



FLACSO
ARGENTINA

ÁREA ANTROPOLOGÍA SOCIAL Y POLÍTICA

Posgrado **Maestría en Antropología Social**

**Título tesis / trabajo final ALIMENTANDO IDENTIDADES:
CONSTRUCCIONES DE IDENTIDAD CULTURAL
ALIMENTARIA DE MIGRANTES COLOMBIANOS EN BUENOS
AIRES.**

Tesista/Estudiante/Autor: Lic. Francisco Javier Daza Vargas

Director/a de Tesis / Tutor/a trabajo final: Dra. Mora Castro

**Tesis/ trabajo final para optar por el grado académico de Magister en Antropología
Social**

Fecha: (17/08/19)

Tabla de contenido

| | |
|---|----|
| AGRADECIMIENTOS | 6 |
| RESUMEN | 7 |
| INTRODUCCIÓN | 8 |
| Composición de los capítulos..... | 9 |
| Capítulo 1 ESTADO DEL CONOCIMIENTO Y MARCO TEÓRICO | 11 |
| ALIMENTACIÓN E IDENTIDAD | 14 |
| SOBRE LA CONSTRUCCIÓN DE NACIONALISMOS IDENTITARIOS | 18 |
| ALIMENTACIÓN Y PROCESOS MIGRATORIOS..... | 19 |
| Capítulo 2 HACIA EL TRABAJO DE CAMPO/CONTEXTO DE INVESTIGACIÓN | 27 |
| Diáspora colombiana en Argentina..... | 27 |
| PAISAJE ALIMENTARIO COLOMBIANO | 30 |
| Vestigios precolombinos | 31 |
| Conquista y transformaciones | 33 |
| Nuevo Reino de Granada, República y Regiones | 34 |
| Occidente del Nuevo Reino de Granada (NRG) (Departamentos de Valle del Cauca y Cauca) | 38 |
| Centro del Nuevo Reino de Granada (Departamentos de Cundinamarca, Boyacá) y Antioquia | 42 |
| Costa atlántica..... | 45 |
| PAISAJE ALIMENTARIO PORTEÑO | 51 |
| Pueblos Originarios Prehispánicos | 51 |
| Conquista europea y transformaciones alimentarias | 52 |
| La Colonia y las bases de la alimentación argentina | 54 |
| Alimentación y corrientes migratorias de los siglos XIX y XX..... | 57 |
| Buenos Aires, epicentro de cocinas étnicas | 58 |
| CAPITULO 3 METODOLOGÍA | 60 |
| Contexto de investigación | 64 |
| Muestra | 66 |
| Codificación | 68 |
| Códigos | 69 |
| Comfort food | 70 |
| Consumo Cultural | 70 |

| | |
|---|-----|
| Identidad Cultural Alimentaria | 71 |
| Paisaje alimentario | 71 |
| Prácticas alimentarias | 72 |
| Redes | 72 |
| Estilo Alimenticio | 72 |
| Resultado de la codificación | 73 |
| Capítulo 4 RESULTADOS | 75 |
| Cotidianidad Alimenticia | 75 |
| Lugares de Compras | 76 |
| Compras | 80 |
| Composición de las comidas | 81 |
| Desayuno | 82 |
| Almuerzo | 84 |
| Cena | 86 |
| Preparaciones | 87 |
| Alimentos Incorporados | 89 |
| Alimentos que se extrañan | 90 |
| Comfort food y deconstrucción de nacionalismos | 92 |
| Transmisión de consumo de alimentos a las nuevas generaciones de migrantes | 93 |
| Generalidades de las matrices | 94 |
| Actos | 95 |
| Actividades | 95 |
| Significados | 96 |
| Participación | 97 |
| Relaciones | 97 |
| Contexto | 98 |
| Capítulo 5 DISCUSIÓN | 99 |
| Análisis de códigos | 99 |
| COMENSALIDAD EN EL CONTEXTO DE MIGRACIÓN | 100 |
| CONOCIMIENTOS Y REDES | 103 |
| IDENTIDADES CULTURALES ALIMENTARIAS | 106 |
| NACIONALISMOS Y REGIONALISMOS | 107 |
| IDENTIDADES CULTURALES ALIMENTARIAS Y EXTRAÑAMIENTO | 109 |

| | |
|--|------------|
| CARACTERÍSTICAS DE LA MIGRACIÓN Y DEL CONTEXTO DE RECEPCIÓN | 111 |
| EDAD Y CONSTRUCCIÓN DEL GUSTO ENTRE MIGRANTES DE SEGUNDA GENERACIÓN | 112 |
| Capítulo 6 CONSIDERACIONES FINALES | 114 |
| REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS | 120 |
| Entrevistas..... | 126 |

