



F. Xavier Medina (ed.):
Alimentación y migraciones en Iberoamérica.
Barcelona, Editorial UOC, 2014.

Martín Eynard

Doctor en Ciencias Sociales y Humanas. Centro de Investigaciones y Estudios sobre Cultura y Sociedad (CIECS. CONICET). Universidad Nacional de Córdoba, Argentina.
eynardmartin@gmail.com

RESUMEN

Recensión del libro de F. Xavier Medina (ed.): Alimentación y migraciones en Iberoamérica. Barcelona, Editorial UOC, 2014.

ABSTRACT

Book review of F. Xavier Medina (ed.): Alimentación y migraciones en Iberoamérica. Barcelona, Editorial UOC, 2014.

PALABRAS CLAVE

alimentación | migraciones | Iberoamérica | antropología | sociología

KEYWORDS

food | migrations | Iberoamérica | anthropology | sociology

Con trece capítulos y dieciocho autores provenientes de instituciones de ocho países, incluidos Argentina, Brasil, España, Estados Unidos, Francia, Italia, México y Portugal, el libro se inicia con una interesante presentación de la colección “Ars Alimentaria”, del Departamento de Sistemas Alimentarios, Cultura y Sociedad de la Universitat Oberta de Catalunya (UOC).

La obra de F. Xavier Medina emerge como un punto de referencia nodal en un área del conocimiento novedosa en las latitudes iberoamericanas que el propio texto abarca. En ese sentido, el libro retoma diálogos transcontinentales desde una perspectiva socio-antropológica abierta que indaga alrededor de la(s) mesa(s) de aquí y allá.

El primer capítulo, “Introducción. Alimentación y migraciones en Iberoamérica: nuevas perspectivas sobre eternos temas” (F. Xavier Medina), traza un bosquejo de algunos tópicos comunes que recorren los textos, indagando nodos como la *cultura*, *identidad* y *alimentación*, *hibridaciones/reformulaciones*, entre otros, y subrayando el carácter dinámico y relacional entre ellos. El autor destaca efectivamente uno de los puntos fuertes de esta compilación: el hecho de ser una de las “muy pocas obras en lengua castellana que se dedican específicamente al análisis de las culturas alimentarias en situación de migración”, además del hecho de poner en juego una multiplicidad de miradas sobre la alimentación y las migraciones. Finalmente, en este primer capítulo, Medina agrupa los capítulos en cuatro ejes que sintetizan los temas de la totalidad de esta obra: 1) alimentación y migración: fronteras e identidades; 2) aprovisionamientos; 3) etnicidad y nostalgia; y 4) espacios, contactos e hibridaciones: los restaurantes y los mercados como espacios de análisis de las realidades migrantes.

“Trascender los orígenes: comida china e identidad en la costa de Chiapas, México” (Miguel Lisbona) es el segundo capítulo y se inscribe dentro de los ejes *etnicidad* y *nostalgia* y *espacios*, *contactos* e *hibridaciones*. Lisbona describe la realidad de Tapachula, en donde se conjugan la inmigración china con la cultura local de forma llamativa, al punto que la comida “local” del Soconusco está básicamente hecha por “manos de chinos tapachultecos”.

En su texto recorre la historia de la inmigración china en la región, la cual logró -no sin conflictos, como los sucedidos con las Ligas Antichinas de inicios del siglo XX- cierto protagonismo desde la segunda mitad del siglo XX, principalmente con negocios familiares y restaurantes.

Nuestro autor identifica la existencia de un cierto grado de integración y de profundo mestizaje

gastronómico, por ejemplo con las tradiciones de los Pueblos Originales locales. En síntesis, el capítulo de Miguel Lisbona destaca que, para la región de Tapachula, la comida denominada china “es el estandarte de la ciudad” y representa una marca identitaria potente para ese territorio.

