

Hijos de nuestra época: el “pollo frito”, identidad, comunidad y globalización

Children of our time: the “fried chicken”, identity, community and globalization

MARTÍN TORRES QUEZADA
Universidad Iberoamericana
Ciudad de México, México

martintorres131@gmail.com

Artículo de investigación

Recepción: 07 de enero de 2020

Aceptación: 27 de marzo de 2020

Como citar este artículo

Torres, M. (2019). Hijos de nuestra época: el “pollo frito”, identidad, comunidad y globalización. *Sosquua* 1(2), pp. 65-86. Recuperado a partir de: <http://cipres.sanmateo.edu.co/index.php/sosquua>

Resumen:

El artículo utiliza un episodio de la serie Ugly Delicious (de plataforma en *streaming*) para analizar las implicaciones de la relación de las personas con el alimento, en específico, con el pollo frito. Las entrevistas elaboradas se conectan con puntos de vista filosóficos, sociológicos y antropológicos para pensar esta relación desde un lugar de enunciación contemporáneo. Además, se discuten las ideas de cultura, tradición, cotidianidad y memoria respecto a la identidad personal y colectiva de los seres humanos. Finalmente, analiza los diálogos del episodio como una narrativa determinada por el formato conceptual y las condiciones materiales del mismo.

Palabras Clave: pollo frito; identidad; mercado; consumidor; gastronomía.

Abstrac:

The article uses an episode from Ugly Delicious, a series on a streaming platform. to analyze the implications of people's relationship with food, specifically, with fried chicken. The interviews that are carried out in the episode are connected with philosophical, sociological and anthropological points of view to think about this relationship from a contemporary locus. In addition, the ideas of culture, tradition, daily life and memory, regarding the personal and collective identity of human beings, are discussed when analyzing the dialogues of the episode as narrative determined by its conceptual format and material conditions.

Key words: Fried chicken; ugly delicious; identity; market; consumer; gastronomy.

"OH WEE! I just heard the magic word: chicken. Go on ahead and order you a big bucket, nigga, and take a bite... you, black motherfucker".
The Nigger Pixie, Dave Chapelle. Haggins (2009).

Introducción

La relación con la comida está marcada por una retroalimentación inevitable. La alteridad es la pregunta por la identidad y viceversa. En la alimentación subyace aquello que une a todos los seres vivos: la existencia complementa el cese de la misma. Es este límite, desdoblado varias veces, en donde se juegan todos los factores que constituyen nuestra cotidianidad. A través del episodio número seis (6) "Pollo Frito"¹ de la primera temporada de la serie *Ugly Delicious*, "Pollo Frito" (2018) se revisarán algunas reflexiones acerca del papel que la alimentación, el pollo frito en concreto, tiene en la sociedad contemporánea y globalizada, y sobre cómo se tejen entre sí el sujeto, la comunidad, la tradición y la cultura con la identidad de algunas poblaciones determinadas a través de su forma de prepararlo.

Aperitivo: Referente conceptual

A través de la mirada antropológica y sociológica de algunos autores, se revisan algunos conceptos dentro de sus propios marcos teóricos, es decir, no se sigue ninguna línea genealógica de forma marcada. Por el contrario, se coloca en discusión con el episodio para explicar que la gastronomía, como un elemento inherente en la cotidianidad, forma parte de quiénes somos y de cómo nos relacionamos con los demás.

Por ejemplo, Claude Lévi-Strauss y Jaques Derrida aportan un marco funcional para comprender las características principales del platillo como tal: el pollo como carne para el consumo humano y lo frito en aceite como preparación principal, susceptible a problematizar hasta la noción de "cultura". Asimismo, se utilizarán las ideas de Franz Fanon alrededor de lo que implica el ser negro, en cuanto a un grupo racial colonizado y esclavizado. Además, los estudios de Monique Taylor sobre lo que constituye *soul food* son reveladores respecto a la percepción de la comida, como una forma de resistencia presente en los tránsitos humanos. Por otro lado, las nociones de Steven Shapin permiten ligar al alimento con la identidad y el mercado.

En adición a esto, se toma lo dicho en las entrevistas del episodio como una forma cotidiana de conocer y discutir los puntos de personas vinculadas con la gastronomía y la cocina de autor acerca de los temas abordados. No obstante, el análisis no se limita solamente al contenido del capítulo, también vuelve la mirada a la existencia del mismo, a sus condiciones pragmáticas particulares, propias del siglo XXI.

¹Todas las traducciones están tomadas de la opción de subtítulos de la plataforma. La mayoría de los diálogos están en inglés.

Entrada: Contexto de análisis

El episodio cuenta con una introducción y cinco (5) partes: “*Mithology*”, “*Deconstruction*”, “*Stereotypes*”, “*Reconstruction*” y “*Transformation*”. Además, existen intermedios, en un contexto de sobremesa, en los que el anfitrión y cocinero David Chang conversa con David Simon (creador de la serie de televisión *Treme*), Lolis Eric Elie (escritor culinario, activista) y Nina Compton (cocinera). Chang entrevista y comparte la mesa con otros cocineros y personas mediáticas mientras discuten el impacto cultural del pollo frito y parte de su historia en algunas comunidades de Estados Unidos, Japón, China y Corea del Sur.

Esto permite entender al pollo frito dentro de la lógica de la globalización, que también es la lógica de la afectación entre grupos humanos, de sus tránsitos y establecimientos en la tierra, de sus tradiciones. Por lo tanto, también se asocia con la construcción de una idea cambiante acerca de quiénes se reconocen miembros de una comunidad, quiénes comparten rituales cotidianos y una narrativa de quiénes son, que se cuenta constantemente, como la del alimento.

La mayoría de presentaciones en las que se consume el platillo, dentro del episodio, son variantes del mismo principio: el pollo empaquetado se despedaza, se condimenta y se fríe en aceite hirviendo. Su cualidad de frito, aparte de ser una categoría inestable en sí misma –cada sociedad entiende estos términos de manera distinta–, está atravesada por varios ejes transversales.

