

Presentación

Las formas en que una sociedad produce y consume están determinadas por las relaciones sociales dominantes, que se establecen en un tiempo y un territorio específicos. Lo anterior ha dado como resultado el desarrollo de “sistemas”, que articulan a la sociedad en los procesos vinculados con la satisfacción de las necesidades básicas, que incluyen la elaboración, distribución, venta, almacenamiento, comercialización y consumo de alimentos, en donde se establece la interacción de una serie de actores y actividades de la economía de una región o localidad.

El conjunto de este entramado constituye culturas alimentarias que generan historia, identidad, costumbres y modos de vida que se despliegan en el acto de comer. Esto da sentido a la memoria alimentaria de las comunidades, que se ha transmitido de generación en generación a través de la oralidad y las prácticas de elaboración de alimentos que conforman un patrimonio tangible e intangible de gran valor histórico, testimonio vital que nos permite conocer las bases identitarias de las comunidades en un territorio.

En la actualidad, vivimos los efectos de la globalización, que se ha caracterizado por una tendencia hacia una estandarización de los alimentos y las formas de comer que da preferencia a los alimentos industrializados “modernos” en lugar de los “tradicionales”, propiciando un cambio drástico en el estilo de vida de la población. Este hecho ha tenido como resultado una serie de efectos negativos en nuestro país, entre ellos, la transición epidemiológica, disminuyendo la prevalencia de enfermedades infecciosas e incrementando el índice de enfermedades crónico-degenerativas. Además, ha propiciado la pérdida de memoria respecto al origen de los alimentos que consumimos, por lo que es necesario rescatar, preservar y difundir el valor del pasado culinario de lo que hoy se denomina “comida mexicana”, otorgándole una caracterización relacionada con la historia, la producción, la identidad y la singularidad. Por supuesto, en este tema el ferrocarril jugó un papel protagónico desde los inicios de su desarrollo en el siglo XIX, al permitir la movilidad de productos alimenticios entre regiones, incluso entre las que eran consideradas “apartadas” y, de igual forma, al mover los productos de estas hacia los centros urbanos, modificando las costumbres y modos de vida, en particular los relacionados con los hábitos y las formas de comer. Esta situación se vio afectada cuando ocurrió la suspensión del servicio de pasajeros en la década de los noventa del siglo XX, pues, aunado a las modificaciones en el sistema alimentario a partir de la globalización neoliberal, se generaron impactos socioeconómicos negativos para las comunidades que tenían como su fuente de empleo las actividades relacionadas con la red de consumo y comercio de productos locales propiciada por los ferrocarriles.

Lo anterior dejó como huella un conjunto de prácticas y experiencias culinarias complejas en las diversas regiones del país, que van desde el ámbito formal, que implica a la comida que se ofrecía en los coches comedor y restaurantes instalados en las estaciones, hasta el ámbito

informal, que se refiere a la vendimia que se realizaba en las estaciones o para los trabajadores de vía en sus jornadas de trabajo. Todo ese universo significa una riqueza patrimonial de un gran valor y arraigo en las prácticas populares, cuyo estudio y difusión se ha impulsado desde el Centro Nacional para la Preservación del Patrimonio Cultural Ferrocarrilero (CN-PPCF), instancia que por medio de los trabajos de investigación del Centro de Documentación e Investigación Ferroviarias (CEDIF), coordinados por Covadonga Vélez Rocha, ha logrado consolidar una línea de investigación que tiene como propósito profundizar en el conocimiento del fenómeno del ferrocarril como espacio culinario.

Para reflexionar sobre este tema, la edición del número 44 de *Mirada Ferroviaria* presenta una selección de artículos con el objetivo de conocer los avances de investigación y, al mismo tiempo, recuperar experiencias de otras regiones de México y del mundo que ayuden a tener un panorama global que permita pensar en los fenómenos culinarios del ferrocarril en perspectiva histórica, para dimensionar su complejidad y comprender su dinamismo y especificidad.

En la sección Estaciones les compartimos tres textos que nos muestran, desde distintas perspectivas y múltiples disciplinas, la reflexión de los impactos socioeconómicos del ferrocarril como espacio culinario. En el primero, *Comensalía y refección en escenarios ferroviarios*, Adriana Guerrero Ferrer y Carlos Krausse Rodz profundizan en los aspectos socioculturales de la comensalía, tanto en aquellas narrativas literarias que describen espacios, como en la fotografía que captura la refección en escenarios ferroviarios, en la complejidad de un contexto cambiante que se desenvuelve en las estaciones y los vagones del ferrocarril, durante las paradas.

El segundo, titulado *Alimentos para el viaje. Las bayunqueras del Ferrocarril Panamericano en Chiapas*, lo aporta Valente Molina Pérez, director del Museo Regional de Chiapas del Instituto Nacional de Antropología e Historia (INAH), quien realiza un análisis de la presencia de mujeres vendedoras de alimentos en diversas modalidades conocidas como bayunqueras, en la línea ferroviaria chiapaneca del antiguo Ferrocarril Panamericano. Para cerrar con broche de oro, la arquitecta Carmen Ramírez Domínguez, cronista del municipio de Esperanza, Puebla, presenta el artículo *La Estación Esperanza y las vendedoras del tren*, en el que da cuenta de la actividad comercial de las señoras que vendían alimentos en el andén al paso de los trenes de pasajeros en la estación de ese municipio, centro ferroviario, donde se generó una economía importante, que les permitió formar un gremio de más de 150 vendedoras, aunque al desaparecer los trenes de pasajeros se quedaron sin su fuente de trabajo y, a diferencia de los ferrocarrileros, no tuvieron pensión, jubilación o recontrato.

