



**ENTRE LOS KOSHER Y LO KOOLSHER: GOURMETIZACIÓN DE LA COCINA
JUDÍA EN BUENOS AIRES (ARGENTINA)**

**BETWEEN KOSHER AND KOOLSHER: GOURMETISATION OF JEWISH CUISINE
IN BUENOS AIRES (ARGENTINA)**

**ENTRE O KOSHER E O KOOLSHER: GOURMETIZAÇÃO DA COZINHA JUDAICA
EM BUENOS AIRES (ARGENTINA)**

PEÑA JIMÉNEZ, L.
Universidad de Granada
lorenapjz@ugr.es
Orcid: 0000-0002-1248-859

Recibido: 21/07/2023

Aceptado: 05/09/2023

RESUMEN

Definida como el mapa culinario más amplio del mundo, la cocina judía se ha incluido con solvencia en las dinámicas propias del capitalismo tardío multiculturalista. Es una tradición culinaria que se labró dentro de los hogares, pero ahora también es una cocina que ha iniciado una historia nueva: la *Nouveau Jewish Cuisine*. Con ella, los recetarios no se configuran solo considerando las tradiciones o las leyes del *kashrut* sino, principalmente, mediante las influencias que ejercen los procesos sociales, económicos y culturales en torno al consumo culinario. Así, el objetivo de este artículo será examinar cómo se ha producido la gourmetización de la restauración judía de la ciudad de Buenos Aires. Las distintas tendencias definidas mostrarán cómo las formas de gourmetización de la cocina judía están intrínsecamente relacionadas con las distintas geografías del capital económico, cultural y simbólico de la ciudad.

Palabras clave: Cocina judía; identidad alimentaria; gourmetización; cocinas populares; Buenos Aires.

ABSTRACT

Defined as the most extensive culinary map of the world, Jewish cuisine has been firmly included in the dynamics of late multiculturalist capitalism. It is a culinary tradition that was forged inside the home, but now it is also a cuisine that has begun a new history: the *Nouveau Jewish Cuisine*. With it, the recipes are configured not only considering the traditions or the kashrut's laws but mainly by the influences exerted by social, economic, and cultural processes around culinary consumption. Therefore, this article will examine how the gourmetisation of Jewish restaurants in Buenos Aires has taken place. The different trends will show how the gourmetisation of Jewish cuisine is intrinsically related to the different geographies of the city's economic, cultural, and symbolic capital.

Keywords: Jewish cuisine; Food identity; Gourmetization; popular cuisines; Buenos Aires.

I. INTRODUCCIÓN

De entre los numerosos temas a los que se presta la presencia judía en Buenos Aires, el de la relación entre identidad, distinción y cocinas resulta especialmente determinante. El tema en su conjunto remite a un vínculo que ya no se modela por la centralidad de lo religioso en la vertebración de la comunidad y sus prácticas, ni tampoco por la relación dependiente que la alimentación siempre establece con los paisajes de la memoria y la tradición familiar. Desde luego, la cocina judía es, ante todo, una expresión de creencias religiosas y de identificación étnica tanto como de la historia cultural o familiar de cada comunidad. Pero a este estado de cosas hay que adosar ahora una cualidad específica, a saber: que lo judío y, particularmente su expresión gastronómica, responde también a los rigores que establecen las geografías del capital económico, cultural y simbólico de las ciudades.

Y es que, análogo tanto al boom gastronómico internacional como a los procesos de gourmetización asidos a él, el dinámico circuito gastronómico porteño también ha impulsado transformaciones significativas no solo en los usos y significados de determinados alimentos, sino en la recodificación de tradiciones culinarias en su totalidad. Es el caso de la cocina judía, que si antes estaba asociada a los valores de pobreza y escasez (Gross, 2019) y gozaba de la peor reputación por anticuada, grasienta, insípida o demasiado cocida (Davis, 2002; Ozersky, 2011; Ziegelman, 2010), ahora es reivindicada incluso desde la alta cocina como el mapa culinario más amplio del mundo (Peralta Sainz, 2023).

En consecuencia, y en seguimiento de la línea marcada por otras investigaciones en torno al reposicionamiento de cocinas enteras (Ferguson, 2006; Fonseca 2005; Byrkjeflot, Pedersen y Svejenova, 2013), este trabajo tiene como propósito describir y analizar cómo se ha dado dicho proceso en la cocina judía de la capital argentina. Me limitaré a una constatación que si bien, en parte, se deriva de los presupuestos de la gentrificación alimentaria inspirados por la obra Bourdieu (e.g. Zukin, 1993; 1995), no es algo evidente en toda la literatura, esto es: que los procesos de gourmetización están tanto o más supeditados a la dimensión espacial como a las culturas alimentarias y servicios culinarios puestos en juego debido al claro vínculo entre las distintas configuraciones de clase y los distintos valores que legitiman y le son atribuidos, precisamente, a lo gourmet. Así, tras una breve historia de la gourmetización de la cocina judía en términos globales, se analizará su presencia en la escena gastronómica porteña a través de los restaurantes, pues son estos, a mi entender, los lugares más significativos en términos de trabajo simbólico, valoración cultural, sociabilidad, política y placer (Beriss y Sutton, 2007). Esto

permitirá codificar dos tendencias que, en su comparativa, mostrarán cómo las formas de gourmetización están, en efecto, intrínsecamente atravesadas por la estratificación del espacio.