Como un primer acercamiento, se pueden utilizar las palabras de Claude Lévi-Strauss (2012) acerca de lo frito, para empezar a explicar por qué lo consumimos de esa manera, teniendo en cuenta constantes resignificaciones culturales e históricas. Cuando se remite a su triángulo culinario (con vértices en lo cocido, lo crudo y lo podrido), propone expandirlo a un tetraedro que incluya el aceite:

Lo cocinado a la parrilla seguirá en el ápice, pero, en la arista que junta lo ahumado y lo frito, habrá que poner en medio lo asado al horno (con adición de materia grasa) que se opone a lo asado en el asador (sin tal adición). Asimismo, sobre la arista que va de lo frito a lo hervido, se inscribirá la cocción por estofado (en un fondo de agua y de materia grasa), opuesta a la cocción al vapor (sin materia grasa y a distancia del fondo de agua, así como lo asado en horno (con fondo de materia grasa y sin agua). (Lévi-Strauss, 2012, p. 431)

La preparación del pollo frito –la mediación técnica que implica– lo coloca del lado de los acontecimientos humanos que configuran culturalmente distintas

sociedades y su forma de verse. A partir de varias innovaciones tecnológicas, se puede disponer fácilmente de pollo tratado para el consumo y en distintos puntos del proceso de preparación: desde pollos parados, desplumados o presas despellejadas y filetes, hasta masas uniformes de carne, cartílago, patas y picos; preparado, precocido, congelado, etc.

En ese marco, el pollo es considerado un alimento, no solamente un sujeto. Por lo tanto, su consumo se justifica por vías gastronómicas, no éticas u ontológicas, aunque, como se ha visto, no se reduce solamente a las unas ni se desentiende de las otras. Al respecto, Jaques Derrida (2005) resume en la entrevista *"Hay que comer" o el cálculo del sujeto*:

La cuestión no es tanto saber si es "bueno" o está "bien" "comer" al otro, y a cuál otro. Lo comemos de todas maneras y nos dejamos comer por él. Las culturas llamadas no antropófagas practican la antropofagia simbólica y lo mismo construyen lo más elevado de su *socius*, incluso la sublimidad de su moral, de su política y de su derecho, sobre esta antropofagia. (p. 22)

La comunidad se conforma de varias aristas, de incontables procesos que toman lugar en todas las categorías que la componen, aunque no siempre se extienden a otros elementos de la totalidad. Es decir, existen vínculos distintos dentro de las conexiones que los seres humanos establecen con los animales, con las plantas o los objetos. Los animales que se crían para consumo humano están en el límite de quién consideramos un otro y de qué consideramos lo otro.

En cuanto al episodio, cabe notar que pertenece a las variaciones comunicacionales de la amalgama entre las corporaciones y la industria del entretenimiento. Netflix³ es, desde la perspectiva de quien lo consume, una plataforma de acceso ilimitado a productos documentales por internet. Al igual que todo lo que nos constituye, tanto a nivel biológico como a la creación de significado, esos productos están ligados con nuestra percepción propia; nos permiten ejercer un punto de vista inevitable frente a lo que nos rodea.

Ugly Delicious es una serie desarrollada alrededor de la idea de que la comida es parte de una tradición cultural ligada a la herencia, lo que está afuera de lo considerado común. Como un entretrejo de significados procesados por nuestros sentidos y nuestras mentes, el alimento se vuelve un eje extremadamente relevan-

³Una empresa audiovisual, fundada en 1997, que se maneja por medio de transmisiones vía internet. Sus usuarios pagan por una membresía mensual y tienen acceso a series, documentales y películas ilimitadas.

te en la construcción de la identidad. Lo común es lo que nos une a la comunidad, lo que nos forma como seres capaces de la vida entre otros.

El hecho de que se transmita por una plataforma de pago en internet es tan solo el resultado de los procesos que han configurado una nueva época en el consumo de las personas. La tradición se vuelve maleable; podemos configurar nuestras identidades a través de lo que consumimos. Esto se traduce no solo en lo que vemos en los medios de comunicación, sino en todo lo que experimentamos y recordamos dentro de la cotidianidad.

Este cotidiano es inherente a nuestra experimentación de consciencia propia y a nuestra sensorialidad, creamos significados y los repetimos hasta la familiaridad. Lo ligamos a lo que nos gusta y a lo que nos desagrada, lo que nos intriga, lo que nos cuestiona; a cualquier valoración graduada, también dentro de nuestra perspectiva semántica propia, colectiva y cultural.

Por lo tanto, la existencia del episodio mismo es una prueba de que ese es un conocimiento extrapolable. Es un punto en común, un esquema que varía sus trayectorias y sus lecturas. Todo cuanto podemos asimilar desencadena una respuesta inmediata en nosotros, nos pone en contacto con lo otro; lo vuelve el otro. Como resultado paradójico, somos lo que no somos, y viceversa.

Estos mismos significados se aplican en varios niveles del relato que experimentamos como nuestra identidad. La diferencia está en que, como productos, son accesibles tan solo a una parte de la población y, en sí mismos, son resultado de una subjetividad fijada dentro de lo documental: una narración colectiva y de difusión a gran escala; el internet como un consumo cultural.

Las personas que intervienen en el episodio, como entrevistados o entrevistadores, en su mayoría, cocineros, personas relacionadas a los medios de comunicación, dueños de restaurantes y escritores; forman parte de un sector de la población que da cuenta de un conocimiento especializado sobre la preparación, comercialización y consumo de pollo frito. Al estar en constante contacto con la comida, constituyen un lugar de enunciación determinado dentro de la misma cultura del consumo respecto a cómo lidiamos con ese alimento. Si bien no es una perspectiva generalizada y está condicionada al acceso a ciertos medios de producción, permite desmenuzar las relaciones que ocupan a este artículo.

El pollo frito complejiza las dinámicas de las que forma parte por varios ejes transversales, abarcados desde el mercado, la industria, la expresión (ligada a la iden-

tividad y a la tradición), la opresión (ligada a la estandarización y la invisibilización) y los medios de comunicación (ligados a la representación). Todas estas son variaciones culturales de un esquema de identidad y de percepción del otro, a través de los medios de comunicación, el comercio y el valor documental de los objetos y consumos cotidianos.

