

La mesa globalizada. Estilos alimentarios interétnicos

The global table. Inter-ethnic eating styles

Cecilia Montero Mórtola

Antropóloga. Observatorio de la Alimentación. Universidad de Barcelona.
ceciguimontero@gmail.com

RESUMEN

Para abordar la relación, migración y alimentación en el barrio de Gracia de la ciudad de Barcelona he planteado analizar los vínculos entre los sectores sociales que entran contacto, tanto, en las zonas privadas como públicas. De allí, los estilos de alimentación que se gestan a partir del contacto, sea en la compra, la comensalidad, la preparación, la festividad, etc. Todo eso, mucho más que estudiar el qué come cada grupo migratorio particularmente, y no caer en una etnificación constante y reduccionista que invade la temática. El trabajo ha buscado etnografiar, a la luz del concepto de "comidas en contacto", la migración y la alimentación como ámbito de encuentro/desencuentro junto a sus múltiples mecanismos de gestación de estilos, saberes que circulan, etc.

ABSTRACT

To discuss the relations, migration, and eating in the quarter of Barcelona called Gracia, I have analysed the links between the social sectors that make contact both in private as well as public zones. From this, I examined the styles of eating that develop from this contact, whether through buying, group dining, preparation, festivity, etc. All this entailed much more than to study what each particular migratory group ate, and not fall into a constant reductionist ethnification that pervades the subject. The work seeks to provide an ethnography in light of the concept of "contact food", migration, and eating as a sphere of encounter/disencounter together with its multiple mechanisms that give rise to other styles, knowledge that circulates, etc.

PALABRAS CLAVE | KEYWORDS

migración y alimentación | hábitos de alimentación | comidas en contacto | antropología de la alimentación | migration and gastronomy | habits of eating | meal in contact | anthropology of eating

En Europa como cualquier rincón de la tierra, hoy en día, resulta ineludible dirigir la mirada hacia el distinguible cambio sociodemográfico debido a los flujos migratorios. Si miramos en dirección a la sociedad barcelonesa, y hacia el conjunto del Estado español, se encuentran con multiplicidad de fenómenos y retos teóricos a resolver. Al abordar los ámbitos de la alimentación y la migración estos aumentan los desafíos de miradas y categorías que los comprendan en el proceso de aproximación a la "nueva" realidad social. Al estudiarlos, las vías de análisis se anegan de datos etnográficos, aún más de lo que estos dos ámbitos ya aglutinan de por sí, ante este cambio demográfico. En consecuencia, los datos se nos presentan y nos resultan desbordantes planteándonos interrogantes teóricos frente a cada paso. Nos ocurre al descubrir un ingrediente en un estante que hasta ayer no estaba, una técnica culinaria de una vecina, un horario para comer distinto del compañero de piso, un condimento o una mezcla de dulce y salado para una celebración familiar que se añade a las de "toda la vida", etc. Todos descubrimientos cotidianos que desde los años 90 aumentan en progresión aritmética hacia el presente histórico social y cultural.

En un principio, por aquel entonces se clasificaba a cada uno de estos aspectos como "nuevo", "exótico", "nunca visto", "de la comida de los vecinos recién llegados al edificio", "de Pakistán", de senegaleses, "de marroquíes", "de las cuidadoras bolivianas", etc. Sin embargo, aunque estas taxonomías continúen estando vigentes acaban constituyendo solo una pequeña muestra de un mundo social que quintuplicó tales concepciones alimentarias, entre la población que llega y la autóctona, a raíz del contacto.

Asimismo, por las nuevas formas migratorias que en el presente global se atestigua y que imprime un ritmo social mayor junto a las nuevas tecnologías de la información y el conocimiento (TIC) que lo aumentan exponencialmente.

Este artículo expone un conjunto parcial de elementos de la investigación antropológica sobre el ámbito de estudio mencionado. En él se recogen parte del trabajo realizado durante el período 2003-2007, el cual culminó en el inicio del 2008 con la defensa de la tesis doctoral en Antropología Social en la Universidad de Barcelona sobre estos temas.

El texto del artículo se organiza en distintos apartados encabezados por una introducción en la que se explican los desafíos, vicisitudes y retos teóricos que supuso la realización de la etnografía sobre la alimentación y la migración para llevar a término dicha tesis doctoral.

Para finalizar, el último apartado, seguido de la bibliografía con referencias a páginas web, películas, materiales en papel y programas de TV gastronómicos, resume conclusiones y resultados sobre el estudio de la relación de la migración y la alimentación, específicamente realizado en un trayecto trazado en el barrio de Gracia de Barcelona [\(1\)](#).

En la puerta de casa...

"El mundo se achicó, sin que hayamos crecido."

N. García Canclini

La metodología de estudio antropológico y la etnografía combina la observación participante con la consulta documental y se centra geográficamente en Gracia. Este barrio cuenta con resonancia dentro y fuera de él, por supuesto, sin olvidar el conjunto de la ciudad, para exponer la nueva realidad social junto a sus repercusiones en el ámbito de la alimentación, así como de este ámbito hacia otras esferas de la vida social y cotidiana.

Uno de los anhelos de la labor emprendida ha sido proporcionarles a las y los investigadores y las investigadoras de ciencias sociales recursos para el análisis antropológico en esta contingencia histórica. Pues, aunque ya es un lugar común afirmar que la investigación social hoy en día exige acentuadamente seleccionar y acotar la información que se reúne (para no perderse en la confusión que tantos datos suscitan) porque además, estos dos temas, la migración y la alimentación, le suman volumen de datos en el mundo globalizado los que a parte desbordan las categorías.

No obstante, con el reconocimiento de estas dificultades metodológicas, no acabamos de formular el paso que hay que dar; sólo estamos advirtiendo el vacío. Por ello se expone a continuación cómo hallar otros enfoques y crear otras miradas de estudio que se ajusten a los fenómenos de la nueva realidad social.

Este trabajo ha intentado dar un pequeño paso en esa dirección y con ello aportar un grano de arena a la investigación en este campo.



Foto 1. Una carnicería halal en Gracia que vende yuca, plátano macho, mote, alfajores, la cual dispone de una pizarra escrita en castellano y árabe sobre los distintos productos que ofrece.

En primera instancia, al observar vías para recoger y elaborar datos etnográficos sobre los alimentos no autóctonos en el barrio aparecieron anegadas las informaciones en la recogida de datos. Los discursos sobre dichos alimentos, de y sobre cocineros y vecinos, en torno a los numerosos objetos circulando, nuevas tecnologías, y personas de procedencias distintas de las, más o menos conocidas, etc. ofrecieron sólo confusión. Y, todo ello, en interacción multiplicó de forma exponencial los objetos de estudio tanto de la alimentación como de la migración (2).

Asimismo, la indagación respecto de las categorías para realizar el estado de la cuestión en la Antropología de la Alimentación, a pesar de haber adoptado una perspectiva histórica y de no habernos conformado con enfoques que maximizan el concepto de *identidad* desde el inicio, tampoco terminábamos de encontrar directrices que atendieran de forma más dinámica la nueva realidad sociocultural con su inmensa riqueza interétnica con la que se estaba dando.

A modo de ejemplo, la siguiente nota de campo resulta una gota de una constante relación interétnica a la que no se había asistido con anterioridad y a la que se le suma una tecnología que la potencia: Internet. Los lugares de las comidas no sólo están en las tiendas, casa y restaurantes, los *cíber* muestran ser espacios que unen lazos sociales en él y la comida adquiere en ellos un lugar singular para la interétnica.

Notas de campo, 6 marzo 2006

Traje hormigas culonas (3) esta vez

Le decía un colombiano a otro al atravesar la puerta del ciber mientras un niño chino de unos 8 años jugaba con el ordenador y escuchaba sorprendido con la boca abierta, y otro de Bangladesh le pedía salir a jugar a la calle a él con otro niño colombiano de la misma edad. La madre de este último que trabaja en el ciber, le pedía por favor que se estuviera un rato quieto y que no entraran y salieran todo el tiempo. Les advertía que jugaban con los videojuegos o a la calle y amenazaba al otro niño que hablaría con su mamá. Una mujer de bengalí cuyo colmado está al lado del ciber y que en la puerta tiene dos cajas de yuca y plátano macho. Cuestión que muchos al salir del ciber van allí a comprar. Todo esto como telón de fondo del encuentro entre dos adultos colombianos en el ciber.