El tercer capítulo, “Identidad, migración y comida en la globalización: algunos apuntes desde la Ciudad de México” (Miriam Bertrán y Nelly A. Flores), se enmarca dentro del eje de los *aprovisionamientos* e indaga sobre la bi-direccionalidad en las influencias de las migraciones en la alimentación. Comienza tratando los dos principales procesos migratorios en México (migración interna del campo a las ciudades, y hacia los EE.UU.) a la luz de la globalización y las consecuencias de ésta en las culturas alimentarias tanto en los lugares de origen como de destino.

Sus autores destacan que el papel identitario de la comida entre los migrantes está exacerbado, la emergencia de “productos nostalgia” que siempre tendrán un piso mínimo de consumo, motivado por el arraigo y la cultura de los migrantes.

Por otro lado, amplios sectores de la población migrante de México han traído de regreso a su país varios productos nuevos, los cuales adquieren, entre otros, el significado de una mejoría social de sus consumidores. El acceso a nuevos alimentos impacta también en las comunidades de origen de los migrantes, por ejemplo, enalteciendo la cocina de la cultura de acogida, una vez que los migrantes regresan a sus lugares originarios. Así, el capítulo de Bertrán y Flores destaca la bi-direccionalidad de la influencia de las migraciones en la alimentación, como en los casos de los “productos nostalgia” y los “productos experiencia exótica”.

El cuarto capítulo, “*Sabritas* en el pueblo, *totopos* en el ‘Norte’. Dinámicas alimentarias y migración en la Mixteca Alta (Oaxaca, México)” (Esther Katz), se contextualiza en el eje sobre *alimentación y migración: fronteras e identidades*. La autora relata el impacto de la emigración en la alimentación en una zona de la Mixteca Alta oaxaqueña a lo largo de treinta años (iniciada en la década de 1980), tanto de los que siguen viviendo en sus pueblos como en los que están lejos de casa (principalmente en los EE.UU.).

En cuanto al consumo, Katz -al igual que otros autores de este libro- identifica que la población radicada fuera requiere de una serie de productos que se alinean con la “nostalgia” (como por ejemplo el envío de *totopos*). A la inversa, se da el proceso por el cual los mexicanos que regresan de los Estados Unidos traccionan en gran medida el éxito que tienen en las calles de Tlaxiaco los tacos de carne, hamburguesas, papas fritas, pizzas, y que desplazan a las vendedoras tradicionales de *tamales* y *atoles*.

Finalmente, nuestra autora subraya que se dan nuevas demandas de comida chatarra en el pueblo y, por otra parte, el deseo de los emigrados de comer *totopos* en el “norte”, a la luz de la productividad explicativa de la “circulación” de los alimentos en el marco de las migraciones.

Posteriormente, “‘No es comida para güeros’: resistencia alimentaria e identidad transmigrante en establecimientos de comida mexicana en Estados Unidos” (José A. Vázquez), se inscribe dentro de los ejes *etnicidad y nostalgia*, por una parte; y *espacios, contactos e hibridaciones*, por la otra. El artículo explora las dinámicas de comensalidad entre los preparadores de alimentos en restaurantes de comida mexicana en EE.UU. y las resistencias alimentarias que se registran en dichas cocinas. Uno de los puntos interesantes del trabajo es que fue realizado en distintos lugares: California, Illinois y Texas.

Vázquez propone que la manifestación de la resistencia por mantener las costumbres alimentarias mexicanas se exagera cuando los migrantes se encuentran en un contexto que les permite disponer de los medios (ingredientes, utensilios y equipo especializado) para recrear las comidas tradicionales del país de origen, como en el caso de los preparadores de alimentos.

Nuestro autor concluye que las prácticas alimentarias en el contexto transnacional no solo se pueden entender como un marcador de identidad étnica autorreconocida, sino como un mecanismo que fortalece la memoria colectiva de los lugares de expulsión, lo cual a su turno materializa la toma de conciencia multilocal en los restaurantes cuando los migrantes mexicanos consumen platos que, aunque preparados con los mismo ingredientes, se desmarcan de las preparaciones tradicionales del país azteca.

