones de Bogotá a través del tiempo.

Antes de 1885, por ejemplo, Chapinero era tan solo un caserío al que algunos bogotanos —que poseían haciendas y quintas— iban a pasear y a pasar temporadas de descanso, en los que la comida jugaba un papel fundamental. Aún hoy en día se acostumbra ir de paseo a las afueras de Bogotá a almorzar, a comer un postre en algún restaurante o a disfrutar de una fritanga⁹ (figura 5).

9 Típico almuerzo de sábado o domingo en la zona cundiboyacense, realizado en fogón de leña, y que se puede comer informalmente. Consta de papa criolla, morcilla, plátano asado, costilla de cerdo, rellenas, chicharrón, yuca, longaniza, gallina, chorizo, empanadas, yuca frita, papa rellena, mazorca, aborrajados y bofe (Simón, 1986).

Figura 5. Presentación típica de una fritanga

Nota. Fotografía por Yassef Briceño García, 2008. Licencia Creative Commons BY 2.0, vía Flickr.

Bogotá cuenta con particularidades gastronómicas que se encuentran descritas en tratados de repostería, manuales de cocina y recetarios de finales del siglo XIX. Se destaca, por ejemplo, el hecho de que la ciudad contara con una gran variedad de sopas como, por ejemplo, el puchero, el ajiaco, la sopa de pan bogotana, el sancocho, la mazamorra, el cuchucho de trigo, la de cebada, la de maíz, la de mute, la de envueltos, la de colicero, la de arroz y la de albóndigas (ver glosario). La comida, como ya se ha visto, jugaba un papel indispensable en esta diferenciación, y las clases altas excluían todo aquello que estuviera cargado de significados peyorativos. De igual manera, las transformaciones que Santa Fe de Bogotá experimentaba al pasar de una ciudad colonial a una capitalista, con espacios públicos de comercio y de esparcimiento, se encargaron de ejercer esa diferenciación, por la cual se preocupaban tanto los habitantes de la ciudad. La Calle Real dio paso a numerosas tiendas de habitación que dejaron su carácter elitista y pasaron a ser lugares recurrentes de la gente común. Las tiendas que no eran de habitación

buscaron diferenciarse para sus clientes y se convirtieron en lugares de tertulias intelectuales. La mayoría se trasladó a la calle octava.

La llegada de la población flotante y su vida en pequeñas habitaciones hizo que la situación normal en la ciudad, durante las horas diurnas, fuera entonces de una gran cantidad de gente estacionada o que recorría las diferentes vías capitales, en particular aquellas ubicadas en la zona central (Patiño, 2011). Ante esta situación, los burgueses demandaron espacios en los cuales llevar a cabo prácticas y gustos propios de su clase social.

Según las crónicas de los viajeros que llegaron a Santa Fe de Bogotá en el siglo XIX, de acuerdo con Cordovez (2004), el ritmo de vida era rutinario y monótono, con pocos lugares donde distraerse. El hábito de comer fuera de la casa no se había difundido, salvo los almuerzos campestres los domingos, e incluso estaba muy mal visto hacerlo. Solo hasta 1903 se abre el primer restaurante de Bogotá: Las Margaritas. En 1816, de acuerdo con la información del *Almanaque de Bogotá*, las mejores posibilidades para degustar bocados criollos estaban en la aguapanelería La Puerta Falsa (Moure, como se cita en Mejía, 2000). Estos lugares evidentemente estaban restringidos a los sectores capitalinos que los construyeron: la aristocracia republicana de la mitad del siglo XIX y la burguesa de los últimos decenios de dicha centuria (Mejía, 2000). Su escasez era considerable con respecto a los lugares de diversión popular, lo que les otorga el carácter elitista que desde el principio demandaban. Para 1891, según Mejía (2000), existían 209 chicherías en la capital, mientras que para 1893 solo se encontraban trece cafés y restaurantes. La referencia que hacen las páginas sociales de estos lugares convierten la asistencia como una manera de resaltar el gusto de las élites que buscaban copiar las costumbres burguesas europeas.

Para finales del siglo XIX las políticas económicas liberales ocasionaban descensos en la economía del país, debido a la integración al mercado internacional que debilitaba los productos nacionales. Los radicales del liberalismo colombiano y los conservadores se habían dado a la pelea con la manipulación de las masas, lo que agravó la tensión social.

Las comunicaciones, a principios del siglo XX, habían acelerado el ritmo de vida capitalino. La regulación de la navegación en el río Magdalena le permitió a

la gente viajar a Europa e importar artículos de Inglaterra y Francia, preferiblemente. Pero no solo era la moda la que se copiaba, los ideales de la modernidad en boga en las academias europeas fueron pronto absorbidos por los jóvenes intelectuales que viajaban y llenaban su cabeza de nuevas ideas para sacar adelante un proyecto nacional exitoso.

La década de los veinte fue una época de bonanza gracias al primer pago que le hizo Estados Unidos al país por la indemnización de Panamá. La creciente inversión extranjera se hizo incontrolable. Durante la hegemonía conservadora ocurre la matanza de las bananeras en el nororiente del país y una infinidad de huelgas petroleras. Aun así, se construyeron vías, se incrementó la industria, creció el gasto público y se amplió la economía urbana. Sin embargo, aparte del *crack* de la bolsa en Nueva York, la mala organización en el aparato gubernamental y las eternas disputas entre conservadores y liberales propician que Colombia recibiera la década de los treinta sumida en una fuerte depresión.

Las siguientes décadas, hasta la de los ochenta, fueron el escenario de cambios políticos en el que las élites políticas decidieron reformular la nación en un sistema más participativo, menos centralizado y más transparente, lo cual solo se dio en teoría. En la década de los cincuenta, bajo el Gobierno del general Gustavo Rojas Pinilla, la violencia se hace parte del discurso y se convierte en actriz social por sí misma, de modo que cohesiona y le otorga una naturaleza a la población como una sociedad violenta. Al caer el Frente Nacional, en la década de los ochenta, en el contexto nacional se destacan los ataques guerrilleros, las operaciones urbanas del M-19 y las FARC, el ascenso de importantes capos del narcotráfico y escándalos de corrupción en la política; magnicidios como el asesinato de Luis Carlos Galán y la muerte selectiva de líderes en partidos políticos demostró la profunda crisis política que vivía Colombia.

Es a partir de estos antecedentes que se decide reformular la Constitución Política, la cual prevalecía sin cambios desde el Gobierno de Rafael Núñez. Los gobiernos de Alfonso López Michelsen, Virgilio Barco y César Gaviria se dieron a la tarea de elevar un concepto de nación plena en derechos humanos y leyes ecológicas, al declarar un país multiétnico y multicultural, pero poco se dedicaron a resolver el problema de la nación colombiana en la construcción del sujeto mismo.

La apertura económica del presidente César Gaviria, expuesta en Tamayo (2007), se realizó de manera abrupta, y si bien disminuyó los impuestos, permitió a su vez aumentar las importaciones y ponerlas al consumidor a un precio más bajo. Como consecuencia, esta liberación económica solo favoreció a los estratos más altos de la población, concentrados básicamente en las grandes ciudades, quienes dedicaron un alto porcentaje a la compra de bienes duraderos importados.

Producto de dicha apertura económica, las costumbres alimenticias tuvieron que replantearse frente a un nuevo mercado que ampliaba y restringía el consumo a la vez. En Bogotá, ejemplo de esto fue la oferta de platos internacionales que llegó junto con la globalización, de manera que emergieron restaurantes especializados en comidas extranjeras, como, por ejemplo, la francesa o italiana, e incluso la comida oriental como el sushi y las variaciones de la comida *thai* se hicieron muy comunes en la ciudad a finales de la década de los noventa. De forma paralela a este *boom* gastronómico, abundaban los hipermercados extranjeros repletos de nuevas y exóticas marcas, surgieron las academias de cocina y los libros de recetas en ediciones lujosas. Así, pues, como manifiestan Rodríguez (1994) y Tamayo (2007), se repite incesantemente un discurso que lanza al país a un mundo cosmopolita y consumista, y excluye la existencia de una población que está imposibilitada a participar de tal globalización. En este marco, la propia comida colombiana, determinada en su heredad, en su preparación, en los ingredientes utilizados y en las prácticas de consumo, se da como un aglomeramiento objetual despectivo (p. 56).

Referentes teóricos

Perceptos y afectos

Es preciso entender los antecedentes de lo establecido como *percepto* y *afecto*, a fin de comprender plenamente el análisis en el cual se basó el objeto de estudio. Este apartado acotará los sentidos conceptuales del pensamiento estético en Deleuze que contribuyen a la comprensión de la relación entre las formas de la percepción del objeto y las formas de su experiencia.

Para Deleuze (2002), se crea y percibe con las sensaciones; el cuerpo las advierte y se pone en actividad de creación con ellas y entre ellas. Crear supone una clase de verbo infinitivo que no permite ser conjugado, pues concierne a una acción impersonal, de despersonalización. Quien ejerce esa actividad es un cuerpo y no una identidad. Este cuerpo es quien produce el territorio estético que piensa con las sensaciones y a través de los conceptos estéticos que compone con ellas.

Los perceptos en Deleuze se definen como «nuevas maneras de ver y oír», y los afectos como «nuevas maneras de sentir» (Farina, 2013). Sus variaciones entre el percibir y el sentir provee lo que el filósofo griego Heráclito (como se cita en Sloan, 2003), denomina «devenir», sentido que Deleuze reivindica en su teoría de lo sensible al referir un espacio-tiempo en el que toda cosa está sujeta a la transformación; incluso aquello que aparece como estático a la percepción sensorial se encuentra en constante movimiento e incesante cambio. Estas variaciones modifican la naturaleza del objeto o el sujeto relacionado, al transformar su visibilidad y su audibilidad (p. 78).

Puede aseverarse, entonces, que todo objeto en la realidad se promueve con afectos, determinado ello en la manera del como lo vemos y el cómo lo observamos, siendo esta, una instancia donde se interactúa con el objeto mismo, creando una imagen y realidad del momento. En este orden de idea, se originan nuevas maneras de oír, ver y sentir, se construye una nueva percepción de la realidad y se compone, entonces, un sentido de experiencia nuevo.

En Deleuze, tal realidad no es un ente abstracto, sino un producto delimitado del pensar por sensaciones: se materializa en un suceso estético. Para Goody, son actos compartidos que concretan un juicio de comprensión frente al objeto o sujeto. En Marchán, se constituyen en una imagen de la memoria involuntaria, instancias de plena posesión de las formas. Esta experiencia, desde los autores, se torna única e irrepetible, aquí percepto y afecto son material tanto de la vida como del objeto mismo, son un agregado de intensidades que se aglomeran bajo sus propias formas.

Es así que percepto no es idéntico a la percepción, como el afecto tampoco se asemeja a los sentimientos. Percepciones y sentimientos corresponden al campo de la subjetividad, se constatan en la formación de lo sensible y de lo razonable

en el objeto, mientras que los perceptos y los afectos, al ser sensaciones, afirma Deleuze (2002), pertenecen más bien al orden de lo intangible, es decir, de todo aquello que interactúa en el orden subjetivo.