En esa tarea la realidad resultó mucho más intensa que cualquiera de nuestras interpretaciones y conjeturas de comienzo. La etnografía ejerció un empuje tal y tan potente como las nuevas y variadas composiciones de los flujos migratorios. De modo que se expulsó la reducción "a los de... comen... y así..." únicamente como premisa de análisis. A pesar de su utilidad inicial, en principio, con ello se frenaban los datos que se recogían distorsionando y fragmentando la rica realidad sociocultural cotidiana. Luego, al hacer un seguimiento de los itinerarios migrantes tampoco se completaron las expectativas de la comparación entre *allí y aquí* de un sólo grupo migratorio respecto de la sociedad y la autoctonía que en principio nos llamaba la atención.

Por esta razón, a pesar de coincidir con la propuesta de E. Calvo (1982) quien observa la conformación de *estilos alimentarios (dual, dicotómico y anómico)* en el itinerario, en el *continuum*, se vio necesario ampliarla. Tal perspectiva respondía a la contingencia histórica de Francia como sociedad receptora de migración, mientras que España, no sólo estaba pasando de una fase muy reciente de haber sido emisora de flujos, durante mucho tiempo y por diversos motivos, a ser receptora. Sino que, además, estaba recibiendo en número mayor de migrantes de procedencias nuevas para ella, para su historia social y cultural (pakistaníes, chinos, rusos, así como contingentes de peruanos, ecuatorianos y bolivianos, etc.).

Para describir los comportamientos alimentarios migrantes Calvo (1982), emplea en parte, la categoría durkheimiana: el *plato totémico*. Esta categoría cobra un lugar singular en la reunión de distintos y amplios grupos socioculturales y nos ha resultado una lente clarificadora en la interacción de los grupos sociales. Pues, estos platos totémicos promueven la identificación como la activación sensible de las evocaciones introyectadas en la socialización (Classen 1993).

A continuación sin quedarnos únicamente en la descripción de las reuniones diaspóricas había que pasar al menú diario. A diferencia de la afirmación de DeGariné (4) (2006), que plantea un *estilo étnico* constatamos que no satisfacía tampoco tal categorización para comprender los estilos gestados. En ese sentido, se hablaría de resaltar el interjuego de *rasgos específicos* (Espeitx 1996, 2006), dadas las fisonomías de la actualidad en los espacios públicos o privados, en las relaciones sociales de parentesco, laborales, escolares, de amistad, etc.. De esta manera resultaría reducir a un estilo muy perfilado, por otra vía, casi esencial de alimentación, cuestión que tampoco constatamos etnográficamente. Estos motivos llevaron a que se descartara tal enfoque.

En consecuencia el desafío estaba planteado sobre la mesa de la investigación pero ¿Cómo analizar la relación interétnica? ¿ Y las percepciones de los alimentos de unos y de otros? ¿Hasta qué punto y por qué son incorporados a las dietas diarias tales alimentos, formas de preparación, horarios, etc.? Estos interrogantes que, marcan los vacíos y las dificultades de cualquier inicio de investigación, sumaron un recorrido que lejos de ser incierto trazó el bosquejo inicial del trabajo, haciendo arte de la dificultad.

El hallazgo de la yuca y el plátano macho

A medida que la migración aumentaba en porcentajes nacionales y locales barriales, la proliferación de *negocios étnicos* (Soler 2005) de ropa, enseres (5), y principalmente, de alimentación resultaron los indicativos más próximos de la cohabitación y convivencia cotidianas.

Después de varios meses de participar en fiestas y comidas de asociaciones barriales, acompañar a vecinos a la compra, rehacer trayectos hacia los dos mercados del barrio, ir a comer a la casa de informantes, vivir algunos en la mía e ir a restaurantes distintos empezaron a llamarme la atención las cajas de *yuca y plátano macho* en puertas y mostradores de las tiendas del conjunto de *vecinos* (6) (Monnet 2002, Torres Pérez 2006) Una parte nueva de la interacción social para el estudio sobre los *estilos alimentarios* a partir del contacto con estos alimentos surgía como necesidad de investigación.

Ambos alimentos, la yuca y el plátano macho, estaban adquiriendo un lugar central para el conjunto de

los vecinos del barrio desde sus cajas en las tiendas. Porque a partir de sus ubicaciones en las tiendas, las charlas sobre ellos que allí se daban y su consumo en las reuniones es que pude observar que tanto *la yuca como el plátano macho* son *alimentos totémicos*, icónicos y que dentro del extenso y variado conjunto de alimentos, no autóctonos, resultan entre todos ellos *icónicos, emblemáticos y totémicos tanto para la migración como para la población receptora de esta fase de los flujos en su mayoría*. Esto se debe a que, por una parte, la migración se reconoce a sí misma al consumir los mencionados alimentos con respecto a los de la población autóctona y, por otra ésta se interroga sobre ellos al desconocerlos. Por esta razón, con estos contrastes surgen grados de sociabilidad ocasional e intencional (en tiendas, con amigos, en el parentesco, etc.) con intensidades, desde superficiales a más profundas, y finalidades distintas entre ambos grupos poblacionales que vehiculan información en múltiples sentidos en la relación interétnica.

A partir de este hallazgo se fue tejiendo el conjunto de prácticas alimentarias mediante las entrevistas, observaciones junto a la consulta documental y reiteradas visitas a centros de abastecimiento.



Foto 2. Tienda que mezcla en al nevera yuca plátanos, nabos, ensaladas listas para comer en la entrada de la tienda.

Así la constelación de platos de comidas para el día a día, el fin de semana, en las celebraciones diaspóricas, del barrio, familiares, personales, del día de difuntos, de los comedores escolares y de la alimentación de los ancianos aparecieron mostrando que ante la nueva realidad social.

Hablar de *la yuca y el plátano macho* hoy es hablar de migración. Su exotismo se diluyó masivamente; no obstante, se conserva en los sectores, que, como veremos más adelante, mantienen un tipo o estilo particular de alimentación como puede ser el prolongar las vacaciones en el Caribe comiendo la *yuca frita* en un restaurante cubano o ecuatoriano.

En el plano público estos dos alimentos los encontramos, o bien en distintos contenedores o expositores, en la puerta de colmados, fruterías y verdulerías, como en tiendas étnicas, *pakis* (7), o bien junto a las verduras y frutas. A todo ello se suman las clasificaciones de las webs e importadoras (8), las sexuales (9) que añaden o restan significados simbólicos, y las sociales también. A continuación, figuran las taxonomías en que se clasifican y se interpretan la exposición de la yuca y el plátano macho.

Presentaciones	Propietarios de las tiendas	Significados
1. No aparecen como frutas ni hortalizas pero no se los mezcla en el estante sólo aparecen en una caja.	Propietarios autóctonos.	La función generalmente es de señuelo para que allí se compren los otros productos. Alimentos: Emblema

		migrante.
2. Aparecen en el estante de las verduras y se distingue el plátano extra por su nombre en contraste con el de Canarias.	Propietarios autóctonos, Generalmente en supermercados.	Tienen clientela estable migrante. Función: dar la idea de que hay de todo y grande. Otro emblema más.
3. Se exponen como los exóticos de la tienda y junto a las frutas.	Propietarios autóctonos, empleados/as migrantes.	Tienen clientela estable migrante y autóctona que los consumen. Función: brindar idea de variedad y señuelo. Emblema migrante.
4. Se mezclan con los que necesitan cocción. Ninguno de los otros alimentos figuran nombrados.	Propietarios pakistaníes, empleados/as de América Latina.	Clientela migrante muy estable, conversan entre ellos, allí hay de todo y de todos. Icono, emblema y tótem.
5. Mercado L Expuestos con otros frutos y decoración. Muy "exotizados" Sin otras paradas que los vendan.	Propietarios autóctonos, de larga tradición en el mercado de venta de productos importados.	Clientela estable, que han hecho turismo y restaurantes. Función: Aumentar el exotismo Emblema de exótico.
6. Mercado AC Expuestos con otros frutos y decoración. Muy "exotizados" en convivencia con otras paradas que guardan las clasificaciones anteriores.	Propietarios autóctonos, de larga tradición en el mercado de venta de productos importados. Actualizan las paradas en función de los nuevos/as compradores.	Clientela estable, ha hecho turismo, restaurantes y migrantes. A medio camino de lo exótico a lo cotidiano. Combinación emblemática.
Exposiciones envasadas en chips.	Tiendas de productos importados	Dar continuidad a los consumos de procedencia, picotear para los autóctonos. Icono, tótem, emblema.