II. METODOLOGÍA

La metodología que fundamenta este escrito combina dos formas de trabajo diferentes. Por una parte, sigue la perspectiva clásica de la antropología de la alimentación y los principios clásicos del trabajo de campo (Hammersley y Atkinson, 1994; Macbeth y MacClancy, 2004) para plantear así un estudio cualitativo de naturaleza hermenéutica e interpretativa. En este sentido, la mayor parte de los datos empíricos se obtuvieron durante el trabajo de campo que tuvo lugar en la Ciudad Autónoma de Buenos Aires entre julio de 2022 y abril de 2023. Se hizo un recorrido por todos los restaurantes que ofertaban comida judía en la capital argentina con el objetivo de constituir una constelación lo suficientemente representativa como para vislumbrar cuáles eran las dinámicas que estaban en juego dentro de cada espacio social. Pero además de ello, y en tanto que lo considero un espacio ineludible en la constitución actual de los discursos y gustos culinarios (Irimiás y Volo, 2022; del Moral, 2020), también me he servido de las herramientas que brinda la etnografía virtual (Kozinets, 2019; Hine, 2000) para analizar el contenido relacionado con la cocina judía porteña en sitios web especializados, en redes sociales y en medios de comunicación.

La principal vía de recolección de datos fue la observación directa sistemática y controlada de cada uno de los negocios, de los menús que se ofrecían, pero también las redes sociales y las notas periodísticas. Toda esa información obtenida se ordenó en el diario de campo en diferentes unidades de análisis inspiradas en Freeman y Hannan (1983): localización, precio, presentación de los platos, técnica (horas de operación), sofisticación, diversidad de elementos del menú y gama de servicios ofrecidos. Una vez ordenados, todos los datos fueron cruzados y contrastados con la información obtenida de la literatura científica utilizada como marco de referencia.

III. UNA NUEVA COCINA JUDÍA: DE LOS HOGARES A LAS MESAS DE LA ALTA COCINA

Hay tres maneras de interpretar el concepto «cocina judía» en la actualidad correspondiendo a tres connotaciones distintas de la palabra «judía». En un sentido limitado, pero elemental, se puede comprender en primer lugar como

una cocina moldeada por las regulaciones del *kashrut*. Considerado históricamente como el fortín contra la aculturación (Fischler, 1995), lo *kosher*, por un lado, constituyó (y todavía constituye) el medio por el que se crearon narrativas de filiación, solidaridad y singularidad en el contexto de una comunidad diaspórica (Petrini, 2018) y, por otro, articuló (y sigue articulando) variaciones sobre los sistemas alimentarios de los lugares de acogida en virtud de la restricción de los ingredientes tanto como por la aportación de modos de preparación y elaboración propios.

Ahora bien, el elemento religioso está lejos de ser lo único *judaizante* de esta cocina. Porque si para algunos judíos en la actualidad la observación de ley religiosa es inseparable de su identidad, para otros, es posible proclamar su judaísmo desde la flexibilidad e, incluso, desde el no seguimiento de lo que dicta la creencia. Disueltos los límites en torno a la condición judía, esta cocina es, en segundo lugar, la de los platos transmitidos en el seno familiar, sea este o no observante. Porque se trata, en cualquier caso, de un imaginario de tenor identitario que abarca tanto prácticas afines con lo religioso como otras supeditadas a lo cultural o sentimental del pasado judío.

Pero si el núcleo se encuentra en los hogares (Roden, 1999), también es cierto que esta cocina no ha dejado de evolucionar, expandirse y reinventarse en los últimos 150 años por dos cosas, en concreto: de un lado, por la nueva y próspera fase que comenzó tras la afluencia masiva de judíos asquenazíes a Estados Unidos a finales del siglo XIX y su inserción en la sociedad norteamericana; de otro, por el hito que supuso el establecimiento del Estado de Israel, no solo por la apropiación de técnicas y platos (cf. Hirsch 2011) sino por el desarrollo de una cocina fusión, innovadora y secular siempre vinculada a la construcción del hogar nacional judío (cf. Raviv, 2015). Es, de hecho, en este último sentido que entendemos que la cocina judía incluye igualmente (y aquí la última manera de entender hoy nuestro sintagma) a la cocina israelí.

Será finalmente el siglo XXI quien, de la mano de una nueva generación de chefs, atestigüe un fuerte y renovado interés por los platos de la cocina culturalmente judía y dé paso a la *Nouveau Jewish Cuisine* (cf. Koenig, 2019). A partir de este momento, principalmente en Estados Unidos, pero también en otros lugares de la diáspora e Israel, los recetarios se empezarán a configurar no meramente considerando las tradiciones familiares o los mandatos religiosos sino también las influencias que los procesos sociales, económicos y culturales ejercen dentro de las tendencias mundiales en torno al consumo culinario (cf. Johnston y Baumann, 2015; Harris and Phillips 2021). Lugares como *Wise Sons* (con el *eslogan* «*for Jews Who Like Food and Food Lovers Who*

