

LOS CAMBIOS EN LA COCINA DEL INMIGRANTE

Autor: Dolores Martín Rodríguez Corner
PUC-SP Pontificia Universidad Católica de São Paulo
doloresmrc@hotmail.com

MESA 2- CULTURAS ALIMENTARIAS Y GLOBALIZACIÓN

I Congreso español de Sociología de la Alimentación
Gijón (La Laboral), 28-29 de mayo de 2009.

Hay la necesidad de analizar, de una perspectiva socio antropológica de la cultura, tanto las estadísticas y los textos conceptuales como las narraciones e imágenes que intentan nombrar sus designios. Además, las migraciones, las fronteras permeables y los viajes hablan, en sus extrañamientos, de lo que la globalización tiene de fractura y de segregarse.¹(Canclini,2003:9)

1. La globalización y la cocina

Vivimos un proceso de **transformación política, económica y cultural** en todo el mundo. La **mundialización** ocurre de forma desigual e de manera diferenciada en los países. Ella rompe con los espacios, rompe con las fronteras y no permite que se pueda determinar los límites de cada pueblo o de su cultura. La inserción social se queda más y más compleja, por las nuevas tecnologías surgidas, nuevos procesos de producción y hasta la mecanización del campo.

La globalización todavía no es algo muy definido y según Canclini, (2003,10) lo que permitiría aclarar su sentido sería comprenderse las diferencias entre lo que es: internacional, transnacional y global. Se puede decir que una empresa **transnacional** es una entidad autónoma que fija sus estrategias y organiza su producción en bases internacionales, o sea, en diversos países sin vínculo directo ni con las fronteras nacionales donde se establece, ni con el país de origen. Este término está sustituyendo gradualmente el término **multinacional**. Lo que es **global** tiene que ver con todo el mundo o con el planeta. Global e internacional pueden referirse a todos los hombres colectivamente, o sea, a toda la humanidad.

Según Giddens, (1991:67) “la globalización puede ser definida como la intensificación de las relaciones sociales en escala mundial, que unen las comunidades distantes de tal manera que sucesos locales son modelados por eventos que se pasan a

¹ CANCLINI, Nestor Garcia. *A globalização Imaginada*. São Paulo: Ed. Iluminuras, 2003.p.9

muchas millas de distancia y vice-versa. Este es un proceso dialéctico porque tales sucesos locales pueden trasladarse en una dirección inversa a las relaciones muy alejadas que la modelan. La transformación local es tanto una parte de la globalización como la extensión lateral de las conexiones sociales a través del tiempo y del espacio.” Hoy día es posible llegar a informaciones y sucesos de todas partes del mundo, hechos que van a causar cambios y transformaciones, tanto en los pequeños pueblos como al revés, por las conexiones existentes que hicieron del mundo una cosa única, unificando las costumbres y revelando culturas. Lo podemos atribuir a la globalización o a la media que dejó el mundo pequeño.

Uno de los hechos de la globalización es que ella despierta la competencia internacional mientras desestructura la producción autóctona, por su capacidad de homogeneizar los productos. En pocos casos puede dar a las culturas locales la posibilidad de estilizarse e difundir su música, sus fiestas y su gastronomía por medio de las empresas transnacionales. El mundo posmoderno presenta un escenario muy distinto de lo que había hasta hace poco tiempo. Hubo un cambio de costumbres y de prácticas alimentarias, por motivos distintos, sea por la vida en las grandes ciudades con los problemas del tráfico, de las distancias y los horarios, o sea por el desplazamiento de personas de un país a otro o aún por la mundialización.

La complejidad de la vida moderna llevó al hombre a buscar formas sencillas que faciliten la elaboración de la comida. Así, surgieron los platos listos para servir, cocidos, legumbres y verduras limpias y envasados, con la finalidad de ahorrar tiempo sin perderse la calidad. Además es necesario alimentarse cerca de las oficinas, por el tiempo exiguo y pocos toman sus comidas en sus casas.