De acuerdo con las entrevistas, los vecinos "de toda la vida" conciben, con frecuencia, estos alimentos de la siguiente manera, además de las confusiones clasificatorias (10) que comparten autóctonos y migrantes:

1. Frutos exóticos, tanto la yuca como el plátano.
2. Fruto grande, el plátano y la yuca como patata.
3. Los dos como frutos que se cocinan como verduras para comerlos, y de ahí su originalidad
4. El plátano, una fruta que se cocina para comerla.
5. La yuca, un tipo de patata.



Foto 3. Un *paki* que vende en su puerta sobre la calle yuca y plátano macho.

A su vez, la yuca se correlaciona con la idea de *peligro y no civilización*, pues se le adiciona una base material que la sustenta: el veneno presente o ausente. No obstante, muchos otros vegetales también la poseen esta base pero la yuca teje en su apreciación aspectos simbólicos profundos simbólicos de la transformación de la naturaleza en cultura en la noche de los tiempos. En la yuca este simbolismo se encuentra aún más activado, puesto que en el "real" del peligro existe de envenenamiento estaba si no era procesada por hervido o rallado que desaparece tal veneno. La *manhiot esculenta* (amarga) o *dulcis* (dulce) (su descripción "científica" es muy fácil de hallar por lo que aquí no voy a extenderme sobre este tema) Lo cierto es que, según se va extendiendo en el boca a boca y el tener que cocinarla, si cuando se la parte tiene puntos grises no hay que consumirla. Para extraerlo se debe dejar la yuca un buen rato en agua y sal, o rallarla (11), una de las forma de que este veneno desaparezca por completo. Veneno que posee como cualquier planta para defenderse de las bacterias, hongos, etc. más fuerte que otros pero no tanto como se lo presenta.

Existe el temor en el imaginario colectivo por el veneno cuyo poder parecen aumentar, según la época política y las variaciones del mercado internacional. Por ejemplo, la *tapioca*, *harina de yuca*, se utiliza para enfermos y personas alérgicas al gluten; asimismo, la tapioca, constituye un emoliente favorable en la alimentación para el tracto digestivo que se da a los bebés también desde hace décadas en Europa. Sin embargo, se disocia su procedencia con frecuencia. Veamos una anécdota durante el trabajo de campo en la que una vendedora de una tienda de productos "naturales" cuando me dijo al ver un paquete de tapioca.

- ¡Ah! ¿Tienes tapioca? ¿ Hace mucho tiempo?
- Es tapioca de arroz. Es muy buena para los enfermos, hace la tira que la tengo, yo a mis hijos les di tapioca, los que no pueden comer con gluten me llevan cantidades de tapioca.
- Pero, disculpa, ¿ es de arroz?
- Claro, de qué iba ser, si no.
- Tengo entendido que es de yuca.
- Ah, no, no, no, a mí el distribuidor me dice que es de arroz...
- Hacemos una cosa para salir de la duda. ¿Por qué no le preguntas al distribuidor? En el paquete tampoco dice de qué es la tapioca, así tú sales de la duda y yo también. ¿Vale?

Dos semanas más tarde, cuando iba a comprar levadura de cerveza, la señora saca de su cuaderno de notas, un papel pequeño escrito con letra de imprenta: "Tapioca de yuca".

- Pues, *noia*, tenías razón, y yo toda la vida creyendo que era de arroz, gracias, es que...
- Es que, ¿qué?

- Es que es como con la amapola, y otras plantas que tienen tóxicos, y la gente no sabe que es para defender a la planta, y que cuando lo cocinan se va...
- Es que la yuca tiene un veneno que le sirve para protegerse de las plagas...
- Claro, no te digo, como todas las plantas pero la gente no lo sabe.

Con este ejemplo claramente, se ve como el procesamiento en harina hace que desaparezca el veneno en la tapioca lograda, pero persiste en el imaginario colectivo. O bien no se sabe de donde viene el veneno, y por eso el paquete que se envasa o elabora en España no lleva información de qué vegetal proviene o va en letra pequeña dicha información. Esto se distingue en las marcas dietéticas de las que podamos encontrar en supermercados en cuyos envases figura incluso una yuca cortada.

Los paquetes de tapioca y harina de importación de Brasil, o de otros países lo indican en sus etiquetados que son productos de la yuca y con dibujos también (12) pues sus consumidores por lo general son los migrantes no los autóctonos. Salvo los chefs, que ya desde antaño la emplean para ligar salsas y que la reconocen con extrema facilidad envuelta del modo que sea.

En cuanto a la relación *aquí y allí* alrededor de estos alimentos el siguiente cuadro expone algunas variables que se tomaron en cuenta al recoger la información etnográfica en su mayoría con migrantes latinoamericanos (13) en primer término. Luego, como se verá en el próximo apartado, la constelación de los alimentos junto a las variables se amplifican exponencialmente dando lugar a considerar el concepto de estilo más en profundidad.

Esta constelación acabó formando *un recetario totémico* breve, otro de comidas de estilos muy diferentes en su composición de ingredientes, formas de preparación combinadas, enseres distintos empleados de forma sustitutiva o imitativa, variedades de horarios y espacios para la ingestión, etc.

Asimismo esta constelación etnográfica de alimentos me permitió ordenarlos en dos grandes tareas a realizar: primero un glosario etnográfico y lingüístico de términos (14) y elementos materiales y acciones del mundo culinario en contacto que resultaran "nuevos" justamente entre aquellas *comidas en contacto*, C1, C2, C3, Cn (15), y segundo, elaborar un esquema histórico del siglo XX de las formas de distribución y consumo (tiendas, mercados, tipos de restaurantes, bares, diversidad de alimentos, formas de presentación, elaboración, personal a cargo, etc.) en el barrio por fases que indicaron cambios estructurales en relación con la migración, circunstancias políticas, etc.

VARIABLES	AQUÍ	ALLÍ
<i>Estructura</i>	Desayuno o almuerzo	Desayuno y almuerzo
Nota: la yuca y el plátano verde pueden estar presentes en los tres o en los dos de diferentes formas, ya se traten de los primeros platos o los postres según si son saladas o dulces.	Pocas veces cenas 3 platos Primer y segundo plato Postre	Entrantes de cena o postres o meriendas. 2 platos 1 plato y postre
<i>Preparación</i>	Yuca: frita en tiras o rodajas. En cebiche (hervida). Sancochada (en guiso). Plátano: en rodajas fritas finas o rodajas gruesas fritas aplastadas y vueltas a freír.	Nota, puede aparecer en el mismo plato, frita y hervida, combinada con queso, o carne, o como un puré. Es igual, pero se le añaden infinidad de preparaciones dulces y saladas: buñuelos, tortas, panes, empanadas, papillas, pasteles, etc. Siempre cocidos, hervidos, asados, fritos o al horno.

