



Devenires veganos: cocina con intención y restaurante como extensión de sí

Becoming Vegan: Cooking with Purpose and the Restaurant as an Extension of Oneself

DIANA CAROLINA
PLAZAS-REINA

Estudiante del doctorado en
Ciencias Humanas y Sociales y
magíster en Estudios Culturales,
Universidad Nacional de Colombia.
Magíster en Psicología Clínica
y de Familia, Universidad Santo
Tomás. Psicóloga, Fundación
Universitaria Los Libertadores.

✉ dplazasr@unal.edu.co

ORCID: 0009-0005-7375-7527

Google Scholar

RESUMEN

Este artículo propone un análisis de la configuración subjetiva de algunos chefs propietarios de restaurantes veganos en la ciudad de Bogotá (Colombia) que parte de la inquietud por la alimentación como acto político y ético. El análisis se centra especialmente en la configuración subjetiva, las prácticas de sí y las tensiones que emergen en todo al cuidado en la vida cotidiana de las personas chefs. Esta discusión resulta pertinente por sus aportes al debate de la subjetividad y las prácticas alimentarias, atravesadas por dinámicas de clase social y cultural. La investigación, de tipo cualitativo interpretativo, se desarrolló mediante entrevistas a profundidad centradas en las trayectorias personales de los chefs, en las cuales se realizó un análisis temático. Como resultados se identificaron desplazamientos significativos en sus posiciones como sujetos en su devenir vegano. El estudio contribuye al debate público al situar al sujeto en una relación particular con la cadena productiva, y a los estudios de la subjetividad al comprenderla como un constructo en transformación, marcado por las tensiones que suscita la categoría “vegano” y la posibilidad de transformarse a sí mismo y a otros a través de la práctica alimentaria.

Palabras clave : alimentación, devenir, restaurante, subjetividad, veganismo

Cómo citar este artículo:

Plazas-Reina, D. C. (2026). Devenires veganos: cocina con intención y restaurante como extensión de sí. *Revista de Antropología y Sociología: Virajes*, 28(1), 61-87. <https://doi.org/10.17151/rasv.2026.28.1.3>



ABSTRACT

This article proposes an analysis of the subjective configuration of chefs who own vegan restaurants in Bogotá city (Colombia), based on concerns about food as a political and ethical act. The analysis focuses particularly on the subjective configuration, self-practices, and tensions that emerge in the daily lives of chefs. This discussion is relevant because of its contributions to the debate on subjectivity and food practices, which are influenced by social and cultural class dynamics. The qualitative-interpretive research was conducted through in-depth interviews focused on chef's personal life paths, which were then thematically analyzed. Findings identified significant shifts in their positions as subjects in their vegan becoming. The study contributes to public debate by placing the subject in a particular relationship with the production chain, and to subjectivity studies by understanding it as a construct in transformation, marked by the tensions stirred up by "vegan" as category and the possibility of self and others transformation through food practices.

Key words: food, becoming, restaurant, subjectivity, veganism.

Introducción

La configuración subjetiva se transforma a través de formas particulares de ingresar al mundo, experiencias tempranas y puntos de inflexión que marcan trayectorias en los sujetos. En esta investigación participaron cinco chefs propietarios de restaurantes veganos quienes vivieron desde sus primeros años, experiencias que los llevaron a cuestionar y tomar distancia de ciertas prácticas alimentarias desde temprana edad. En este camino, fueron decisivas experiencias que les atravesaron de manera importante sus concepciones sobre el mundo, relaciones y vínculos, consumo de productos culturales, viajes y dinámicas familiares que consolidaron apuestas éticas y políticas que marcaron una relación distinta con el alimento. Como parte de dichos posicionamientos, las personas chefs de esta investigación se involucraron en el mundo de la cocina y consolidaron un proyecto de restaurante vegano que emergió como la manera de materializar sus formas de cuidado para sí mismo, los otros y formas de resistencia.

Para el presente artículo el análisis se centra en la configuración subjetiva, las prácticas de sí y el restaurante como extensión de sí mismos. La categoría vegano –movimiento ético, político y social que rechaza el uso

y explotación a los animales– fue un criterio inicial para la identificación de las personas participantes; no obstante, durante la investigación se encontró que no necesariamente todas las personas se definían o sentían representados bajo esta categoría, incluso sus restaurantes, se mencionan de otras formas –cocina vegetal, botánica, vegetariana, vegana–.

En esta investigación, se reconoce el movimiento implícito a través del devenir subjetivo de cada una de las personas y se pone en tensión las posiciones de sujeto con relación a los campos de fuerzas diversos que les atraviesan en momentos específicos de su historia. De allí que se plantee desde el inicio un “devenir” vegano más que “ser” vegano. Este estudio se ubica en el campo de los estudios culturales al centrar la discusión alrededor de las configuraciones subjetivas que atraviesan una dimensión compleja como la alimentación. En este sentido, es necesario entender cómo viven las personas, qué posibilidades encuentran en términos de supervivencia, lucha, resistencia y cambio (Grossberg, 2009).

Materiales y métodos

Para esta investigación de tipo cualitativo - interpretativo, se realizaron entrevistas a profundidad para cada trayectoria de vida que reflejan los movimientos del sujeto a través de su voluntad individual y las condiciones estructurales que se entrelazan dinámicamente a lo largo de la vida en los distintos tiempos y espacios (Roberti, 2017).

En el campo de los estudios de la subjetividad es importante desestabilizar la idea de un sujeto único y analizar las fuerzas que actúan en diferentes momentos; el sujeto como proceso y no como un estado ontológico. La trayectoria se traza a partir del aporte que realiza Bourdieu (1989) al entender las relaciones de las diferentes posiciones ocupadas por los sujetos y que permite comprender la forma en la que la individualidad está socialmente constituida. Un concepto que complementa esta visión es el de Feldman (1991) quien introduce la noción de posiciones de sujeto. En este marco,

La agencia política se convierte en el producto factorizado de múltiples posiciones subjetivas. No puede haber garantía de un sujeto unificado, a medida que los actores pasan de un espacio

transaccional a otro y del discurso a la práctica somática (Feldman, 1991, p. 4).

Lo anterior permite trascender el relato biográfico lineal, acumulativo y teleológico. En este sentido, y con el propósito de comprender la configuración de trayectorias y prácticas desde múltiples posiciones de sujeto, se identificaron restaurantes en Bogotá asociados a la categoría vegano y se realizó un acercamiento a chefs que, a su vez, eran propietarios. Estos establecimientos se concentraron en las localidades de Chapinero y Teusaquillo. A continuación, se presentan las iniciales de los restaurantes, una breve descripción del tipo de comida y su ubicación en la ciudad:

1. M.V: vegano, barrio San Diego.
2. P.: vegano, barrio Chapinero alto.
3. E.: vegetal, barrio Chapinero alto.
4. D.: vegetariano, barrio Palermo.
5. L.M.: vegano, barrio Chapinero.

Las entrevistas en profundidad con cada propietario se realizaron entre finales de 2022 e inicios de 2023, con una duración aproximada de una hora a una hora y media. En cada entrevista se exploraron las siguientes dimensiones: transformaciones de sí, cambios en las relaciones con otros y cambios en la relación con la naturaleza.

A lo largo del texto se encontrarán las iniciales de los nombres de las personas participantes, las cuales se enuncian a continuación:

- N.C. 38 años , bogotano, convive con su pareja y un hijo en edad escolar.
- J.J.R. 26 años, bogotano, convive con su pareja.
- D.M. 37 años, bogotana, convive con su pareja.
- A.M. 37 años, bogotana, convive con su pareja y tiene una hija en edad escolar.
- J.B. 34 años, samario, vive solo.