En el artículo *Introduction. Food history and identity: Food and eating practices as elements of cultural heritage, identity and social creativity*, Anda Georgiana Becuț y Kàtia Lurbe i Puerto (2017) se dirigen al asunto de la complejidad social que implica el estudio de las comunidades y su conexión con el alimento: “As the History of humanity is above all a composition of histories of movements and mobility, the travels of cuisines, food products and technologies have entailed transformative processes impacting local cultures, consumer tastes, regional economies and political developments⁴” (Becuț; Lurbe i Puerto, 2017, p. 2).

Es decir, las trayectorias recorridas por la alimentación como una práctica social generan ramificaciones que se contemplan diacrónicamente. La identidad está inscrita dentro de ello porque también es móvil y se modifica de forma constante en el cotidiano, como una sucesión de recuerdos que nos indica quiénes somos, cómo nos relacionamos y conformamos mediante la abstracción de lo otro.

En el primer intermedio del episodio, David Simons centra el consumo de pollo dentro de la ontología cuando dice: “De todos los animales que consumes, el pollo parece haber sido creado para comerse” (Neville, et al., 2018), a lo que Compton agrega: “Es algo universal, es accesible, rápido, fácil y barato” (Neville, et al., 2018). Comer carne del pollo implica un estadio anterior a comer pollo frito.

En el segundo, la interiorización del alimento implica una manifestación de un gusto personal, no en contraposición a lo comunitario sino como parte de él. Más adelante, se abarca la anécdota fundacional del pollo frito en Nashville⁵ y cómo las tradiciones se crean; más allá de ser herencias culturales fijas de tiempos inmemoriales, son también resultantes que se pueden fijar en cualquier punto del tiempo. Entonces, se muestra la diversidad de significados que se juegan en torno al plato como tal.

Es una comida autónoma pero comunal, casi un sistema establecido de unidades, de presas, que nos remite a nuestra conexión con la animalidad. Existe cierto

⁴“Como la historia de la humanidad esta sobre todas las composiciones de historia de movimientos y movilidad, los viajes de cocineros, comida y tecnologías han entablado procesos transformativos, impactando culturas locales, gustos en el consumidos, economías regionales y desarrollos políticos.”

⁵Un sujeto llega tarde a su casa y su pareja, como represalia, decide prepararle un plato de pollo frito, con mucha salsa picante. Sin embargo, a él le gusta y se prepara así desde entonces.

eje sensorial que atraviesa el olor, el sabor, la textura, el sonido y la vista, que crea significados de gusto, vínculos de cercanía con el relato personal; que se desprende de la cercanía de la carne con las manos y rostros, pero se contextualiza en el día a día. Sin embargo, esto no significa que sea una verdad universal, sino lo contrario: marca una hebra más en el entretejido de la cultura.

Plato fuerte I: Mitología

Esto da paso a la sección *Mithology*, en donde se refiere la tradición del pollo frito picante en el sur de Estados Unidos. En esta sección, primero aparece Sean Brock, un cocinero premiado y dueño de un restaurante, para establecer la importancia que tiene la preparación del pollo frito como una muestra de pertenencia a la comunidad de Nashville: “Si servimos pollo frito feo, ¿sabes lo vergonzoso que es eso? ¡No puedes hacer eso!” (Neville, et al., 2018).

Me inspiró todo este pollo picante y lo importante que es en la cultura. Lo que hace que el pollo picante sea pollo picante es que remueven la grasa del sartén, la mezclan con pimienta cayena y pasan el pollo por ahí [...] y luego le agregamos especias. (Neville, et al., 2018)

Para los cocineros de Nashville, la diversidad de la preparación y comercio de pollo frito se mezcla con la necesidad de retomar las tradiciones y modificar las recetas, sin perder su esencia cultural. En entrevista con Dollye Graham-Matthews, dueña del icónico restaurante *Bolton's*, y acompañado por Brock; Chang cuenta la anécdota de haber probado el pollo más picante del menú y la caracteriza como “Literalmente tuve una experiencia extracorporal” (Neville, et al., 2018).

De la anécdota se puede entender que, por su arrogancia, Chang devoró el pollo picante lo más rápido que pudo y experimentó ardor, vómito y una recuperación tortuosa durante aproximadamente nueve (9) horas. El relato de su vida está marcado por la memoria, por lo que cuenta. Es un punto de desencuentro frente a una comunidad y sus códigos, la distinción entre un individuo y un sujeto. El primero no se define en función de la comunidad, el segundo sí. Ante ese desencuentro, Graham-Matthews y Chang sostienen el siguiente diálogo:

- ¿Quieres cuchillo y tenedor, para que cortes un bocado a la vez? ¿O lo comerás como nosotros?
- Quiero que me enseñes cómo comerlo. (Neville, et al., 2018).

Como muchos de los ritos comunitarios de los seres humanos, la predisposición es un factor importante. Chang aprende que el pollo picante se come pellizcándolo con piezas de pan blanco. Esto reduce la potencia del picante y evita que los dedos queden llenos de pimienta o especias. Al tomar parte en un rito tan cotidiano como compartir el alimento, bajo los mismos códigos que los miembros de la comunidad, el individuo externo empieza a ser un sujeto, se reconoce participando dentro de un contexto, aunque sea solamente de forma temporal.

En cuanto al eje de la industria, como una forma de crear tradición, el episodio muestra dos (2) casos específicos: *Kentucky Fried Chicken (KFC)*, en Japón; *Dicos*, en Japón y China; y *McDonald's*. Dentro de la primera relación, se puede establecer una distinción operativa respecto a KFC. En Tokyo, el cocinero Zaiyu Hasegawa sirve platos inspirados en la cadena de restaurantes, pero enfocados en la cocina japonesa, en su propio establecimiento, llamado *Den*. Incluso utiliza una caja de cartón delgado con colores similares al de las franquicias y el rostro de quien lo ordena para entregarlo a los clientes. Chang, junto con Aziz Ansari –actor y persona mediática–, preguntan a Hasegawa acerca de su interés en KFC y Estados Unidos, a lo que el cocinero responde:

A los japoneses les gusta *KFC*. Todos los japoneses comen *KFC* para Navidad [...] Es decir, amo la tradición. Pero sí lo haces siempre así, no les gustará la cocina japonesa, así que hay que hacerlo más divertido, y hay que hacerlo bien. (Neville, et al., 2018)

La tradición se establece mediante las reinterpretaciones que tiene una narrativa y funciona de ambas vías. Es decir, la forma se vuelve un vehículo del mensaje: lo occidental y lo oriental convergen porque se presenta la cocina japonesa en un formato estadounidense. De la misma forma en la que el pollo frito en Nashville se explica coloquialmente por (aunque, como se verá más tarde, no solo se limita a) la anécdota de la mujer que quería darle una lección a su pareja; la unión de mercado e industria ayuda a darle sentido a un consumo, posible solamente en un contexto globalizado. La tradición se fundamenta no por una mitología antigua, sino por cómo los consumidores asocian determinado producto a una narrativa específica.