INDICE DE ILUSTRACIONES

| | |
|--|-----|
| Ilustración 1. Catálogo de especies de maíz existentes en el territorio Muisca y su nombre en Chibcha..... | 32 |
| Ilustración 2 e Ilustración 3 Preparaciones típicas colombianas. | 48 |
| Ilustración 4 e Ilustración 5 Preparaciones típicas colombianas. | 49 |
| Ilustración 6 e Ilustración 7 : Preparaciones típicas colombianas..... | 50 |
| Ilustración 8 Pescadores en el Rio de la Plata..... | 54 |
| Ilustración 9 Pulpería | 56 |
| Ilustración 10 Vista preliminar de la codificación de entrevistas..... | 69 |
| Ilustración 11 Vista previa anuncio de venta de productos colombiano en la red social facebook..... | 104 |
| Ilustración 12 Vista preliminar/parcial del catalogo de productos colombianos de una página de facebook..... | 105 |

INDICE DE GRÁFICOS

| | |
|--|----|
| Gráfico 1. Evolución de la población colombiana en Argentina según censos nacionales..... | 29 |
| Gráfico 2. Cantidad de entrevistados por lugar de procedencia. | 68 |
| Gráfico 3. Cantidad de personas por frecuencia de preparación de comida a la semana. Referencia en base a los testimonios de los participantes del estudio. | 75 |
| Gráfico 4. Cantidad de personas por frecuencia de preparación de comida colombiana a la semana. | 76 |
| Gráfico 5. Cantidad de personas que acuden a lugares de compras de alimentos. | 77 |
| Gráfico 6. Cantidad de personas por productos adquiridos en las compras. | 80 |
| Gráfico 7. Cantidad de personas por consumo de alimentos en el desayuno..... | 82 |
| Gráfico 8. Cantidad de personas por alimentos consumidos durante el almuerzo..... | 84 |
| Gráfico 9. Cantidad de personas por alimentos consumidos durante la cena. | 86 |
| Gráfico 10. Cantidad de personas por preparaciones/composición de los platos. | 87 |
| Gráfico 11. Cantidad de personas por alimentados incorporados del paisaje alimentario porteño.89 | |
| Gráfico 12. Cantidad de personas por alimentos que se extrañan del paisaje alimentario colombiano..... | 90 |

AGRADECIMIENTOS

Agradezco a mi familia, especialmente a mi Madre, quién siempre me ha acompañado y apoyado en la toma de decisiones para forjar mi camino como profesional y ser humano. A mi tita y tíos, quienes me han brindado buen consejo y ánimo para culminar la etapa que se cierra con este trabajo. A mi papá, que me motivó a explorar nuevos espacios sociales y aprender de cada uno de ellos. A mi hermana, quien me dio un sobrino durante mi estadía en Buenos Aires y con quién esta experiencia me permitió construir vínculos familiares. A mis amigos de residencia (Carolina, Juanito, Guish, Lucas, Alejo) quienes se convirtieron en mi familia fuera de mi país y quienes fueron el soporte para continuar con esta etapa. A Mora por su buena palabra y guía en la realización de este trabajo. A los migrantes colombianos que me permitieron conocer sus experiencias alimentarias permitiéndome contrastar mi propio camino como migrante y mis vínculos con Colombia.

RESUMEN

Para abordar los vínculos entre alimentación e identidad nacional en contextos migratorios se ha desarrollado un trabajo exploratorio en torno a las experiencias de comensalidad de población colombiana residente en la Ciudad Autónoma de Buenos Aires para el período 2017-2018. Se verá cómo la noción de “lo nacional”, será un reduccionismo de las experiencias de consumo de alimentos de una población, exponiendo que, en el marco de la migración, el contacto con nuevos elementos y prácticas alimentarias incidirán de forma permanente en la construcción identitaria, más allá de las bases de alimentación ligadas a una pertenencia nacional. Se verá de igual manera, cómo se refuerza la pertenencia a una nación a través de la reproducción de prácticas y hábitos ligados al consumo de alimentos en esferas públicas y privadas manteniendo vínculos asociados a experiencias sociales de alimentación del país emisor. En este punto, los paisajes alimentarios nacionales, que son construcciones históricas que recopilan procesos de mestizaje como resultado de conquistas europeas serán la referencia para el consumo de la población migrante en el nuevo espacio social en el que se desenvuelven. Las lejanías y proximidades entre los paisajes alimentarios emisor y receptor podrán determinar el acople a los elementos alimentarios ofrecidos por este último.