Like Jews»), en California, se proclamarán *delis* de nueva generación cuyo objetivo es «preservar nuestro pasado y hacer que sepa mejor» (Bloom y Levin, 2020, traducción mía). Otros, como *Shalom Japan*, muy cerca de Williamsburg, el barrio jasídico de Nueva York, jugarán con la fusión de tradiciones para crear platos tan novedosos como el *Matzoh Ball Ramen* (mezcla de ramen y sopa de *kneidalaj*) o una jalá con *sake kasu* y acompañada de mantequilla de pasas. Y, por supuesto, también se harán hueco los restaurantes israelíes de alta cocina y de los que *Tekés* (París), *Miznon* (Londres y París), *Prism* (Berlín) o *Saba* (Nueva Orleans) son solo algunos ejemplos. Todo esto, junto a propuestas como la agrupación hostelera *CookNSolo*, en Filadelfia o el éxito editorial de *Jerusalem* (Ottolenghi y Tamimi, 2012) y la aparición del libro *The Jewish Cookbook* (Koenig, 2019) en el catálogo de la editorial Phaidon, no son solo pruebas de la nueva y vibrante gastronomía judía sino, especialmente, de los esfuerzos por recuperarla o reivindicarla a través de su gourmetización.

IV. LA COCINA JUDÍA EN BUENOS AIRES

La popularización de la cocina judía en Buenos Aires coincidió temporalmente con las dinámicas descritas en el ámbito global y, específicamente, con el florecimiento de la citada *Nouveau Jewish Cuisine*. De hecho, antes de que esto sucediese, pocos eran los lugares que la servían y, si los había, estaban pensados casi exclusivamente para los integrantes de la comunidad. Será a comienzos del presente siglo cuando empiecen a aparecer negocios que ofrezcan especialidades judías más allá de los hogares y las rotiserías de la ciudad (cf. Sorba, 2020).

En lo tocante a los restaurantes *kosher*¹, el estudio deberá advertir una particularidad, esta es, su distribución en torno a dos polos perfectamente diferenciados vinculados con dos geografías distintas de la ciudad: por un lado, aquellos que se ubican en áreas con una alta concentración judía observante (principalmente, Once y Flores) y, por otro, los situados en el borde residencial altamente consolidado para los sectores de ingresos medios-altos y altos de la ciudad (cf. De Grande y Salvia, 2019). La característica común es que en ninguno de ellos la comida *culturalmente* judía tiene un papel relevante, pues la marca de identidad viene aquí, primordialmente, por vía del seguimiento de las leyes

¹ Igual que sucede con los alimentos, los restaurantes también requieren una certificación *kosher*. Esto implica las visitas de un rabino o inspector que supervisa que tanto el menú como los productos y las recetas respeten los preceptos bíblicos. Por ejemplo, *Al Galope* cuenta con dos supervisores rotativos designados por el Gran Rabinato de la Congregación Sefaradí de Buenos Aires (cf. Avramow, 2022).

dietéticas. De hecho, aunque en el primer ámbito existen algunos restaurantes, como *Yafo Kosher* (San Luis 2741 y Argerich 561), que ofrecen especialidades judías o platos israelíes con sello *kosher*, lo cierto es que la escena allí está dominada por otros que muestran tanto la asimilación de las prácticas alimentarias a la sociedad argentina con parillas y lugares de venta de empanadas (ej. *Al Galope* [Tucumán 2633] o *La Empanadería Kosher* [Tucumán 2792], respectivamente), como la inserción de la comunidad en las dinámicas del consumo cosmopolita de la tardomodernidad. En este sentido, es particularmente relevante la presencia de pizzerías (*Soultani* [San Luis 2652]), la gran oferta de lugares de sushi (*Salemertino* [Paso 751], *Sushi KO* [Argerich 915]) o, incluso, el McDonald's *kosher* del Abasto (Av. Corrientes 3247), que siendo el único fuera de Israel con estas características y aun dando pérdidas, se mantiene por considerarse un servicio a la comunidad (Colón Moleiro, 2016).

Ahora bien, si lo que se quiere es hablar de gourmetización, la espacialidad se hace particularmente significativa por cómo involucra a las formas y significados que toma el acto de comer en función de criterios de distinción social. Para encontrar lugares *kosher* gourmet es necesario trasladarse a espacios distintos en lo que respecta a la sociabilidad y manifestación de estatus y prestigio. Concretamente hay que ir hasta barrio Norte, las zonas cercanas a los bosques de Palermo o Puerto Madero para descubrir lugares como *Luba Café* (Ayacucho 1412), un proyecto que, junto a *Jabad Lubavitch*, se define como un establecimiento de alto nivel que brinda «comida kosher de autor con un toque francés» (Infobae, 2023); *Bibi's Burger* (Av. Raúl Scalabrini Ortiz 3114), que adopta la tipología de un *diner* americano para proveer de una hamburguesería moderna «a familias y jóvenes judíos que no encontraban lugares copados para comer» (Infobae, 2023) o *Glitter (glatt kosher)*² y *Milk & Co.*, los dos restaurantes asociados al hotel de lujo Alvear Palace (Av. Alvear 1891).