Las entrevistas fueron transcritas, categorizadas y codificadas a través de la herramienta MAXQDA; agrupadas según los focos de análisis temático. Para desarrollar los planteamientos se proponen dos apartados: la cocina con intención: ética y política y el restaurante como extensión de sí. El primero busca dar cuenta del devenir vegano en medio de las prácticas de cuidado de sí y el segundo la forma en que el restaurante se materializa como forma de cuidar a otros.

Cocina con intención: ética y política

A lo largo de su trayectoria, las personas participantes de la investigación han tomado decisiones que generaron movimientos importantes en sus primeros ámbitos de socialización. La manera en que sus prácticas alimentarias afines al veganismo fueron acogidas o rechazadas abrieron otros caminos, bien sea a través de la cocina o en otros espacios de vinculación.

Primeros años de vida y entrada al campo gastronómico

Para llegar a la práctica de hacer de comer por parte de las personas chefs, se plantea un recorrido breve por algunas condiciones de sus primeros años de vida, la manera en que optaron por una alimentación distinta, los modos de vida que hicieron eso posible y, finalmente su formación y entrada al campo gastronómico.

Condiciones presentes desde el nacimiento como bajo peso, enfermedades de familiares en la temprana edad, determinaron elecciones sobre la comida desde muy niños que lograron sostenerse en sus espacios de desarrollo como familia y escuela:

(...) desde ahí yo empecé, yo dejé la carne a escondidas pues yo quedé viviendo con mi abuela y le daba la carne a mis hermanos, ellos me daban sus verduras (...) ya luego mi abuela se dio cuenta, me sentó, me dijo que ¿qué estaba haciendo? eeee y bueno... Entonces me apoyó, me dijo bueno, pero entonces tienes que aprender a cocinar. Entonces yo ahí poco a poco me empecé pues como a ir mandando a la cocina con su supervisión, entonces ella me decía hay esto, hay esto y yo investigaba. (N.C., comunicación personal, 2022).

Así como desde la experiencia de nacer se pautan unos modos de experimentar el mundo, la relación salud-enfermedad que se da a lo largo de la vida, también aporta importantes elementos a la manera en que se asumen ciertas prácticas alimentarias. D.M. (comunicación personal,

2023) habla de su enfermedad que se cataloga precisamente dentro de los trastornos de la conducta alimentaria según las clasificaciones médicas y psiquiátricas.

Ehhhhh tuve una enfermedad, tuve desórdenes alimenticios empezó en bulimia después se volvió una anorexia y llegué a pesar 34 kilos, regresé a Colombia como a recuperarme, hacerme exámenes. Los médicos estaban un poco escépticos de cómo iba a ser mi... mi trabajo para recuperarme (D.M., comunicación personal, 2023).

El acceso a estos relatos biográficos, que trazan los primeros años de vida de las y los chef, permite comprender un campo social atravesado por tensiones que se anclan en la norma, la tradición y las prácticas desde la infancia. Estas experiencias configuran un disciplinamiento en las formas y horarios de alimentación, los alimentos disponibles, los espacios de encuentro en los que se prepara y ritualiza la comida, así como en el desarrollo y crecimiento del cuerpo a partir de estas prácticas de cuidado.

En el caso de A.M. fue impactante el cambio percibido en su cuerpo; sentirse más liviana, bajar de peso, tras realizar el cambio a alimentación vegetariana; además porque esta comida era más económica en el país que estaba y eso le sorprendió al tener que gastar menos en una alimentación que le brindaba muchos beneficios. Es distinta la sensación de sintonía, confort, unidad que se siente con el cuerpo, que no necesariamente está conectada con las nociones de salud divulgadas tradicionalmente. Ella no se había planteado bajar de peso, pero la situación vivida en el otro país generó este cambio. Reconoció en eso una situación generadora de bienestar, que no estaba atada a las categorías de salud, estética, disminución del riesgo, y otras formas del vocabulario médico que intentan homogeneizar las vivencias.

En el proceso de construirse a sí mismo en el camino del veganismo, puede pasar que el saber llegue inicialmente desde un precepto específico: no consumo de proteína animal. Y desde allí se tome la decisión radical de cambiar la alimentación, sin embargo, parte de lo que se observa en las historias es que este camino ha pasado por incorporar otro tipo de conocimiento que va más allá de unas orientaciones prácticas, implica un proceso de apropiación, y conocimiento de las cualidades de los ingredientes. En el caso de J.B. el cambio de la alimentación no produjo el mismo bienestar, pues al tomar la decisión inicial de hacerse vegetariano, se asumió solo se trataba de comer vegetales y no más proteína animal;

(...) empecé a cambiar la dieta, pero lo hice mal, me empecé fue a comer puros pasteles de espinaca y queso, pero lo hice muy mal, me enfermé (J.B., comunicación personal, 2023).

La narración de J.B., es muy común en el tránsito del tipo de alimentación con proteína animal hacia una basada en plantas, se habla mucho de las enfermedades que además traen en algunos casos, efectos irreversibles en el cuerpo. En este caso hay un conocimiento de sí, una postura ética que quizá pudo haberse enriquecido con otros saberes disciplinares o tradicionales, que facilitarían ese cambio.

En la vivencia entre la salud y la enfermedad, aparecen algunas experiencias relacionadas directamente con la muerte que tuvieron el potencial de cuestionar fuertemente al yo y abrir otros caminos de acción. Para N.C. fue definitivo en su cambio de alimentación:

(...) mi mamá se murió de cáncer cuando yo tenía 12 años, entonces pues en mi casa siempre ha estado la lectura como ahí presente y entonces bueno... cuando mi mamá se murió en ese tiempo, pues yo tenía 12 años, no existía el internet, emmm como el conocimiento se adquiría era por medio de las bibliotecas privadas y públicas que en ese tiempo habían muy poquitas públicas, casi que siempre uno venía a la Luis Ángel Arango, entonces bueno cuando ella se murió, yo empecé como a investigar en libros como... pues obviamente a mí me tocó mucho ese tema... siendo chiquito, y empecé a buscar libros de cómo curar el cáncer y encontré que la alimentación vegetariana -en ese tiempo- porque no se hablaba del concepto vegano; la alimentación vegetariana y la macrobiótica prevenía el cáncer, lo previene y en muchos casos lo cura (N.C., comunicación personal, 2022).

El fallecimiento de la madre hace parte de los hitos fundantes en la configuración de subjetividad. La búsqueda de prácticas de sí alineadas con el cuidado de la vida emergieron desde temprana edad al ser consciente de la finitud. Este tema emotivo en sus primeros años de vida desencadenó decisiones que transformaron su práctica alimentaria; la noción de salud y de prevenir el cáncer estuvieron presentes como una forma de resistencia a lo que puede ser el destino de todos que es morir y, quizá, morir joven.

Otras experiencias con la muerte terminan siendo determinantes para dejar de lado el consumo de proteína animal. Una mezcla de sensaciones, asco, imágenes abyectas que terminan recrudesciendo ciertas

realidades y frente a las cuales se fija una postura en la que no es compatible. Para D.M. (comunicación personal, 2023) no se dio a través de la muerte de seres queridos sino de otras y otros que se reconocen en el camino y conectan con la experiencia de carne, sangre, corporalidades escuetas que producen asco y repulsión:

(...) el último trabajo que tuve con ellos fue en M., ella presidía ese cargo como juez penal de un batallón que se llama P.. Y resulta que ese batallón, era el era el batallón de más contra... es un batallón de contraguerrilla, fue el que más bajas de falsos positivos dio. Yo vi demasiados casos entonces abrí las carpetas, no era lo mismo, eran fotos de sesos, gente desfigurada, de cosas, entonces obviamente nosotros salíamos al almuerzo y era como ... no puedo, no puedo... y desde ahí me volví vegana, no proteína animal yo cocinaba ahí, ¿No consumía, pero cocinaba y desde ahí dije no? ¿Chao? Y me volví vegana, vegana, ni siquiera fue por animal, los animales me encantan, los amo, los adoro, pero... (D.M., comunicación personal, 2023).