De lo anterior dejan constancia Deleuze y Guattari en *¿Qué es la filosofía?* (1994), obra en la cual la percepción se conforma como sentido integral del sujeto, mientras que el percepto es de un orden no subjetivo, de lo «no» personal. El percepto se propone como conjunto de intensidades. El percepto conlleva un acontecimiento visual y auditivo que confronta la percepción del sujeto y la conmueve. En ese estado, la visión se torna variación y no juicio (Deleuze, 2002). El percepto tiene el poder de advertir al hombre de una realidad intensa que constituye el mundo real, y que es algo infinitamente incomparable a sus correspondientes signos sensibles. Un percepto es un enfoque que no cabe en el punto de vista, pues, en estado de variación, la mirada se torna sensación intensa contenida en una experiencia estética: «la aprensión de las intensidades que le afectan la percepción le hace devenir, de ahí que los hechos estéticos generen devenires, es decir, crean afectos, generan nuevas formas de sentir» (Deleuze & Guattari, 1994, p. 68).

Precisado que el percepto no es percepción y el afecto no es sentimiento, percepto y afecto se proponen como un más allá o más acá de la propia sensibilidad; son devenires en los que el percepto no confina una percepción y el afecto no confina un sentir, es decir, ambos son instancias de las cosas y de los seres que se hacen o se transforman. Para Deleuze, el nivel de lo sensible establece desde el sentir o sentimiento una realidad que avoca narrativas lógicas con causas y consecuencias, y dispone —de ser así— una regulación de lo que le pasa al sujeto. De ese modo, el afecto rebasa el orden sensible que codifica la experiencia del sujeto y reduce la primicia de la realidad.

Así, pues, el devenir es una dinámica hacia lo que no se es, un movimiento en el que lo observado no se identifica con un punto de vista. El devenir, por consiguiente, acontece en un espacio que se ubica antes o después del sentimiento, hace variar la forma subjetiva y sobrelleva una transformación plena de intensidades. Al acotar a Deleuze, como se cita en Farina (2013), el valor del devenir se encuentra en transformar los modos de sentir a través de los afectos y alterar los modos de percepción por medio de los perceptos. Deleuze y Guattari (1994) lo expresan

de la siguiente forma: «es estado de alteración que experimenta un punto de vista afectado por las intensidades, y que en esa alteración le provocan nuevos modos de sentir». Por medio de los perceptos y de los afectos, de las sensaciones y de los devenires, Deleuze aproxima en el campo de lo estético lo no subjetivo con lo intangible y lo no formal con la forma. Tal mediación es inherente a las variaciones del sentir y del pensar del sujeto (Deleuze, 2002).

La lógica de lo sensible

En tanto que para Deleuze «se crea a partir de sensaciones», el orden de lo sensible tiene que ver con un orden de lo perceptivo, el cual produce unas formas evidentes y concretas de experiencia; son estas mismas productoras de visibilidad y decibilidad (2002).¹⁰ Se constituye este orden en modos de designación de posiciones y funciones del sujeto respecto a lo común (Deleuze, como se cita en Montecinos, 1996). Así, la elección de los lugares, de los tiempos y de las funciones de cada sujeto en la vida común configura un propio hecho estético. Dicha configuración de estas posiciones y funciones integra la figura del espectador, así como la del objeto, y hace del espectador un observador y participante de la experiencia sensible que el objeto representa.

El conjunto y la mezcla de sensaciones complejas con las que nos enfrentamos en un hecho estético (que van más allá de lo que solo concierne a los sentidos y no se restringen al proceso cognoscitivo de lo observado), lleva a concluir en Deleuze que lo afectivo será siempre la base de tal experiencia y, aunque nos sirvamos del intelecto (es decir, de la lógica), articular los múltiples sentidos inherentes en toda experiencia estética implica siempre, de algún modo, un orden de lo sensible en sus múltiples formas, todas ellas reunidas en el devenir.

10 Para Deleuze (como se cita en Farina, 2013) la formación histórica se presenta en singularidades, e implica esto una distribución de lo visible y lo enunciable, de los modos de decir y ver, de las presencias y discursividades. Una formación histórica es el umbral en el que confluyen conformaciones y determinaciones de los visibles y enunciables.

Las representaciones de lo sensible habilitan el sentido de la imagen que, al ser visual, nos permite plantear la contemplación como la figura que sintetiza la experiencia estética, ya que asegura la naturaleza del lugar físico, establece la recepción sensible del objeto y, por otra parte, la instancia exigida para el despliegue del proceso mental de reflexión que por percepto y afecto el objeto ocasiona. Un buen ejemplo de esto lo describe Hernández (1978) en su aproximación al mundo del comer, al dar cuenta de un plato de comida como un mundo simbólico: una representación de sentidos compuestos de formas sensibles, significados y afectos. Un plato de comida hace presente personas, épocas y lugares; materializa y evoca imágenes y sensaciones, todo de manera integral.

La experiencia estética, a modo de lógica, proyecta la representación metafórica del sentido y el ejercicio perceptual que se produce gracias a la variación entre lo sensorial y lo afectivo como hecho fundamental de la experiencia misma. Es de esta forma que Deleuze nos propone que lo bello es el goce sensible o placentero (afecto) en armonía con lo intelectual sugerido por el objeto (percepto).

Si bien Deleuze determina estos sentidos para la comprensión de la obra de arte, tales modos se configuran en lo común (Farina, 2013), y este aspecto relaciona estos modos como prácticas que generan comunidad. Son maneras que producen y mantienen sentidos del percibir en el ser, los cuales, a su vez, constituyen lo común. Las prácticas como lógica de lo sensible correlacionan criterios que ubican las maneras de hacer y los modos de ser del individuo (Montecinos, 1996), así como distribuyen la legitimidad y la visibilidad de esos modos.

Las prácticas, es decir, las sensaciones que intervienen en lo común (Deleuze, 2002), disponen en gran medida unas maneras de ser sensible, unos modos de hacer y de habitar los territorios por el sujeto. Así, el orden de lo sensible se compone en prácticas de poder (Hernández, 1978), en maneras de intervenir en las formas de ser y en maneras de afirmar lo común. Esto es, las prácticas extienden un espacio temporal que encauzan las fuerzas con que el objeto afecta a lo común; como tal, las prácticas estéticas amplían un modo de hacer cosas, que intervienen en los modos de ser (Farina, 2013) y de ver una existencia que hace entidad. Con todo lo anterior, las prácticas estéticas —en cuanto orden lógico de lo sensible— cristalizan unos modos de percibir y hacer las cosas, conforman la actividad que constituye

un sistema de lo sensible y componen un sentido de los significados de hacer, ver y expresar la experiencia de lo común.

Devenires en un plato de comida

Frente a un plato de comida tratamos de desarrollar una tarea interpretativa, pues lo abordamos como una obra de arte (Gadamer, como se cita en Hernández, 1978), el cual nos crea atención y afecto. El plato de comida es una figura, una forma o una apariencia con vida propia, plena de tensiones (Bachelard, 1986). Contiene elementos de composición en los que el color, la masa y la proporción inducen al deseo.

Lo anterior, como descripción, condensa un preámbulo subjetivo. Hablar de formas es anteceder en una lectura de imagen (Marchán, 1987); establece una sensación que en el territorio de lo físico se transforma (Deleuze, 2002) y, a su vez, como percepto se cualifica en un símbolo (Cadenas, 1979) que se deja atravesar por los sentidos y los afectos; este se encuentra en constante movimiento hacia el sujeto. Ahora, el sujeto, desde su pedido de objetividad, se distancia para ordenar su racionalidad al encerrarlo en un concepto (Ricoeur, 2000). Un concepto es un símbolo muerto, pues no consiente sentidos cambiantes sino un solo significado, determinado como correcto (figura 6): «Ante un plato de comida nos promulgamos haciendo preguntas y aventurando respuestas acerca de sus sentidos, de sus devenires entre sus formas y nuestra memoria» (Ricoeur, 2000, p. 56).

Por tanto, el plato de comida, establece Cardona (2008), es la representación de una experiencia (Bachelard, 1986). No tiene que ser una práctica por el hecho de repetirse, sino un segmento de la realidad, ya que las prácticas son simples y perdurables devenires de lo nuevo, por lo que cada periodo de la historia en la realidad del ser parece nuevo (Schiller, 1999), mostrado en un desesperante despertar de sensaciones.

Figura 6. Ajiaco



Nota. El ajiaco como sentido de un solo significado; el objeto se encierra en un solo valor de forma geométrica (cazuela) y se alterna en su depósito de piezas orgánicas, en las que el color y los tipos de corte en el alimento (mazorca, papa, arroz) solo pueden comprenderse desde la propia memoria del comensal. Fotografía por César Cely, 2014. Licencia Creative Commons BY-SA 4.0, vía Wikimedia commons.

Bachelard (1986) y Goody (1995) otorgan al plato de comida una sumatoria de operaciones y cosas, un conjunto de sensaciones en los que su estructura formal está dada por alimentos que se seleccionan y vislumbran previamente; se adulan, cortan y condimentan. Esta interacción e intercambio de afectos permite lo sensorial en su aspiración cuando se cuecen en espera del acto premeditado de la gustación. Por tanto, y de acuerdo con la definición del propio Bachelard (1986), en cuanto «cuerpos mimados» (p. 72), se remontan a un plano de realidad más elevado que las cosas indiferentes. Sloan (2003), parafraseando a Bachelard (1986), los propone como objetos mediáticos entre un pasado inherente y un presente inmanente.

En un devenir todas las cosas asumen igual atención y solicitud. Este es un enunciado que Goody (1995) apuntala al determinar en la escrupulosa apreciación de las cosas, particularmente de las más simples, un afecto que produzca asombro

y dé cuenta sensorial de estas. Para el caso, describir un plato de comida requiere colocarlo ante nuestros sentidos, a fin de dar cuenta de sus detalles más interesantes (Ricoeur, 2000). El plato de comida, en su carácter objetual muestra y significa, dispone una reivindicación como objeto y lo proporciona de manera constante (Deleuze, como se cita en Sloan, 2003), de manera que define un espacio-tiempo, cuyo lugar condiciona la interpretación y la búsqueda de sentidos.

Nos detenemos ante un plato servido con el propósito de reparar en sus detalles (Ricoeur, 2000), en la lógica de lo sensible (lo que contiene y lo que nos conmueve) (Deleuze, 2002), en el percepto (las manos que lo sirven, los objetos que lo acompañan, el lugar en el que se coloca, el mantel y la mesa, los utensilios y la vajilla), en los afectos (con relación a su aroma, su proporción y su disposición visual) y, por último, el estallido en devenires al momento de saborear el primer bocado. Solo es necesario observar si se produce el encuentro, si nos contagiamos con sus conceptos (Deleuze, 2002) y si, gracias a dichos conceptos y dada esa configuración espacial, nuestro pensamiento se conmueve y así podemos convenir a una existencia más viva y emocionada.