Asimismo, la preparación del producto marca cómo va a ser recibido y variado. “KFC es increíble en Asia. Es un poco asiático, pero en gran medida, comen la receta original del coronel” (Neville, et al., 2018), dice Chang para explicar la adaptación cultural de la marca como producto de consumo.

En cuanto a la segunda relación –KFC/Dicos en China–, Chang dice en el intermedio: “El éxito de KFC en China es porque hay que explicarles qué es una hamburguesa. Cuando ven un balde de pollo frito... Esa es comida china. Es común [comunal]” (Neville, et al., 2018).. Sin embargo, esto no es tan preciso. La familiaridad con la presentación del alimento no es igual a la relación que se tiene con la narrativa del producto.

Puede ser comunal en varios sentidos, la sociedad de consumo permite la masificación de un producto cultural, pero no define su universalidad dentro de la comunidad. En Shanghai, el cocinero protagonista se encuentra con Dave Choe –un artista callejero– y llevan a cabo una comparación entre ambas cadenas de restaurantes (*KFC* y *Dicos*), en sucursales que están una frente a la otra. La conclusión es que *KFC* sabe mejor por su preparación y sus opciones de menú; incluso, acerca de un producto llamado *Ghost Pepper Szechuan Strips*, Chang dice: “Quizá el mejor pollo frito hecho comercialmente” (Neville, et al., 2018).

Esto se traduce en que no solamente por que se presente en un formato similar al de *KFC* la relación con el producto será similar también. En este sentido, el mercado ayuda a extender ciertas narrativas, cuyos alcances dependen de la capacidad publicitaria que tenga una u otra empresa, pero también de la base sobre la cual se apoyan las variaciones locales de las franquicias. En la mayoría de los casos, la balanza se inclina del lado de la multinacional y no de la empresa local, precisamente por los costos y los recursos que implica moverse internacional en un contexto globalizado.

No obstante, en las dinámicas de mercado e industria, la figura del Estado no es ajena. Dentro de este apartado se puede incluir una sección del episodio relacionado con otra forma de preparación del pollo, mucho más industrializada: el *nugget*. Los dos (2) escritores culinarios Peter Mehan y Walter Green abordan el origen de esta comida chatarra. Este último lo sitúa en los ochenta:

Se publicaron muchos estudios en los años ochenta sobre por qué la carne [de res] es mala, y la gente dejó de ir a McDonald’s. Y McDonald’s quería retener a

esos clientes, así que tuvieron la idea de usar pollo para recuperarlos, que era una carne blanca más sana. [Así que] McDonald's le encargó a Tyson que creara un nugget para ellos [...], es un proceso increíblemente automatizado. (Neville, et al., 2018)

Mientras se cuenta esta breve historia, se presentan imágenes del documento *Dietary goals for the United States*⁶ (1977), preparado por el personal del Comité Selecto sobre Nutrición y Necesidades Humanas del Senado estadounidense. En las mismas, se pueden apreciar algunas de las metas que se pretendía alcanzar con cambios en la selección y preparación de alimentos. En general, estas rodean la idea de disminuir el consumo de grasas saturadas, colesterol, azúcar y sal. Sin embargo, toda regulación que se imponga desde el Estado puede ser bordeada por el mercado y mediada por la industria en pos de no perder consumidores.

En cuanto a los ejes de la opresión y la expresión, las dinámicas se conforman también alrededor de los estereotipos, los medios de comunicación y la historia, sobre todo de la noción documental de esta última. En el intermedio que precede a la sección "*Stereotypes*", Elie explica:

[El pollo frito] Es de esas comidas que se asoció a nosotros [afroamericanos] como estereotipo. Durante la esclavitud, los negros podían tener aves cuando no podían tener vacas y cerdos. Así que si tienes gallinas, puedes venderlas, vender cenas de pollo y otras cosas para tu libertad, o si ya eres libre, te ganas la vida con eso. (Neville, et al., 2018)

Plato fuerte II - Estereotipos

Ya en la sección, Chang se entrevista con la catedrática en Estudios Afroamericanos Psyche Williams-Forsen para entender la relación específica entre el pollo frito y la cultura afroamericana:

Durante la esclavitud los afroamericanos no fritaban el pollo para ellos mismos, ¿sí? Platos de pollo. Cocinábamos para quienes nos esclavizaban [...], Así que los negros comenzaron a quedar asociados con el pollo y los productos de pollo en la cultura popular. (Neville, et al., 2018).

⁶En una reconstrucción digital del documento de 1977 publicado por el gobierno estadounidense.

Esta forma de representación cultural se mantiene vigente hasta nuestros días, aunque el estereotipo se haya movido hacia otras áreas y prácticas de la cultura pop. Es decir, es un esquema, cuyas variantes se pueden reemplazar y actualizar, pero mantiene el mismo trasfondo: “Una sola persona negra carga con el peso de toda la comunidad en la espalda porque parte de ser negro en Estados Unidos es que te ves reducido al estereotipo del negro enfadado, perezoso, holgazán, que siempre come pollo” (Neville, et al., 2018).

Existe una distinción dentro de las categorías de los miembros de una comunidad: la representación de sí mismos por quienes están dentro y la que hacen de ellos los que están fuera. En cuanto al estereotipo alrededor de los afroamericanos que se ejerce en la cultura popular, y que proviene sobre todo de Estados Unidos, ese límite es más bien difuso.