Esta experiencia confronta con la otredad en la descomposición, la ruina, la fragilidad. Otro que incluso en la alteridad y vacío de su aparente inexistencia, comunica.

La toma de decisión de estas personas se inscribe de una manera particular en el acceso y los modos de vida, el devenir subjetivo vegano se hace realidad a través de posibilidades y movimientos del sujeto en los que se examina a sí mismo, cuestiona sus modos y condiciones de existencia, activa otros recursos disponibles y crea alternativas para su ejercicio de sí.

Desde ese lugar vienen dadas muchas críticas a las prácticas alimentarias que salen de la norma tradicional; ¿qué medios y diferencias permiten llegar a hacerse vegano? ¿En qué puede o no invertirse la energía en una sociedad que capitaliza más unos modos de vida que otros? Parte de los cuestionamientos al iniciar este trabajo, se relacionaban con la creencia de que el veganismo era un asunto de élite, que esta práctica alimentaria solo estaba dispuesta para personas en un mundo de privilegios, como mencionaba Federici (2020) las diferencias en las experiencias y perspectivas que tienen, por ejemplo, personas asalariadas y no asalariadas.

Grignon y Grignon (1980) en su estudio sobre la sociología de la alimentación en Francia, plantean que existen ciertas jerarquías de consumo según la clase social en las cuales se accede a un estilo de vida que permite optar entre una amplia gama de alimentos, espacios y efectos

sobre el cuerpo. Una persona atravesada por las categorías de diferencia de género, edad, clase, etnia, entre otras, configura formas de alimentarse que se relacionan con las posibilidades y regularidades que se encuentran en sus modos de vida. La alimentación opera a partir de distinciones que implican una clasificación socialmente construida de los alimentos. En el caso del veganismo, aunque gran parte de la dieta se basa en legumbres, vegetales y frutas, suele representarse como una práctica asociada al privilegio. Si bien esta percepción no se reduce únicamente al poder adquisitivo, esta posibilidad de elección implica la posesión de un capital cultural, configurado por el acceso a determinados entornos, medios de información, procesos de formación y redes de relaciones, entre otros factores.

Ahí entran otras como partes de... del escenario y es como entender que uno para ser vegano tiene que tener educación o acceso a información. Entonces, sin ese acceso a esa información, es muy difícil que tú te empieces a cuestionar acerca de las prácticas comunes. Y para tener acceso a esa información, sí se requiere y pues, por ejemplo, en un país como Colombia, de recursos para lograr, simplemente no sé cuántas personas en Colombia vivan sin luz y pues de ahí se desprenden muchas más cosas entonces, no se puede generalizar en ese escenario. No es algo fácil de decir (J.J.R., comunicación personal, 2023).

En relación con la formación que las personas chef en el campo del veganismo, es posible señalar que, en un primer momento, estas se vincularon con prácticas de “hacer de comer” en términos de Giard (1999), históricamente asociadas a las mujeres y no necesariamente mediadas por procesos de educación formal, sino por acciones repetidas transmitidas de generación en generación. Con el tiempo, aunque muchas de estas personas aprendieron saberes básicos de la mano de sus cuidadoras, también adquirió relevancia la formación culinaria inscrita en tradiciones europeas, la cual opera como un mecanismo de validación del devenir del cocinero en chef. De este modo, el proceso formativo pone en tensión el saber hacer popular y aquel que se institucionaliza a través de técnicas impartidas en espacios educativos formales.

La formación en cocina vegana no se encuentra plenamente formalizada; en consecuencia, cada chef ha tenido que construir trayectorias formativas particulares, atravesadas por cursos, formación universitaria, procesos de invención y aprendizaje autodidacta. Estas diferencias en las rutas formativas contribuyen de manera específica a su inserción en el campo gastronómico. Así, el distanciamiento de los estándares

curriculares y la configuración de recorridos propios a través de distintos escenarios que han complejizado su apropiación y relación con el acto de cocinar.

Ahora bien, la práctica de “hacer de comer” empieza a tomar forma con las relaciones de un campo en Bogotá, particularmente ante la emergencia de restaurantes que ofrecen alternativas alimentarias. En este contexto, la decisión de ser chef adquiere un carácter estructurante, de modo que la inserción en el campo gastronómico se configura como el siguiente paso. En este escenario resulta pertinente comprender el campo de la cocina como un territorio en disputa, en el que quienes ejercen como chefs comienzan a posicionarse para materializar otras posibilidades. Existen condiciones contextuales que enmarcan la llegada del veganismo a Bogotá y la vinculación de las personas a este campo. En este sentido, N.C. (comunicación personal, 2022) menciona

(...) estamos hablando del año 98 más o menos entonces el vegetarianismo... aunque sí existían los restaurantes vegetarianos, no existía el vegetarianismo en los jóvenes, el vegetarianismo en ese tiempo lo adoptaban personas adultas con alguna enfermedad (...) En ese tiempo los restaurantes vegetarianos tenían un concepto más enfocado hacia el tema de la salud entonces eran sin sal, sin azúcar, todo al vapor, muy cocido, era una cocina aburrida realmente.

Según algunas investigaciones para el año 1968 existían solo diez restaurantes de cocina vegetariana en todo Colombia, en contraste, para 2008 en la ciudad de Bogotá se podían contar cuarenta y dos restaurantes, a esos restaurantes acudían personas no vegetarianas, con alto poder adquisitivo, motivadas por buscar opciones saludables (Tovar Guzmán, 2008).

(..) con el tiempo se fue transformando en donde... pues los cocineros emergentes de la época como yo y como otras personas fuimos los que dijimos... estos restaurantes nos abrieron el camino eee... nos abrieron el camino pero nosotros, digamos que fuimos esa generación que entró a innovar como todos esos conceptos y en donde bueno ¿no? la cocina vegana tiene que ser ya era no era vegetariano sino vegana y aparte de vegana tiene que ser rica y tiene que haber un concepto y tiene que ser que todo el mundo coma acá y no sólo un adulto mayor (N.C., comunicación personal, 2022).

De esta manera, diversas personas chefs ingresaron a este campo de la cocina vegetariana-vegana, aportando propuestas propias en términos de sabores, estilos y públicos. El ingreso en el campo de los restaurantes es el resultado de trayectorias que incluyen experiencias como iniciar en roles de servicio –por ejemplo, como meseros–, asumir la dirección de equipos de trabajo y desarrollar un estilo culinario propio.

Es importante mencionar que la entrada al campo como chefs se encuentra condicionada por la propiedad de los establecimientos, pues, para el momento de la investigación, las personas participantes eran propietarios de los restaurantes. Aunque han enfrentado experiencias adversas propias del gremio, esta condición les otorga un margen distinto para posicionarse y tomar decisiones sobre las formas de desarrollar sus emprendimientos.

Hacer de comer una práctica de sí

Las personas participantes de esta investigación se formaron con relación al poder implícito en las figuras de las instituciones en las que crecieron, tales como la familia, colegio, iglesia, entre otras. En estos contextos, el poder se ejerce a través de ciertas formas de dominación y sujeción que constituyen, a su vez, la condición de posibilidad para su posterior transformación (Butler, 1997/2001). Así, el devenir del sujeto plantea un continuo entre la pertenencia y la diferenciación: por un lado, asumir las normas y tradiciones de la familia; y por otro, encontrar la determinación para tomar distancia.

Su proceso de configuración de subjetividad se ha descrito como una suerte de hechos en su trayectoria que generan modos de entrada al mundo que devienen en una práctica personal que se amplía e involucra a otros seres y contextos. Esa transformación implica una dimensión afectiva, sensible, corporal, política, que a lo largo del trayecto va encarnando prácticas que moldean la ética, como plantea Ponce León (2022) “esta transformación se ve mediada por momentos o experiencias pico que involucrarán un amplio registro afectivo, que visibiliza algún tipo de contradicción práctica y discursiva” (p.53).