Función perceptiva del «corrientazo»

Los alimentos que se consumen, cómo se consumen y los lugares en los que se consumen varían de acuerdo con cada entorno social y muestran la clase social a la que la persona pertenece, de modo que el consumo alimentario se convierte en la demostración de la posición de un sujeto dentro del grupo social que lo define (Santos, 2007). Sirve también como un referente para establecer el carácter perceptual del objeto (Moles, 1972), por el cual sujetos excluidos o incluidos, así como el propio sujeto se reconocen existencialmente a partir del comer y el contexto material que lo dispone. Puede entonces comprenderse, desde lo anterior, que las clases con poder económico configuran esquemas en los que el acto de comer, así como los alimentos, definen significados de lo elitista, de lo costoso y lo abundante; un proceder en total correspondencia con su condición. Contrario a lo anterior, las clases bajas están sometidas al consumo de productos rebajados o económicos,

en el que el criterio de opción se justifica en el valor nutricional (Goody, 1995) y, muchas veces, se transmite desde la tradición oral (por ejemplo, añadirle agua o harina para aumentar su condición material), sentido que desde lo perceptual haría parte de lo que se denomina «gusto popular» (Goody, 1995).

De forma paralela a lo anterior, Eco (1990) señala —para este contexto— la manera como el ser humano reconoce, desde la percepción objetual, variaciones de cognición que el propio objeto y su materialidad han acumulado a lo largo de una experiencia individual y sociocultural. A esta experiencia directa, ratifica Moles (1972), que se interactúa con el objeto mismo, se accede mediante experiencias afectivas, las cuales consisten en extensiones perceptivas, narrativas y emocionales. Cabe aclarar que la naturaleza objetual es inerte y solo a través de la cognición el objeto logra su existencia, algo que solo depende de la experiencia del sujeto.

Es así que desde lo objetual (lenguaje perceptivo) Santos (2007) distingue dos tipos de cocina: la cocina regional y la cocina internacional. Por su parte, Cardona (2008), Palacios (1987) y Sloan (2003), aunque discrepan en lo semántico, concuerdan en distinguir entre cocina popular y alta cocina, cocina sofisticada y cocina criolla. El vínculo importante entre estos conceptos referidos —y en esto los autores no debaten— es señalar la alta cocina como un desarrollo especializado de la propia cocina criolla, que se funda y nutre en ella. Ahora bien, es una redundancia el hablar nominativamente de cocinas nacionales, al referir geográficamente cada país. Santos (2007), en este aspecto, refiere: «en cada país a su interior se proveen toda una variedad y amalgama de cocinas» (p. 86); en esto, el contexto local se encarga de facilitar y aprovisionar el carácter del plato en el tipo de producto, las mezclas, la preparación y la configuración objetual. Dicho plato se argumenta en una cocina que recoge el saber acumulado generacionalmente y se transfiere, sobre todo —aunque esto no es norma— de manera oral.

La construcción objetual de esta culinaria local o criolla cuida sentidos y efectos que, de un lado, redundan en lo nutritivo y lo apetecible; mientras que del otro, se incorporan elementos y ordenaciones materiales, cuyas prácticas en su valor social hacen del plato una lectura particular e individual y, a su vez, una configuración espacial cargada de ritualidad y cultura. La información cognitiva y material que los organiza perceptualmente, refiere Moles (1972, p. 89), la pueden compartir de

forma simultánea los integrantes de un grupo social y, a su vez, dentro del mismo conjunto, ser individual o especializada (sentido este que desde la lógica sensible en Deleuze (2002) condiciona la existencia del objeto a la interacción y observancia con el sujeto).

Así, Sloan (2003) sitúa el objeto culinario y gastronómico en el plato mismo. Al respecto, asevera Moles (1972), el modo de presentarse perceptualmente la comida constituye un conjunto de observaciones concretas, cuyo aspecto deviene en apariencias específicas, las cuales pueden modificarse en el evento en el que sujeto, entorno y materialidad se denoten en la misma circunstancia u otras interacciones. Tales aspectos se proponen, entonces, como significante del objeto; en otras palabras, los valores de lo sensible por medio de los cuales el sujeto entra en acercamiento con el objeto, y la conmoción que esto procura desde su entendimiento determina el afecto para su beneplácito. Este significante en el plato de comida, sin embargo, no debe concebirse en términos generales, pues en los campos de la percepción, y mucho más en los campos visuales, se alternan oposiciones con otros significantes. Aquí los pesos visuales, las ordenaciones y la dirección de los elementos proveen preceptos ricos en información visual no propiamente conceptuales, cuya disposición pueden ser asociada con sentidos de lo intuitivo (es el caso, por ejemplo, del color y la morfología).

En contraste con lo anterior, la alta cocina carece de tal necesidad básica en la ingesta (sin negar, claro está, la razón de consumir), pero es ante todo una práctica culinaria que constituye, como refiere Sloan (2003), nuevas maneras de percibir. En ambos contextos su condición de espacio y tiempo no difieren en la razón de lo concebido, pues son alimentos consagrados al placer y al deleite de los comensales: en la alta cocina y la cocina criolla los productos son objetos mimados (Bachelard, 1986), bien sea en lo culinario en la forma creativa de preparar los alimentos en razón de su contexto, o bien en lo gastronómico que conlleva el descubrimiento en el alimento mismo. Así, se tiene acceso a los productos de todo el mundo, de manera que el cómo se define su intercambio como práctica se establece desde su representación morfológica y compositiva, y el cómo se compone el plato determina su valor perceptual, cognitivo y organoléptico.

Entonces, las significaciones visuales de la comida, desde lo anterior, se producen desde dos instancias: la cognición y la materialidad. Esto, desde Bourdieu (1988), apunta a la tendencia a llevar lo no clasificado a categorías e imágenes conocidas. A su vez, Deleuze (2002) refiere la misma idea en la asociación o comparación con arquetipos conocidos. Tal cognición de los objetos hace posible la familiarización con lo extraño y, al mismo tiempo, oscurece la especificidad de lo nuevo; en palabras de Sloan (2003), se trata de combinar la sorpresa con la primicia. El proceso, entonces, de esta objetualidad, hace concreta la predisposición a dar morfologías icónicas (Cadenas, 1978). En esto los pensamientos y conceptos abstractos, un valor de afecto, son sustituto de la realidad para dar lugar a la representación. Es así que objeto y morfología constituyen formas de manejarse con la recordación; en otras palabras, en un devenir. En la medida en que se actualiza el conocimiento que una colectividad o grupo humano tiene de sí mismo, o en la medida en que se apoya en legados comprensibles de conocimiento que elabora acerca de sí mismo, construye desde la objetualidad el valor de memoria colectiva y establece, de esta forma, el sentido de la tradición desde la transmisión, la heredad, la expresión y las prácticas. Las significaciones visuales son connotaciones simbólicas de la realidad (Moles, 1972) que se dan por sentadas y se toman como si fueran la realidad misma. En palabras de Deleuze (2002), «afectos y perceptos no son elementos solamente del pensamiento, lo son también de la vida, de los organismos y de las cosas» (p. 123).

En los ámbitos de la comida bogotana, las significaciones sociales se reafirman en la construcción visual del plato mismo; tienen permanencia histórica y, a su vez, contienen exaltación, delirio y resignificación. Por tanto, su contenido lo componen las prácticas de la vida cotidiana; son sensaciones dinámicas que poseen un territorio cognitivo, un territorio emocional e implican transformación. Las significaciones visuales en cuanto representaciones se desarrollan en prácticas formales e informales de comunicación, en un espacio subjetivo mediado entre el sujeto y el entorno que lo define. Se expresan en cantidad de heredades, bien sean discursivas, icónicas, materiales o prácticas, de ahí que no pueden ser aprendidas en lo general. Solo se pueden referenciar desde lo particular. Su proceso y contenido dependen solo de su fuente, de su referente y del contexto que las pacta.

Segundo plato ~ Iconografía

Para hoy tenemos sopa de colicero o pasta, hígado encebollado con croquetas de yuca o maduro con queso y de postre tres leches o natillita, de jugo solo productos Postobón.

Menú en Don Camilo,
Av. Caracas con 61
Se atienden domicilios hasta las dos de la tarde

Nuestro planteamiento teórico para crear el esquema de análisis se aferra, en esta medida, a la lógica de las sensaciones (Deleuze, 2002) a fin de explicar la capacidad de la imagen visual, así como al análisis iconológico de Erwin Panofsky. Este nos conduce a trazar un recorrido de primer nivel preiconográfico (el inventario), de segundo nivel o recorrido iconográfico con relación a la representación (descripción) y, finalmente, de tercer nivel (o lectura iconológica), el cual conduce a obtener una interpretación del plato en términos de perceptos y afectos.

A continuación, se realiza la interpretación según las diversas consideraciones teórico-prácticas que se llevaron a cabo durante el estudio con el propósito, de este modo, de abrir el camino que nos conduzca a explicar sus componentes en los niveles dispuestos.

Lectura preiconográfica

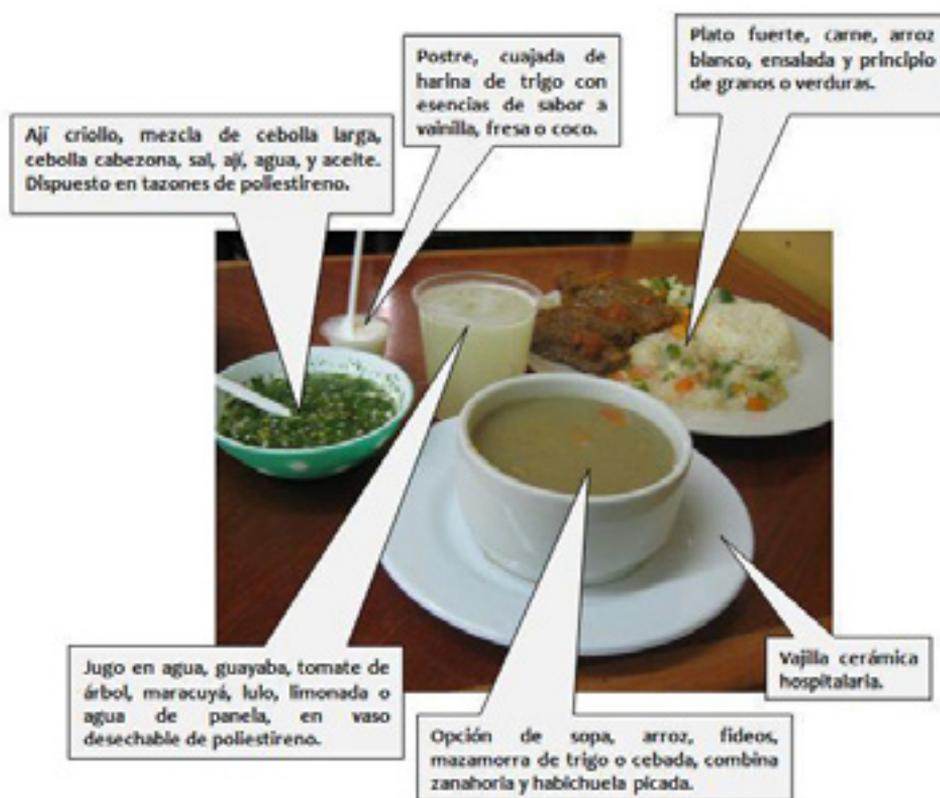
Panofsky (1999) nos propone en el nivel preicónico la interpretación de los elementos básicos que componen al objeto mismo. En este aspecto se dispone: el conjunto se presenta como una relación de utensilios domésticos, representados en platos; los recipientes se ajustan como piezas de vajilla para comer, entre los que

El «corrientazo»: iconografía del almuerzo popular bogotano

se destaca un plato mayor cuyo diámetro promedia 22 cm y contiene los alimentos sólidos, un recipiente a modo de tazón que promedia en medidas 14 cm de diámetro y 6 cm de altura, el cual contiene la sopa y, de manera alterna, se acompaña el conjunto con un plato bajo no mayor a 9 cm de diámetro o un pequeño tazón de igual medida para presentar el postre. El conjunto se cierra con un vaso para la bebida; dependiendo de la localidad y el costo del almuerzo se disponen vasos de corte cilíndrico en vidrio o vasos en poliestireno termoformado (desechables) con capacidades de 9 a 11 oz.