INTRODUCCIÓN

Los flujos globales de movilidad humana han incidido en la pluralidad de intercambios y desarrollo cultural de las sociedades de los estados-nación modernos. El componente alimentario estará inmerso en la dinámica migratoria, incidiendo permanentemente en los contextos de recepción de migrantes al arribar mercancías y colectivos nacionales que transforman, en este caso, las dinámicas alimentarias de dicho espacio. Los migrantes atravesarán procesos similares, en los que, las identidades culturales alimentarias construidas en sus países de origen, se verán alteradas por su arribo a nuevos espacios que contendrán bases alimentarias distintas a las de sus respectivos países de emisión. En este trabajo, se abordaron los procesos de transformación de las identidades culturales alimentarias de la población colombiana que reside en Ciudad Autónoma de Buenos Aires (CABA) como consecuencia de la migración. Esto con el propósito de analizar si se pueden establecer vínculos entre dichos procesos a una identidad nacional entre esta población en el marco de la migración. Se formuló así la pregunta ¿Cuál es la relación entre las identidades culturales alimentarias y el sentido de pertenencia nacional de los migrantes colombianos que residen en Capital Federal?

Se toma como referencia la nacionalidad de los migrantes ya que es la primera base de distinción de los mismos fuera de sus países, siendo también un mecanismo para la asociación de atributos socioculturales a partir de dicho componente. Se trabajó con población colombiana radicada en Capital Federal debido a que el investigador comparte dicha nacionalidad y quería aproximarse a cotidianidades análogas a la suya como migrante colombiano en la capital argentina. Asimismo, porque en las últimas décadas, el aumento en la migración de esta población a la Argentina aumentó exponencialmente siendo una de las colectividades con alta representación poblacional en CABA.

El periodo de investigación en campo comprendió los meses finales de 2017 hasta la mitad de 2018, haciéndose de forma simultánea las actividades relacionadas a la búsqueda teórica correspondiente a los ejes temáticos. El trabajo de campo etnográfico, con el cual se abordaron las prácticas alimentarias de la población de

estudio, fue la estrategia metodológica principal con la cual se desarrolló esta investigación. Se realizaron entrevistas a profundidad a personas colombianas viviendo en CABA indagando sobre prácticas alimentarias cotidianas, procesos de obtención y consumo de alimentos y sus vínculos alimentarios con Colombia como país emisor. Esta investigación parte de la premisa que las prácticas alimentarias no están relacionadas únicamente al ámbito nutricional, sino que están ligadas a un corpus cultural, histórico y geográfico que consolidan y condensan algunas de ellas en forma de platos típicos. Estos platos estarán vinculados a un contexto que irá a variar en amplitud según procesos de difusión de los mismos o en el caso contrario, serán preparaciones localizadas en espacios específicos dotando así de innumerables prácticas alimentarias al país en el que se surgen y se desarrollan.

Se tomó como referencia el concepto de paisajes alimentarios para establecer las distinciones en la composición alimentaria de Colombia y de Capital Federal, espacios involucrados en la migración de la población de estudio en esta investigación. Para tal fin se hizo una caracterización de los mismos exponiendo brevemente la influencia histórica de sociedades amerindias y europeas en el establecimiento actual de dichos paisajes. De este modo, se verá cómo se configuraron en el tiempo estos escenarios y los rasgos distintivos que expondrán las diferencias entre los mismos.

Composición de los capítulos

En el primer capítulo se hará una exploración teórica de los conceptos mencionados anteriormente entrelazándolos a través del eje identidad, migración y alimentación. Se parte de definiciones que posteriormente serán abordadas de manera empírica por diversos estudios, autores y perspectivas que enmarcan su trabajo en la construcción de identidades alimentarias de poblaciones migrantes y las incidencias del paisaje alimentario receptor en la reconfiguración de las mismas. Se expondrá a su vez cómo las identidades nacionales y la alimentación han sido abordadas desde diversos puntos de vista y cómo habrá algunas diferencias entre dichos puntos descomponiendo los rasgos constitutivos de las identidades.