Volveré sobre esta última geografía (o *metageografía*) más adelante, pero en pro de perfilar definitivamente la cartografía de la gourmetización judía en la ciudad, antes quisiera centrarme en los derroteros que han seguido los restaurantes que ofrecen comida *cultural* o *tradicionalmente* judía (no *kosher*) e israelí. Porque así como la gastronomía *kosher* abandona la centralidad de la vida comunitaria y conquista otros espacios claramente afines a los consumos

² *Glatt kosher* significa «estricta o perfectamente *kosher*». Los judíos ortodoxos asquenazíes lo tomaron del ídish *glatt kosher*; es decir, la condición impecable o, más literalmente «suave», de los pulmones de un animal sacrificado que hace que sea ritualmente limpio según los estándares más exigentes. Por ende, un restaurante *glatt kosher* es, consecuentemente, aquel que cumple los más altos estándares de calidad.

de las clases medias-altas y altas, el hecho de que los demás también participen de estas dinámicas marca manifiestamente que existen formas distintas de gourmetización siempre coincidentes con las geografías del capital económico, cultural y simbólico de las ciudades. De hecho, es por ello por lo que podría decirse que la gourmetización de lo judío en Buenos Aires delimita lo que Neal denominó *metageografías*, esto es, patrones de ubicación cuya lectura simbólica habilita la demarcación de unas identidades de consumo (2006) que, a la postre, permiten codificar dos perspectivas distintas del mismo proceso.

Específicamente, los restaurantes judíos no *kosher* se distribuyen entre Villa Crespo o la parte requalificada de Palermo, de un lado, y las zonas tradicionalmente vinculadas a las clases altas de la ciudad porteña, de otro. Con respecto a lo primero, los más representativos de la cocina *culturalmente* judía serían *La Crespo* (Vera 1001), el deli pionero del *boom* de esta cocina en Buenos Aires; *Hola Jacoba* (Thames 1801) y su interpretación renovada de las recetas clásicas del patrimonio culinario judío; *Sheikob's Bagels* (Uriarte 1386) y sus ecos neoyorquinos; *Moisha Bakery* (Larrea 1531; Av. Rivadavia 5108; Manuel Pedraza 2288; Díaz Colodrero 2320) y, por último, *El Chiri de Villa Kreplaj* (Juan Ramírez de Velasco 701), la «neo cantina judía artesanal familiar» que sirve «platos informales y generosos inspirados, en muchos casos, en el recetario judío» (Sorba, 2022). La cocina israelí, por su parte, estaría representada en *Eretz Cantina Israelí* (Honduras 4709), *Benaïm* (Gorriti 4015), *La Baït de Eretz* (Lerma 525) o *Midbar* (Aguirre 971).

Hay una característica que los acomuna, a saber: que fueron los agentes reflexivos de la nueva clase media urbana los que jugaron el papel determinante en la proliferación de estos locales judíos. A través de sus prácticas, proporcionaron una crítica sobre el barrio y sus servicios, compusieron un discurso sobre la vecindad y modificaron sus valores y significados. Incluso, esto es así si hablamos del único restaurante *kosher* que podemos encontrar aquí, la hamburguesería *Bibi's Burger*, perfectamente adaptada a los gustos del barrio. Esta nueva clase urbana, tal y como sugirieron Seabrook (2000) y Brooks (2010), resquebrajó la oposición entre alta y baja cultura, especialmente, mediante una nueva forma cultural basada en el desprecio del consumo de lujo obvio u ostentación banal. Y, en este orden de cosas, también fue la que diseminó la preferencia por lo casero y lo simple y, en definitiva, el gusto por los alimentos humildes en contraposición con el exceso industrial (cf. Wincott, 2017).

Además, esto se acentúa si consideramos que Villa Crespo (también llamado *Villa Kreplaj*)³ es, de facto, el epicentro de lo que podría considerarse la cocina *koolsher*:

El *borsch* —la sopa de remolacha arquetípica— viene en Villa Kreplaj con la misma crema ácida milenaria (*smétene*). Los *varenikes* se aggiornan con títulos refundados *alla funghi* o al oporto, pero lo esencial se mantiene en el rescate de la memoria antigua, que solo algunas pocas cosas despiertan, y que hace un par de generaciones se debía ir a buscar al otro lado del océano (Gorodischer, 2022).

Es más, quizá valga la pena detenerse en *Moisha Bakery*, sobre todo, por cómo capitaliza efectivamente lo judío y condensa todas las dinámicas apuntadas. Con una estética que recuerda, precisamente, al *deli* californiano *Wise Sons*, *Moisha* ofrece las clásicas recetas del patrimonio culinario judío, pero adaptadas a un nuevo contexto. Según Cynthia Helueni, dueña del negocio: «Las redes sociales son superimportantes en lo que hacemos [...] Creo que nuestro sello principal es la imagen, nos encargamos mucho del *packaging*, de darle una impronta moderna, canchera y más que nada de mantener la calidad y los sabores intactos de nuestra infancia para que uno pueda recordar lo que comía cuando era chico» (El Nueve Argentina, 2022). Y es, justo, a partir de esa impronta moderna que fusionan las recetas argentinas con las judías para crear platos como la *jalanesa*, un sándwich de milanesa de peceto⁴ con pan jalá, el pastrón al Malbec (uno de los vinos varietales más representativos de Argentina) o el *pretzel* pizza.

Ahora bien, un análisis minucioso ha de registrar que todo ello gravita, sin perjuicio de lo dicho, en torno a la franca conexión que estos procesos entablan con la reconfiguración de la identidad judía en términos más amplios. Porque esta gourmetización no es sino otra consecuencia más de una nueva sensibilidad judía profundamente emotiva (cf. Mendes-Flohr, 2021) que, en paralelo con las tendencias *Heebster*, *Jewcy* o *Koolsher*⁵ estadounidenses, es

³ Después del Once, Villa Crespo es considerado el barrio más marcadamente judío de Buenos Aires. Con una diferencia: históricamente, predominaron los judíos asquenazíes. El apodo cariñoso de *Villa Kreplaj* es, pues, una suerte de guiño que alude a esto mediante la referencia a uno de los platos más típicos de los judíos de Europa Oriental, el *kreplaj*, una pasta rellena de carne (o, eventualmente, de queso o verdura).