Esa configuración subjetiva marca posicionamientos en el gremio y se traduce en formas concretas de materializar espacios de militancia del veganismo. De este modo, se configura una postura particular que desafía los platos que se sirven, y en muchas ocasiones los modelos de administración y de negocio, situando tendencias propias en cocina vegana, así como dinámicas de interacción y de valor distintas que instauran otras

formas de posicionar el veganismo en el gremio. Las prácticas alimentarias lograron sostenerse en el tiempo gracias al *habitus*, planteado por Bourdieu (2007), entendido como un sistema de esquemas de percepción, pensamiento y acción que tienden a garantizar la conformidad de las prácticas. Uno de los chefs plantea:

(...) hace poco tuve una reunión familiar, hace un par de años [e] hicieron lo mismo y escuchaba cómo mataban al marranito, como chillaba, como agonizaba en realidad... es como maricas: son unos salvajes. Y en ese momento llegué a pensar como maricas: no quiero ser más parte de esta familia, básicamente, como... no quiero más esto (J.J.R., comunicación personal, 2023).

Asumir una práctica distinta, implica procesos de ruptura o toma de distancia de los vínculos más cercanos, así como críticas a saberes que se asumen inquebrantables; “el poder no solo comporta una prohibición o represión, sino también una producción: el poder crea sujetos. Por ello, toda tecnología de poder viene ligada a la construcción de un determinado tipo de subjetividad” (Benito Morán, 2016, p. 72).

El sujeto desarrolla una sensibilidad ante estas experiencias que movilizan sus afectos y redefinen sus creencias y visiones sobre el mundo. Estos momentos de inflexión subvierte la historia dominante; “sin la intervención del poder no es posible que emerja el sujeto, pero que su emergencia conlleva el disimulo de aquel” (Butler, 1997/ 2001, p.26). Luego, las elecciones se complejizan con el pasar del tiempo y aunque pueden no ser determinantes en el cambio alimentario, se encadenan con otras movilizaciones.

El acceso al veganismo está influenciado por la materialidad, capital cultural y económico. Siempre que el sujeto pueda generar una posición reflexiva sobre sí mismo, hay una opción de ocuparse de sí (Foucault, 2002).

En la historia de las sociedades, el consumo de carne se ha asociado con calidad de vida y ha estratificado las formas de preparación y los cortes como marcadores de clase (Bourdieu, 1989). Aunque el veganismo se basa en alimentos asequibles como legumbres, vegetales, frutas, se asocia en gran parte como un tema de privilegio. Más allá del poder adquisitivo, esta posibilidad de elección implica un capital cultural que, en el caso de esta investigación, ha estado presente por el acceso a ciertos entornos, medios de información, formación, relaciones, desplazamientos, entre otros.

La formación de sujeto implica devenir; encontrarse con otra cosa, abandonar lo que no se es, entrar en el camino de lo impredecible y de lo diferente, fusionar elementos que aparentemente no tienen mucho en común (Deleuze y Guattari, 1998/2002). Ese sujeto es una producción permanente (Butler, 1997/2001) por lo que esta investigación solo fija un punto donde es posible reconocer aspectos del devenir vegano de las y los chefs participantes. Feldman (1991) describe esos desplazamientos y contradicciones que se dan entre el espacio discursivo y el somático. Por ejemplo, promover el cuidado de otros en el hacer de comer, pero la dificultad de llevarlo a cabo para sí mismo en la cotidianidad debido a las demandas que trae tener un restaurante.

La subjetividad es un constante movimiento. Su configuración está atravesada por la contradicción y trayectorias diversas. Como menciona Foucault (2002) el proceso de conversión es largo y continuo. Uno de los chefs manifiesta al respecto:

(...) Yo nunca he tenido como esos conflictos igual siento que es un contrato que tengo conmigo sí y es conmigo, no es con nadie ni con la sociedad, con los veganos, ni nada, incluso yo lo tengo muy claro que sí yo no sé el día de mañana en un futuro, yo quisiera terminar mi contrato de ser vegano, no me sentiría... no me sentiría mal ¿me entiendes? porque son compromisos que he hecho conmigo y con nadie más y yo creo que el día que lo dejara hacer si lo dejara de hacer nadie me lo va a cuestionar porque yo nunca he atacado a nadie y es algo que yo tengo clarísimo o sea es algo que yo tengo conmigo que si yo digo mañana no sé... ya me cansé, no quiero, lo haría abiertamente sin pena, sin tener que ocultarme ante una redes sociales digamos hoy en día, o sea no me daría pena sino ya, simplemente fue mi decisión y, sé, a mucha gente le entristece, pues bueno pero pues es mi decisión y quiero que sea así (N.C., comunicación personal, 2022).

El asumir la práctica del veganismo trae de fondo elementos que exceden lo que representaría solamente un modo de alimentarse. Encierra maneras de lidiar con las crisis vitales, apuestas en medio de sus trayectorias y cuestionamientos a los modelos de vida centrados en el capital.

J.J.R. conecta de manera directa esas elecciones alimentarias con los impactos que se tienen hacia los otros seres y el ecosistema, la inquietud de sí, en este caso “tiene una intensidad lo suficientemente fuerte que lleva al sujeto a cuestionarse sobre el sentido y las posibilidades de la vida” (Ramírez, 2021, p.109).

(...) a mí siempre me encantó la carne, me encantaba el cerdo, me encantaba el pollo, peero pues, a partir de ese momento, también en que uno toma la decisión en lo que uno toma una posición ética al respecto, pues entiende que se deja a un lado el placer y se va más al respecto más allá. El consumismo (J.J.R., comunicación personal, 2023).

Es un sujeto cognoscente el que toma la decisión informada de hacer la renuncia, pero también es un sujeto espiritual el que reconoce el disfrute y el placer y logra tomar distancia para un bien mayor que pueda responder a la pregunta por sí mismo; “es preciso que el sujeto se modifique, se transforme, se desplace, se convierta, en cierta medida y hasta cierto punto, en distinto de sí mismo para tener derecho / acceso a la verdad” (Foucault, 2002, p.33).

Estas personas asumen su práctica como un acto de cuidado y reflexión, no necesitan autodenominarse veganos o no esperan ser representados solamente por esa categoría. La cocina con intención transforma las dimensiones afectivas, corporales y políticas. La subjetividad atraviesa las prácticas y genera conexiones donde el alimento es un medio para enredarse con causas que construyen sentidos éticos y políticos, más allá del oficio.

Las posiciones de sujeto (Feldman, 1991) permiten moverse entre el escenario discursivo y práctico, Al inicio transformaron el plato diario y luego se vincularon con valores como el respeto por la vida de los animales, la salud, la economía, entre otras. Foucault (1984/1994) planteó que la relación de resistencia a los poderes no solo se da en la relación de sí consigo mismo, en efecto, optar por otra práctica alimentaria como el veganismo comúnmente lo que logra es definir unas prácticas de libertad para estar los unos con los otros.

Cada chef construye su ética y política de manera singular, se desplaza por movimientos en los que busca la coherencia, entre su ser político y las prácticas que desarrolla (Ponce León, 2022). Sus elecciones responden a diversas influencias: rechazo al maltrato y opresión animal, restricciones alimentarias, economía, rebeldía, entre otros. El plato de comida se opone a una gastronomía autoritaria, privilegiando ingredientes cercanos de los cuales se conoce su origen, preparaciones que reflejan sus trasegares y estilos.

En lo más íntimo de las conexiones éticas y políticas con otro tipo de alimentación, las personas participantes reconocen en ese hacer de comer y alimentarse, en la mayoría de los casos, un disfrute. Un deseo de

gozar el contacto con sabores, texturas, olores, sonidos, formas. Recorrer el camino hacia el veganismo trae experiencias de tiempos anteriores; del hogar o viajes, intentos de recrear recetas conocidas y conectarse con la sazón propia.