El segundo capítulo desarrolla una contextualización histórica del proceso migratorio de colombianos a Argentina en los últimos 60 años, tomando como referencia mediciones realizadas por instituciones oficiales colombianas, argentinas y estudios académicos en torno a dicha movilidad. Asimismo, este capítulo hará un recorrido histórico por los paisajes alimentarios colombiano y porteño exponiendo los procesos históricos de conformación de los mismos, exponiendo la incidencia de agentes externos a las sociedades precolombinas dando como resultado sistemas alimentarios compuesto que se irán reproduciendo en el tiempo.

El tercer capítulo expone cómo se realizó metodológicamente esta investigación presentando los procesos de obtención de información con su posterior codificación y análisis. Aquí se dará cuenta de las estrategias utilizadas para abordar los testimonios de los entrevistados a partir de directrices de asociación determinadas por la estructura del instrumento que se aplicó con ellos.

Posteriormente se mostrarán los resultados obtenidos a partir del material obtenido, tabulado y codificado exponiendo de esta manera patrones de consumo de alimentos y las constantes en torno a las prácticas alimentarias de los migrantes colombianos que participaron de esta investigación. Finalmente se discuten los resultados obtenidos retornando aspectos teóricos para establecer algunas conclusiones respecto a la construcción de las identidades culturales alimentarias de la población que participó del estudio.

Para este fin, se tomaron una serie de conceptos que permitieran asociar la identidad y la alimentación a la migración, estos son, paisajes alimentarios, Comfort food y prácticas alimentarias. Se pondrán en contraste las nociones de identidad nacional que se refuerzan a través de elementos simbólicos, siendo la alimentación uno de los instrumentos preponderantes de distinción nacional en el marco de las migraciones internacionales. Se verá de esta manera, si existe una asociación de alimentos a territorios y si esta relación conduce a la construcción de reduccionismos y representaciones a partir de la pertenencia a una nación específica.

Capítulo 1 ESTADO DEL CONOCIMIENTO Y MARCO TEÓRICO

Abordar las construcciones de representación y significación individual y colectiva dentro de un grupo social, dirige la mirada hacia por los procesos de identificación de los sujetos a través de sus interacciones en sociedad. Hall (2003) presenta dos formas de comprender tales procesos, la primera desde una visión preliminar según la cual “la identificación se construye sobre la base del reconocimiento de algún origen común o unas características compartidas con otra persona o grupo o común ideal” (2003: 15). Bajo esta perspectiva, la similitud de rasgos individuales o colectivos establecen los cimientos para comprender el desarrollo de procesos de identificación. Una segunda visión, desde un enfoque discursivo, concibe a la identificación como una construcción constante. Es decir, es un proceso permanente de adición que entreteje rasgos y elementos que aportan a la misma, pero que no llegan a crear un estado de totalidad. En esta segunda visión, los mecanismos de creación de identificación, están sujetos a la concepción permanente de la existencia de la diferencia.

Obedece a la lógica del más de uno. Y puesto que como proceso actúa a través de la diferencia, entraña un trabajo discursivo, la marcación y ratificación de límites simbólicos, la producción de «efectos de frontera». Necesita lo que queda afuera, su exterior constitutivo, para consolidar el proceso (ibid.:16).

Esta mirada de la diferencia y los aportes de la misma para la construcción permanente de identidad, permiten comprender dicho concepto lejos de una postura esencialista y estática. Hall además añade, que las identidades no se unifican y que actualmente son cada vez más fragmentadas; su núcleo se nutre de discursos y prácticas que pueden ser opuestos entre sí. De esta forma, si las exteriorizaciones de la identidad individual y colectiva son la vía para hacer visibles distinciones con la diferencia “las identidades, en consecuencia, se constituyen dentro de la representación y no fuera de ella” (ibid:18). La labor de definición de identidades colectivas a través de nociones tales como raza, género, nación, entre otros., es

atravesada por dinámicas más difusas debido a las transformaciones sociales y políticas de la modernidad a través del tiempo y el espacio.