⁴ La milanesa de peceto es un plato originario argentino hecho a partir de un corte de carne vacuna del cuarto trasero rebozado con huevo, eventualmente ajo y perejil, pan rallado y finalmente frito.

⁵ Todos los términos son juegos de palabras que expresan tanto una nueva sensibilidad como las expresiones, negociaciones e interpretaciones hechas del judaísmo en combinación con la cultura urbana. *Heebster* es un neologismo derivado de la asociación de los términos de

capaz de hilvanar la cultura urbana y su estética con fragmentos de la tradición judía. De ahí que las propuestas culinarias persigan como lugar común establecer un vínculo emotivo con el comensal y de ahí que de lo que se trate es de hacer una «sofisticación de lo simple» (Arizaga, 2017) donde lo evocativo ocupe el lugar central.

Cocina *aggiornada*, cocina *cool*, cocina *koolsher*. La gourmetización de lo judío debe entenderse, pues, como una variable más en el análisis de las transformaciones del barrio, sobre todo, en virtud de los cambios culturales que esas nuevas clases medias urbanas (judías) ejercieron sobre consumos y prácticas, unos cambios fondeados tanto por la combinación del hedonismo con el gusto por lo propio, lo auténtico y lo singular como signos distintivos de clase (cf. González Bracco y Arizaga 2019) como por la redefinición identitaria. Así, mediante la interpretación de un capital cultural, lo judío consiguió establecer un nuevo valor de mercado reivindicando y, sobre todo, reinventando el legado por vía de las emociones y los recuerdos familiares. En definitiva, la cocina judía en estas áreas, igual que la recuperación de otros alimentos asociados a lo popular, toma forma de conformidad con las preferencias y valores propios de unas clases sociales que, aun careciendo del máximo capital económico, sí poseen un importante capital cultural (Wincott, 2017). Es en este sentido que la proliferación de restaurantes concurriría bajo la búsqueda y creación de nuevos espacios por fuera del judaísmo institucionalizado.⁶

Cuestión aparte son los restaurantes de alta cocina judía. Me refiero, concretamente, a *Mishiguene* (Lafinur 3368), *Café Mishiguene* (Cabello 3181) y *Fayer* (Av. Cerviño 4417) en lo que respecta a los restaurantes judíos no *kosher* y a *Luba Café* y los dos restaurantes asociados al hotel Alvear Palace anteriormente citados. *Mishiguene*, abierto desde 2014 es, de hecho, el más importante, no solo por estar incluido en la prestigiosa lista *Latin America's 50 Best Restaurants*, sino porque lideró la reconversión de la cocina judía en alta cocina en América Latina. En esta línea se encuentran también otros establecimientos como *Fayer*, que desde su inauguración en 2017 se apunta a

hípster y *heeb* (variación del insulto *hebe*, ahora resignificado); *Jewcyes* el resultado de *jew* (judío) y *juicy* (jugoso) y haría referencia a una suerte de, Bauman mediante, judaísmo líquido; *Koolsher*, por último, sería el producto de *cooly kosher* (cf. Klug, 2008; Aldregde, 2009; Hupert, 2014; Kutzman, 2007; Caro, 2010).

⁶ Aunque mi foco sea otro, es necesario advertir que el análisis sobre el *revival* nostálgico de la cocina judía asquenazí en Estados Unidos hecho por Rachel Gross apunta a que quizá este tipo de consumo alimentario no sea solo el resultado de las dinámicas propias de la gourmetización y revalorización de tradiciones alimentarias (y, por tanto, solo una práctica cultural), sino que también podría considerarse una práctica religiosa más (2021).

una fusión entre la cocina israelí contemporánea y la parrilla argentina, y *Café Mishiguene* (2021), una versión *deli*, más informal y sencilla del restaurante homónimo.

Todos los aquí citados son lugares que, aun formando parte del *boom* de la cocina judía de la que participa Villa Crespo o Palermo, no son fruto o no acompañan del todo ese proceso de recualificación (Lacarrière et al. 2011) que, en parte, explicarían los lineamientos gourmet del primer espacio. La cocina practicada en *Mishiguene* (y *cía.*) no responde a los principios de lo *koolsher*, sobre todo, por una diferencia fundamental con respecto a los que sí: su localización y, consecuentemente, las valencias simbólicas que a ella acompañan. Porque en la alta cocina existe una variación que no es aleatoria sino coincidente con los diferentes niveles de estatus. O, dicho de otra manera: en tanto que los distintos agentes le confieren distintos valores a la comida popular, también requieren distintos estándares en la preparación, adaptación y consumo de dicha cocina.

Hay, sí, gourmetización en ambos ámbitos, pero también una diferencia radical que no viene dada por el aumento del estatus del producto (característica compartida) sino por las estrategias de valorización que se ponen en juego. Mientras que en el primero la gourmetización se vincula a las necesidades de comensalidad de aquella denominada nueva clase media urbana (y los valores por los que se transitan a condición suya), en la segunda, se suman, además, otras estrategias propias de las clases altas.