Es a partir de esa relación intensa con el alimento, de ese descubrimiento genuino y reconocimiento de sus cualidades y sus particularidades, que las personas chefs logran transmitir su potencia en las preparaciones cotidianas. Cocinar se conecta también con otras experiencias artísticas y sensoriales; como dice Giard (1999) “la preparación de una comida proporciona esa rara felicidad de producir uno mismo cualquier cosa, de labrar un fragmento de lo real, de conocer las alegrías de una miniaturización demiúrgica” (p.160).

El disfrute del alimento marca una relación de cuidado de sí; preparar un alimento con el objetivo de que quien lo come se pueda deleitar y saborear. La manera en que muchos viven esta relación con el alimento también se proyecta en el cocinar para otros, J. trata de recrear un vínculo en particular, sus memorias afectivas de las personas que cuidaron y prepararon alimentos desde edades tempranas: “este sabor que te recuerda a tu mamá, que la sopa de tomate que hacía tu abuelita, entonces como que, aparte de todo encontré que tengo un buen sazón” (J.B., comunicación personal, 2023).

Aunque no siempre el vínculo con la cocina ha estado presente en estas personas, para D.M. esta experiencia tuvo que ser resignificada, de hecho, recuerda las tensiones que desde temprana edad le producía el tema por lo cual tuvo que aprender y encontrarse de manera más cercana con la cocina. De este modo, llegar al disfrute y elección de este tipo de sabores y el reconocimiento de los beneficios que traen al cuerpo es producto de la agencia y voluntad que, aunada a procesos de formación, sensibilidad y disposiciones que se han dado. Tanto así que los platos pueden competir con los sabores tradicionales; A.M. ha vivido en su restaurante que la lasaña vegetariana que prepara es mucho más rica que un plato con proteína cocinado de manera tradicional.

Acceder a una práctica de sí definida por Foucault como “un ejercicio de uno sobre sí mismo, mediante el cual intenta elaborarse, transformarse y acceder a cierto modo de ser” (1984/1994, p. 394) ha tenido como objetivo constituirse como sujeto ético y político. Esta práctica de sí pone en escena el acervo creativo y las conexiones que cada ser tiene con sus aprendizajes, aficiones e intereses. N.C. vive el cocinar en relación con una de las cosas que disfrutó en su adolescencia, en particular, la música:

(...) para mí los platos de M. (restaurante) son como mis hijitos son como canciones, yo antes hacía música ¿no?, (...) en la cocina es igual, hay platos más complejos que están ricos y hay otros que son sencillos que también lo están. Yo últimamente ahora hago el ejercicio de a veces una vez por semana me siento como un cliente y me pido un plato de M. diferente estoy pidiendo y al momento todos me han gustado, entonces no.... todos me gustan (N.C. comunicación personal, 2022).

En esta práctica podríamos concluir que la motivación de alimentarse excluyendo la proteína animal, se ha potenciado en la historia de desarrollo y en el hacer cotidiano, hay una vivencia con el alimento que representa gozo, bifurcaciones que llevan a crear, desafiar los límites impuestos por la cocina tradicional. Es un amor al ingrediente que se renueva por ese cuerpo que recibe los alimentos; unas papilas gustativas golosas, amplias, expandidas. Unos órganos que responden internamente con sensaciones de satisfacción, bienestar, placer.

Sin embargo, esta práctica de sí no opera en abstracto y requiere de unas condiciones materiales que tensionan su devenir vegano: ¿Qué condiciones posibilitan que las personas ejerzan esa práctica de sí en temas alimentarios? ¿Cómo el cruce con la realidad económica y material de tener un restaurante afecta esta práctica? ¿De qué manera su ejercicio ético y político brinda posibilidades para el cuidado de sí?

El restaurante como extensión de sí

El ingreso al campo gastronómico les impulsó a moverse en un campo atravesado por diversas fuerzas donde se implican relaciones, modos de hacer de comer, condiciones laborales. En ese campo de “juego” se tensionan relaciones de poder y se escenifican prácticas y bienes culturales. Cada chef ha estado inmerso en redes de relaciones que les han situado en distintas posiciones dentro del campo, dependiendo de su capital económico, simbólico y cultural, participando así en su configuración desde su trayectoria (Arias Guijarro, 2019). Frente a esto ha desarrollado distintas estrategias de resistencia, dentro del campo de fuerzas en el que se encuentran, al rechazar o usar selectivamente aquellas que operan sobre ellos (Sáenz Obregón, 2022).

En ese entramado, se marcan tensiones en torno a discursos sobre lo saludable, lo deseable, el placer y disfrute de los alimentos, la responsabilidad, los modos de preparación, entre otros, que están continuamente favoreciendo distintas reflexiones, propuestas, modos de mantenerse

vigentes y dar las discusiones con el gremio, además de persuadiendo a clientes veganos y no veganos. La relación consigo mismo, con el alimento y el restaurante, se manifiesta en una experiencia de cuidado, donde la preparación tiene como objetivo deleitar y nutrir. Esta práctica puede fluctuar a lo largo de la vida: se puede cocinar, pero no estar íntimamente conectado con lo que representa la elección de ciertos alimentos y preparaciones.

El restaurante es una forma de extensión de su práctica de sí y es un escenario de activismo. Una de las chefs tuvo esa intención con su restaurante como opción de democratizar la comida, destacando que la alimentación vegetariana y vegana podría ser más accesible contraste con los costos de la proteína animal que siempre están al alza.

Un restaurante como punto de inclusión y acceso. [...] en esa época yo era alguien muy hippie, y entonces tuve la oportunidad de entrar a un restaurante donde uno no pagaba dinero, sino uno pagaba... se llamaba la caja mágica, y uno echaba ahí lo que podía, y eso pues también me salvó muchas veces. Y, entonces, yo me devolví a Colombia con la idea de abrir un restaurante así... y que tuviera el lema de pagar con el corazón... y decidí que fuera vegetariano porque... vegano... no porqueeee, no por los animales, digámoslo así, sino porque es el tipo de comida realmente incluyente. (...) Entonces esa fue la intención, como que todo el mundo tuviera un puesto en esa mesa. (A.M. comunicación personal, 2023)

Sin embargo, esta visión de inclusión no se materializó por las condiciones estructurales que definen la pertenencia y el derecho a habitar ciertos espacios sociales. Esa construcción del espacio físico atravesada por las dinámicas simbólicas y sociales en términos de Bourdieu (2007), generaba de manera aparentemente invisible, la delimitación de fronteras de pertenencia y exclusión. A ello se suma que las trayectorias sociales de cada persona configuran estas disposiciones, reproduciendo los límites y las condiciones propias de una misma clase. Las creencias alrededor del alto precio de la comida, que solo es para cierto tipo de personas con temas de salud o preferencias alimentarias, la ubicación de los restaurantes en zonas céntricas de la ciudad donde por temas de gentrificación viven muchas personas privilegiadas económicamente o turistas, hace que quizá las barreras de acceso se intensifiquen.

Luego de cerrar el lugar, A.M. (comunicación personal, 2023) vuelve a intentar el tema con el restaurante en el que la conoció:

(...) en este nuevo lugar la apuesta es tener el menú que es como sacar uno como guerrero que valga como unos 9000 pesos que sea para todo el mundo y que todo el mundo pueda tener el acceso a ese alimento (A.M., comunicación personal, 2023).