Son elementos tácitos los cubiertos en metal, el dispensador de servilletas y los saleros (figura 7).

Figura 7. Objetualidad formal de un corrientazo en la zona centro de Bogotá



Nota. Dentro del enclasmiento se conjuga la objetivación dada en la sigla ACPM: arroz, carne, papa y maduro. Un afecto acuñado en los grupos de condición obrera para designar y representar la posición social de quienes lo consumen, muy común en zonas industriales como Puente Aranda y Ricaurte; barrios como Fontibón, Los Laches y Ciudad Bolívar, o zonas comerciales como San Victorino y la plaza España, entre otros. © 2018 Marcelo Meléndez.

Las configuraciones objetuales del corrientazo en Bogotá se definen según la demarcación urbana de las localidades; las representaciones y prácticas laborales, comerciales y residenciales connotan el sentido del percepto para la comida en ellas. El corrientazo, si bien define el mismo valor por estructura y componentes de ingredientes, no hace correspondencia en su presentación objetual —en razón de la localidad y su contextualidad— con su presentación, de modo que el sentido perceptual adquiere significación propia. Se entiende como *corrientazo* el plato con un costo menor a COP 5 000, y es *ejecutivo* cuando la oferta supera tal cifra. Esto hace parte de la normativa de la Alcaldía Mayor de Bogotá y el Ministerio de Salud, por la cual los restaurantes que venden almuerzos denominados «corrientazos» podrán convertirse en restaurantes 1-A si cumplen con vender menús balanceados, ofrecer bajos costos y manejar de forma idónea los alimentos. La nominativa de «ejecutivo» incorporada ante la norma se concede como *vox populi* ante la certificación hegemónica; en lo entimemático y la representación social esta categorización referencia al corrientazo como sentido culinario y popular, mientras el ejecutivo alude a principios gastronómicos y especializados.

De acuerdo con la correlación gráfica y su objetualidad, se ordenaron siete tipos de corrientazo, calificados en sus estructuras morfológicas; esto es, de acuerdo con elementos conceptuales, visuales, de relación, de estructura y composición.

El «corrientazo»: iconografía del almuerzo popular bogotano

Figura 8. Almuerzo ejecutivo en los sectores Chicó, Usaquén, la calle 93 y La Candelaria



Nota. Este almuerzo incluye jugo del día y postre. © 2018 Marcelo Meléndez.

Figura 9. Almuerzo ejecutivo en los sectores CAN, carrera 15 y Cedritos



Nota. Este almuerzo incluye sopa, jugo del día y postre. © 2018 Marcelo Meléndez.

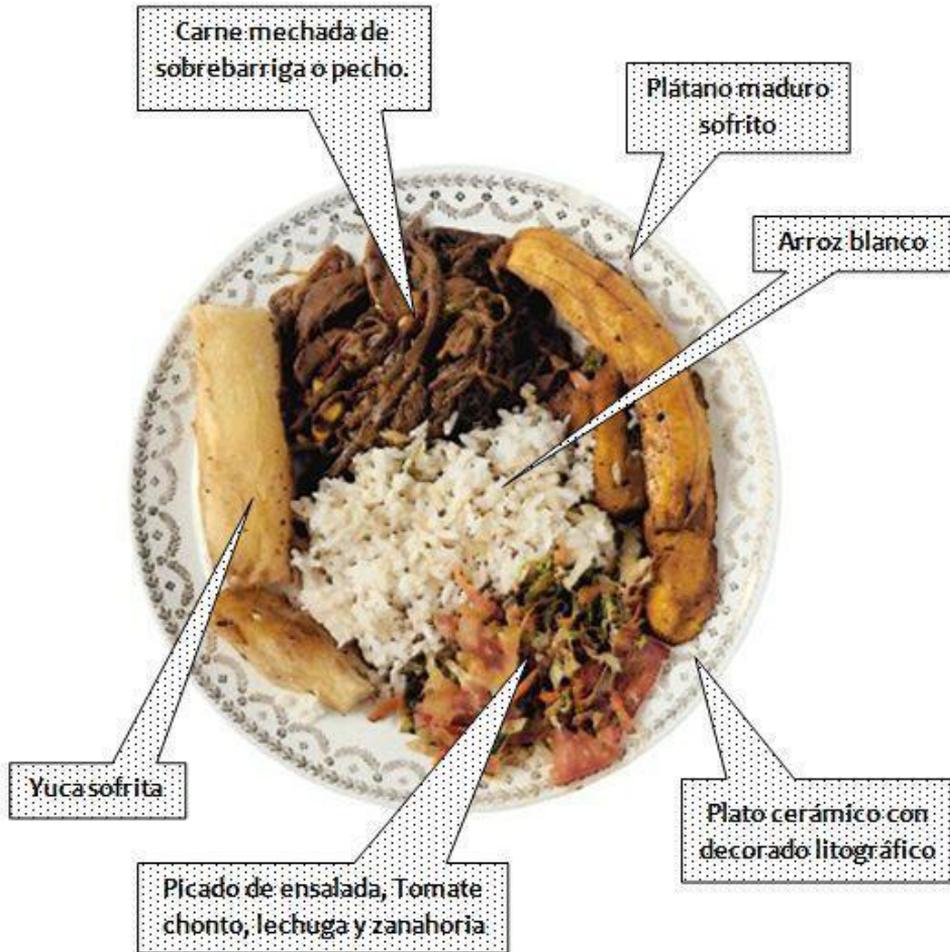
El «corrientazo»: iconografía del almuerzo popular bogotano

Figura 10. Almuerzo corrientazo en los sectores Chapinero Bajo, Siete de agosto y calle 19 con 7a , av. Primero de mayo y Fontibón



Nota. Este almuerzo incluye sopa, jugo del día y postre. © 2018 Marcelo Meléndez.

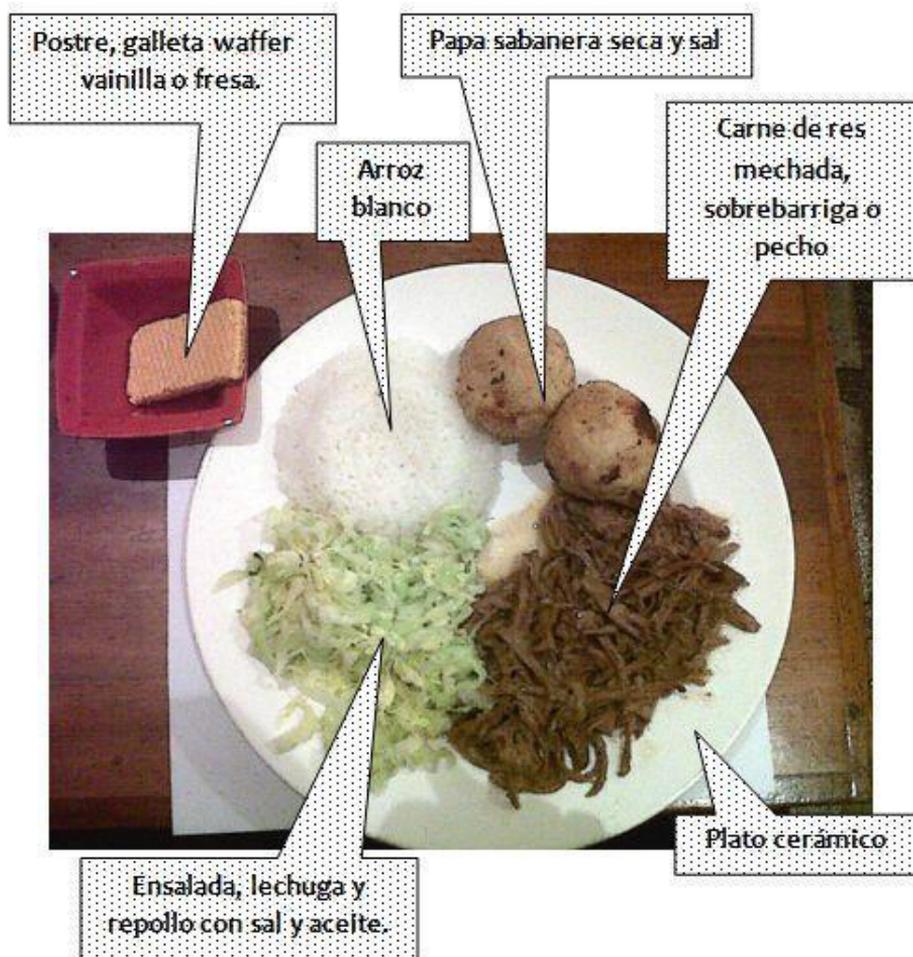
Figura 11. Almuerzo corrientazo sector carrera 30, Universidad Nacional, zona Kennedy y Engativá



Nota. Este almuerzo incluye sopa, jugo del día y postre. © 2018 Marcelo Meléndez.

El «corrientazo»: iconografía del almuerzo popular bogotano

Figura 12. Almuerzo corrientazo en sectores Caracas con calle 45, Ricaurte y Puente Aranda



Nota. Este almuerzo incluye sopa, jugo del día y postre. © 2018 Marcelo Meléndez.

Figura 13. Almuerzo corrientazo en sectores
Egipto, La Florida, Bosa y Los Mártires



Nota. Este almuerzo incluye sopa, jugo del día o limonada sin postre. © 2018 Marcelo Meléndez.