1.2. Las culturas alimentarias

Las **culturas alimentarias** en tiempos de globalización, se ven mezcladas por los productos disponibles en los supermercados, de diversos orígenes, tanto de platos como de ingredientes, una oferta que permite la socialización de las diversas cocinas. La “mcdonaldización” de la cocina, además de presentar un modelo estándar del gusto estadounidense, de una comida *fast food* que atiende a las necesidades de los que trabajan, por representar lo que es moderno, casi siempre es la preferida por los jóvenes, con la Coca-Cola que la acompaña que sustituye los zumos y refrigerantes locales. *Apelar a la construcción de una cultura con movimientos globalizantes, puede también*

ser entendido como la necesidad de ordenar los conflictos entre imaginarios. (Canclini, 2003:10).

La globalización hizo con el hombre se preocupara con la idea de encontrarse la cocina tradicional de un pueblo o de un país, su patrimonio e instrumento de identidad. No es posible creerse que las identidades eran identificadas y coherentes y solo después del desplazamiento humano, surgió la búsqueda por platos de origen, por la cocina propia de cada pueblo. La cocina tiene vocación patrimonial de testigo desplazado en muchos procesos, pero su principal mérito es su enseñar lo del pueblo, del país, de la nación. *“Lo que más parece una paradoja, pero no lo es, es que fue la globalización de los mercados y de los modelos alimentares que provocaron una nueva atención a las culturas locales, a la invención de un sistema que llamamos hoy cocina regional.”*(Montanari, 2004:84)

2. Desplazamientos humanos

Con las **migraciones internacionales**, hubo una expansión del capitalismo, un nuevo ciclo que estandariza las culturas, creando una ilusión de totalidad que en verdad no existe. Al emigrar el hombre deja su espacio físico habitual, de lo cual ya se sentía arraigado, o sea, su tierra, su casa, sus costumbres. La cultura a la cual pertenece hace parte de un territorio propio, con fronteras propias, muy bien definidas en mapas, además posee una identidad propia, costumbres, lenguas y creencias. Los desplazamientos humanos, hacen con que el hombre se aleje de su ambiente nativo, hace con que las fronteras desaparezcan y que lleva a relacionarse con personas distintas de su lugar, o personas igualmente desplazadas de sus sitios. Los medios de comunicación le ponen en contacto con el mundo global, o sea, la televisión o internet y sus costumbres ahora son aquellos enseñados por estos medios. Hay un choque cultural, que le hace confrontar sus costumbres que hasta entonces le guiaron le dieron el rumbo y los que hacen parte de su entorno social. La idea de territorio no es más la misma, las identidades nacionales sufren el impacto de las otras culturas, que puede llevar a una resistencia o a una aceptación.

De las **memorias colectivas**, se puede decir que la que más resiste al tiempo e incluso al cambio de país, es la culinaria. La cocina señala las diferencias, lo distinto en una convivencia multicultural, pues es considerada uno de los símbolos más emblemáticos y reveladores de nuestras sociedades, nos ha permitido leer y

aproximarnos de la historicidad aunque todas las manifestaciones culturales deban ser vistas en relación al contexto social de las instituciones, de las relaciones de poder y de la historia. Por ser un hábito portable, es llevado a otras realidades y siempre estará presente cada día.

La comida muchas veces, en el caso de **inmigración** puede recibir un nuevo significado, como un valor pues permanece en la memoria que representa las raíces, el gusto que permanece. En las reuniones con otros inmigrantes, la comida tendrá un valor especial, de pertenencia, de memoria de un grupo étnico.