Hasta aquí, el restaurante se posiciona como un espacio orientado a la inclusión, que busca garantizar que otras personas puedan acceder a una alimentación digna. J.B. (comunicación personal, 2023) también ha tenido un recorrido que le ha permitido perfilar el tipo de cocina que desea desarrollar: un espacio donde puedan llegar habitantes de calle, que evite el desperdicio y promueva el aprecio por la comida. Su concepción del restaurante no se desvincula de la pertenencia a redes como colectivos asociados al punk, al skateboard, en los que se articulan dinámicas comunitarias y formas de pertenencia colectiva como respuesta a una cultura hegemónica individualista basada en el capital como condición de inclusión.

La premisa de varios de estos lugares ha sido la de hacer una propuesta distinta en cuanto a la alimentación y lo político que eso trae, pero también cómo llevar esa propuesta a los modos en que se vive el negocio y la cocina misma. ¿Cómo distanciarse de las dinámicas de poder y funcionamiento tradicionales de la industria gastronómica?

La ubicación del restaurante configura las posibilidades de acceso que tienen distintas personas. En el caso de Bogotá, podría pensarse que, al estar en el centro de la ciudad, la visibilidad de este podría hacer que otros públicos puedan llegar al espacio. Esto tendría que verse también a la luz de cómo las personas reconocen este lugar, bajo qué creencias o presupuestos pueden acercarse, porque no siempre la disponibilidad garantiza que una persona con determinada pertenencia social pueda sentirse invitada.

Para N.C. (comunicación personal, 2022) la propuesta de su restaurante, comida internacional de corte vegano, resulta llamativa para personas que tienen cierto capital cultural y reconocen en algunos platos la posibilidad de acceder a preparaciones sin proteína animal. Esto puede resultar llamativo; no obstante, implica un accionar político –no comer carne–, y en ese sentido, permitir una experiencia completa para el comensal que se desplaza desde otros lugares de la ciudad hacia el centro de la ciudad.

En los relatos de N.C. (comunicación personal, 2022) y J.J.R. (comunicación personal, 2023), es central la manera en que se han pensado el

espacio, tratando de configurar otros modos de relación. La clave es que la premisa de varios de estos lugares ha sido construir una propuesta distinta en cuanto a la alimentación, no solo en su dimensión política, sino también la forma de llevarla a los modos de gestionar el negocio y de habitar la cocina. Esto plantea la pregunta ¿cómo lograr una distancia frente a las dinámicas de poder y de funcionamiento de los restaurantes tradicionales?

(...) Y pues para mí la visión del restaurante, más que todo esto, somos una familia. Somos más allá de colaboradores, trabajadores lo que seamos, somos un equipo y ese equipo es también una familia (J.J.R., comunicación personal, 2023).

Ahora bien, las tensiones en torno a la adhesión a una categoría dificultan hablar de un movimiento homogéneo de restaurantes veganos, vegetarianos, vegetales o botánicos, pues la diversidad de denominaciones da cuenta, precisamente, de las diferentes formas de acercamiento a este tipo de alimentación.

(...) los veganos radicales porque creo que son como los Testigos de Jehová de la alimentación. Entonces son los únicos que vienen y lo friegan a uno. Si como que son los únicos que vienen a atacarlo, a cuestionarlo, solo por esa razón es que tengo distanciamiento con el veganismo radical. No porque no lo considere importante, no porque no valore su esfuerzo, entiendo totalmente su posición, pero sí el juicio sobre los demás, no me parece chévere (A.M., comunicación personal, 2023).

¿Qué tanto la categoría “vegano” alude a un capital cultural específico que ha pasado por su mercantilización y termina siendo excluyente con otras formas de aproximarse a este? Willis (1977) retoma a Passeron y Bourdieu para hablar del capital cultural en la sociedad moderna, que termina siendo el conocimiento o manipulación del lenguaje por grupos dominantes de la sociedad, asegurando la reproducción de la posición de clase y privilegio. Cuando se busca la inserción en otras redes de veganismo, pareciera que es necesario demostrar algunos principios que se cumplen para pertenecer y no siempre es posible activar redes de consumidores de este tipo de alimentos.

En la propuesta de N.C. (comunicación personal, 2022) más allá de incluirse en un movimiento con una denominación que, a veces puede sentirse radical y excluyente –vegano–, se plantea la propuesta de movilizar

cambios desde ese nivel micropolítico, en las prácticas cotidianas de las personas, en el acto mismo de cocinar:

(...) M. ya no está dentro del movimiento tan vegano porque pues yo soy como más cocinero que son mis cursos más de cocina y más social más político que de veganismo, entonces digamos que sí vienen muy poquitos veganos (N.C., comunicación personal, 2022).

A.M. (comunicación personal, 2023), ha conectado el activismo de su restaurante con otras causas, hacer *catering* para eventos específicos vinculados con luchas sociales de grupos históricamente vulnerados en sus derechos:

Y por ejemplo digamos aparte de este trabajo como cocinera en este momento tengo otro trabajo que es en una organización transfeminista y yo llegué ahí por la cocina ¿sí?, ¿por qué? Porque ellos son una organización que se llama “M.A.B.” y hacen muchos eventos con niños trans, infancias trans, madres de hijos trans, y tienen unas sororidades ingobernables, tienen muchos programas y entonces yo empecé a hacer solamente servicios de cocina para cosas con intención ¿sí?, me hubiera llamado una firma de abogados, posiblemente yo no iba y cocinaba, en cambio si fueran abogados defensores de los niños, eso me daba alegría de ir a cocinarles e iba... entonces “M.A.B.” me contactó y yo empecé a ser la que hace la cocina de sus eventos. Entonces yo empecé y poco a poco fui conociendo más de su organización porque yo también soy de la comunidad queer también empecé a entrar y luego me postulé para el trabajo de asistente comunitaria y ahí estoy ¿sí? (A.M., comunicación personal, 2023).

La cocina con intención a la que hace referencia, permite reconocer cómo su subjetividad atraviesa las prácticas a las que se vincula, genera conexiones y reconoce en el alimento el poder transformador y el pretexto para enredarse con causas que le generan sentidos éticos y políticos que van más allá de solo pensar la cocina como un oficio para ganarse la vida.

Hasta este momento es muy llamativo ver cómo la subjetividad de cada uno de las y los chefs se ve materializada en el restaurante, es como una extensión de sí mismos. El modelo de negocio que se puede presentar de manera más disruptiva es el de J.B., que vende corrientazo vegano; hace un solo menú del día, va y compra su propio mercado y cocina al día, es decir, que no tiene que manejar temas de almacenamiento y proveedores. Su mobiliario y menaje es austero y sin mayores pretensiones, tiene una estufa de convección que hace que en términos de regulación no requiera

campana extractora de olores, su cocina es abierta y tiene una barra frente a él, donde las y los comensales pueden verle preparar las recetas y, un aspecto más es que sus empleados hacen parte de su red de punk /skateboard, algunos formados en cocina, otros no, con quien no hay una relación directa de subordinación sino de colaboración de manera esporádica.

Plantear el restaurante como punto de enredo y lugar para el cuidado de otros, supone reconocer las conexiones que estos traen con un mundo de comensales, una cadena productiva, un equipo de trabajo, gremio, movimientos sociales. Es interesante porque, en lo micro, se supone que un restaurante brinda alguna opción para alimentarse y en principio la idea es que cumpla esa función. Con el tiempo, las implicaciones de los restaurantes en la vida de las personas son más grandes; es acceder a una experiencia, ampliar el paladar, conectarse con alguna propuesta diferente, adquirir cierto estatus, entre otros temas. Cocinar es una práctica de cuidado y como se sabe, la pugna por encontrar reconocimiento a las prácticas de cuidado ha venido siendo más bien un asunto reciente. ¿Qué implica el cuidado a otras personas desde las apuestas éticas y políticas que tienen estos restaurantes veganos? ¿cómo en sus modos de vida esta apuesta se encuentra con dinámicas en las que se hace más o menos difícil cuidar de sí mismos?