Luego, en el capítulo VI “Migraciones, comida y orden social entre los Ch’orti’ del oriente de Guatemala. Desplazamientos y relatos culinarios de vuelta” (Julián López García y Lorenzo Mariano Juárez), la investigación se ubica alrededor de los ejes de *aprovisionamientos* y *etnicidad y nostalgia*. Los autores abordan la importancia de la comida en diversos tipos de “migraciones” que los Ch’orti’ atraviesan: la experiencia de migración tras “morir tres días”, la experiencia de la migración en las fincas mexicanas y

por último el emigrar hacia “los Estados” (Unidos).

El capítulo de López García y Mariano Juárez articula con holgado oficio la trama entre orden social, moralidad y comida. Los autores subrayan que en los procesos migratorios, la alimentación y las prácticas construidas alrededor de la comensalidad dependen de los nuevos contextos (como, por ejemplo, la disponibilidad de alimentos o el presupuesto para adquirirlos).

Por último, nuestros autores señalan claramente cómo la experiencia culinaria de la migración amplifica inmejorablemente las tres facetas que autodefinen a los Ch'orti' en su interacción con los otros: como los elegidos para moralizar el mundo; los elegidos para expresar políticamente el significado político de la servidumbre indígena y su radical “curiosidad”. Estas tres facetas se expresan en sus tres “migraciones”, las cuales se encuentran densamente mediadas por la comida.

En “‘Me hace sentir como si estuviera en Ecuador’. Alimentación y sensaciones de hogar en los inicios de la migración ecuatoriana en Santander” (Diana Mata-Codesal), la trama se teje alrededor de la *etnicidad* y la *nostalgia*. La autora problematiza la cuestión de las prácticas, los significados y las preferencias alimentarias de las personas migrantes que viven en entornos no transnacionalizados, utilizando el caso concreto de las primeras personas migrantes ecuatorianas residentes en Santander.

Es muy interesante su conceptualización de algunos alimentos “confort” para el caso ecuatoriano, como el *cilantro*, que la autora entrelaza con la sensación de “estar en casa” que experimentan los migrantes a través del cuerpo, ya que el alimento in-corporado, en tanto cultura material específica, permite la vital función de mantener conectado el presente con un pasado recreado (imaginado). Como indica nuestra autora: “la comida es memoria”, reactiva *déjà vu* sensoriales.

Por su parte, en el capítulo VIII “De Ecuador a Cataluña: Cambios en el consumo alimentario y los hábitos de compra asociados al proceso migratorio” (Juanjo Cáceres y Elena Espeitx), los autores abordan el caso de la comunidad ecuatoriana residente en Cataluña, inscribiéndose dentro del eje *etnicidad* y *nostalgia*.

Destacan que los consumos se agruparon en diversos perfiles en función del mantenimiento o no de pautas alimentarias originarias. Indican que los principales cambios en los hábitos de compra relevados por Cáceres y Espeitx fueron: 1) el acceso regular generalizado a las grandes superficies de compra, 2) una asistencia a los establecimientos más distanciada en el tiempo, y 3) un cambio en la percepción de algunos productos que antes no se valoraban como asequibles por su precio y luego de la migración empezaron a considerarse accesibles.

Uno de los puntos más resonantes del trabajo es que, a diferencia de otros estudios que señalan la importancia de los patrones alimentarios aprendidos en la infancia para marcar las pautas de consumo, observaron que la simple modificación de la oferta alimentaria los trastoca con aparente facilidad, lo cual señala en la dirección de cómo los cambios en las condiciones materiales de existencia influyen sobre las elecciones de las comidas.

A su vez, el texto “‘Mezcla’ y memoria en la identidad alimenticia de inmigrantes brasileños en Barcelona” (Marilda Checcucci Gonçalves da Silva) ingresa dentro de los ejes *aprovisionamientos* y *etnicidad* y *nostalgia*. La autora indaga etnográficamente la comunidad brasileña en Barcelona para responder a la cuestión de la adaptación de esos migrantes en relación al nuevo contexto alimentario de destino.