El «corrientazo»: iconografía del almuerzo popular bogotano

Figura 14. Almuerzo corrientazo en sectores Ciudad Bolívar, invasiones de Cazucá, de Tibanica y Soacha



Nota. Este almuerzo incluye arepa. © 2018 Marcelo Meléndez.

Figura 15. Corrientazo de gorditos en sectores La Playa, tugurios en calles 1a y 6a, La Colombianita, La Chucua



Nota. © 2018 Marcelo Meléndez.

Lectura iconográfica

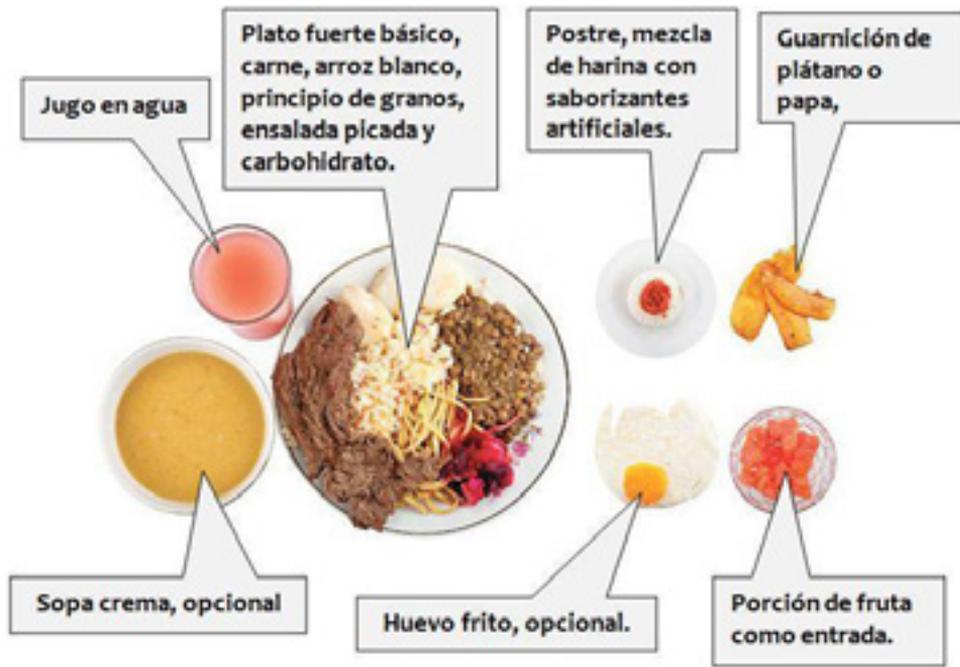
El conjunto, en cuanto platos de comida o almuerzo, presenta significados por extensión y construcciones compuestas. En su carácter objetual (extensión) los platos presentan dos acepciones: una en el almuerzo ejecutivo, por la cual se hace referencia al alimento que se sirve en él (plato gastronómico o exquisito), y otra en el almuerzo corrientazo, el cual denota lo genérico en su diseño y no participa de una presentación decorativa. Uno y otro presentan materiales de vidrio o cerámica, y en sus volumetrías tanto platos mayores y menores regulan las medidas dadas en el inventario preicónico.

Se aprecian en los dos tipos de presentación construcciones descriptivas diferenciadoras. En este sentido, los platos del almuerzo ejecutivo, dado el menú en carta, alternan modelos de diseño como lo son, por ejemplo, el plato trincherero, el

cual se utiliza para cortar carnes (en el caso en que sea carne asada, churrasquito o pechuga a la plancha); el plato montado, que caracteriza la organización ornamental de uno o dos alimentos debidamente preparados (plato a la carta) y el cual es un plato que presenta sus borlas (bordes) ligeramente altos o gruesos. Por su parte, el almuerzo corrientazo se presenta sin variación alguna, bien sea en su forma o bien en su decoración; es el típico «plato de seco», de cerámica blanca y sin marca de fábrica, comúnmente conocido como plato del «agáchese» (se refiere este término a los utensilios adquiridos en plazas de mercado o ventas ambulantes).

Los platos para sopa caracterizan en el almuerzo ejecutivo armonías de diseño, pues plato de seco, de sopa y de platillos alternos cuidan una presentación con respecto al color, a las formas y a la acomodación de los alimentos. Se entiende aquí el concepto de *vajilla* con una tendencia o estilo de diseño industrial. Para el almuerzo corrientazo, la significación de vajilla no determina criterio alguno; su modelo se da indistinto en la medida en que pueda contener la cantidad de alimento en relación con el precio pagado; su vajilla se corresponde a semejanzas en el argot popular tales como «platos de hospital», pues tanto el plato de seco como el tazón (de consomé) para la sopa son los mismos diseños que, por norma, se adoptaron en la década de los sesenta del siglo XX en todos los circuitos hospitalarios de Colombia; son económicos, reemplazables y no definen afecto alguno en su uso.

El carácter de la vajilla en su condición material, su color, su volumetría y la disposición del alimento determina —en gran medida— un percepto, el cual se refleja en dividendo económico. Las tipologías de diseño en los platos acentúan el valor afectivo del alimento e incrementan la sensación y la experiencia del comer. En esto el valor estético de los elementos comprueba la lógica de la sensibilidad (Deleuze, 2002), en la cual se genera un orden de sensaciones que motivan y conmueven al sujeto (figura 16).

Figura 16. Componentes básicos en la configuración de un almuerzo corriente

Nota. © 2018 Marcelo Meléndez.

De forma paralela a lo anterior, los alimentos conjugan el propio valor de lo sensible. Si bien los componentes en su valor orgánico son iguales, es la preparación y la presentación lo que los hace diferentes. Los almuerzos ejecutivos promedian costos en el orden de los COP 8500 a los COP 12 500, alternando todo tipo de estructuras compuestas bien sea en el tipo de vajilla o bien en el alimento seleccionado, de modo que se armoniza el diseño material con el concepto del plato preparado. Este principio gastronómico se contrapone a la noción de lo popular, pues dado el contexto de almuerzo corriente, se genera una serie de afectos en lo estético que procuran emular los esquemas de la alta cocina. En esto, los valores de tradición o identidad (Patiño, 2011) se ven supeditados a sensaciones instantáneas. Ejemplo de lo anterior es el plato de frijoles chinos, una fusión de frijol antioqueño con mechados de pechuga asada, el cual se presenta como legado de la típica bandeja paisa y se acompaña con tortillas de maíz (percepto mexicano) y guacamole (mexicano también) o chimichurri (percepto argentino).

Este aspecto del contexto material y la manera en que se visualiza el plato fija los flujos físicos de la comida y las determinantes económicas de qué se produce, cómo se oferta y dónde se consume. De otra parte, centra los aspectos simbólicos de los alimentos al moldear los hábitos y las preferencias alimenticias, así como lo que significa la comida para el que la consume. Goody (1995), desde lo anterior, refiere cómo, en general, las perspectivas materiales y la cultural como contexto son difíciles de distinguir porque ambas operan de forma simultánea y se modifican mutuamente.

Las opciones para un almuerzo ejecutivo deben basarse en la filosofía gastronómica del colombiano y el bogotano actual, el cual promedia una existencialidad dada en lo cotidiano, esto es, crear un ambiente a la manera casera: pan, sopa, proteína, harina, verdura, fruta, postre y bebida, todo en uno. En este esquema el menú ejecutivo debe suprimir preparaciones como el frito, las sudadas y las mazamoras. En cambio, justificado en el concepto de la comida sana, promueve lo afectivo en las recetas cuya preparación resignifica el percepto visual de «todo entra por los ojos».

Por su parte, para el caso del almuerzo corrientazo, sus componentes no deciden un protagonismo más allá de lo indispensable, como, por ejemplo, una presentación séptica. Sus precios oscilan entre los COP 1500 y los COP 5500 pesos. En este se valora el tener los alimentos dispuestos por condición culinaria y no por su razón gastronómica. Los alimentos son anticipados por cronograma semanal: el lunes sopa de colicero y carne asada, el martes sopa de pasta y principio de garbanzo, el miércoles sopa de plátano y sobrebarriga, el jueves mazamorra chiquita y pasta con albóndigas; los fines de semana se adopta desde lo entimemático presentaciones que aluden a la tradición y los valores populares, de modo que los platos promocionados son el ajiaco, el sancochito o el trifásico¹ y los huesitos de marrano sudado.

En su lectura descriptiva el almuerzo corrientazo cuida de sobremanera proporciones simétricas en cada alimento. La porción de arroz blanco se equipara en volumetría a la proporción de ensalada o carne, y en su totalidad estos cuidan

1 Véase el glosario.

una organización radial con el objeto de generar más unidad en su lectura visual (figuras 12 y 13). Es importante ocupar todo vacío del plato, el cual, como formato, debe comprobar lo lleno como totalidad. Se asocian gustos y afectos con cantidad en el comer, y lo que se come es sinónimo de bienestar.

En su carácter formal, el almuerzo ejecutivo bogotano propone un entorno objetual pleno de convenciones homogenizadas en una configuración de resignificación visual, y cuenta con referentes de semejanza frente a un contexto cosmopolita, lo que evidencia una adaptación de la comida y una morfología propia.

Por su parte, el corrientazo se define en su objetualidad por perceptos y afectos que lo hacen representativo de una condición humilde. Su caracterización morfológica provee al sujeto una percepción de su lugar en el orden social. En este aspecto, su práctica en Bogotá sirve para unificar a los que tienen preferencias similares.

Sintaxis visual del corrientazo

Los apuntes tomados durante el proceso de recolección de información (indagaciones en restaurantes y almorzaderos)² fueron tanto gráficos como reflexivos y, en ocasiones, narrativos: relatos de lo que pasaba y descripciones de lo que se ofrecía como plato, así como numerosos registros de datos espontáneos, no planeados (cabe aclarar que no todo el material que se recolectó se adjuntó en este trabajo, pues excedería los límites de formato). Lo recopilado se estableció en el sentido formal y morfológico de los elementos o alimentos que caracterizan su aspecto cognitivo y su composición, desde el orden visual como presentación objetual.

Estos datos se fundamentan en las reflexiones entre dichas relaciones a partir de la observación y la escucha del investigador, así como de la instancia que los suministró. Trazan en su razón la interpretación, primero, del sentido perceptual

2 *Almorzadero* es la palabra castiza del contexto antioqueño para designar el sitio informal en el que se toman los alimentos del medio día (argot del arriero paisa); asume igual connotación en Bogotá para los restaurantes atendidos por matronas o cocineras de familia que ofrecen el almuerzo corriente (Simón, 1986).

del plato en su sensación morfológica y, en segundo lugar, del contraste que desde el marco teórico establecieron las definiciones y discernimientos de los autores elegidos.

En conformidad con lo anterior se lograron las siguientes valoraciones: se develó con claridad que los discursos dados alrededor de la comida bogotana guardan un referente directo con las épocas de colonización. El corrientazo, en su valor más tradicional, detenta un imaginario de pobreza y asocia la condición de vida en un *habitus* de costumbres tradicionales de alimentación.