Las personas en distintos grados han intentado generar alternativas distintas al manejo tradicional del gremio de restaurantes, pero a la vez supone que cada chef y propietario asuma el rol en la figura que Foucault (1979/2007) en su texto *Nacimiento de la biopolítica*, denomina hombre-empresa, que enfrenta sistemas de endeudamiento y capitalización individual, participando en un juego económico del que no se logra escapar tan fácil. En realidad, la vinculación a un negocio que vive de la práctica de hacer de comer requiere de una dedicación especial y manejo de múltiples variables para no quebrar y mantenerse vigente.

Como señala Benito (2016), actuar de manera no capitalista dentro del capitalismo es una paradoja. La práctica de cuidado de sí en ocasiones puede quedar supeditada ante la necesidad de pagar un arriendo o pagar el salario de los colaboradores, al final, ante la necesidad de mantener el negocio. A través de las prácticas de sí, estas personas empresarias construyen sus restaurantes y en ese ejercicio creativo de su subjetividad intensifican las prácticas en el acto de hacer de comer; no solo actúan sobre su cuerpo, sino sobre el de otras personas. La sazón se incorpora en el cuerpo del otro, los procesos más extensos de la cadena como el compostaje, suponen otras relaciones con no humanos que extienden su capacidad de actuar sobre otros seres.

Con todo y las condiciones del mercado, logran coexistir con las dinámicas del capitalismo que demanda unos ritmos y tiempos, lo que desafía la idea de que solo quien se aparta del sistema económico puede ejercer una práctica de sí. El desafío está en enredar esta propuesta ética y política dentro de una de las áreas más gobernadas por el capitalismo como lo es el trabajo. Expandirse en una vocación de empresa y de servicio a otros puede no tener fin y terminar en un sujeto dedicado casi que exclusivamente al cuidado de otros; la inquietud es cómo de manera cotidiana pueden encontrarse formas para zanjar esa tensión.

Para algunos de los y las chef se puede fusionar el comer comida de calidad en la práctica de cocinar a otros y en la de sí mismos. Para algunos esto también se relaciona con la ocupación de sus tiempos y la apuesta de estar involucrados con su negocio de tiempo completo. Su rol como administrador, chef líder de la cocina, pasa también por un relacionamiento con el restaurante de manera directa, sin intermediarios, donde puedan estar atentos a la cadena productiva.

En el caso de N.C. y J.B. son chefs que están directamente en la cocina ya que la distribución del lugar –y también puede ser su preferencia– hace que esté abierta al público, por eso pasan el tiempo entre la cocina y los comensales, establecen conversaciones y generan cercanía, J.B. refiere que a veces siente un poco el cansancio pues se encarga de la compra de alimentos a primera hora del día, cocina hasta la mitad de la tarde y en ese cocinar y ofrecer el servicio, también escucha las historias de sus comensales.

Hochschild (1983, como se citó en Arango Gaviria 2011) acuñó el término de cuidado emocional en ciertas profesiones donde al salir del ámbito privado, se mercantilizaba la emoción en el dominio público y en algunas labores como las de azafatas, esto hacía parte también de su labor de acompañamiento. Se resaltan algunos aspectos como tener encuentro cara a cara con el cliente, favorecer el estado emocional a la otra persona, las cuales, al tener además una supervisión y entrenamiento, eran generadoras de una carga adicional en su labor. La barra del restaurante de J.B., podría parecerse a la barra de un bar; quizá porque un barman realiza mucho trabajo emocional también y mientras este chef cocina, se comparten conversaciones sobre desahogos, alegrías, inquietudes sobre la manera en que prepara los alimentos. N.C. también tiene como costumbre pasar por las mesas de los comensales para indagar cómo les fue con la comida. Así se cuida la vida a través de la conversación y aunque no se da una manera tan directa como lo planteó la autora en 1983, sí pasa que en la medida que las y los chef quieren tener una atención más cercana

y apropiada de su negocio, pueden terminar generando estas dinámicas con sus clientes. Ese trabajo supone ciertos rasgos de empatía, entender emociones, es una práctica corporal que se basa en estar prestando el servicio y a la vez responder a otras necesidades en el orden de lo íntimo y privado de la persona (Arango Gaviria, 2011).

La práctica de cuidar de sí mismo emerge en la relación con los otros; hacer posible que otros cuiden de sí mismos. Puede que en ese camino que cada chef está llevando, esta acción de cuidado tome distintos matices; algunos pueden seguir volcados con el tema de hombre y empresa, quizá con el tiempo la figura del emprendedor lleve consigo un distanciamiento importante en la posibilidad de volver sobre prácticas reflexivas. Seguir realizando actividades que involucren la práctica política requiere unos tiempos y espacios determinados. ¿esta apuesta de tener un restaurante para materializar un ejercicio de la alimentación vegana puede coexistir con la posibilidad de cuidar de sí? Necesariamente el capitalismo requiere que para que unas personas sean cuidadas, otros asuman el rol de cuidar; ¿tienen los y las chefs personas que sostengan su cuidado?

En la configuración subjetiva que se hace con las y los otros es indispensable pensar en la figura de un diafragma: que debe expandirse y contraerse para lograr la respiración. La práctica de cuidado de sí en medio de lo demandante que puede ser el negocio del restaurante requiere una posibilidad de volver a ocuparse de sí, reconociendo el alcance de estar -dentro y fuera- del sistema al mismo tiempo. En los restaurantes los chefs también viven dinámicas horizontales de colaboración e intercambio donde las decisiones sobre producción, distribución y consumo reflejan valores políticos y ecológicos: ¿a quiénes se les compra el alimento? ¿Cuáles son las formas de intermediación para que el alimento llegue como materia prima? y ¿Cuáles son las prácticas en la cocina para la preparación, consumo y disposición de residuos? La práctica de sí abarca todo el ciclo del alimento. Se conecta con los elementos que sostienen el hacer de comer: los empaques de los alimentos, el tipo de vajillas que se usan, los implementos de aseo, los uniformes y utensilios para manipular la comida.

El restaurante de J.J.R. surgió en la pandemia, al momento de la entrevista, reconocía el poco tiempo que llevaban (algo más de un año) y los retos que aún tenían para generar esa apuesta sostenible, por su parte N.C. en el proceso de adquisición de materias primas con los proveedores, N.C. reconoce algunos factores estructurales de opresión que viven las personas que cultivan la tierra frente a lo cual intenta comprar directamente al campesino.

El crecimiento de los restaurantes sin mucha planificación en términos ecológicos está en el cuestionamiento de algunos chefs. Para J.B. ampliar un restaurante significaría tener mayor espacio de almacenamiento, quizá quitar la posibilidad de escoger lo que compra y en dónde lo compra, sino insertarse en una industria de mayores proporciones, que en últimas termina generando desvinculación con la cadena. Esto hace suponer que mientras los chefs continúen con la gestión de sus restaurantes a cierta escala, parte de sus apuestas éticas y políticas podrán mantenerse; en un crecimiento exponencial es probable que se tengan que transformar algunas dinámicas productivas.

La práctica de sí y entender el restaurante como parte de la extensión de sí mismos, se conecta con todos los elementos que sostienen el hacer de comer: los empaques de los alimentos, el tipo de vajillas que se usan, los implementos de aseo, los uniformes y elementos para manipular la comida, en un sinnúmero de materialidades que merecen ser reflexionadas, aunque no sea posible escapar de todas las formas de explotación y desconexión con la tierra.

Conclusiones

Con relación a los focos de análisis planteados al inicio de este artículo; la configuración subjetiva, las prácticas de sí y el restaurante como extensión de sí mismos, se reconoce el devenir y las posiciones de sujeto como base del movimiento y las trayectorias éticas y políticas que han asumido como chefs. También se evidencian las tensiones entre hacer de comer para otros desde el restaurante y cuidar de sí mismos en su opción alimentaria vegana.