Un fenómeno particularmente potente analizado por nuestra autora -sobre todo por la característica de ser transversal a todas las clases sociales- fue la cuestión de los recuerdos y añoranzas que algunos platos despertaban, en cuanto a la evocación de momentos y familiares, en donde se destacaron los roles de la madre y la abuela.

La cuestión de la otredad en la mesa emerge claramente en este capítulo. Los brasileños consideraron que su comida era la mejor del mundo porque tenía “de todo”, aludiendo a la “mezcla” que se observa en los platos, donde ponen en montoncitos de diversas comidas, a diferencia de la forma española más “secuencial” con el primero, segundo y postre. Las “extrañezas” entre ambos grupos fueron recíprocas. Sin embargo, también hubo incorporación de platos españoles o catalanes en la mesa de los sudamericanos. En síntesis, Checcucci destaca cómo las distintas dinámicas que se activan en la migración y la cocina aportan a la hibridación entre culturas.

Asimismo, en el décimo capítulo, “La construcción de un lugar: Prácticas alimentarias caboverdianas en

contexto migrante” (Tiago Silveiro de Oliveira), el relato gira alrededor de los nodos *alimentación y migración: fronteras e identidades*, por una parte; y *etnicidad y nostalgia*, por la otra. Su artículo problematiza la relación entre migración, alimentación y territorio, analizando las comunidades migrantes caboverdianas que viven en Lisboa y la manera como la *kumida di téra* (a diferencia de la *comida portuguesa*) permite la construcción de un territorio físico, pero también imaginado.

En esa ruta, Silveiro de Oliveira recorre Lisboa como la tierra de “adopción” de los caboverdianos, particularmente en el barrio periférico de *Alto de Cova da Moura*, en donde no solo los tiempos van a un ritmo caboverdiano, sino donde se consiguen las más tradicionales *cachupas*, emergiendo como otro indicador de esa memoria (del gusto).

A través de distintos relatos de los habitantes del lugar, nuestro autor reconstruye las memorias y las identidades múltiples que albergan y proyectan en torno a su comida, destacando cómo la memoria individual y colectiva es fundamental para la estructuración social del migrante, para su negociación entre pasado y presente, y para la circulación por los múltiples territorios ocupados en el contexto migrante.

El capítulo “Mitigando nostalgias. Los restaurantes peruanos de Buenos Aires” (Gloria Sammartino y Silvia Benza) recorre los ejes *etnicidad y nostalgia* y *espacios, contactos e hibridaciones*. El artículo analiza las comidas de los inmigrantes y sus representaciones sobre las mismas, e indaga la resignificación de aquellas en el nuevo contexto, tendiendo a transformarse en una marca de la especificidad y en un modo de resistencia.

Las autoras se centran en los restaurantes en las zonas de Once y Abasto. Existen algunas “constantes” culinarias en estos espacios (papa a la huancaína, ají de gallina, ceviche, suspiro limeño, pisco sour, entre otras) que dan la pauta de una sedimentación de ciertos platos en el imaginario.

Una de las partes más potentes de este capítulo, es su descripción goffmaniana de las distintas “marcas” identitarias que se performan en los restaurantes para “pasar” como lugares (más o menos) peruanos o argentinos, por ejemplo a través de la modulación del uso del *picante* o de ciertas imágenes (fotos turísticas del *Machu Picchu*, por caso), utilizados para promover una cierta construcción simbólica del lugar, u otra.

Sammartino y Benza advierten lúcidamente que en los restaurantes de cocina de “autor”, a diferencia de los restaurantes “familiares”, prima la experiencia gastronómica en sí, despojada de su posibilidad como fuente de diálogo intercultural, claramente necesaria en un contexto que las más de las veces es discriminador y xenófobo con la comunidad peruana.