En esta línea definitoria de la identidad como concepto analítico, Restrepo (2006) presenta las diferentes aristas para la comprensión de la misma tomando como punto de partida las reflexiones de Hall expuestas anteriormente. Entre los enunciados del autor, se encuentra que las identidades son relacionales y procesuales, son múltiples y se conjugan de manera diferencial en cada individuo. Asimismo, se constituyen discursivamente, pero su accionar, va más allá de la enunciación ya que tienen efectos en la vida material a través de prácticas sociales. Sumado a esto, las identidades toman como referencia a la diferencia (retomando a Hall), pero así mismo están atravesadas por desigualdades y relaciones de dominación con la misma.

Así como se presentan estas relaciones verticales en contextos en los que diversos tipos de identidad se desarrollan, también se encuentra un espacio para el empoderamiento y la resistencia conformando un sujeto político a través de las mismas. Restrepo (2006) añade a estas generalidades de los procesos que conllevan o surgen de la identidad, que éstas son asignadas, pero a la vez asumidas ya que de la asignación surge un proceso de construcción de estereotipos. Consiguientemente, son apropiadas al establecer relaciones con otras identidades asignadas anteriormente¹.

Para el caso específico del contexto porteño, caracterizado históricamente por una constante dinámica migratoria, las perspectivas hechas por Restrepo ayudan a la comprensión de la conformación de identidades colectivas en este espacio social a través del tiempo. Dirigiendo este análisis (a efectos de esta investigación) a los entretijos de las relaciones sociales entre grupos migrantes con los recursos materiales y sociales de la ciudad, hace posible rastrear las rutas y estrategias históricas de conformación de identidad en contextos migratorios. Abordando el caso específico de la *colombianidad* vivida en la ciudad de Buenos Aires, por medio de las reflexiones hechas por Hall y Restrepo, es posible aproximarse a las

¹ En este análisis, Restrepo continúa analizando los componentes de la identidad teniendo como marco de referencia los procesos globales de la modernidad.

cotidianidades y formas de representar un sentido de pertenencia en la experiencia migrante.

En este punto, añadir sustratos a la *colombianidad* construida, implica atribuirle rasgos identitarios de diferente orden. Por un lado, enmarcándola dentro de una identidad nacional y por otro al interior de una identidad étnica. Para desarrollar esta idea se señala el análisis de Herranz y Basabe en el cual dotan de atributos similares a ambos tipos de identidad.

Se considera que la identidad nacional y la identidad étnica comparten los siguientes atributos: 1) *Un nombre propio común* que define a la comunidad. 2) *Un vínculo con un territorio histórico o lugar de origen...* Esta tierra puede no tener una existencia física real (p.e., la Diáspora), puede ser simbólica y estar fijada en las tradiciones y la memoria en vez de en un territorio material. 3) *Uno o más elementos que definen una cultura compartida pública*, como la religión, las costumbres, el lenguaje, etc. 4) *Unas memorias históricas compartidas* que corresponden a mitos, memorias de un pasado común, es decir, a una memoria colectiva... La identidad étnica, por su parte, es definida además por *un mito de ascendencia común*, aunque éste sea ficticio y/o difícil de probar (el hecho de compartir un "lugar de procedencia" común es muy importante cuando se afirma "a dónde vamos" y "quiénes somos") y *un sentido de solidaridad*. La visión étnica de nación enfatiza una representación de continuidad y homogeneidad de una comunidad, basada generalmente en la lengua, la cultura y la "raza social" (1999:2).

Se evidencia una necesidad por el pasado para dar cuenta de los procesos de desarrollo permanente de identidad en el presente, se dan así proximidades entre identidades en constante construcción y la memoria colectiva que nutre dicho proceso. Para el caso específico de esta investigación, se piensa en componentes compartidos de identidad cultural desde la influencia de lo nacional y lo étnico que dirigen las constantes producciones de la misma. En este punto, surge la alimentación como poseedora de una historicidad y especificidad en sus prácticas de acuerdo al contexto geográfico y social en el cual se circunscribe. A continuación, se presentan algunas aproximaciones relacionadas a los vínculos entre identidades culturales y prácticas alimentarias.

ALIMENTACIÓN E IDENTIDAD

La alimentación, como hecho social total (Mauss,1971), integradora de componentes biológicos y socio-culturales (Douglas, 1995), da cuenta de las acciones individuales en torno al comer, así como de las estructuras y dinámicas colectivas que permean y convierten a las mismas en una práctica social.