3. **Habitus**

El **hábito alimentario** es transmitido de manera empírica a la próxima generación, y revela la cultura y la identidad de un pueblo. La memoria lo hace perpetuo, la repetición de la elaboración del plato evitará que ella se pierda, evitando así su desaparición. “[...] *la función de la memoria como un recuerdo es exactamente la de evitar la muerte, y así, realizar y consolidar pertenencias*” (Tedesco, 2002:31). Según Ariès, 2001: “*Cada plato es instrumento de memoria de pasado, del sagrado. La mesa es un lugar pedagógico y la cocina un lugar de re elaboración de la historia.*”

En el caso de migración los **cambios** son evidentes pues uno tendrá que sustituir ingredientes, añadir otros más y utilizarse de los ingredientes que encuentre de su país de origen. La cultura de cada pueblo, no es algo que se deja simplemente, pues un cambio en los hábitos alimentarios, es difícil de ocurrir por hacer parte de las costumbres, además es el último hábito a abandonar al emigrarse. El sociólogo francés Pierre Bourdieu retornando a la vieja noción de *hexis*, que fuera convertida por la escolástica en *habitus*, desarrolló el concepto de *habitus Bourdieu* (1980), definiéndolo como un saber social que está incorporado en las personas, nada más que las disposiciones internalizadas y sedimentadas. Un conocimiento adquirido y también un haber, un capital, el *habitus* y la *hexis*, indican la disposición incorporada, casi postural de un agente en acción, para llamar la atención para la “razón práctica” de la que hablaba Fichte, (Bourdieu, 1989:60). En verdad lo que quería él, era resaltar la capacidad inventiva, creativa del hábito y del agente, que la palabra hábito no lo expresa, así el concepto de *habitus* revela un agente como el operador práctico de construcciones del objeto.

Los platos de fiestas sirven de memoria de un hecho pasado que se quiere recordar, y en verdad la mesa va a enseñar lo que hacían las generaciones pasadas, como preparaban el alimento y pueden contar su historia. Las **cocinas étnicas** hablan más del carácter de un pueblo de lo que se piensa, pues representan la memoria, la identidad incluso sirve como reconocimiento entre los que están lejos de su país.

El **gusto** se lo aprende en la niñez, en general es ofrecido por la madre, pero va a cambiar muchísimo a lo largo de la vida, sea por nuevos productos que surgen, o por nuevas concepciones de salud y de vida. Aunque sufra cambios la tradición alimentaria no cambiará de todo, lo que ocurre son algunas adaptaciones de determinados productos hechas, la introducción de nuevos ingredientes, pero en su esencia permanecerá.

4. El inmigrante- persona fronteriza

El inmigrante muchas veces es una **persona fronteriza**², que siempre vive entre dos culturas, entre dos idiomas, adaptando su gusto, su cocina de origen a lo que sea posible hacerlo. Muchos ingredientes son sustituidos y otros son añadidos a sus hábitos, sea por la facilidad en encontrarlos, o bien por el precio accesible. En tiempos de inmigración, lo financiero, muchas veces, decide lo que va a componer la mesa.

La cultura que acompaña a cada persona o a cada grupo de personas, desde su nacimiento hasta su muerte, es resultado del contexto social vivido, de los hábitos diferenciados que le fueron pasados por la familia y por su grupo. Se puede decir que las personas o los grupos sociales tienen una marca, una esencia que resalta su identidad. En verdad la herencia biológica permanece aunque se cambie de país, en el caso de la inmigración. Esa esencia, o sea, sus hábitos alimentarios van a estar pendientes de su ambiente actual, de donde va a adquirir los alimentos abundantes para poder hacer los platos que atiendan a sus preferencias y gustos.

Compartir el alimento es un hecho que traduce el pertenecer o el reconocerse. La cocina enseña las diferencias, las particularidades y la estructura de un grupo social, según lo que se puede o lo que no se puede comer. Es importante lenguaje que habla de muchas cosas como la familia, la religión, género, identidad. La comida, o sea, el comensalismo es un medio de sociabilidad y de trazar distinciones sociales, pues llega a tener *status* de código. Por lo tanto, si es un código, los mensajes que ella codifica,

² Las *personas fronterizas*, fueron así clasificadas por Maalouf en su libro *Identidades Asesinas*, están en la frontera entre dos países entre dos idiomas y entre muchas tradiciones culturales. In: Canclini, 2003.16.

serán encontrados en los patrones de las relaciones sociales que son expresadas, y las diversas clases de comidas van a codificar los eventos sociales. Se podrá observar diferentes grados de jerarquía, inclusiones y exclusiones, fronteras y muchas veces orígenes. (Woortmann, 2006:56).