Como la sociedad se retroalimenta constantemente, hay una representación que se propaga desde los medios de comunicación: “Labios gruesos, ojos saltones. El modo en que esas imágenes se describen como lindas, divertidas, las hace insidiosas. Las hace malvadas. Y esta es la única percepción que tienes de los negros y el pollo” (Neville, et al., 2018).

Esa forma esquemática de representar no se limita tan solo a las imágenes mencionadas por Williams-Forsen, sino, entre otros vehículos culturales, a la vestimenta, la música y el lenguaje. Por ejemplo, Frantz Fanon, en *Piel negra, máscara blancas* (2009) expande esta última idea: “Otorgamos una importancia fundamental al fenómeno del lenguaje [...]. El negro tiene dos dimensiones. Una con su congénere, la otra con el blanco. Un negro se comporta de forma distinta con un blanco que con otro negro” (Fanon, 2009, p. 49). De igual manera, dentro de los miembros de una comunidad, hay ramificaciones que vuelven móviles los límites. Las palabras de la académica, citadas más arriba, hacen eco de las de este autor: “Hablar es emplear determinada sintaxis, poseer la morfología de tal o cual idioma, pero es, sobre todo, asumir una cultura, soportar el peso de una civilización” (Neville, et al., 2018).

Es posible percibir de forma distinta, entonces, a un miembro de una comunidad que adopta ciertas maneras de otra, sin necesariamente salir de la primera. Fanon veía en la apropiación del lenguaje francés (por parte de los jóvenes antillanos) un factor de estatus frente a la comunidad: “el negro antillano será más blanco, es decir, se aproximará más al verdadero hombre, cuanto más haga suya la lengua francesa [...]. Un hombre que posee el lenguaje posee por consecuencia el mundo

que expresa e implica ese lenguaje” (Fanon, 2009, pp. 49-50). Esta posibilidad límite, tercera realidad en una lógica dicotómica, se aborda cuando Chang y Elie entrevistan a Edouardo Jordan, cocinero y dueño del restaurante *Salare*, en Atlanta.

En este punto, la identidad, en el eje de la expresión, la (auto) invisibilización, en el eje de la opresión, y la de la representación se juntan. ¿Cómo retratarse frente a los demás, frente a uno mismo?, ¿Cómo conjugar tradición y contemporaneidad en la imagen propia?

Jordan, con entrenamiento en Francia e Italia, se desmarca de ser considerado un “chef de color”, en busca de ser considerado solo un chef. No pone en el menú de *Salare*, su restaurante, el pollo frito, precisamente para salir de la lógica racial, aunque esta sea indisociable a su apariencia física, la facilidad con la que podría ser estereotipado y lo paradójico de raza y etnia como términos biológicos y culturales, respectivamente: “Este plato es mi versión del pollo frito, sin ser pollo frito. No quería poner pollo frito en mi menú. Es pata de pavo”. (Neville, et al., 2018). Sin embargo, cerca del final de este artículo, se mostrará la conjugación de un ámbito con otro, como un símbolo de resistencia ante el inevitable paso del tiempo y las vicisitudes de la memoria, la tradición y la industria.

La tradición, cuando el alimento se vuelve un motivo de convergencia de distintos ámbitos culturales y raciales de la identidad, parece no suspenderse, sino pasar a un segundo plano. Es más difícil encontrar diferencias que similitudes cuando se experimenta el ritual de la comida, sobre todo respecto al pollo frito, en el mundo contemporáneo y globalizado. Al visitar *Soul Food House*, en Tokio, Chang se entrevista con los dueños David y Latonya Whitaker.

Ante la cuestión del estereotipo racial, David responde que esa caracterización, en Japón, es muy lejana: “Sí, era degradante en Estados Unidos porque es lo que los idiotas creían que los negros comían. Luego vienes a Japón y es ‘Bienvenido a Japón. ¿Quiere pollo frito con sandía?’” (Neville, et al., 2018). Además, al preguntar si la gente debería comer pollo frito sin saber la historia que hay por detrás, Latonya toma la palabra y responde:

Solo digo que si se conoce o no el significado, lo más importante es saber que cuando la gente entra por ahí, pueden probar el amor cada vez que prueban. Es comida *soul* [...]. Hay muchas razas distintas que vienen y comen aquí, y disfrutamos del tiempo que pasamos juntos. (Neville, et al., 2018)

La llamada *soul food* es un argumento a favor de la hibridación de varias culturas. Evidentemente, no solo se limita a la preparación del pollo frito o al condimento y la idea de una identidad nacional (en este caso, estadounidense), pero es donde se ha asentado geográfica e históricamente. En el artículo *The Semiotics of Soul Food: Frommer's , Fried Chicken and the Afro-fusion Delights of Harlem*, Monique Taylor (2017) se enfoca sobre todo en el contexto de Harlem para aproximarse al significado del *soul*.

En él, se ponen en debate algunas nociones que colocan el factor determinante de la migración sobre la mesa: "Though not identified as fusion, the soul food scene that existed by the 1960's in Harlem could claim global origins stretching from West Africa to the West Indies, and the American South⁷ " (Taylor, 2017, p. 79). Sin embargo, la identidad se fundamenta en la idea de "lo negro", como resignificación de la identidad propia de quien se identifica como tal.

Taylor explica que la mezcla de varias tradiciones gastronómicas, y su convergencia en Harlem, se debe a entender la identidad como herramienta de resistencia ante lo avasallante de lo externo en los procesos migratorios: "in part, it was the presence of non-native blacks in Harlem who pushed native African Americans as a group to celebrate, emphasize and take pride in their own food culture as a foil against outsiders⁸" (Taylor, 2017, p. 68).

Los trayectos de la migración son, precisamente, los trayectos de la tradición gastronómica. Como sucede con las cadenas multinacionales de restaurantes, o con los migrantes que deciden utilizar la comida como forma de sustento económico, las recetas nunca serán realmente las mismas. Incluso en casos extremos, como el de *McDonald's* –en el que se importan ingredientes para asegurar el sabor uniforme de los productos–, siempre existirán variaciones sujetas a otro tipo de lógicas: el mercado, contextos sociales, el tipo de ingredientes, las asociaciones culturales, e incluso, variaciones climáticas y políticas; siempre en la cotidianidad, siempre desde lo múltiple.