Con base en las referencias anteriores, se puede aseverar que la comida popular y tradicional en Bogotá conlleva una representación social de identidad significada en el poder local como bandera de homogeneidad, pues todo aquello que desde lo culinario o gastronómico designe algún legado se entiende como patrimonio cultural intangible, folklore y expresión popular (Long, 2003). Algo muy diferente en el caso del corrientazo, el cual designa representaciones obreras. Si bien el plato define un territorio característico en su condición objetual, no se admite como algo propio, ya que su devenir lo remite a la comida emergente de los indígenas. Esta pugna desde su representación social pone en duda su transmisión como manera de perdurar la imagen de nación.

En Bogotá, el circuito de restaurantes considerados de alta cocina ha involucrado menús y productos altamente procesados que venden una práctica antes rechazada y considerada campesina o popular. En esto, los restaurantes de comida tradicional han jugado un papel importante en la transformación del legado en la manera de proponer el alimento, su presentación y sus sentidos de memoria. Establecimientos como Andrés Carne de Res, Club Colombia, La Criolla, Leo & Cava, Casa Vieja y Portal de la Antigua, entre muchos otros, marcan el derrotero de la comida popular absorbida por prácticas elitistas.

Se ha generado un territorio de resignificación en el cual los supermercados han protagonizado ampliamente las objetualidades de un nuevo plato popular, de modo que desvirtúan la naturaleza que define desde lo contextual (cultura) cada objeto. En este sentido, existen alimentos típicos o tradicionales desde su entimema como estándares comerciales: concebidos precocidos o congelados listos para servir y que ostentan en su slogan los textos «tradicional» , «típico» , «lo

nuestro» o, sencillamente, «sabor colombiano». Por ejemplo, este es el caso del tamal tradicional tolimense congelado, los fríjoles con garra antioqueños enlatados, las arepas de maíz precocidas, los embutidos como chorizos y morcillas en tripas biodigeribles de glucosa y otros tantos alimentos que etiquetan como productos de tradición colombiana.

Como refuerzo a la morfología de la alta cocina, la industria editorial ha realizado recopilaciones sobre comida tradicional colombiana en producciones editoriales que, a su vez, utilizan como referentes bibliográficos las diferentes academias de cocina y gastronomía, muy en boga en las últimas décadas.

De forma paralela al *habitus* admitido como tradicional, significaciones de arraigo se exaltan y casi glorifican como símbolos, productos que representan el vínculo de la clase media y baja con lo popular. Buen ejemplo de esto es la empanada, la cual en la ciudad capitalina se ofrece como uno de los alimentos típicos y pleno de devenires en virtud de su categoría, hasta el punto de competir en su objetualidad con los *panzerotti* italianos y las empanadas argentinas. Habitualmente es muy económica y se acostumbra comer con ají o alguna salsa. Se da su entimema en la memoria colectiva y la tradición oral, pues su pasado se encumbra a la época en que los indígenas combinaban en bolsas de masa hechas de maíz una mezcla de garbanzos y pescado para después freírlas en manteca muy caliente. Durante la época colonial, en las fiestas y comilonas populares se celebraba con empanadas y chicha; se tiene la sospecha de que las hacían con las sobras de los banquetes de la nobleza.

Así como durante la Conquista, la Colonia y los primeros años de la constitución, en los lugares se definían existencialmente los individuos, actualmente la diferenciación por estratos se mantiene en Bogotá con igual objetivación, pues los barrios populares y de élite colindan, pero se definen en su interior perceptos de identidad propios. Ejemplo de ello son las zonas investidas en un entorno enmarcado de ideales culinarios de ciudad, los cuales promocionan una representación de identidad local: la Zona G, el parque de la 93, La Candelaria, o pueblos aledaños como Chía o La Calera son lugares de sociabilización de un ideal urbano que proponen un estado perfecto en su razón de experiencia y sensación, donde el bienestar físico, gastronómico y cultural es garantizado en infinidad de perceptos

ingeniosamente manipulados. Asunto paradójico es el contraste que representa lo popular, lo cual, en lo convenido desde lo teórico, se asocia con el bajo estrato y su imposibilidad de reconocimiento social (Marchán, 1987).

Dado lo anterior, la correlación gráfica y las correspondencias en su estructura morfológica se dieron como común denominador en los siguientes ingredientes para el corrientazo. De entrada se suele servir una sopa de arroz, crema de pollo, colicero, pasta o verduras; el plato fuerte lo componen un pocillo de arroz blanco volcado, carne de res, pollo o hígado, fritos o sudados según el día de menú, y lo acompaña un principio de fríjol cargamanto, lenteja o garbanzo, verdura picada que puede variar o combinarse por lechuga, tomate, cebolla blanca o torta de espinaca, un farináceo que consta de papa, yuca o plátano; pueden, según la carne, darse fritos o cocidos; como postre o sobremesa se provee una minúscula porción de dulce de guayaba, $\frac{1}{2}$ bocadillo veleño o una cucharada de arequipe hecho con harina de trigo, uchuvas en almíbar o cubitos de papaya; en la bebida se puede alternar el jugo de guayaba, tomate de árbol, limonada o jugo de mango, la gaseosa se da como opción si el comensal justifica el pago (cabe anotar que los jugos se presentan en vasos desechables de 11 oz).

Lectura iconológica

La vida, las cosas y los sujetos se componen de perceptos y afectos (Deleuze, 2002). Los afectos son diferentes a los perceptos, y el que provenga de una naturaleza diferente no decide que se comporten de manera diferente. No es posible admitir un afecto por sí solo y viceversa. Percepto y afecto son los elementos que proporcionan una base fundamental al objeto desde la posición de creador o de espectador (Deleuze, como se cita en Sloan, 2003). Para el almuerzo corrientazo se plantea una condición establecida: sabemos que el corrientazo es un plato popular y que representa un contexto humano, el cual ha permanecido en el tiempo y permanecerá solo en cuanto exista su práctica material.

En el valor del percepto, la palabra designa aquello que percibimos con los sentidos; en nuestro caso, percibimos el almuerzo y sus componentes como una

pintura, y lo hacemos con los ojos; luego, un percepto se presenta ante nuestros ojos, reconocemos un conjunto de elementos que por color, textura y organización no es comida, de modo que vemos el percepto del plato como conjunto, como un solo objeto. Tal apreciación, aun en la repetición del mismo plato y en razón a inscribirse en un espacio que sirve el mismo plato, genera en lo individual un percepto particular, de manera que podemos decir que es el objeto de la percepción, pero no el objeto mismo. Deleuze lo define como vivencia; un percepto vive, lo cual es una fuerza que presenta un orden de seres, los cuales, en interacción con el sujeto, viven un almuerzo.

El corrientazo como percepto lo constituyen a su vez muchos perceptos; es decir, el plato se compone de arroz, papa, ensalada, carne, sopa, postre y jugo. En este sentido, lo percibimos solo si accedemos a él percibiéndolo; lo evidenciamos porque es real y, al plato, en cuanto ser existente, le sucede lo mismo que al sujeto: deviene. El percepto de seco está pleno de perceptos que se corresponden y pertenecen. Es el arroz blanco volcado de un pocillo y no un arroz con pollo o arroz a la valenciana; es una sopa de colicero y no una sopa minestrone con pan de centeno; por tanto, un percepto identifica el ser como inmanente en su existencialidad, como un cuerpo propio. Son perceptos que componen un gran percepto y, en su conjunto, remiten a una identidad de sujeto y espacio.

El encuentro con un corrientazo es asistir a un devenir de sensaciones; por tanto, no se trata de racionalizar la experiencia, sino de hacer visibles perceptos que siempre han estado y han existido en el propio almuerzo. Lo nuevo no está en justificar la existencia del almuerzo, pues su razón material hace preeminente su naturaleza; se trata de convenir las sensaciones que no se debaten en la contextualidad de su práctica. En otras palabras, las cosas o elementos en el almuerzo no son, sino devienen. Existen porque hay un devenir constante: todo lo que percibimos en el plato —e incluso el sujeto mismo— están en constante devenir. Todo en el plato se mueve; en su aroma, color y forma se genera un movimiento que cautiva la sensación del existir.

Todo percepto deviene en un afecto: percibimos porque hemos sido afectados. Un afecto es el elemento que compone el devenir; el afecto es afección que va más allá del sujeto, hacia el devenir y, por tanto, modifica. Nuestro primer plato

o la entrada al corrientazo suele ser una sopa; al segundo lo llamamos «seco»; al dulce se le llama también postre y sentencia el final de la experiencia. Tal afecto no es un objeto; comprender estos elementos es generar una fuerza, una intensidad. En este sentido, en cuanto fuerza afecta al percepto. Así, se evocan y devienen las sopas por haber sido la forma más primitiva de comer y se consagran en cada plato las invocaciones indígenas como ritual y reverencia a los alimentos preparados: en el plato de seco los afectos de la carne concretan la reivindicación de un mestizaje, en su devenir santifican la violencia de la sangre. Así, percepto y afecto son metonímicos en el corrientazo, pues la sangre animal era reserva de los dioses en el universo indígena y se propone hoy como símbolo benéfico de vigor y enclasmiento social.

El afecto se consolida en cada corrientazo con perceptos escasos como dieta nutricional: yuca, plátano, papas y granos; satisfacen rápidamente el estómago y el ánimo, sensaciones inherentes a la práctica ritual. Las ensaladas, complemento forzado en el legado cultural y encomendado a resaltar sus propiedades digestivas, no devienen porque según se dice «eso de comer monte es sentir que no se come». Los afectos en el plato de almuerzo se devienen como potencial de vida que tienen una forma inseparable de la heredad que lo define en su percepto.

Bien sea el corrientazo o bien el ejecutivo, construyen un territorio simbólico, desde el afecto y el percepto; llámese figura, forma o apariencia. Recobra vida, es atendido por un sujeto (Bachelard, 1986) que se detiene ante él para olerlo y dejarlo hablar en sus propios términos. El almuerzo corriente en su devenir muestra y significa una reivindicación de lo objetual (Patiño, 2011), concede como objeto una experiencia de sensaciones de lugares comunes y no menos reveladores; conlleva, en fin, el plato corriente de comida una carga de tradición, ritualidad y costumbres.

Postre ~ Resultados

*Se le ofrece postre de tres leches, brevas con panela y cuajadita de arroz...
la milhoja es costo aparte, lo mismo que el brazo de reina.*

Menú restaurante y cafetería El Corrientazo,
Dg. 16 N.º 16-98

En conformidad con el planteamiento del estudio y en correspondencia con la pregunta y las subpreguntas de investigación, se evidenció que la representación social y el nivel de enclasmiento en el plato popular corrientazo resumen e identifican una carga cultural procurada por su heredad y transmisión oral, lo cual determina su carácter iconográfico en el contexto bogotano.