Es un momento en el cual estar lejos de su tierra, sea por lo que sea, hace con que los inmigrantes se adapten a lo que hay, solamente probando de los sabores de la cocina de origen, en las fiestas o en los encuentros con la familia o con los amigos. Siempre que se juntan ellos, es momento de reconocerse por los gustos alimentarios, de sentir el gusto de su cocina. Los que invitan hacen todos los esfuerzos necesarios para encontrar los ingredientes de sabor y que va a dar la memoria gustativa.

Cambios alimentarios

Siempre que surja una oportunidad para volver a su cocina, a su gusto, aquella forjada por su familia y por su lugar, ella no será despreciada. La cocina hace parte de la cultura material de un conjunto de símbolos, de pertenencia, de identidad y de memoria. Las elecciones de los inmigrantes serán, en general, sobre los ingredientes que más se acerquen a los que hay en su memoria, de los que hacen parte de su gusto, y de los que sean posible comérselos según el presupuesto. Como la cocina abarca el olor, el sabor, la visión y el tacto, esta elección considera lo que más se acerca de su gusto. La cultura alimentaria sufre sus cambios pero permanecerán las costumbres originarias con el hombre por toda su vida.

La **salud** también puede ser factor de cambios de hábitos alimentarios pues, aunque le encante ciertas comidas, hay que seguir las prescripciones médicas para así obtener una vida sana, y la recuperación de la salud.

La experiencia del inmigrante sugiere que tendrá problemas para mantener sus costumbres, según el ambiente para donde se desplazó. Siempre habrá un cambio, unas adaptaciones, una aproximación de su cocina de origen, con la que se presenta. Los hábitos alimentarios de los inmigrantes van a cambiar según los hábitos locales los horarios establecidos que ni siempre van a coincidir con los de la ciudad de origen, además las comidas ni siempre van a ser tomadas en sus casas lo que suele acelerar el proceso de adaptación. Uno de los factores determinantes en el momento de decisión de la compra, es sin duda el precio de los productos y de la variedad disponible.

Los cambios alimentarios son inevitables en la vida de quien emigra por el nuevo contexto de vida, nuevos productos, nueva cultura. Pero, respecto a los *habitus* están ellos internalizados de tal modo, impregnados en la memoria y en el imaginario, que siempre reaparecerán pues es imposible cambiarlos de todo. Lo que siempre resulta pasado unos tiempos de adaptación, es una cocina, que en América se la llamó “criolla”, que es una mezcla de las cocinas existentes con la cocina de origen. La cocina que permanece es siempre una cocina mezclada, muy lejos de la cocina original.

BIBLIOGRAFIA

- ARIÈS, Philippe e DUBY, Georges. 2001. *História da Vida Privada. Da Primeira Guerra a nossos dias*. Nº5 “Ser imigrante na França”. Cia. das Letras, São Paulo.
- BOURDIEU. P. 1980, *Le sens pratique*. Éditions de Minuit, Paris.
- BOURDIEU, Pierre. 1989. *O Poder Simbólico*. Ed. Bertrand Brasil, Rio de Janeiro.
- CANCLINI, Nestor Garcia. 2003. *A globalização Imaginada*. Ed. Iluminuras, São Paulo
- GIDDENS, Anthony. 1991. *As conseqüências da modernidade*. Editora da Universidade Estadual de São Paulo. São Paulo.
- MONTANARI, Massimo. 2004. *La comida como cultura*. Gijón: Ediciones Trea.
- TEDESCO, João Carlos (org). 2002. *Usos de Memórias (política, educação e identidade)*. Ed. Universidade Passo Fundo - RS. Passo Fundo
- WOORTMANN, Ellen F.2006, *A lógica e a simbólica dos sabores tradicionais* (p.56-68). In: ARAUJO, Wilma Maria Coelho. TENSER, Carla M. Rodrigues (org.) *Gastronomia: Cortes & Recortes*. Volume I. Ed. SENAC. Brasília