En Los Ángeles, Chang y Gillian Jacobs –actriz– entrevistan a Justin Lee, el hijo del dueño de *OB Bear* (un restaurante en Korea Town), y abordan una idea crucial para el funcionamiento de lo tradicional, ya antes rozada: la innovación. En cuanto al

⁷"Aunque no es identificado como fusión, la escena *soul food* que existe a mediados de 1960 en Harlem puede tener estrechos orígenes globales desde el Oeste de África hasta las Antillas y América del Sur."

⁸"En parte, fue la presencia de negros no-nativos en Harlem lo que empujó a los nativos afroamericanos como un grupo a celebrar, enfatizar y estar orgulloso en su propia cultura culinaria como en contra de los forasteros."

pollo frito coreano, Chang explica una preparación llamada *spatchcock*, que consiste en la remoción de la rabadilla y el aplanamiento, la preparación que se llevaba a cabo antes del auge de la globalización: “Antes de la invención del pollo frito coreano moderno, este era el pollo frito coreano” (Neville, et al., 2018).

Actualmente, (unos veinticinco años después del establecimiento de OB Bear), la preparación se ha adaptado a una forma mucho más acorde con el mercado californiano, esto es, alitas con una cubierta de salsa dulce y picante: “esta innovación pasa porque alguien lo hace cada día. Es como ‘Puedo mejorar esto o hacerlo diferente’, y luego continúa” (Neville, et al., 2018). El cocinero prevé que no sería raro encontrar pollo frito coreano en franquicias como *TGI Friday's* o *Ruby Tuesdays* y Jacobs pone en duda lo que significa el progreso: la masificación frente a lo singular.

En la década de 1990, debido a la propagación de la cultura de masas por el auge del internet, la globalización empezó a notarse mucho más en los consumos sociales y en el ámbito público. Esto prefigura los cambios en la forma en la que nos relacionamos con la información ahora, con la alimentación y con el sentido de identidad que expresamos y negociamos; son inevitables, se mantienen dinámicos y se fijan, más que nunca, en nuestra época.

En *“You are what you eat”: historical changes in ideas about food and identity*, Steven Shapin (2014) aborda cómo han cambiado estos parámetros a lo largo de la historia y los contrasta con variantes filosóficas y mercantiles. Para el autor, existen dos (2) piezas conceptuales que dan cuenta de la amalgama de términos e ideas que utilizamos para nuestro entendimiento cualitativo de la dietética. Una viene heredada desde la antigüedad griega y romana (ya de por sí una mezcla), y de los trabajos médico-fisiológicos de Galeno. Mientras, la segunda está basada en el marco galénico, pero contempla la naturaleza de los alimentos y su efecto en el cuerpo humano.

En un marco contemporáneo, esta amalgama permite un espectro amplio de opciones, sobre todo por la globalización:

We eat everything, from everywhere, at any time of year, and, although some of us may worry about that on grounds of taste, and whatever nutritional value might come from freshness, there is really no medical or physiological sense left

which casually relates localism to our constitution. We are all soldiers and diplomats now; we travel and our food travels [...]. Our stomachs are citizens of the world⁹. (Shapin, 2014, p. 391)

Por lo tanto, la alimentación entra en el campo de lo constitutivo, incluso por definición. Como se ha visto, no es algo coyuntural, aunque sí dependa totalmente del contexto. No se puede lograr una universalización del alimento porque la diversidad, lo múltiple, se mantiene como una de las lógicas innegables y cotidianas de la humanidad. No solo se puede tomar en cuenta un parámetro (sabor, eficiencia, valor nutricional, precio, implicaciones éticas de su fabricación); es la paradoja donde convergen la vida y la muerte, se mantiene siempre cambiante: “The moral change of the old adage [you are what you eat] has not disappeared in modernity; it has just experienced a massive change of idiom¹⁰” (Shapin, 2014, p. 392) Es, efectivamente, un esquema que varía, otra configuración de un sistema de códigos.

Además, hay que considerar que la relación que tenemos con nuestra alimentación en esta época también puede ser una declaración política, un posicionamiento frente a las implicaciones que, como consumidores, alcanzamos a visibilizar. Todo esto, dentro del intrincado flujo de relaciones que atraviesan nuestra cotidianidad, nuestro tiempo y espacio.

Postre: Reconstrucción

Esto nos lleva a la sección “*Reconstruction*”. De vuelta a Nashville, Chang y Brock se entrevistan con Nick Bishop Jr, copropietario de un restaurante de *hot chicken*. Lo notable es que Bishop creció en el pueblo y tiene un fuerte sentido de pertenencia a la comunidad, pero tiene rasgos caucásicos. Esto no pasa desapercibido. Chang dice: “¿se dan cuenta de lo que dicen los críticos de ustedes? Son hombres blancos vendiendo algo que se basa en algo que no es de su cultura” (Neville, et al., 2018). Bishop responde: “Lo haremos bien y seremos respetuosos con eso. Y no pienso como la gente pensaba hace 20, 100 o 200 años, así que... Sí, vivo para el hoy, y trato de ser una buena persona” (Neville, et al., 2018).

⁹“Comemos todo, de cualquier lugar, en cualquier tiempo del año y, aunque algunos de nosotros pueden preocuparse acerca de que, en cuestiones de gusto, y cualquier valor nutricional que pueda provenir de la frescura, realmente no existe sentido médico o psicológico que relacione casualmente el localismo con nuestra constitución. Ahora somos soldados y diplomáticos; viajamos y nuestra comida viaja [...]. Nuestros estómagos son ciudadanos del mundo.”

¹⁰“El cambio moral del viejo adagio (eres lo que comes) no ha desaparecido en la modernidad; solo ha experimentado un cambio masivo de idioma.”

Este es el eje de la expresión, funcionando transversalmente. Entonces, ¿Cuál es el significado de la tradición en la noción de identidad como porción temporal cognoscible, sea por la memoria individual o por lo documental que implica lo subjetivo? Evidentemente forma parte de quiénes somos, pero no se mantiene estática y mucho menos si es posible instaurar una tradición sin confiar en el paso del tiempo, en la transmisión de conocimientos y narrativas que le den un sentido al ritual de la comida.