<i>Cantidades</i>	<i>Poco</i> , una guarnición	Aunque sea una guarnición Guarnición es mayor la cantidad
<i>Días</i>	una vez por semana o por mes, los domingos	Todos los días, y tres veces al día de distinta forma
<i>Con quién se come</i>	Con la pareja, familia, diáspora, compañeros/as de piso, amigos	Siempre, depende de otras variables como las fiestas, y el lugar de trabajo, si es la sierra, la costa, o la selva.
<i>Fiestas</i>	Religiosas y diaspóricas	También están presentes estos platos, pero no sólo ellos.
<i>Quién cocina</i>	Depende de quién llegue primero a casa, la mujer o el hombre. También si la cocina es interior o exterior.	Mayoritariamente las mujeres y la transmisión también*
<i>Tiempo para cocina</i>	Rápido	Lento
<i>Actitud del cuerpo</i>	Rápido, inquieto, gestos quebrados pero coordinados	Pausado y tranquilo, muy armonizado
<i>Hacia el cuerpo</i> Nota: indígenas: grasa más valor que la sangre. Mito: supay que chupa la grasa y se queda flaco.	Ser delgado/a y sano pero les molesta, les presiona la estética europea.	Ser robusto/a, y tener fuerza. El cuerpo es un objeto donde también se apoyan cosas cuando se trasladan.
<i>Placer</i>	Según la clase, picotear	Saciar el hambre en primer lugar, pero también entra el componente de la clase
<i>Precios</i>	Altos, con tendencia, cada vez mayor a bajar. Dependen de la estación.	Bajos, se obtienen por el huerto en casa, y por intercambio.
<i>Lugar de compra</i>	Supermercados, colmados, tiendas del barrio y de productos importados.	Mercados, tiendas, vendedores ambulantes, en casas particulares, en distribución colectiva.
<i>Formas de presentación</i>	Yuca parafinada y el plátano en manos. En chips envasados como patatas fritas.	Igual, la diferencia es que no siempre están juntos, y la yuca se parte por la mitad para venderla. En chips.
<i>Lugares para comer yuca o plátano</i>	Restaurantes "étnicos", y en autóctonos de <i>alta cocina</i> . Fiestas de la "diversidad", diaspóricas, en la casa.	No faltan en ningún menú de restaurantes, casa, escuela, fiesta, etc.

En torno a la mesa

Se indagaron, entonces, las fases de la elección, preparación, distribución y consumo de los alimentos. Si bien la comensalidad, ha tenido un lugar especial para observar entre quiénes se despliega, con frecuencia, más que estudiarla en sí misma (otra de las tareas pendientes de este trabajo) se toman las

reflexiones de Millán (1997) para llegar a coronarla cómo ámbito de estudio que nos indica respecto de ella como lugar social con infinidad de ángulos observables.

De modo que, así como para otras apreciaciones en este trabajo de investigación había recurrido a las sociolingüística volví a hacerlo inspirándome en la concepción del acto comunicativo Hymes (1984). Por otra parte este enfoque se presta fácilmente para la alimentación porque, por otra, cómo veíamos, la actualidad aumenta y nos marea con cambios rápidos como cantidades de alimentos, ropas, objetos en general y personas desplazándose por el impulso de una globalización económica que si apenas se mira un poco no cesa en el beneficio olvidando lo social.

Cabe destacar que la enumeración de fenómenos e inventariar objetos seduce la investigación de forma constante. El o la investigadora es fácilmente permeable a estos hechos y enfoques, si no se toma conciencia, del *más y más* sin freno de elementos que nos acaban sepultando además a quienes miramos [\(16\)](#) esta realidad porque no escapamos de ello tampoco.

Teniendo en cuenta todo ello confeccioné el siguiente acróstico emulando a Hymes para observar, estudiar, y elaborar datos etnográficos sobre cualquier relación alimentaria a modo de guía inicial en antropología de la alimentación que comprende la relación interétnica más allá de los esencialismos y reduccionismos de cara a posibles en dirección a perspectivas de mayor complejidad analítica. De esta forma, siguiendo cada letra del acróstico como ítem se puede obtener una panóptica de las *comidas en contacto* de modo que permita enunciar los *estilos alimentarios* en el ámbito de la migración y también la alimentación.

Sin embargo, es preciso detenernos aquí, antes de desarrollar el acróstico, para exponer el porqué del término *estilo* y no *hábito alimentario* en este trabajo.

Al trazar la trayectoria alimentaria de los individuos, así como Bourdieu (1988), nos señalara que el *habitus*, agrupa los legados y prácticas sociales más inconscientes, también este autor nos indica que la formación del *estilo* estriba en la conciencia de la distinción en la relación especular que se despliega en la interacción dentro de un *campo social*. Pues allí el sujeto social toma conciencia de la identidad/alteridad optando de forma libre o por presión pero de forma conciente sobre sus prácticas cotidianas en el vestir, orar, cocinar, formas de comer, el qué y con quién y cuándo, los lugares más apetecibles o menos, etc. Plagando y anegando con todo ello vericuetos de la complejidad que ofrece lo seguro, puro e impuro (Douglas 1976, 1996) la condición placentera y social de compartir un alimento de acuerdo con un enjambre de reglas en pugna con el sujeto que acaban diseñando la dimensión tanto simbólica como material de los estilos en un sentido de producción consciente de esa pugna.

La convivencia y la cohabitación con las y los informantes, más de 100 de 30 nacionalidades distintas, sumadas a las entrevistas en profundidad me permitieron configurar la siguiente guía, primero y luego, el cuadro de los estilos alimentarios que sigue tomando en cuenta el estudio de códigos lingüísticos de Gumperz (1982).

CUADRO 1

Comensal	Edad, sexo, procedencia, ocupación, estado civil, historia de vida.
Organización	Horarios, desayuno, <i>snacks</i> , almuerzo, merienda, cena, en o fuera de casa, primero, segundo, tercer, plato único, postre. Central y periféricos. Estructuras y reglas culinarias.
Mundo	Situación externa a las unidades de análisis. Historia social y cultural. Discursos que operan y conviven en la realidad social. Eventos que inciden en particular. Medios de comunicación. TIC y biotecnología.
Estilos alimentarios	Dual, dicotómico, anómico, híbrido, mestizo, <i>switching/mixing/crossing</i> intercocina, tradicional/moderno, anómico.

Nutrientes	Propiedades nutritivas de los frutos, carnes, verduras que, consciente o inconscientemente, se escogen para las comidas.
Salud	Creencias, concepciones sobre el cuerpo, la enfermedad y la salud. Problemáticas identificables, anorexia, alergias, etc.
Alimentos	Tipos, vegetal, animal, agroindustrial, OGM, trazabilidad y procedencia.
Lazos sociales	Parentesco, vecindad, laboral, poder, político, religioso, etc. Calidad: Intensos/superficiales, obligatorios/elegidos, tiempo y frecuencia de la relación de contacto y espacio, etc.
Intención	Agradecer, devolver, crear deudas y confianza, celebrar, padecer, confabular, sellar acuerdos, entretenerse y pasar un buen momento, dar continuidad a un repertorio alimentario, alimentar y ampliar redes sociales, sellar pactos y acuerdos.
Distribución	Repartición en la cocina y en la mesa. Quién reparte y asignación de partes y cantidades. Restos. Análisis del sistema alimentario en general del lugar que se estudia.
Actuación culinaria	Tiempo de elaboración, hervidos, a la plancha, cocidos, hervidos, frito, etc.
Dinámica de transmisión	Vía de apropiación de conocimiento y de obtención del alimento. Recetarios, comensalidad y transmisión oral. Mercados, tiendas, supermercados, intercambios y cultivos particulares.

Al ponerse en contacto alimentos y personas, sea en el espacio público (tiendas, mercados, eventos festivos, comedores escolares, bares y restaurantes, tiendas étnicas) como privados del parentesco o del grupo doméstico (pisos de estudiantes, pisos *pateras*, empleadas internas, residencias) registramos que distintos códigos de comida entran en contacto.

Tal contacto, puede apreciarse, de modo también distinto en función de si las relaciones son simétricas o no, familiares, ocasionales, constantes, etc. para que la especularidad que produce este contacto acabe generando un estilo u otro.

En el siguiente cuadro, como antes adelantábamos, tomando de Gumperz su agrupación en tres códigos como resultante de los contactos, se detalla cada uno para que el investigador o la investigadora puedan recoger los datos de modo que observen en mayor medida la relación, el lazo social, el entorno y sus cualidades como componentes de *rasgos específicos* para la descripción y elaboración de datos etnográficos.