Desde lo anterior, y según los antecedentes, el marco teórico y el contraste de autores, los hábitos alimenticios en el plato se disponen como componentes preiconográficos que constituyen un espacio en el que la tradición y la innovación tienen la misma importancia. Allí el presente y el pasado se entrelazan para satisfacer la necesidad del momento en término de devenir, de modo que provocan mediaciones simbólicas para la elaboración de una práctica cotidiana.

La práctica alimentaria en el plato popular bogotano como tal es, desde lo iconográfico, la suma de la influencia cultural de colonizadores e inmigrantes que, incorporados a la cultura local, originaron una cocina diversificada. En este punto es importante resaltar que tal providencia no inscribe un valor de identidad culinaria o gastronómica en el contexto actual de Bogotá, pues como tal, sus perceptos y afectos otorgan al corrientazo un universo pleno de experiencia y representaciones. Su conjunto alude a devenires que rememoran los entimemas de lo cotidiano

en el comer, el hábito y la heredad, y no el evento elitista de la comida; de ahí que no se lo defina como un plato emblemático.

Bien sea en su significación o bien en su configuración formal, el corrientazo representa la transferencia de una memoria, sus productos y su preparación. Así, desde su contexto visual y, por ende, estético, lo confrontan y —en ocasiones— opacan una docena o más de recetas que, si bien son de indiscutible calidad gastronómica, no constituyen una iconografía completa de la cocina bogotana. Por consiguiente, puede darse por sentado que el plato bogotano no existe en su referente de memoria o identidad, así como tampoco puede ser designado como una herencia cultural propiamente dicha. El plato es posible desde sus objetualidades mismas, de su devenir y su estructura icónica, lo cual no es hablar de lo distintivo del plato, sino de lo reflexivo de las cargas regionales, sentido desde el cual se consagra lo popular (Cardona, 2008).

Desde su valor preiconográfico y dada la premisa del párrafo anterior, se puede constatar que la herencia de la comida en Colombia cuenta con un variado inventario regional de recetas, desde la presentación de carnes y adobos, la preparación de sopas y caldos, hasta la elaboración casi vernácula de pasteles, colaciones, bollos y empanadas con primordiales diferencias en masas, cocidos y rellenos; desde la variedad de tamales y envueltos glorificados como identidad nacional, hasta las bebidas más atávicas como, por ejemplo, los petos, las mazamorras, las horchatas, las chichas, las cervezas y los guarapos, cuyas versiones morfológicas reivindican en su tradición oral y material con artes propias de preparación, en las que la receta —a modo de *performance*— se da plena de ritualidad. Con lo anterior, sentidos del percepto y el afecto precisan el reconocimiento de cada plato y su variedad de configuración estética en la evocación de un origen primario (Deleuze, 2002).

Así pues, percepto y afecto no están movidos por el descubrimiento de las razones específicas, bien sea la historia o bien un distintivo en el tiempo, que pueden provocar un imaginario, una idea o un fenómeno de identidad, dando así cabida a lo emocional. Percepto y afecto en el corrientazo omiten el aspecto formal de las cosas para concentrarse en su pureza material; correlación que, desde Deleuze y Guattari (1994), afianza en tal pureza el valor estético al establecer su mayor

significado y sentido. De este modo, son aspectos que exponen el plato popular como una relación definitiva y permanente en el espacio y en el tiempo.

El corrientazo aparece iconológicamente como evidencia constitutiva de las relaciones sociales; y las formas preicónicas en las que se expresa se pueden tomar como indicadoras de la diversidad cultural que existe en la ciudad. Esto, si se tiene en cuenta que, como señala Mejía (2000, p. 87), «lo que concesionamos como comida y el propio acto del comer es inherente a un cuerpo real e individual de materiales históricamente provenientes». En este sentido, se dispone una serie de especificidades que conforman el comportamiento del comer bogotano, una generalización que podemos, como sugieren Mejía (2000) y Cardona (2008), considerar pertinente al tomar el comportamiento relativo a la alimentación como medio revelador de una cultura. En consecuencia, junto con Palacios (1987) podemos aseverar que el individuo se alimenta de acuerdo con la sociedad que lo inscribe.

En su valor icónico, el corrientazo y su condición significante define, a modo de cultura regional, las opciones sobre lo que es alimento y las contravenciones al cómo se debe comer, con lo cual dicha cultura logra distinguirse de otros grupos humanos. De esta manera, al concebir —como lo hacen Cardona (2008) y Goody (1995)— la continuidad, la preservación, la elaboración, la presentación y el consumo de alimentos como procesos de construcción social, estos envuelven mediaciones de prácticas y significados en los que el valor objetual y material de la comida sirve para reafirmar contornos de representación. De hecho, lo hace de forma radical: «define espacios y tiempos entre descendencias y sus generaciones; entre clases, etnias y pueblos» (Mejía, 2000, p. 76).

Lo iconológico, su iconicidad y los valores afectivos disponen este plato popular en su contexto de ciudad como significado cultural, de modo tal que su receta (aspecto formal) se hereda y adapta como signo social; su presentación y tipología en los utensilios y los elementos materiales que lo complementan (bien sea la mesa, las vajillas o bien el espacio arquitectónico), así como lo corresponden con mecanismos de sociabilidad a través de los cuales se legitima y comprueba su práctica en cuanto acto estético del comer en una tradición, sentido que, en palabras de Bourdieu (1988), establece la esencia natural del sujeto en un entorno material.

El «corrientazo»: iconografía del almuerzo popular bogotano

Es posible, entonces, determinar que las relaciones entre comida y cultura, afectos y perceptos, alimentación e iconicidad son, en su reflexión o apreciación, expresiones y manifestaciones que reconocen el patrimonio de un sujeto; asimismo, que sus prácticas, objetos y heredad componen la acción histórica perpetuada de una comunidad como grupo social.

A modo de reflexión

El análisis de la comida es relativamente heterodoxo en cuanto al objeto de estudio. Este es precisamente el caso de esta investigación, la cual se define en términos temáticos y no disciplinarios. Dado que la comida abarca una gran cantidad de ámbitos de la actividad humana, los estudios sobre la alimentación, por lo general, se han establecido desde una perspectiva interdisciplinaria. No obstante, en alguna u otra medida, aunque actualmente existen debates sobre el estudio iconográfico e iconológico en los contextos visuales, es importante reconocer que estos dos aspectos (el formal y el contextual) son de suma importancia para el análisis de los sentidos perceptuales en el diseño y en el arte; así, debe entenderse que todo valor de lo visual se propone paralelo a su contexto y conlleva lecturas gráficas de manera tácita.

De igual forma, siguiendo a autores como Curtin y Heldke (1992), Olivas (2003) y Palacios (1987), cabe reafirmar que la comida se propone como un marcador social, en el cual la conjunción objetual y estética de un plato expone tanto la pertenencia a un grupo como indica justificaciones para la homogeneidad. Esto es, en palabras de Goody (1995), «la circunstancia en que un grupo socialmente definido elige de manera diferencial lo que se puede o no comer, condiciona el saber y transmisión de su práctica en la continuidad de un hábito» (p. 58); a lo cual, la

dinámica social del comer, que involucra lo estético como significado, determina no solo el valor de representación, sino también su condición social.

De esa forma, las prácticas alimentarias entre grupos sociales definidos acaban por validar estereotipos que se manifiestan en estéticas de la forma. Ejemplo de esto es entender cómo el plato corrientazo es sinónimo de no tener dinero en el bolsillo o, desde su condición entimemática, es el almuerzo que identifica a secretarías, oficinistas y obreros; contextos estos despectivos y muy alejados de su contexto popular.

Sin embargo, no siempre los rasgos distintivos de un objeto en su percepción negativa deben establecerlo como tal; muy por el contrario (como lo plantea Benjamin, 1973), su contraste puede argumentar la particularidad frente a lo genérico. Esto en razón a que toda homogenización de una manifestación acentúa la segmentación de aquello que le es contrario o negativo por comparación; es una manera, cita el autor, de reafirmar lo local y lo individual, lo cual es el caso de las zonas en el norte de la capital bogotana, pues su homogenización culinaria de alta escuela gastronómica le ha dado a las zonas del centro y del sur más protagonismo en el contexto de las comidas populares, así como a los puestos de comida callejeros.

En consecuencia, la presentación de un plato de comida alude, en sí mismo, a ingredientes que desde lo material disponen simbolizaciones en expresión de cultura, valores y estética, y determina la manera en que la comida se exhibe de forma concreta, se lleva a la mesa y se sirve a los consumidores. Lo anterior, en cuanto marco iconográfico, define el hábito de una práctica, reflexionada en un propio contexto, pues es desde lo objetual (es decir, desde lo icónico) que el concepto de prácticas del alimento ofrece desde lo sensitivo afectos y perceptos en el modo de preparación y el *performance* del comer. De ahí que se incluyan condicionantes por los que los sujetos circunscriben actitudes sobre la comida, tabúes y hábitos, así como los sistemas en que se realizan las distintas mediaciones sociales, y establecen así al interior de los grupos significaciones de una cultura material asociada con la comida. De esta manera, todo lo objetual se hace connotativo en la concepción de la comida y de la práctica como alimentación.

Asimismo, los autores referenciados en este estudio han dispuesto el sujeto como ente transformador de las creencias y las prácticas en relación con otros,

siendo desde lo emblemático y representativo que el corrientazo manifiesta la construcción del sujeto y su cultura en el contexto bogotano. Retomando a Deleuze (2000), «todo objeto es una confrontación de perceptos y afectos en un constante devenir; pensamiento donde todo lo material es efecto de la vida misma» (p. 123).

Sin embargo, queda en duda si existe una culinaria propiamente bogotana, dado que lo dispuesto como típico o tradicional se encuentra definido por el origen de los alimentos y no por su transformación. Así, la manera en que se apropian, fusionan y preparan los platos ha constituido un nuevo entimema homogenizado de la comida en nuestro entorno capitalino.

El marco teórico y metodológico propuesto aquí abre un amplio abanico de posibilidades para estudios concernientes a todo aquello que constituye el campo de la dramaturgia visual, al establecer referentes desde lo culinario en los que los sentidos de lo abstracto, bien sea el caso de las tipologías o bien el de los caracteres morfológicos de la comida, condicionan expresiones que sitúan al sujeto en contextos de analogías visuales, herramienta fundamental en la estructura de campañas publicitarias y de diseños gráficos.

Referencias

- Bourdieu, P. (1988). *Cosas dichas*. Gedisa: Buenos Aires.
- Cardona, L. (2008). *Banalidades de la comida colombiana*. (Tesis no publicada). Pontificia Universidad Javeriana, Bogotá.
- Castiñeiras, A. M. (1998). *Introducción al método iconográfico*. Barcelona: Ariel.
- Castoriadis, C. (1997). *El mundo fragmentado*. Buenos Aires: Altamira.
- Cordovez, C. (2004). *Bailes, fiestas y espectáculos en Bogotá*. Bogotá: Instituto Distrital de Cultura y Turismo.
- Curtin, D., & Heldke, L. (1992). *Comiendo y cocinando*. Caracas: La Nacional.
- Deleuze, G. (2002). *Francis Bacon: lógica de la sensación*. Madrid: Arena Libros.
- Deleuze, G., & Guattari, F. (1994). *Mil Mesetas*. Barcelona: Anagrama.
- Domicó, J., & Hoyos, J. (2002). *Janyama: un aprendiz de jaibaná*. Medellín: Editorial Universidad de Antioquia
- Eco, U. (1990). *Los límites de la interpretación*. Caracas: Equinoccio.
- Farina, C. (2013). Arte, cuerpo y subjetividad: experiencia estética y pedagógica. *Educación física y ciencia*, 8, 51-61.
- Franco, S. M. (2010). Aportes de la sociología al estudio de la alimentación familiar. *Revista Luna Azul*, 31,139-155.