Como se indicó anteriormente, estos restaurantes están ubicados en la *caña* de riqueza de la ciudad, por lo que si su situación denota algo es la polarización socioespacial porteña. Y esto es especialmente relevante si se tiene en consideración que, de acuerdo con Boterman (2017), los restaurantes de alta cocina son lugares de consumo que permiten la constitución de determinadas clases sociales y, por ende, donde todo está encaminado a simbolizar la exclusividad del lugar, reflejar la posición de estatus, conformarla y mantenerla. Así es que, en contraste con aquellos espacios recualificados, su relación con lo urbano declara la inscripción en el universo del lujo. No son lugares de consumo masivo, sino de acceso restringido que, en virtud de tal condición, combinan la proyección de límites implícitos con medidas explícitas de contención (Ortiz 2019). Y esto ocurrirá mediante el precio como dimensión de estatus y demarcación de fronteras, pero, sobre todo, mediante las cualidades intrínsecas que definen al universo del lujo y que configurarán las versiones hechas sobre la cocina judía. Por ejemplo: «El plan [en *Mishiguene*] no es emular los platos de la infancia —¿quién podría cocinar un *guefilte fish*

mejor que el de la abuela? — sino rescatar sabores y presentarlos en formas nuevas. Así, el *guefílte* de Kalika se sirve con gelatina de zanahorias y reducción de *jrein* picante y se cocina al vacío envuelto en su propia piel» (Página12, 2014).

Lo más relevante para la reivindicación de esta cocina ya no será el vínculo emotivo con el pasado judío (que también), sino que será, como sucede en el resto de los restaurantes de alta gastronomía, la calidad y el sabor junto a los aspectos estéticos y hedónicos (Basil y Basil, 2009). En *Glitter* dirán: «Sinceramente no nos gusta hablar de lujo, pero sin dudas se trata de un restó kosher sofisticado. Ofrecemos una gastronomía más delicada que el resto de los restaurantes que ofrecen cocina kosher en la Argentina» (Reina, 2019). Lujo, sofisticación y delicadeza. La cocina judía se gourmetiza aquí a través del aburguesamiento o, si se quiere, afrancesamiento formal y estructural que conlleva el empleo de las técnicas de cocina francesa (entendidas aún como un «estándar de oro» [Johnston y Baumann, 2015]) como base para la distinción. La gourmetización se da allí, en suma, por vía de su participación en los parámetros de la exclusividad y de una calidad garantizada no solo por la selección (exclusiva) de las materias primas sino por el precio, la aplicación de las técnicas de alta cocina y un refinamiento especialmente palpable en los estrictos estándares estéticos con los que se presentan los platos.

V. CONCLUSIONES

La gourmetización de la cocina judía revela, en Buenos Aires, aspectos de distinta naturaleza. Clara muestra de cómo una tradición culinaria entera puede salir de sus fronteras comunitarias para plasmarse decididamente en el panorama gastronómico internacional, este proceso de revalorización culinaria no puede ser reducido, empero, a su mera introducción en las dinámicas de consumo globales. En la práctica, el florecimiento de restaurantes judíos fue significativo no solo por la popularización de esta tradición culinaria, sino también por la determinante función que cumplió en la configuración de otra forma de expresión más de la identidad judía contemporánea. Se trata, pues, de un proceso que ocurre en el campo culinario, pero que, a partir de ahí, es capaz de articular tanto el campo de lo identitario como el de la distinción social.

En este sentido, dos son las variantes de la gourmetización judía que he encontrado y que constituyen lo que he venido a llamar dos *metageografías* distintas. La primera sería la coincidente con aquella zona fuertemente afectada por una nueva clase media que, en sintonía con la reconfiguración identitaria judía, reivindica la cocina tradicional desde el vínculo identitario y emotivo; la

segunda, por su parte, es la relativa al borde residencial históricamente coincidente con los sectores de ingresos medios-altos y altos de la ciudad y donde la gourmetización queda inserta dentro de las prácticas y el campo simbólico de la alta cocina y de los valores asociados al lujo que marcan el refinamiento y la distinción social, económica y cultural de las prácticas culinarias propias de las clases altas y sus consumos.

Dichos procesos de gourmetización apuntan, en consecuencia, a una forma de representación de la clase social fruto de condiciones relacionadas con el objeto, pero, sobre todo, con el contexto social en el que este se sitúe. Es decir, que la gourmetización de una cocina no debería entenderse como algo homogéneo, sino como un proceso que siempre auxilia a, o entra en relación con, otras lógicas de distinción social. O esto es, por lo menos, lo que termina por descubrir el color profundamente local que la cocina judía adopta en la capital argentina. No obstante, vale la pena advertir las limitaciones del escrito: se necesita más investigación para terminar de perfilar estas dinámicas. Como siguiente paso, se podrían espigar algunos ejemplos capaces de mostrar comparativamente cómo los significados atribuidos a esta comida son diferentes con relación al espacio y a su propia lógica interna.