Los procesos de producción, distribución y consumo material y simbólico de alimentos ponen de manifiesto que los hábitos alimentarios están compuestos por saberes culturales que le atribuyen significados sociales específicos (Hernández y Armaiz, 2007:289). En este orden de ideas, se plantea su abordaje respecto a los procesos sociales y las prácticas alimentarias desde tópicos tales como su incidencia sobre manifestaciones identitarias y las distinciones sociales en torno al acto de alimentarse, hasta la influencia del proceso de globalización en los particularismos identitarios poniendo en cuestión a los mismos.

A partir de esta primera aproximación a la comprensión de la alimentación como un elemento que aporta a la construcción de distinciones y particularismos entre sociedades, se retoma el análisis de Salazar que establece los vínculos dados en la alimentación de lo natural y lo sociocultural “En cada bocado de comida vivimos a diario nuestra noble condición de seres culturales y biológicos” (2001:83). Así mismo, añade la perspectiva histórica y la territorialidad a los procesos culturales alimentarios, dando cuenta de las construcciones espaciales y temporales que vinculan lo biológico a lo social. El autor expone así que los hábitos alimenticios son reveladores de la historia cultural de grupos sociales a través de adaptaciones biológicas y sociales. Continuando con esta matriz analítica, Aguilar (2001), quien retoma a Braudel, valoriza la lectura crítica de las cotidianidades desde una clave histórica al señalar que los sistemas de alimentación están anclados a este tópico, así como a especificidades materiales y culturales comprendiendo que la alimentación tiene una trayectoria social que se extiende en el tiempo.

Se afirma que el desarrollo histórico de los sistemas alimentarios está ligado a un espacio territorial, las construcciones socio-históricas del mismo, sustentadas en una división política bajo la figura de nación, inciden en las especificidades y las

funciones sociales de dichos sistemas. Desde esta perspectiva que liga lo alimentario al territorio-nación, Yankelevich (2010) valoriza el significado de usos y prácticas culinarias en la conformación identitaria de etnias y/o comunidades a través de concepción de la comida como dadora de sentido de identidad nacional ya que la misma regula y establece distinciones en las relaciones entre una nacionalidad y otra. El caso trabajado por este autor en México, tiene paralelismos con el panorama alimentario latinoamericano, en el cual la heterogeneidad gastronómica alimenta el discurso culinario de pertenencia nacional. Aun así, surge la inquietud respecto a las fronteras entre lo particular (regional) y lo general (nacional) de lo culinario cuando sus expresiones se dan fuera del contexto nacional del cual surgen.

Siguiendo a la planteada heterogeneidad social del evento alimentario que se desarrolla en un espacio social, Aguirre (2010) expone a la relatividad alimentaria como la multiplicidad de formas en que diferentes pueblos han respondido a la necesidad biológica de alimentarse, señalando dimensiones de análisis (biológicas, ecológicas-demográficas, tecnológicas, económicas, sociales y simbólicas) para comprender su complejidad. La asociación entre los componentes biológico y social de la alimentación se condensan en la comensalidad que es definida por Grignon como “una reunión que apunta a conseguir la realización colectiva de ciertas tareas concretas y obligaciones simbólicas asociadas a la satisfacción de una necesidad biológica individual” (2012: 22). Las comensalidades desde esta perspectiva surgen de dinámicas de sociabilidad que inciden en el desarrollo de prácticas alimentarias modificando o consolidando a las mismas por medio de nuevas interacciones en torno a la ingesta de alimentos.

De esto se desprende que, durante el desarrollo social de la humanidad, los alimentos traspasan su valor nutritivo teniendo predominancia su valor simbólico “Barthes sostenía que estos valores ‘de circunstancia’ son típicos de la época contemporánea, ya que la comida, en la sociedad de la abundancia tiende a debilitar su valor propiamente nutritivo para enfatizar, en cambio, los demás significados, por así decirlo accesorios” (Montanari, 2006:93). El contexto colombiano y la

variabilidad de pisos térmicos que componen su territorio, expone un marco de diversidad alimentaria que se manifiesta en las múltiples apropiaciones de los recursos existentes en sus regiones geográficas para usos gastronómicos. De dichas apropiaciones se desprenden marcas identitarias caracterizadas por los usos y procesos especializados de manipulación de alimentos conformando distinciones evidentes entre regiones con el paso del tiempo. Sobre este aspecto, Estrada expone: “En cocina, la recomendación no es hablar de lo nacional, lo correcto es hablar de lo regional y lo regional se apoya necesariamente en lo popular. Es desde las cocinas regionales populares que salen las delicias gastronómicas de las más reconocidas cocinas del mundo (2005). Se presenta el carácter heterogéneo de las prácticas alimentarias en el contexto colombiano como inconmensurable al momento de reducir a las mismas bajo la figura de un plato o comida nacional.