El «corrientazo»: iconografía del almuerzo popular bogotano

- Goody, J. (1995). *Cocina, cuisine y clase: estudio de sociología comparada*. Barcelona: Gedisa.
- Hernández, G. (1978). *De los chibchas a la Colonia y a la República*. Bogotá: Ediciones internacionales.
- Hernández, R., Fernández, C. & Baptista, P. (1998). *Metodología de la investigación*. (2ª ed.). Ciudad de México: McGraw Hill.
- Long, J. (2003). *Conquista y comida: consecuencias del encuentro de dos mundos*. Ciudad de México: Universidad Nacional Autónoma de México.
- Marchán, S. (1987). *La estética de la cultura moderna: de la ilustración a la crisis del estructuralismo*. España: Alianza.
- Mariscal, R. (2002). *Conocer el método iconográfico e iconológico*. Recuperado desde <https://extensionuniversitariaute.files.wordpress.com/2013/09/conceptos-de-iconografia.pdf>
- Mejía, G. R. (2000). *Los años del cambio: historia urbana de Bogotá 1820-1910* (2ª ed.). Bogotá: Pontificia Universidad Javeriana.
- Moles, A. (1972). *Teoría de los objetos*. Barcelona: Gustavo Gili.
- Montecinos, H. (1996). *Del pensamiento mágico al posmoderno: visión del pensamiento desde su origen primitivo a su condición contemporánea*. Valparaíso: Pluma y Pincel.
- Montemayor, C. (1996). *El cuento indígena de tradición oral: notas sobre sus fuentes y clasificaciones*. Ciudad de México: Centro de Investigaciones y Estudios Superiores en Antropología Social, Instituto Oaxaqueño de las Culturas.
- Moragas, M., de (1980). *Semiótica y comunicación de masas*. Barcelona: Península.
- Newark, Q. (2002). *¿Qué es el diseño gráfico?* Caracas: Gustavo Gili.
- Olivas, R. (2003). *La cocina en el Virreinato del Perú*. Lima: Universidad de San Martín de Porres.
- Ong, W. (1987). *Oralidad y escritura: la tecnología de la palabra*. Ciudad de México: Fondo de Cultura Económica.
- Ortiz, M. (2009, julio-diciembre). Mercado público, tiendas de trato y ventas ambulantes. Centro de provisión urbana de Bogotá en la primera mitad del siglo

- XIX. *Cuadernos de Curaduría*, 9. Recuperado desde <http://www.museonacional.gov.co/Publicaciones/cuadernos-de-curaduria/Paginas/default.aspx>
- Oviedo, G. (1995). *Sumario de la natural historia de las indias*. Bogotá: Instituto Caro y Cuervo.
- Palacios, M. F. (1987). *Sabor y saber de la lengua*. Caracas: Monte Ávila.
- Panofsky, E. (1999). *Iconografía e iconicidad del arte*. Madrid: Taurus.
- Panofsky, E. (2002). *Estudios sobre iconología*. Madrid: Alianza.
- Patiño, V. (2011). *Historia de la cultura material de la América Equinoccial. Tomo I: alimentación y alimentos*. Bogotá: Instituto Caro y Cuervo.
- Real academia Española y Asociación de Academias de la Lengua Española. (2014). *Diccionario de la lengua Lengua española Española* (23ª ed.). Madrid: Espasa.
- Rodríguez, A. (1994). *América Latina: tierra de contrastes*. Puerto Rico: Santillana.
- Romero, M. (1990). *Bogotá en los viajeros extranjeros del siglo XIX*. Bogotá: Villegas Editores.
- Sánchez E. & Sánchez C. E. (2012). *Paseo de olla: recetas de las cocinas regionales de Colombia*. Bogotá: Ministerio de Cultura.
- Schiller, F. (1999). *Cartas sobre la educación estética del hombre*. España: Anthropos.
- Simón, P. (1986). *Fray Pedro Simón y su vocabulario de americanismos*. Bogotá: Instituto Caro y Cuervo.
- Sloan, D. (2003). *Gastronomía, restaurantes y comportamiento del consumidor*. Brasilia: Manole, Barueri, SP.
- Stano, S. (2012). La comida del otro: una mirada semiótica sobre la traducción del código alimentario. *Memorias del VII Congreso Venezolano Internacional de Semiótica «Cotidianidad, Educación y Comunicación»*, realizado en Maracaibo (Zulia, Venezuela), del 18 al 21 de julio de 2012.
- Tamayo, R. (2007). Resistir a la vida: anorexia y supresión del organismo. En *Biopolítica y formas de vida* (pp. 231-248). Bogotá: Pontificia Universidad Javeriana.
- Vilar, G. (2010). *Desartización: paradojas del arte sin fin*. Barcelona: Eusal.

Glosario¹

Ajiaco: plato de sopa representativo de la ciudad de Bogotá. Si bien se encuentra en otras regiones, el que goza de mayor reconocimiento es el de la capital colombiana. Se caracteriza por la combinación de tres tipos de papa, pollo, mazorca y guascas. Además, en su presentación y sabor destaca la crema de leche y alcaparras.

Almuerzo corriente: consta de tres partes: sopa, seco y sobremesa. La sopa generalmente es de vegetales y se le agrega cilantro; el seco se compone de papas, arroz blanco, una proteína, sea carne o huevo, complementada con ensalada de verduras. La sobremesa es jugo de fruta en temporada, agua de panela o limonada.

Arepa: alimento de origen precolombino de Colombia y Venezuela, hecho a base de masa de maíz seco molido o de harina de maíz precocida, de forma circular y aplanada. Se consume de manera tradicional en las cocinas de todas las regiones colombianas.

¹ Todas las definiciones están basadas en Sánchez y Sánchez (2012).

El «corrientazo»: iconografía del almuerzo popular bogotano

Guarapo: bebida fermentada de panela o cáscara de piña; tradicionalmente se obtiene agregando los residuos del proceso a través del cual se elabora la panela que, combinados con levaduras, transforman el azúcar en alcohol.

Diabolines: corresponde a una combinación de yuca, queso, leche y mantequilla, que mezclados con huevos y sal se amasan. Pueden ser cocinados al vapor, horneados o fritos. Pueden ser acompañantes de platos tradicionales en la costa pacífica y atlántica, mientras que en las zonas del interior del país se ofrecen como onces o mediasnueves junto con chocolate.

Fritanga: plato compuesto que se consume en buena parte de la región andina y hace parte de las cocinas populares de la ciudad de Bogotá. Es la mezcla de cortes con carne de cerdo, vísceras de res y embutidos que se fríen juntos y se sirven acompañados de papas saladas o criolla y plátanos, todo presentado en un canasto de mimbre o bandeja de barro o sobre una hoja de papel periódico. Con la fritanga es tradición beber refajo, cerveza o gaseosa.

Hogao: combinación de picados muy pequeños de tomate maduro, cebolla cabezona y larga, especias, aceite y condimentos, el cual se emplea para sazonar diversos platos; caliente se presenta como guiso y frío como ensalada acompañante de tubérculos y frituras.

Mazamorra chiquita: la sopa más representativa de la región andina colombiana. Incorpora en su preparación todos los productos cultivados en las huertas campesinas.

Mediasnueves: término para definir el consumo de alimentos a la media mañana. Puede constar de café con leche, una bebida fría de avena o jugo de frutas, acompañado con algún tipo de pan.

Mute: plato de sopa representativo de los departamentos de los santanderes. Consta de una mixtura de diferentes carnes, entre las que no pueden faltar el callo de res o mondongo, y la mano o pata de res, el que se combina con maíz blanco trillado, garbanzos, papas, ahuyama y el imprescindible hogao.

Puchero santafereño: debe su nombre al recipiente en que tradicionalmente se prepara, un aporte de los utensilios llegados de España durante la Conquista y reafirmado en la Colonia. Se trata de un guiso que combina carnes de res, cerdo y pollo con tubérculos. Su presentación se caracteriza sirviendo en un plato los cocidos y aparte el caldo en el que se cocinaron.

Refajo: bebida de sobremesa que acompaña las comidas, especialmente la de platos asados en toda la región andina. Se obtiene mezclando cerveza con gaseosa de cola en igual proporción.

Sancocho trifásico: designa su nombre por tener entre sus ingredientes tres carnes diferentes: res, cerdo y pollo. Cabe anotar que también existen los llamados *cuadrafásicos*, a los que se les incorpora tipos de pescado o menudencias.

Tamal: mezcla que se prepara con masa de harina de maíz sancochado, aliñada con manteca de cerdo, ajo y cebolla. Con ella se configura el cubierto de un relleno que acoge en su seno garbanzos, cebolla, carne de cerdo o de gallina y algo de tocino, todo envuelto en hojas de plátano, las cuales se amarran con cabuya de fique antes de ponerse a cocinar.

**Esta obra se terminó de imprimir en diciembre de 2018
con tipo Cormorant con punto 12/17,8, Nunito y Akzidenz
sobre papel Bond de 90 gramos
en Imagen editorial Impresores S. A. S.
Bogotá, D. C., Colombia**

—¿Buenas vecinal, ¿hoy qué tenemos de corrientazo?

—Tenemos sopita de arroz con alverja y papita; de seco carnecita guisada en cebolla; principio de ahuyama y pepino o espagueti si quiere; también tenemos plátano hartón o maduro con queso. Usted verá..., eso sí, todo bien rico. De sobremesa le tengo juguito de guayaba o limonada natural.

—Vecina, ¿será que usted me puede cambiar la sopita por un güevito?

Si bien la palabra «corrientazo» puede ser definida como la descarga eléctrica en el cuerpo de una persona o de un animal, en el argot bogotano es la manera de salvar un almuerzo sin apuros económicos y, a su vez, representa los estados simbólicos que garantizan un aporte esencial y reflexivo sobre lo que somos y cómo vivimos en la ciudad.

El lector disfrutará en este libro, si cabe la apreciación, de un menú investigativo, en el que el fenómeno del análisis visual y objetual de un plato de alimento popular se reconoce cómo concepto de diseño, manifestando estructuras que permiten realizar aproximaciones a los discursos retóricos como soporte a la herencia cultural, lo que vincula toda significación desde el afecto y el estado del sujeto con su entorno y su referencia.

ISBN: 978-958-9020-13-5



9 789589 020135