VI. REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS

- Aldredge, M. (2009). Heebster: Community and Identity (Re)construction of Urban Jewish Hipsters. En Harden, B. G. y Carley, R. (eds.). *Co-opting Culture. Culture and Power in Sociology and Cultural Studies*. Lanham: Lexington Books.
- Arizaga, C. (2017). *Sociología de la felicidad. Autenticidad, bienestar y management del yo*. Buenos Aires: Biblos.
- Avramow, M. (26 de septiembre de 2022). Al Galope. Le vendían carne al último rey de Egipto y fundaron la primera parrilla kosher de Buenos Aires. *La Nación*. <https://www.lanacion.com.ar/lifestyle/al-galope-le-vendian-carne-al-ultimo-rey-de-egipto-y-fundaron-la-primera-parrilla-kosher-de-buenos-nid26092022/>
- Basil, M. y Basil, D. Z. (2009). Reflections on Ultra-Fine Dining Experiences. En Lindgreen, A., Vanhamme, J. y Beverland, M. B. *Memorable Customer Experiences. A Research Anthology*. Londres y Nueva York: Gower.
- Beriss, D. y Sutton, D. (eds.). (2007). *The Restaurants Book. Ethnographies of Where We Eat*. Oxford y Nueva York: Berg.
- Bloom, E. y Levin, R. (2020). *Eat Something: A Wise Sons Cookbook for Jews Who Like Food and Food Lovers Who Like Jews*. San Francisco: Chronicle Books.
- Boterman, W. R. (2017). A Flavour of Class-Based Spatial Change: Geographies of Haute Cuisine in the Netherlands. *Tijdschrift voor Economische en Sociale Geografie*, 109(1), 161-170. <https://doi.org/10.1111/tesg.12268>.

- Bourdieu, P. (1988). *La distinción. Criterios y bases sociales del gusto*. Madrid: Taurus.
- Bourdieu, P. (2010). *El sentido social del gusto. Elementos para una sociología de la cultura*. Buenos Aires: Siglo veintiuno.
- Brooks, D. (2010). *Bobos in Paradise: The New Upper Class and How They Got There*. Nueva York; Londres; Toronto; Sydney: Simon & Schuster Paperbacks.
- Byrkjeflot, H., Pedersen, J. S. y Svejenova, S. (2013). From label to practice: The process of creating new Nordic cuisine. *Journal of Culinary Science & Technology*, 11(1), 36-55. <https://doi.org/10.1080/15428052.2013.754296>
- Caro, I. (2010). *Islam y judaísmo contemporáneos en América Latina. Los casos de Argentina, Brasil y Chile*. Santiago de Chile: RIL editores.
- Colón Moleiro, E. (9 de octubre de 2016). McDonald´s para judíos en Buenos Aires. *El Estímulo*. <https://elestimulo.com/ub/viciosidades/2016-10-09/mc-donalds-para-judios-en-buenos-aires/>
- Davis, M. (2002). *The Mensch Chef: Or Why Delicious Jewish Food Isn't an Oxymoron*. Nueva York: Clarkson Potter.
- De Grande, P., Salvia, A. (2019). Estratificación y desigualdad social (total país), 2010. <https://mapa.poblaciones.org/map/97801>.
- Del Moral, R. G. (2020). Gastronomic Paradigms in Contemporary Western Cuisine: From French Haute Cuisine to Mass Media Gastronomy. *Frontiers in Nutrition*, 10(6), <https://doi.org/10.3389/fnut.2019.00192>.
- El Nueve Argentina (9 de octubre de 2021). Moisha, el primer bakery judío en Buenos Aires [vídeo]. *YouTube*. <https://www.youtube.com/watch?v=OABjFWuaZDs>
- Ferguson, P. P. (2006). *Accounting for Taste: The Triumph of French Cuisine*. Chicago: The University of Chicago Press.
- Fischler, C. (1995). *El (h)omnívoro. El gusto, la cocina y el cuerpo*. Anagrama.
- Fonseca, V. (2005). Nuevo Latino: Rebranding Latin American Cuisine. *Consumption Markets & Culture*, 8(2), 95-130. <https://doi.org/10.1080/10253860500112826>
- Freeman, J. y Hannan, M. (1983). Niche Width and the Dynamics of Organizational Populations. *American Journal of Sociology*, 88(6), 1116-1145. <https://www.jstor.org/stable/2778966>.
- González Bracco, M. y Arizaga, M. C. (2019). Retóricas de lo auténtico: estética y sensibilidad en los negocios gastronómicos de la Ciudad de Buenos Aires. Cortés, A., Licona, E. (eds.). *Narrativas culinarias. Miradas etnográficas*. España: Editorial Académica Española: 102-118. URL: <http://hdl.handle.net/11336/129508>
- Gorodischer, J. (18 de julio de 2022). Villa Kreplaj: el circuito gastronómico que aggiornó "el legado de las abuelas" y le cambió el perfil a un barrio. *La Nación*. <https://www.lanacion.com.ar/buenos-aires/villa-kreplaj-el-polo-gastronomico-que-aggiorno-el-legado-de-las-abuelas-y-le-cambio-el-perfil-a-un-nid18072022/>.
- Gross, A. S. (2019). Introduction. En Gross, A. S., Myers, J. y Rosenblum, J. D. (2019). *Feasting and Fasting. The History and Ethics of Jewish Food* [EPub]. Nueva York: New York University Press.
- Gross, R. B. (2021). *Beyond the Synagogue. Jewish Nostalgia as Religious Practice*. Nueva York: New York University Press.