En “Alimentación, migraciones y contactos culturales: el Mercado de la Abacería Central de Gràcia en Barcelona” (F. Xavier Medina, Danielle Provansal y Cecilia Montero), la temática rodea el eje sobre *espacios, contactos e hibridaciones*. Los autores indagaron sobre la sinergia que se establece entre el mercado y el barrio; y las interacciones que se establecen en el interior de aquél.

El barrio de Gràcia, históricamente combativo y que alberga hoy a una creciente población extranjera (35 nacionalidades), se caracteriza por su “vocación pluricultural”. En el mercado se comercializan una variedad enorme de productos: carnicerías (con anuncios de “corte argentino”), empanadas de choclo, junto con otros puestos “étnicos”, el *sushi*, el sirio-libanés y los primeros establecimientos latinoamericanos que introdujeron la yuca y el plátano macho en el lugar. Ese mercado y su entorno incluyen una red tupida de establecimientos diversos. Ese contacto continuado y cotidiano estimula el intercambio y la creación de recetarios “mestizos creativos y originales”.

El punto central de este artículo, según mi entender, surge cuando los autores destacan que el mercado se convierte en un espacio donde se vehiculizan relaciones sociales complejas de hétero-reconocimiento en torno a la cuestión alimentaria, pero no exclusivamente. Así, el abastecimiento cotidiano obliga a una multiplicidad de relaciones sociales que facilitan el conocimiento y la relación social, llegando a banalizar la presencia de los “extraños”, lo que constituye un primer paso -con harto potencial- hacia la *convivencia*.

Finalmente, el capítulo XIII “Guacamole y *gefilte fish* en Barcelona: migraciones judías y la búsqueda de una identidad a través de la comida” (Catherine S. Gallin), se inscribe dentro de los ejes de *etnicidad y nostalgia* y *espacios, contactos e hibridaciones*. El texto analiza la expresión y la construcción de la identidad cultural-alimentaria de la población judía de Barcelona, con un foco especial de atención en las provenientes de países latinoamericanos (Argentina y México).

La autora plantea que existirían cuatro categorías: 1) los que asocian la comida judía principalmente con el cumplimiento del *kashrut*; 2) los que creen que el concepto de comida judía está limitada a las tradiciones alimentarias del calendario festivo; 3) los que creen que la comida judía no existe; y 4) los que la relacionan con sus propias tradiciones familiares y con un impulso nostálgico por recuperar su identidad y mantenerse ligados a su pasado. La conexión entre la comida y la familia es una de las pocas que es un factor común entre todas las edades, observancias religiosas y afiliaciones a la congregación.

Más allá de la pluralidad de voces que Gallin recupera, el común denominador es ese “hojaldre de historias migratorias” de la colectividad. El aporte más fructífero, según mi opinión, es la reconstrucción que la autora hace de la cultura alimentaria judía en tanto *no unívoca* y que además *adopta* otros componentes. Así, los casos del *kipeh* con guacamole, o el *gifilte fish* con rábano picante, que significan no un simple mestizaje, sino comidas que encarnan la diversidad y la nostalgia de la identidad judía en Barcelona.

El libro compilado por F. Xavier Medina recorre detalladamente diversas historias de inmigración y alimentación en Iberoamérica con una construcción del texto socio-antropológico que denota el fuste de sus autores como así también la originalidad y potencialidad de la propuesta. Es de destacar la relevancia y pertinencia de contar con una publicación de estas características en lengua castellana.

Una próxima edición de la obra podría profundizar en algunas claves analíticas comunes a los autores, lo que permitiría potenciar -aún más- un libro que a lo largo de los años se convertirá, sin duda alguna, en un punto de referencia meridiano para los analistas sociales interesados en la temática de las migraciones y la alimentación, no solo de Iberoamérica, sino también a escala global. En síntesis, una obra indispensable y totalmente recomendable.