CUADRO 2. CATEGORÍAS PARA EL ESTUDIO DE ESTILOS ALIMENTARIOS

<i>De la sociolingüística</i>	<i>En antropología de la alimentación</i>	<i>Breve descripción</i>	<i>Notas de campo</i>
Lenguas en contacto L1, L2, L3	Comidas* en contacto C1, C2, C3	Diferentes cocinas*, autóctona y migrantes interactúan * étnicas, regionales, religiosas, de clase, etc.	La yuca y el plátano macho no son autóctonos pero se venden en tiendas. En casas y fiestas se consumen <i>patacones</i> y <i>yuca frita</i> con quesos, pan de payés, olivas, jamón.
Interlengua	Intercomida Trayecto de análisis	Fases de adquisición <i>consciente</i> de C1 y C2, C3, y viceversa Nos marcan formas de adquisición alimentaria	Después de varios intentos imitativos y comidas se marca un hito. "Hacia un año que estaba y a mi viejita no le había dado a probar ni sopa de yuca ni de leche. Ahora se la hago seguido."
<i>Code switching</i>	Comida <i>incorporada</i> <i>Circunstancial</i>	No es anómica. Es dicotómica pero no pierde la C1. La C2 se come y luego otro día el <i>plato</i>	"Y a veces pan de pita durante la semana, lomo a la plancha pero el domingo, el encebollado para

	<i>De compañía</i>	<i>totémico</i> . Depende del <i>con quién</i> más que el qué. (C1) C2+ C3+ C n	mí y mi marido." Ecuatoriana vendedora de 30 años.
<i>Code mixing</i>	Comida <i>híbrida y mestiza</i> Incorporada al menú Diario de forma constante Mezcla códigos <i>Mezcla compleja - varios códigos-</i> <i>Mezcla sencilla - dos o tres códigos-</i>	<i>Híbrida</i> con rasgos de la C1 C2 C3 escogidos conscientemente del contexto <i>mestiza</i> en las que C1 C2 C3 se refieren más a las mezclas resultantes de tipo histórico que se internalizan por vía más familiar . Para el análisis si es compleja o sencilla hace falta añadir su carácter de transmisión si es histórico o reciente en el tiempo.	H "Les llevé patacones con hamburguesas, como bocadillos." M "No tengo tiempo para hacer sancocho, voy al restaurante, que carne, yuca, plátano, no puedo, eso mi madre sí pero aquí y ahora, ¡ni pensarlo! Mujer colombiana divorciada con un niño de 12 años.
<i>Code crossing</i>	Comida de combinaciones o combinatorias. Picoteo exótico Propia de la Intercocina. Espontánea, recursiva.	Falta un ingrediente, un mueble, un utensilio y se reemplaza, a partir de allí se incorpora conscientemente, se crea un nuevo plato <i>que puede que sí o que no</i> , regla para el menú diario.	"Yo cocino en casa, tengo toda clase de condimentos, pero no sólo eso, se sabe que un plato mío no se repite, a todos les gusta...siempre son distintos y cuando comemos paella a lo de mi cuñada." Un argentino que compra artesanía.

Al nombrar los estilos he tomado en cuenta la perspectiva *emic* para denominarlos, de todas formas, otra de las investigaciones que se desprenden como tarea se traduce en la obtención de términos en distintas lenguas sobre las prácticas que aquí se expresan. Con esto me refiero a que en cada lengua de las *comidas en contacto* existe el reto de recolección de estos términos que nacen a la luz de la nueva realidad social y económica a la que hoy asistimos. Esta tarea, por otra parte, nos desvelará, otra vez, si toman en cuenta para ello las lenguas minorizadas, la heterogeneidad de la procedencia de una técnica culinaria, una receta identificada como nacional, un utensilio estrella de la cocina, la festividad en la que se consume y comparte tal alimento, formas d exportación y conservación para ese fin más la red social en que todo ello se sostiene y dinamiza. De ese modo se contribuirá a considerar el itinerario alimentario del grupo de investigados, para llegar a concebir su estilo alimentario por otra vía también que complete la perspectiva antes expuesta en los dos cuadros más el del, allí y el aquí, lo que posibilita además tener un enfoque transnacional de la migración.

Resultados y conclusiones

Uno de los resultados más tangibles está unido a la comensalidad como factor que dinamiza y sedimenta un intercambio mayor de saberes entre C1, C2 , C N que está sujeto a lazos sociales que la promueven, inician y estimulan. La multiplicidad de lenguajes, reglas y experiencias sensibles de bocados junto a palabras convierten este hecho, tan arcaico de compartir la comida, en un escenario que sedimenta aún más el conocimiento debido a la cargada experiencia de sensorialidad allí en juego. Sin embargo, dicho esto, quisiera aclarar que leer la comida como sólo como un espacio donde se comparte la mesa resultaría muy mecánico y reduccionista; ya que este mismo espacio promueve el anudamiento de lazos sociales o de las relaciones interétnicas no de forma arbitraria por el hecho de juntar en torno a la mesa, mantel en la playa, sofá de la casa, etc. de forma simplemente azarosa. Participar o no de la comensalidad puede resultar un indicativo de pertenencia o desagregación del grupo social dependiendo de los grados de apertura hacia dentro o fuera de los grupos, de acuerdo a leyes de vinculación con la práctica social

cotidiana.

A todo esto se une la necesidad de trabajar en Antropología más allá de las lógicas binarias y emplear ternarias, de la complejidad y triangulaciones. De tal manera, que se visualizan los intersticios y vasos comunicantes, contradicciones, y conflictos que estos lazos sociales poseen y que podemos leer en el acto de la comensalidad, la distribución de alimentos, su preparación, compra, envío por correo, etc. . De modo que los estilos alimentarios se dibujan por el conjunto de variables intervinientes en el análisis que incluso la palabra comensalidad como acróstico sugiere para su estudio.

Así pues, empezando por los más jóvenes, se observa que la relación interétnica durante viernes y sábado por la noche en el barrio de Gracia superan las expectativas de visita del barrio. Pues un claro estilo consciente de prueba se une a la oferta de restaurantes y bares de Gracia que satisface, el *picoteo exótico* y *el exotismo* allí se expresa con el alto consumo de *kebabs, falafels, empanadas argentinas, uruguayas, chilenas*, que se consumen a pie o en el banco de una plaza. Los visitantes frecuentan también restaurantes *griegos, sirio-libaneses, mexicanos, peruanos, el nepalí, hindúes, el etíope* , etc. . El conjunto de tales espacios de restauración sirve, a los y las migrantes, como estrategia de trabajo. Allí se recrea un saber incorporado e interiorizado en la socialización primaria el cual funciona como estrategia y permite estar en parte oculto y entrar en una red social previa a su llegada.

En cambio, en las parejas llamadas *mixtas*, el picoteo sólo es inicial en la relación, como *una presentación de sí mismos* (Contreras 2005). Y, la cocina no depende de quien sólo esté más en la casa. Por lo general, domina el estilo es *dual*, es decir *mezclado, híbrido y mestizo*, un estilo de *combinatorias constante* que estará marcando pautas de cocción (más asado pasado el tiempo de llegada) congelados en aumento y disminución de guisados y fritos considerablemente a medida que transcurre el tiempo.

En ese sentido, en todos los grupos sociales los rasgos del repertorio de la C1 en contacto con la C2 se van trenzando de tal modo que generan platos nuevos en relación con las cantidades de guarniciones, consumos de carne y pescado y aves durante la semana que depende más de quien esté dentro de la cocina y para quién cocine. No obstante, el fin de semana el *plato totémico* cobra casi la mayor de las veces su presencia en casa si es ella la que cocina pero si es él que ha migrado o no se repite la visita al restaurante que prepara los *platos totémicos* del país de procedencia en la mayoría de los casos. Un patrón de comportamiento que se repite y se complica en la realización de las fiestas diaspóricas en las que vemos reproducirse los roles de quién cocina qué y cómo, quién recibe y da dinero, etc.

Por otro lado, cabe destacar que, en esta fase de la migración marcadamente feminizada, el estilo se elabora con mucha frecuencia entre las mujeres que migran, quienes ponen en contacto C1 y C2 mayoritariamente en un marco de conflictos de poder, de gustos, fascinación, utensilios, cantidades e ingredientes distintos en la cocina (17). En la mayoría de la mujeres entrevistadas adquieren las formas de cocinar autóctono por el trabajo, pero aquellos para quienes trabajan a veces a su vez picotean la comida de las migrantes, es decir que borran su código culinario ocasionalmente por trabajar como internas. Y, cuando la pausa semanal lo permite la combinación, la C1, el *plato totémico* que se combinan con la C2.