No es posible percibir límites marcados o definitivos porque las narrativas que son transportadas por la cultura son llevadas cada vez más de un espectro a otro. Es decir, parece claro que, por la capacidad polisémica de nuestra relación con la identidad y la alteridad, siempre estamos en un plano cotidiano e histórico simultáneamente.

Somos quienes somos porque nos constituimos de historias con variantes infinitas; sobre todo en oposición, cercanía o paralelismo ante lo colectivo, lo común y, en otra instancia, lo normado como predominante por aparente mayoría. El alimento solo lo hace más evidente, pero se podrían realizar lecturas parecidas, por ejemplo, de la influencia en la música, la pintura, el cine o, como establece metafóricamente Shapin, en los idiomas, en la identidad frente a la alteridad:

The involvement of business and the state means, on the one hand, that modern food choices are bound up with the increasingly concentrated enterprises concerned with producing and marketing food and with the authority of national and international government in regulating the food industry and in instructing food choice. On the other hand, the same state of affairs opens up a new idiom in which food choices can count as moral and political comment¹¹. (Shapin, 2014, p. 392).

En uno de los últimos intermedios, David Simon puntualiza:

Creo que la experiencia de EEUU es la de la apropiación cultural. Es lo que mejor hacemos. Somos los mayores mestizos que la historia haya reunido. Pasamos todo a través de lo colectivo, y resulta en algo diferente. No tendríamos nada sin eso. (Neville, et al., 2018)

¹¹“El involucramiento de los negocios y el estado significa, por un lado, que las elecciones modernas sobre comida están vinculadas con las empresas cada vez más concentradas y preocupadas en producir comida, así como su marketing, y con la autoridad de gobiernos nacionales e internacionales, en regular la industria de la comida, instruyendo la elección de comida. Por otro lado, el mismo estado de las cosas abre un nuevo idioma en donde la elección de comidas puede contar como un comentario moral y político.”

Es difícil mantener un sentido de originalidad cuando el origen es la mezcla misma: una sensación familiar en cualquier sociedad contemporánea justamente por su cualidad paradójica. La mezcla es una cualidad inherente del relato cotidiano de la identidad. Esto adelanta el problema de la hibridación, de los equívocos que desatan los referentes cambiantes de la identidad y lo inherente a un lugar de enunciación personal.

En el episodio, la cocinera y autora india Asha Gomez considera que la globalización es una herramienta que ayuda a la convergencia de distintas culturas, aunque eso solamente contemple un lado de la problemática vigente en la migración. En entrevista con Chang y Elie, Gomez menciona lo irónico de ver la originalidad como metonimia de aquello que está más difundido: “Cada vez que hago este pollo frito, la gente piensa que tengo una influencia del sur de EUA, y debo decirles que cada cultura descubrió que, si cubres un ave con harina y la fríes, probablemente quedará bien” (Neville, et al., 2018).

En Food, Identity and Cultural Reproduction in Immigrant Communities, Fabio Parasecoli (2014) explica que tampoco se puede poner peso del lado individual de la báscula. Si bien para Gómez sus platillos son un reflejo de su experiencia personal, para Parasecoli existen entrettejidos entre lo personal, lo comunal, lo colectivo y lo institucional que no pueden ser ignoradas. Ninguna de esas categorías se prioriza sobre otra porque están en constante negociación, en permanente tensión:

“Personal” experiences in food production, preparation, and consumption are the most immediate and idiosyncratic. Individuals 418 social research find themselves at the juncture of necessity, inputs from outside reality, and the inner world of drives and instincts. Senses and memories do not limit themselves to mirroring nature more or less precisely¹². (Parasecoli, 2014, pp. 417-418)

Asimismo, la migración a la que Gomez hace referencia está contextualizada dentro de una cierta capacidad adquisitiva o estatus social y pensada desde la óptica del cocinero. Si bien tiene razón al afirmar que la búsqueda por autenticidad puede resultar infructuosa en el terreno de lo pragmático y más bien relacionada con una posición que determine la identidad propia, Parasecoli señala que, en otras circunstancias, la realidad podría ser mucho menos optimista:

¹²“Experiencias ‘personales’ en la producción, preparación y consumo de comida son las inmediatas e idiosincráticas. 418 investigaciones individuales encontraron en la coyuntura de la necesidad, entrada desde la realidad exterior, y el mundo interior de unidades e instintos. Los sentidos y las memorias no se limitan a reflejar la naturaleza con mayor o menor precisión.”

When migrants find themselves in unfamiliar sensory and cultural environments, eating is an inevitable component of daily life that forces them to interact physically, emotionally, and cognitively with the surrounding Otherness. When it comes to ingestion, the contact is intimate to the point of becoming, at times, uncomfortable or even invasive, because the positions of the Self and Other involved are fundamentally different in terms of sociopolitical power, cultural capital, and sheer economic clout¹³. (Parasecoli, 2014, p. 418)

En ese sentido, y por definición, lo diverso se enfrenta a lo estandarizado; es un juego de generación y asimilación. Se puede crear consciencia de dicha diversidad, se puede relatar génesis y establecer narrativas que se conviertan en tradiciones, pero estas no se mantendrán constantes, se generarán y resignificarán en la cotidianidad. Son el presente sucediendo y el futuro encadenándose a él.

Los elementos de la cultura son simultáneos a nuestra capacidad de experimentar lo temporal, son inaprehensibles en su totalidad, pero legibles en lo particular de la experiencia humana; de un determinado campo semántico que cambia, pero mantiene su capacidad cambiante. Es decir, tanto identidad como alteridad y cultura comparten la cualidad de existir en infinitas variaciones y manifestaciones del mismo principio.