Las trayectorias de vida con afinidades al veganismo se disponen desde experiencias de un alto impacto emotivo, corporal y relacional. A lo largo de esas trayectorias se configura una constelación de posiciones que el sujeto puede ocupar en el espacio social; allí se enlazan dinámicas de fuerzas que se entrelazan en un tiempo y espacio particular (Roberti, 2017).

El lugar que cada chef ocupa dentro del capitalismo implica una tensión de fuerzas constante: por un lado, materializan una apuesta ética y política que favorece que otras personas cuiden de sí, por otro, esa misma labor pone en riesgo la posibilidad de cuidarse de a sí mismos. El camino del capital deja al sujeto indefenso, sin garantías; un restaurante pequeño es un espacio que debe abrir cada día y que se convierte en su fuente

privilegiada de ingresos, por no decir que la única. Allí se intensifican las fuerzas de gobierno del sujeto.

La ocupación de sí deviene privilegio en medio de las transacciones y ritmos impuestos por el sistema, donde ejercer el derecho de ocuparse de su alimentación como una práctica política, se tensa con condiciones estructurales del sistema. Es dentro y en los límites del capitalismo que la práctica de sí se extiende hacia los cuerpos de otros, en medio de lo que supone ser empresario y, al mismo tiempo, dar vida a unas apuestas éticas y políticas. En ese contexto, es necesario mantener la pregunta ¿cómo sostienen las personas chefs su cuidado cuando bajo la figura de hombre-empresa carecen de protección social?

La clave puede estar en que estos intercambios se sitúen en el borde o los límites del modelo económico capitalista, que supone la vida de unos a costa de la opresión de otros. Transformar la relación de dominación por la de parentescos improbables en la cadena productiva como en las dinámicas que sostienen la vida, es uno de los horizontes.

El sujeto se produce todo el tiempo en las relaciones atravesadas por fuerzas. Estos chefs han devenido veganos en trayectorias marcadas por posiciones de sujeto que les han interpelado ética y políticamente, en las que: i) Han tenido una voluntad deliberada de actuar sobre su cuerpo. ii) Han desarrollado activismos, entre ellos, la figura del restaurante. iii) Han construido relaciones en escalas cercanas y con actores a distancia. iv) Han asumido prácticas éticas y políticas sobre el consumo. v) Han construido otras prácticas laborales. vi) Se han desplazado de formas de relación lineales. Así, las posiciones de sujeto son centrales para comprender estos movimientos entre la práctica de sí, el activismo y la posibilidad de cuidarse en relación con otros.

Las mudanzas ecológicas han sido determinantes en estas transformaciones, pues desplazan al sujeto de sus comodidades y formas de relación lineales, desafiando una única vía hacia el veganismo. Las escalas de relación más amplias -como las conexiones con productos culturales, grupos, viajes- despliegan otras configuraciones subjetivas. Con el tiempo el sujeto - chef enredado con su restaurante, adquiere una dimensión pública y emerge como mediador cultural entre su apuesta personal y el negocio.

Estas inquietudes permiten reconocer que para generar cambios en el nivel macropolítico, es necesario entrar con detalle a las vidas de los sujetos, identificar sus discontinuidades, posibilidades de bifurcación,

borrosidades e inestabilidades. La revolución en nuestros platos debe nutrirse de todas las condiciones de posibilidad que han llevado esos alimentos al mundo. Debemos entender las formas y prácticas que los han moldeado y los aterrizan en una preparación. La revolución en nuestros platos no se hace sin una revolución del sujeto.

Referencias

- Arango Gaviria, L. G. (2011). Género, trabajo emocional y corporal en peluquerías y salones de belleza. *La Manzana de la Discordia*, 6(1), 9-24. <https://doi.org/10.25100/lamanzanadeladiscordia.v6i1.1506>
- Arias Guijarro, G. F. (2019). *Alternativas culturales y su mercantilización. Estudio sobre el veganismo en Quito* [Trabajo de pregrado, Pontificia Universidad Católica del Ecuador]. <https://repositorio.puce.edu.ec/handle/123456789/22138>
- Benito Morán, C. (2016). *La alimentación como práctica cotidiana: Análisis antropológico social de los grupos de consumo ecológico* [Tesis de doctorado, Universidad Autónoma de Madrid]. <http://hdl.handle.net/10486/671575>
- Bourdieu, P. (1989). La ilusión biográfica. *Historia y Fuente Oral*, (2), 27-33.
- Bourdieu, P. (2007). *El sentido práctico*. Siglo XX Editores.
- Butler, J. ([1997/2001]). *Mecanismos psíquicos del poder. Teorías sobre la sujeción*. Ediciones Cátedra.
- Deleuze, G., y Guattari, F. ([1998/2002]). *Mil mesetas: Capitalismo y esquizofrenia*. Pre-textos.
- Federici, S. (2020). *Reencantar el mundo: el feminismo y la política de los comunes*. Tinta Limón.
- Feldman, A. (1991). *Formations of violence: The narrative of the body and political terror in Northern Ireland*. The University of Chicago Press.
- Foucault, M. (1979/2007). *Nacimiento de la biopolítica*. Buenos Aires: Fondo de cultura económica.
- Foucault, M. (1984/1994). La ética del cuidado de sí como práctica de la libertad: (entrevista con H. Becker, R. Fornet-Betancourt, A. Gómez-Müller, 20 de enero de 1984). En M. Morey, F. Álvarez-Uría & J. Varela (Eds.), *Obras esenciales*, Vol. III: *Estética, ética y hermenéutica* (pp. 257-280). Paidós.
- Foucault, M. (2002). *La hermenéutica del sujeto. Curso en el Collège de France (1981-1982)*. Fondo de Cultura Económica.
- Giard, L. (1999). Hacer de Comer. En M. De Certeau, L. Giard, y P. Mayol (Eds.), *La invención de lo cotidiano II habitar, cocinar* (pp. 151-162). Universidad Iberoamericana.
- Grignon, C. y Grignon, C. (1980). Styles d'alimentation et goûts populaires. *Revue Française de Sociologie*, (21), 531-569. https://www.persee.fr/doc/rfsoc_0035-2969_1980_num_21_4_5050
- Grossberg, L. (2009). El corazón de los estudios culturales: contextualidad, construccionismo y complejidad. *Tábula Rasa*, (10), 13-48. <http://www.scielo.org.co/pdf/tara/n10/n10a02.pdf>

- Ponce León, J. J. (2022). Trayectorias veganas: sobre la noción foucaultiana de “paresia” en la ética de cuidado animalista. *Analéctica*, 8(50), 43-60. <https://portal.amelica.org/ameli/journal/251/2512852004/2512852004.pdf>
- Ramírez Suárez, Y. C. (2021). *Iniciaciones, búsquedas y usos: prácticas de yoga en Bogotá*. Universidad Nacional de Colombia.
- Roberti, E. (2017). Perspectivas sociológicas en el abordaje de las trayectorias: un análisis sobre los usos, significados y potencialidades de una aproximación controversial. *Sociologías*, 19(45), 300-335. <https://doi.org/10.1590/15174522-019004513>
- Sáenz Obregón, J. (2022). Aportes conceptuales para el estudio y la valoración de las prácticas formativas extraescolares. En J. Sáenz Obregón, S. X. Gallego, Y. C. Ramírez y O. I. Salazar (Eds.), *Pedagogización, creación y vida: prácticas formativas por fuera de la escuela*. Universidad Nacional de Colombia
- Tovar Guzmán, D. C. (2008). *Plan de negocios para la puesta en marcha de un restaurante vegetariano en la ciudad de Bogotá* [Trabajo de pregrado, Pontificia Universidad Javeriana]. <https://doi.org/10.60794/nxek-m310>
- Willis, P. (1977). *Aprendiendo a trabajar: cómo los chicos de la clase obrera consiguen trabajos de clase obrera* (R. Feito, Trad.). Akal.