En general, Gracia, como el resto de la ciudad cambió el paisaje de alimentos de las tiendas con arroces de distintas variedades, ajíes de países africanos y de Centroamérica, dulces, yerba mate, tiendas "étnicas" y una considerable extensión de yuca y plátano macho en mercados, fruterías y verdulerías que nos dan la pauta además de un acceso mucho mayor a ellos. Tal acceso explica que se produzca el telón de fondo con sus tensiones y alternancias de códigos culinarios bajo este concepto de *comidas en contacto* y que en su proceso de adquisición, se produzcan desajustes y ajustes, creaciones, coincidencias de repertorios culinarios y disyunciones que trazan una trayectoria que llamamos, *intercomida*, en los períodos iniciales del contacto entre los vecinos.

Otro recurso etnográfico empleado y creado que surgió de acuerdo con los tiempos que corren es la *etnoyoutobografía*. Una de las maneras de hacer etnografía sobre y en la web con sus videos. Allí el

antropólogo puede observar las comidas y la celebración, además, de desbordar cualquier número de videos para sus muestras, son expuestas públicamente y donde el o la antropóloga. En este ámbito el grupo social que aparece por unidad en un video desea mostrarse. Este concepto, la etnoyoutobegrafía, agrupa en fichas los enlaces de los videos por los temas que se investigan proporcionando, y en nuestro caso ratificando la importancia de los contactos de repertorios culinarios entre distintos grupos sociales.

A su vez, otro concepto nace de la observación participante: la *cibercomesalidad*, la forma en que jóvenes y adultos comen mientras hablan y se ven por *webcam* mientras de ambos lados comen, o brindan a través de las pantallas de los ordenadores.

Asimismo se afirma que desde el comienzo del estudio al presente se ha percibido gracias a la etnografía un cambio en la concepción de muchos de los alimentos pasando de *exóticos* a *de inmigrantes* no sólo en el discurso del barrio. De este modo *la yuca y el plátano macho* nos han guiado en varios planos del trabajo de recogida de datos extendiéndose ambos alimentos como recursos específicos para la recogida de datos para grupos étnicos muy distintos, para la autoctonía y para la estructuración de las entrevistas.

El estudio, además, nos enseña que su numerosa variedad de oferta restauradora le ofrece al barrio de Gracia un carácter *multicultural* que va de la mano con la gentrificación y los cambios generales de Barcelona en su oferta turística cada vez mayor hacia el mundo.

Volviendo al tema del contacto entre C1 y C2 cabe hacer hincapié en la recuperación de alimentos y técnicas culinarias (reapertura de tiendas de menudencias, venta mayor de calabazas y nabos, etc.) con la presencia migratoria. Una presencia que no sólo se manifiesta en esa recuperación, sino, que también en los vínculos de tiempo y afecto que se crean al compartir los alimentos del conjunto de la sociedad.

Podemos afirmar que en el marco de los cambios demográficos que se han producido en el conjunto del Estado español la migración aglutina, desde el 2004, una marca histórica en los últimos años de su historia social y cultural nuevas. Una marca que aún se ralentiza su forma por carecer de leyes [\(18\)](#) que acompañen tal proceso de forma idónea para el empleo y la cohabitación y convivencia, en muchos casos, alterada y perjudicada por la ausencia de un marco legal que la contenga.

En el plano teórico de la investigación la obtención de pautas de análisis para estudiar la relación entre migración y alimentación, en primera instancia, y la focalización del estudio en la inferencia del estilo le aportan a la investigación antropológica en general una herramienta inicial para la salida al campo y la posterior elaboración de los datos etnográficos como punto de partida pero no de llegada para sus trabajos específicos al analizar los contactos entre C1, C2, Cn. Los estilos alimentarios nos dan la pauta de las relaciones sociales y viceversa. La alimentación una vez más nos expone a la realidad : transformaciones sociales (globalización económica pero no social) y continuidades profundas de percepción no inmediata (en el parentesco, género, religión, etc.) Los alimentos son un nexo relacional en todas las fases de la alimentación para el conjunto de la población..

Para finalizar, se predice que en poco tiempo *la yuca y el plátano* dejarán de ser tan totémicos muy pronto de como los concebimos y pasarán a formar parte del acostumbrado paisaje local y para desafiarnos así con la pregunta: ¿Hasta cuándo y cómo vamos a hablar de migración?

Notas

1. Gracia, hoy, es un barrio de clase media, en pleno e intenso proceso de gentrificación (aburguesamiento), no obstante, se interacciona socialmente en sus tiendas y plazas tradicionales, así como en la calle, mucho más que en otros barrios. Vecinos de distintas procedencias geográficas, estudiantes, trabajadores de la construcción y otros profesionales cohabitan con una franja numerosa de

personas de la tercera edad, y a veces conviven en estos espacios sin mayores problemas, cuando no se tensan los vínculos por el ruido que los jóvenes producen o los conflictos en las casas ocupadas que provocan enfrentamientos violentos con intervención policial. Los primeros cambios exteriores, como la restauración y limpieza de fachadas arquitectónicas tan distintivas del barrio, nacen con los Juegos Olímpicos de 1992. Hacia el presente, destaca el notable aumento de restaurantes "internacionales", en un barrio que se había caracterizado por sus restaurantes familiares de comidas *casolanas*, que se mencionan por la lista interminable de tipos distintos de gastronomía que se puede probar. Los mercados y tiendas de alimentos que, en el período de la migración personal anterior, no se habían visto tan extendidos (previamente a los años 1990) y que, como al principio mencionaba, empiezan a despuntar en 1995, con un incremento de tiendas *nuevas* de alimentos ecológicos, étnicos, de ropa, de *todo a cien pesetas* o tiendas *de toda la vida* con alimentos *nuevos*. De modo que, por una parte, tenemos una nueva cara y, por la otra, esta novedad ha permitido conservar también la *tienda pequeña y de proximidad* (aunque ahora tenga dos supermercados pequeños en relación con otros barrios), frente a la fiebre de las grandes superficies. Esto también llega a modificar en parte la urbanidad del barrio, pues la tiendita pequeña y la de alimentación sobreviven bajo la estrategia de su atractivo y singularidad de siempre. Cambian de dueños, a veces, por jubilación y renovación de contenidos, pero persiste el tamaño que favorece un *tú a tú* que le brinda continuidad a la forma en la que el barrio se autopercebe y concibe así mismo desde hace tiempo, al menos en algunos sectores. De esta forma, se estimula también entre los vecinos la participación en su beneficio económico.

2. En España la alimentación va ganando un terreno cada vez mayor en los medios gracias a los cocineros destacados de cada autonomía, a la propia antropología le concede espacios que con anterioridad se subestimaban (Paulain 2006), etc. Por otra parte España se ha convertido en el segundo país receptor de migración en el mundo después de Estados Unidos. Este fenómeno le representa al país transformaciones de carácter singular histórico.

3. *Hormigas culonas*: Colombia, Santander, Bucaramanaga. Plato en el que se tuestan las hormigas culonas. Según una informante saben a pistachos y son afrodisíacas.

4. De Garine, no obstante, es uno de los exponentes más dinámicos de la Antropología de la Alimentación que echa por tierra la afirmación de "somos lo que comemos" por su finalidad moralizante, la cual había sido sostenida por Savarin durante la ilustración (Contreras 2002).

5. Buxó 2002-2003.

6. *Vecinos*, categoría que al final del estudio recupero pues, en el barrio, y la zona estudiada, todos y todas interactúan como tales, los de toda la vida y los nuevos, a veces con el acento de, migrante o no, extracomunitario o interno. Además, Gracia como barrio, aunque viva un agudo cambio gentrificador posee un especial sentido de la vecindad, la cultiva y se muestra como tal con Fiestas Mayores, Sant Medir en marzo, *calçotades*, comidas en la calle de vez en cuando, exposición de comerciantes en la vía pública junto a un centenar de asociaciones por calles, profesiones, oficios, etc. y centros cívicos, que le imprimen un carácter denso de vida y cohesión social. Para ejemplificar todo ello, un migrante colombiano de Ciutat Vella me comentaba: "A ustedes los gracienses hay que arrancarlos del barrio si no salen de allí". Por otro lado, el empleo de *vecinos* establece la pertenencia al barrio y sus fronteras, las cuales, como es frecuente tampoco son tan claras, y menos con los cambios de cara del barrio. El distrito de Gracia toma el nombre de uno de los cinco barrios que lo componen, de modo que hoy con la crisis inmobiliaria junto a la gentrificación extendida en la ciudad, sus fronteras se amplían o estrechan, en función de quien las describa.