- Hammersley, M. y Atkinson, P. (1994). *Etnografía: Métodos de investigación*. Barcelona: Paidós.
- Harris, D. y Phillips, R. (2021). What's better than a biscuit? Gourmetization and the transformation of a Southern food staple. *Food & Foodways*, 29(3), 23-263. <https://doi.org/10.1080/07409710.2021.1943614>.
- Hine, C. (2000). *Virtual Ethnography*. Londres: Sage Publications.
- Hirsch, D. (2011). "Hummus is best when it is fresh and made by Arabs": The gourmetization of hummus in Israel and the return of the repressed Arab. *American Ethnologist*, 38(4), 617-630.
- Hupert, P. (2014). *Judaísmo líquido: multiculturalismo y judíos solitarios*. Biblos.
- Infobae (12 de marzo de 2023) Los secretos de la cocina kosher y dónde probarla en la Ciudad de Buenos Aires. Infobae. <https://www.infobae.com/tendencias/2023/03/12/los-secretos-de-la-cocina-kosher-y-donde-probarla-en-la-ciudad-de-buenos-aires/>
- Irimiás, A. R. y Volo, S. (2022). Food discourse: ethics and aesthetics on Instagram. *British Food Journal*, 125(13), 34-44. <https://doi.org/10.1108/BFJ-06-2022-0522>.
- Johnston, J. y Baumann, S. (2015). *Foodies. Democracy and Distinction in the Gourmet Foodscape*. Nueva York: Routledge.
- Klug, L. A. (2008). *Cool Jew: The Ultimate Guide for Every Member of the Tribe*. Kansas City: Andrews McMeel Publishing.
- Koenig, L. (2019). *The Jewish Cookbook*. Londres: Phaidon.
- Kozinets, R. (2019). *Netnography: The Essential Guide to Qualitative Media Research*. Los Ángeles: Sage Publications.
- Kurtzman, J. (11 de junio de 2007). The End of the Jewish People *Jewcy*. <http://jewcy.com/jewish-religion-and-beliefs/joey1>.
- Lacarrière, M. et al. (2011). Procesos de recualificación y relegación en la ciudad de Buenos Aires: Repensando la noción de ciudad-fragmento y la despolitización de lo urbano. *Argumentos*, 24(66), 15-35.
- Macbeth, H. y MacClancy, J. (eds.). (2004) *Researching Food Habits. Methods and Problems*. Nueva York: Berghahn Books.
- Mendes-Flohr, P. (2021). *Cultural Disjunctions. Post-Traditional Jewish Identities*. Chicago: University of Chicago Press.
- Neal, Z. P. (2006). Culinary Deserts, Gastronomic Oases: A Classification of US Cities. *Urban Studies*, 43(1), 1-21. <https://www.jstor.org/stable/43197377>.
- Ortiz, R. (2019). *El universo del lujo*. Buenos Aires: Prometeo Libros.
- Ottolenghi, Y. y Tamimi, S. (2012). *Jerusalem: A Cookbook*. Ten Speed Press.
- Ozersky, J. (28 de abril de 2011). The Kugel Conundrum. *Time*. <https://content.time.com/time/nation/article/0,8599,2067923,00.html>
- Página12 (7 de diciembre de 2014). Cocina judía. *Página12*. <https://www.pagina12.com.ar/diario/suplementos/radar/18-10230-2014-12-07.html>

- Peralta Sainz, Á. (16 de abril de 2023). Tomás Kalika: «La cocina judía termina siendo el mapa culinario más grande del mundo». *The Clinic*.
<https://www.theclinic.cl/2023/04/16/tomas-kalika-la-cocina-judia-termina-siendo-el-mapa-culinario-mas-grande-del-mundo/>
- Petrini, C. (2018). Foreword. En Diner, H. R. y S. Cinotto. *Global Jewish Foodways. A History*. Lincoln: University of Nebraska Press.
- Raviv, Y. (2015). *Falafel Nation. Cuisine and the Making of National Identity in Israel*. Lincoln: University of Nebraska Press.
- Reina, L. (16 de marzo de 2019). Glitter, el restaurante glatt kosher que le suma lujo a la cocina judía. *La Nación*. <https://www.lanacion.com.ar/lifestyle/glitter-restaurant-glatt-kosher-le-suma-lujo-nid2228681/>
- Roden, C. (1999). *The Book of Jewish Food*. Londres: Penguin books.
- Seabrook, J. (2000). *Nobrow: The Culture of Marketing, the Marketing of Culture*. Nueva York: Knopf.
- Sorba, P. (31 de julio de 2020). Hola Jacoba: el auge de la nueva cocina judía. *Clarín*. https://www.clarin.com/gourmet/restaurant-hola-jacoba-palermo-critica-pietro-sorba_0_hXl_bfXjs.html
- Sorba, P. (7 de enero de 2022). En Villa Crespo: una cantina judía moderna para comer los platos de la bobe. *Clarín*. https://www.clarin.com/gourmet/villa-crespo-cantina-judia-moderna-comer-platos-bobe_0_Ph43Bdlx.html
- Ziegelman, J. (2010). *97 Orchard: an edible history of five immigrant families in one New York tenement* [EPub]. Nueva York: Harper-Collins.
- Zukin, S. (1993). *Landscapes of Power: From Detroit to Disney World*. Berkeley; Los Ángeles; Londres: University of California Press.
- Zukin, S. (1995). *The Cultures of Cities*. Hoboken: Wiley-Blackwell.