En Tierra Ferroviaria nos complace ofrecerles tres artículos. En el primero, *La cultura gastronómica en los espacios ferroviarios de México: estudios, proyectos y su difusión en redes sociales*, Covadonga Vélez Rocha, jefa de Departamento de Fototeca, expone un panorama general sobre las investigaciones realizadas hasta el momento sobre la cultura gastronómica en espacios ferroviarios, los cuales han sido el soporte documental para la realización tanto de exposiciones, como de proyectos comunitarios. El segundo es el artículo *El coche comedor NM 3681 "Comedor Janitzio"* de Bruno Wilson Ebergényi, quien da cuenta de la

historia de este coche que forma parte de la colección de equipo rodante histórico del Museo Nacional de los Ferrocarriles Mexicanos, así como su proceso de conservación y restauración. Y el tercero es el titulado *Las canastas viajas en tren. Los peones de vía, el tlacualero y las canasteras del ferrocarril*, escrito por José Antonio Ruiz Jarquín, jefe de museología del MNFM, en el que presenta una serie de testimonios de trabajadores de vía y canasteras, con los cuales realiza un interesante análisis en donde señala la importancia de rescatar y poner en valor el surgimiento del espacio culinario en el ferrocarril y las formas de alimentación de los trabajadores de la rama de vía.

En la sección Cruce de caminos presentamos dos textos que dan cuenta de la cultura gastronómica alrededor del ferrocarril en dos países: Francia y España. En el primero, Jonathan Haquet, estudiante de doctorado en ordenación del territorio y urbanismo en Lille, Francia, en su artículo *La inserción y el significado de los food courts temporales en los proyectos urbanos sobre suelos ferroviarios: los casos de “Estación Gourmet” en Valladolid y “Ground Control” en París* nos comparte un análisis de los food courts, a partir de la comparación de dos experiencias situadas en Valladolid, España, y París, Francia, con el propósito de contribuir a la comprensión del auge de los *food courts* temporales y, en un sentido más amplio, de las ocupaciones temporales durante los periodos preoperativos y operativos de estos proyectos.

En el segundo, Igor Cubillo nos presenta el artículo *Puchera, el sabor de un guiso nacido en el ferrocarril de La Robla, España*, donde nos habla de la olla ferroviaria, invención de maquinistas, fogoneros y guarda-frenos del ferrocarril de La Robla, para comer en condiciones, caliente y con poco dinero, en los largos y fatigosos viajes entre León y Bizkaia. Además, con la existencia de más de 300 concursos gastronómicos demuestra su vigencia, mientras que el variado contenido de las pucheras refleja la riqueza de los recetarios populares de las cinco provincias que atravesaba el tren cargado de carbón.

En la sección Silbatos y palabras les ofrecemos tres sugerentes recursos que permitirán tener un acercamiento mucho más lúdico a la cultura gastronómica de los ferrocarriles en México. El primero es una *Galería fotográfica sobre las vendedoras de comida en las estaciones de Soledad de Doblado, Veracruz*, que aborda este quehacer en una región cuya actividad comercial de sus habitantes se vio beneficiada con la llegada del Ferrocarril Mexicano, que conectó el Puerto de Veracruz con la Ciudad de México. El segundo recurso es un *Recetario cinematográfico a propósito de la película La escondida (1956)*, del director chihuahuense Roberto Gavaldón. Con este “platillo cinematográfico” Rosa María Licea Garibay, subdirectora de Servicios Educativos y Extensión del MNFM, y Enrique Moreno Ceballos, director del Festival de Cine Silente, nos compartan una sugerente reseña a partir de un breve recetario, mediante el cual reconocen y ponen en valor el trabajo de los creadores mexicanos en las artes cinematográficas y su vínculo con los trenes de México.

El tercer y último recurso es una reseña del libro *Rutas gastronómicas de México del periodista Mariano Dueñas Flores*, hecha por Covadonga Vélez Rocha. Se trata de un texto que la revista *Ferronales* publicó por entregas entre 1965 y 1966, en donde el autor logró plasmar sus experiencias a lo largo de los recorridos por diez rutas ferroviarias, sus descubrimientos

gastronómicos, así como las recetas recabadas en diferentes regiones del país, con la finalidad de transmitir las a las lectoras de la revista *Ferronales*.

En Vida Ferrocarrilera les compartimos la entrevista que Covadonga Vélez Rocha, jefa de Departamento de la Fototeca, realizó el pasado 18 de octubre al señor Juan Manuel Álvarez Calderón, jefe del restaurante Nacho's de Cárdenas, San Luis Potosí.

En la sección Registro de Bienes Documentales y Colecciones se anexan los listados de bienes documentales de los acervos resguardados en el Archivo Histórico, la Biblioteca Especializada, la Fototeca y la Planoteca. Se incluye, además, la cédula de registro de Bienes Muebles Históricos, que en esta ocasión corresponde a la vajilla del Tren Presidencial, el cual se encuentra resguardado en el Almacén de Control y Depósito de Bienes Muebles Históricos del CNPPCF/MNFM.

Esperamos que los artículos y materiales que componen este número ayuden a comprender y analizar el complejo fenómeno de la cultura gastronómica en espacios ferroviarios, a la vez de contribuir a preservar el patrimonio tangible e intangible que dio como resultado esta actividad, la cual forma parte de la identidad y memoria de las comunidades ferroviarias.

Román Moreno Soto

Coordinador del Centro de Documentación e Investigación Ferroviarias



Restaurante de la estación San Luis Potosí, 1942. Fondo FNM, Sección Comisión de Avalúo e Inventarios. CEDIF, CNPPCF, Secretaría de Cultura.