7. *Pakis*, forma familiar de denominar en que se llama a los colmados en general por la extendida presencia de esta población que los regentea. Tiendas que han ganado singular terreno por ser tiendas de proximidad abiertas hasta cualquier hora.

8. Ver las webs de importadoras y Mercabarna.

9. Su universo simbólico indígena en relación con la feminidad, en occidente la forma fálica de ambos alimentos, las bromas por eso, etc.
10. El caso del *plátano macho* duplica la confusión por las transferencias clasificatorias que la población autóctona le hace en relación a los plátanos de Canarias, comunes o incluso Guineos o el maduro. Este tipo de plátano no se come crudo, es necesario cocinarlo, de ahí, los frecuentes mal entendidos comentados. Para la migración latinoamericana el maduro es un tipo de plátano, que también se cocina, pero es dulce, y su piel es casi negra, dando incluso idea de pasado o en mal estado o demasiado maduro. Muy pocas son las tiendas que tienen plátano maduro, pues éste exige una conservación del mismo, muy costosa para la importación, por esta razón, son contadas las tiendas que lo ofrecen. Una del mercado sí, y son contadas las veces. El plátano macho es comúnmente llamado el *verde*. Cuando no se vende lo dejan madurar, hasta que esté casi negro, porque la migración lo compra igualmente, sabiendo a veces que no es el *maduro* pero como si lo fuera, pues el color, y el hecho de ser su un plátano se lo evocan imaginariamente. Esta es una de las razones por las que también conviene a los comerciantes, dado que nunca se les pudre el género, siempre se vende todo, hasta podrido.
11. La FAO recupera los antiguos ralladores de yuca en las misiones contra el hambre en África:
http://elcomercio.terra.com.ec/noticiaEC.asp?id_noticia=81306&id_seccion=6
Nota de exportación y procesamiento de la yuca:
<http://www.fao.org/Noticias/1997/970508-s.htm>
12. Ver fotos de tienda especial de alimentos no autóctonos.
13. Si bien el trabajo de campo se llevó a cabo con una mayoría latinoamericana, la muestra agrupa a más de cien personas procedentes de más de treinta países entre comunitarios, extracomunitarios, africanos y asiáticos que en el texto de la tesis (consultable en papel la Biblioteca de la Universidad de Barcelona) figuran más detalles.
14. Tal glosario supera las doscientas entradas para describirse el cual aquí sólo se menciona como una tarea más que se sugiere desarrollar en lugar de solapar el análisis de los estilos alimentarios con la frecuente desproporción de información culinaria y gastronómica perdiendo la mira de los aspectos sociales que allí intervienen.
15. *Comidas en contacto* concepto que acuño en el 2005 a raíz del concepto de Fishman y Siguan de lenguas en contacto. Tal concepto me permite observar oposiciones, coincidencias, conflictos, etc. entre códigos culinarios diferentes para analizar a partir de ellos y con ellos las relaciones sociales como un punto de partida desde los alimentos, si se los toma en cuenta como nexo social arcaico, civilizatorio, relacional, y cultural complejo como el lenguaje desde incluso una perspectiva levistraussiana que lo considera un lenguaje previo al verbal. Jesús Conteras acuña durante el proceso de tesis C a la N dada la multiplicidad y a veces inasibilidad de variables en juego que la nueva realidad social nos ofrece para su estudio.
16. Shawn Curtis Volesky, Cecilia Montero Mórtoła: "Paradoxes of presentation: Fieldwork and the anthropologist at home", en *Congress of MASN*, Polonia, abril, 2007.
17. Enseñarles a cocinar a mujeres que llegan es una de las tareas que llevan a cabo las parroquias que las acogen en a su llegada. Este aspecto sólo cabría para una investigación dado que estas mujeres poseen una práctica culinaria más acentuada pero que sin embargo guarda diferencias de toda índole con la de llegada. Para trabajar en las casas cuidando ancianos, u otras tareas realizan una transformación profunda de la C1 y por ende de la C2.
18. Una de las marcas de la migración actual es la solidez de su tejido asociativo el que la inserta en el diálogo con las autoridades locales. El último años dado que casi 5 millones de migrantes se encuentran

en el Estado emergen los debates sobre la necesidad de una ley de acogida, pactos migratorios, presupuestos destinados a las instituciones y su recepción, etc.

Bibliografía

Acosta Espinosa, N.

2000 "Lenguaje y discurso. Cómo reconciliar las identidades políticas y culturales en América Latina", *Espacio Abierto*, vol 9. Cuaderno de Sociología, Universidad de Zulia, Venezuela.

Achotegui, J.

2006 *Estrés límite y salud mental: el síndrome del inmigrante con estrés crónico y múltiple (Síndrome de Ulises)*. En:

<http://www.migra-salut-mental.org>

Agar, M.

1982 "Hacia un lenguaje etnográfico", en C. Reynoso, *El surgimiento de la antropología posmoderna*. Barcelona, Gedisa.

Aja, E. (y J. Arango)

2006 *Veinte años de inmigración en España. Perspectiva jurídica y sociológica (1985-2004)*. Barcelona, CIDOB.

Álvarez, M. (y L. Pinotti)

2000 *A la mesa. Ritos y retos de la alimentación en Argentina*. Buenos Aires, Grijalbo.

Arnáiz, M.

2002 *Somos lo que comemos. Estudios de alimentación y cultura en España*. Ariel Antropología, Barcelona.

Bourdieu, P.

1988 *La distinción: criterios y bases sociales del gusto*. Madrid, Taurus.

Buxó, M. J.

1994 "Sensibilidad antropológica en la reflexión transcultural. Esencias, problemas y estéticas", en Fernández Rota y Montes, *Las diferentes caras de España*, Universidad de La Coruña.

2002-2003 "La transformación de lo natural", *Enseres*, Exposición del Museo Etnográfico de la Junta de Castilla y León.

Cáceres, J. (y E. Expeitx)

2006 *Cuinas en migració. Alimentació i salut d'équatorians i senegalesos a Catalunya*. Barcelona, Caixa de Sabadell i Fundació Jaime Bofill.

Calvo, M.

1982 "Migration et alimentation", *Social Science Information*, vol. 21, nº 3.

Canclini García, N.

2002 *Latinoamericanos buscando un lugar en este siglo*. México, Paidós.

1999 *La globalización imaginada*. Barcelona, Paidós.

Cantarero Abad, L.

1999 *Preferencias y rechazos alimentarios, factores psicológicos, un estudio en la población aragonesa*.

Tesis doctoral. Universidad de Barcelona.

Carrasco i Pons, S.

1992 *Antropología i Alimentació. Una proposta per a l'estudi de la cultura alimentaria*. Bellaterra, Servei de Publicacions de la Universidad Autónoma de Barcelona.,

Cencillo, L.

1993 "Alimento, afectividad y significados", *Revista de Etnopsicología y Etnopsiquiatría*, Revista del Instituto de Antropología de Barcelona.

Classen, C.

1993 *Worlds of sense exploring the senses in history and across cultures*. London, Routledge.

Coe, S.

1994 *Las primeras cocinas de América*. México, FCE.

Contreras, J.

1995 *Alimentación y cultura. Necesidades, gustos y costumbres*. Barcelona, UB.

Contreras, J. (y M. Gracia Arnáiz)

2005 *Alimentación y cultura. Perspectivas antropológicas*. Barcelona, Ariel.

Contreras, J. (A. Riera y X. Medina)

2005 *Sabores del Mediterráneo. Aportaciones para promover un patrimonio alimentario común*. Barcelona, Edit. IEMED.

Covaleda Vélez, A.

2004 *Sistemas indígenas de producción en el trapezio colombiano amazónico*. En: <http://www.geocities.com>

Creswell, R. (y M. Godelier)

1981 *Útiles de encuesta y de análisis antropológicos*. Madrid, Editorial Fundamentos.