Postre: Transformación

Esto nos lleva a la última sección, la más corta del episodio: “*Transformation*”. Aquí se retoma la entrevista con Edoardo Jordan, pero en un contexto diferente. Esta vez, se nos presenta otro de sus restaurantes, llamado *Junebaby*. Para rendir tributo a los cocineros negros que han quedado eclipsados por el auge de la comida sureña en Estados Unidos, gracias a la atención mediática que reciben los cocineros blancos, Jordan se propone explicar el sentido cultural del menú de este restaurante: “Hablemos de eso, celebrémoslo. Para entender que esta comida se gestó en la lucha” (Neville, et al., 2018). Por lo tanto, solo prepara pollo frito los domingos por la noche porque:

¹³“Cuando migrantes se encuentran en un ambiente sensorial y cultural poco familiar, la comida es un componente inevitable en el día a día que los fuerzan a interactuar física, emocional y cognitivamente con la otredad circundante. Cuando se trata de la ingesta, el contacto es íntimo hasta el punto de convertirse, a veces, incómodo o incluso invasivo. Las posiciones envueltas del sí mismo y el otro son fundamentalmente diferentes en términos de poder sociopolítico, capital cultural, y pura influencia económica.”

Las raíces de eso comienzan con los esclavos africanos que llegaron, que cocinaban en aceite de palmera y en un fuego abierto. No pasaba todos los días. Y las cadenas de restaurantes nos hacen suponer que el pollo frito puede disfrutarse a diario. No debería ser así. (Neville, et al., 2018)

Al estar tan ligadas la migración, la comida, la representación, la identidad y la alteridad, permiten que el enfoque no caiga solo en una lógica cultural o racial. Sin embargo, si las categorías raciales y étnicas también se difuminan o se suspenden en el momento de compartir la comida, cabe cuestionar por qué, en función del lugar de enunciación. La preocupación por el alimento es algo que está presente, probablemente, desde que el ser humano sintió hambre; parte de una carencia e intenta resolverla, al mismo tiempo que la diversifica, multiplica sus significados.

Es un proceso generativo. Ya sea la filosofía, la medicina, la antropología, la semiótica, la literatura o la gastronomía académica, la dietética genera más puntos de vista desde los cuales se puedan leer sus propias manifestaciones dentro de diferentes momentos culturales, para distintas poblaciones y miembros de comunidades diversas.

La trayectoria de las cualidades sociales con las que cargamos al alimento parece partir de lo popular, de su uso en la cotidiano, de su ejecución diaria; parece estar ligado a nuestra cualidad de seres vivos que se performan constantemente desde el exceso y la falta. Dentro de ello, se industrializa y se mediatiza, se reproduce; alcanza consumidores más amplios; se diversifica y comercializa para sectores determinados que los resignifican. El que cocina tiene a la mano la información de un platillo, conoce su potencial y sus variaciones a fuerza de estar expuesto a su preparación.

De esa manera, es inevitable que el alimento que consumimos no determine un gran indicador de nuestra identidad, ya sea por lo que acostumbramos comer o por lo nuevo que decidimos incorporar a nuestra dieta diaria u ocasional. Siempre que probamos un alimento, lo hacemos por primera vez, pero en una recreación; necesitamos comer para existir. Cada vez que se prepara un platillo, este es distinto. Cada receta es irrepetible, es solamente una guía, un esquema de algo que todavía no existe. Cada bocado de comida es repetido y actualizado, contextualizado.

De ahí su potencial emancipador. Lo mismo sucede con las experiencias que conforman nuestra identidad. La hilan con lo colectivo. Se podría decir que, como parte constitutiva de nuestra realidad ontológica, el alimento nos hace sujetos y alteridades capaces de expresión social, y por ende política. No solo es pensarse desde el yo, sino desde el otro.

Bajativo - Conclusiones

En el pollo frito, la cultura popular y los referentes contemporáneos que nos ligan a nosotros, como partícipes de una época, a él, se vuelve tangible la posibilidad de actualizar el modo en que leemos el contexto que nos rodea. Es tan solo una manifestación más, una muestra, de nuestra capacidad de conceptualizar el mundo. Cuando sentimos la necesidad de comer, nos reconocemos seres finitos y terrenales, presentes; aunque la satisfacemos con el alimento que ingerimos, no solo comemos una suma de ingredientes. Nos permitimos a nosotros mismos prolongar la paradoja de nuestra existencia, posibilitar nuestra identidad en el tiempo presente.

Somos porque comemos, porque estamos en contacto con lo que no somos, con lo otro, lo distinto. Dejamos de ser solo nosotros porque nos realizamos como otro, como alimento para alguien o algo más. La alteridad, por lo tanto, nos constituye y nos consume, y nosotros a ella. Como miembros de una comunidad, nos une la existencia y nos separan nuestras formas de existir. Somos tanto las voces en nuestras cabezas, como el latido de nuestros corazones y el rugido de nuestros estómagos.

Aunque no lo tengamos presente hasta que nos damos cuenta de su falta, el alimento nos recuerda que estamos vivos y que, algún momento, dejaremos de estarlo.

Referencias bibliográficas

Becuț, A. & Lurbe, K. (2017). Introduction. Food history and identity: Food and eating practices as elements of cultural heritage, identity and social creativity. *De Gruyter open. International Review of Social Research*, 7(1), pp. 1-4.

Derrida, J. (2005). "Hay que comer el cálculo del sujeto". Entrevista por Jean-Luc Nancyen. *Confines*, Universidad de Córdoba (17).

Fanon, F. (2009). *Piel negra, máscaras blancas*. España: Akal.

Haggins, B. (2009). "In the wake of "The Nigger Pixie": Dave Chappelle and the politics of crossover comedy". *Satire TV: Politics and comedy in the post-network era*. pp. 233-251.

Levi-Strauss, C. (2012). "Breve tratado de etnología culinaria". *Mitológicas III*. México: Siglo XXI Editores.

U.S. Senate Select Committee on Nutrition and Human Needs. (1977). *Dietary Goals for the United States*. 2da ed. Washington, DC: U.S. Government Printing Office.

Neville, M., et al. (2018). Pollo frito [Capítulo de serie documental], *Ugly Delicious*. Netflix.

Parasecoli, F. (2014). "Food, identity, and Cultural Reproduction in Immigrant Communities". *Social Research: an international quarterly*, 81(2), pp: 415-439.

Shapin, S. (2014). "'You are what you eat': historical changes in ideas about food and identity". *Historical Research*, (87)237, pp. 378-392.

Talyor, M. (2017). "The Semiotics of Soul Food: Frommer's, Fried Chicken and the Afro-fusion Delights of Harlem". *Coldnoon: International Journal of Travel Writing & Travelling Cultures*, (3)3, pp. 66-100.