Cucó, J.

2005 *Antropología urbana*. Barcelona, Edit. Ariel.

1995 *La amistad: una perspectiva antropológica*. Barcelona, Icaria, ICA

Douglas, M.

1979 "Les structures du culinaire", *Communications*, nº 31. París.

1996 *La aceptabilidad del riesgo según las ciencias sociales*. Barcelona, Paidós.

Duhart, F.

2002 "Comedo ergo sum. Reflexiones sobre la identidad cultural alimentaria", *Gazeta de Antropología*, nº 18. Disponible en:

http://www.ugr.es/~pwlac/G18_15Frederic_Duhart.html

Duranti, A.

2000 *Antropología lingüística*. Madrid, Cambridge University Press.

Escalera Reyes, J.

1990 *Sociabilidad y relaciones de poder*. Universidad de Sevilla. En: <http://www.inicia.es>

Espeitx, E.

1996 "Los nuevos consumidores o las nuevas relaciones entre campo y ciudad a través de los productos

de la tierra", *Agricultura y Sociedad*, 80/81. Disponible en: http://www.seiahs.info/article.php?id_article=12

Gumperz, J.

1989 *Sociolinguistique interactionnelle : une approche interpretative, Saint-Denis de la Réunion*. Université de la Réunion. Paris, L'Harmattan.

1982 *Discourse strategies*, Cambridge University Press, UK.

Hymes, D.

1984 *Vers la compétence de communication*. Paris, Hatier.

Kaplan, A. (y S. Carrasco)

1999 *Migración, cultura y alimentación. Cambios y continuidades en la organización alimentaria, de Gambia a Cataluña*. UAB, Servei de Publicacions, Bellaterra.

Lema Otavalo, L.

2001 "Los rituales de la cotidianidad", *Yachaikuna*, 1, Quito.

Lévi-Strauss, C.

1970 *Mitológicas III. El origen de las maneras en la mesa*. México, Siglo XXI.

Llopart Puigpciat, D.

2005 *El rebost. Adobs, conserves, confitures i licors, novena edició*, Barcelona, Altafulla.

Mauss, M.

1967 *Manuel d'ethnographie*. París, Petite Biblioteheque Payot.

Medina, X.

2002 "Alimentación, etnicidad y migración. Ser vasco y comer vasco en Cataluña", en Mabel Gracia Arnáiz (coord.), *Somos lo que comemos: estudios de alimentación y cultura en España*. Barcelona.

2004 "Els futurs dels mercats: reflexió i prospectiva", en J. Contreras (coord), *Mercats de la Mediterrània*. Barcelona, Lunwerg.

Medina, X. (dir.)

2004 *Fills i filles de la immigració a les escoles catalanes*. Barcelona, IEMED.

Millán, A.

1997 "Alrededor de la mesa: aspectos normativos, rituales y simbólicos de la comensalía", en F. Checa y P. Molina (eds.), *La función simbólica de los ritos. Rituales y simbolismo en el Mediterráneo*. Barcelona, Icaria.

Monnet, N.

2002 *La formación del espacio público. Una mirada etnológica sobre el Casc Antic de Barcelona*. Barcelona, Catarata.

Nielsen, A. C.

2004 *Hábitos alimentarios de los inmigrantes en España*. Madrid, Ministerio de Agricultura, Pesca y Ganadería.

Osorio, J.

2007 "Las remesas movilizan a los bancos más allá de las fronteras", en *Los tiempos.com*, Coch. Bolivia.

Provansal, D.

2004 *Migraciones y procesos identitarios. Dossier para el curso de doctorado en antropología social y cultural. Bienio 2003-2005*. Universidad de Barcelona.

Provansal, D. (y M. Lewick)
1992 *Els mercats de Barcelona*. Ajuntament de Barcelona.

Rowley, A.
2006 *Une histoire mondiale de la table. Strategies de bouche*. París, Odile Jacob.

Saenz, J.
2007 *Fronteras y enemigos*. En:
<http://www.antroposmoderno.com/>

Siguán, M.
2000 *Bilingüismo y lenguas en contacto*. Madrid, Alianza.

Stolke, V. (y otros)
2006 "Per una noció crítica de mestissatge", *Peripheria*, nº 4, Revista de Recerca i investigació en antropologia. UAB. En:
<http://www.periferia.name>

Torres Pérez, F.
2006 "Las dinámicas de la convivencia en un barrio multicultural. El caso de Russafa (Valencia)", *Papeles del CEIC*, vol. 2006/1, papel 23.

Sitios en Internet

Información al consumidor francés donde escriben médicos, antropólogos, sociólogos, nutricionistas, etc.:
<http://www.cerin.org>

Boletín semanal de información sobre el mundo de la alimentación pertenece al grupo Eroski:
<http://www.consumer.es>

Página que describe producción y características de la yuca en toda América Latina:
<http://www.clayuca.org>

Guíasviajero recetarios, y breves historias para el turista que va a América Latina:
<http://www.telefonica.es/>

Artículos sobre alimentación y migración:
<http://www.lemonde.fr>
<http://www.elpais.es>
<http://www.lavanguardia.es>

Página del programa de televisión que se emite los domingos en el canal 33:
<http://www.tvcatalunya.com/karakia/2003>

Información de todo tipo sobre el barrio:
<http://www.gracia.net>
<http://www.graciaweb.com>

International Commission on the Anthropology of food:
<http://erl.orn.mpg.de/~icaf/>

Societat per a l'estudi interdisciplinari de l'alimentació i els hàbits (SEIAHS):

<http://www.seiahs.info/>

Observatorio de la alimentación de la Universidad de Barcelona:

<http://www.odela.org>

Otros

<http://www.usfq.edu.ec/1BIBLIOTECA/bibvir/gastr.html>

<http://www.onu.org>

<http://www.wipo.org>

<http://www.fao.org>

<http://www.unesco.org>

<http://www.wikipedia.org>

<http://www.afuegolento.org>

<http://www.recetas.com/>

Títulos de publicaciones barcelonesas en papel, mensuales, quincenales y semanales, de distribución gratuita en el barrio desde el 2003 al 2007 (aún no se encuentran archivadas). Todas son editadas en Barcelona.

Raíces, Colombia, Bolivia, Ecuador, Perú.

Metropolitan, Barcelona. The city's magazine in english.

Pipote, Revue française.

El Hispano. Periódico mensual donde escriben migrantes de distintas procedencias.

Latino. Periódico quincenal donde escriben migrantes de distintas procedencias.

Attawassul. Revista de la asociación socio-cultural Ibn Batuta.

Wañáfrica. Revista bimensual de una diáspora africana.

Arg. Revista mensual de argentinos.

Catalina. Revista bilingüe catalán-castellano de argentinos en Barcelona.

L'independent de Gracia (desde marzo 2004 hasta el presente).

El teu comerç, Revista de la Federació d'Associacions de Comerciants, Industrials i Artesans de Gràcia.

Películas

El festín de Babada, 99 min, Dinamarca, Axel, 1987.

El ladrón, el cocinero, su mujer y el amante, 121 min, Francia, UK, Greenway, 1989.

Fanny y Alexander, 140 min, Suecia, Bergman, 1982.

La salamandra, 119 min, Suiza, Tanner, 1971.

América, América, 177 min, Estados Unidos, Kazan, 1963.

La femme de Rose Hill, 95 min, Suiza, Tanner, 1989.

Como agua para chocolate, 101 min, México, Arau, 1992.

Herencia, 90 min, Argentina, Hernández, 2002.

Las invasiones bárbaras, 99 min, Canadá y Francia, Arcand, 2003.

Tapas, 94 min, España, Corbacho y Cruz, 2004.

Cocalero, 94 min, Argentina, Bolivia, Landes, 2007.

La femme du boulanger, 87 min, Francia, Pagnol, 1938.

Televisión Española. Programas de cocina

TV1: *Cocina con corazón, La cocina de Andrés, España Directo, Els Nous Catalans.*,

TV3: *La Cuina del Isma.*

Canal 33: *Karakia.*

Tele5: *Arguiñano.*

TV8: *Cocina Veritas.*

Recibido: 14 enero 2010 | Aceptado: 28 abril 2010 | Publicado: 2010-05