Los aspectos biológicos y sociales de la alimentación son los aspectos que aportan a la construcción de identidades, pero estas no tienen un carácter estático. Analizándolo desde el ámbito social, Koc y Welsh mencionan que “nuestras elecciones alimentarias están modeladas por variadas influencias individuales, culturales, históricas, sociales y económicas” (2014: 213). Se entiende de esta manera que las identidades no son una forma fija, sino que son un proceso que depende de la relación con el “otro” en experiencias cotidianas. Desde esta perspectiva, se retorna a Hall quien señala que “la identidad como producción se enmarca en procesos de representación” (2010: 349). Al concentrar la mirada hacia la alimentación como una práctica social, se reduce el punto de análisis para comprender la incidencia de la misma en la construcción de identidades. El proceso de elección alimentaria que es la antesala a la moldura de identidades es analizado también por Koc y Welsh desde cinco tópicos: la adaptación, la diversidad, la identificación, el distanciamiento y la integración (2014). En términos generales, estos principios se piensan desde la relación de sociabilidad con la diversidad y la variabilidad cultural presente en la misma, para la comprensión de los aportes de la alimentación en las construcciones de identidades en procesos migratorios los autores mencionan que:

La naturaleza fluida de la identidad puede observarse mejor en el comportamiento de los/as inmigrantes. Moviéndose entre las fronteras de espacios geográficos y culturales, la experiencia de los/as inmigrantes ofrece una visión poco común de la fluidez de la identidad y las fronteras culturales de resistencia y cambio (2014: 215).

En este punto, y dando por sentado que las identidades culturales son influenciadas por las prácticas sociales de grupos e individuos, surge el término de *identidad cultural alimentaria* que es definido por Duhart como “Este aspecto de una identidad que se materializa en productos, técnicas de cocina, platos y modos de consumo considerados como propios por quienes forman parte integrante de la cultura y como típicos por los demás” (2002: 1). Las caracterizaciones hechas por Duhart de los componentes de la identidad cultural alimentaria abarcan aspectos tales como las unidades de producción, prácticas gratuitas², religiones (en las que pueden existir prohibiciones en el consumo) y la asignación de referencias culinarias a un país determinado. De manera más general, el autor expone que la identidad cultural alimentaria

procede de las evoluciones de las prácticas alimentarias y de las de los discursos gastronómicos y culinarios; un corpus alimentario y su representación son el fruto de una historia compleja, hecha de influencias, de introducciones o de abandonos de productos, de procesos de difusión, de fluctuaciones en la estructura de la comensalidad, de cambios de imagen de un manjar y de él que lo come. Acumulación de modos de comer y de maneras de ver, una identidad cultural alimentaria es una herencia cuyo destinatario aún no ha nacido: una identidad cultural alimentaria nunca queda fijada (2002: 5).

Esta serie de atributos de las identidades culturales alimentarias no aportan a la misma en la medida en que no exista contacto con el otro, “A escala de un Estado, la mirada de los demás, a través de las imágenes alimentarias que produce, desempeña el papel fundamental en la elaboración de la identidad cultural alimentaria” (2002:3). A diferencia de Estrada, Duhart expone que, si existen cocinas nacionales tienen rasgos propios y no son la acumulación de cocinas regionales³. Para el caso de estudio, se pondrá en cuestión ambas perspectivas

² El autor presenta el ejemplo de prácticas deportivas como el rugby en Francia, en las cuales la comida reafirma el estatus de sus aficionados y practicantes.

³ Para esta afirmación toma el caso de la cocina italiana que con la pizza y la pasta presentan a su gastronomía como unitaria.

tomando el caso de las expresiones culinarias colombianas en Buenos Aires y su representación en las esferas pública y privada.

Las “identidades culturales alimentarias” son el resultado de las distintas experiencias de comensalidad que atraviesan tanto a grupos sociales como a individuos. Como lo vuelve a señalar Grignon, “las preferencias conscientes por los alimentos están determinadas por lo que es comestible y lo que no lo es, y difieren según la época, la cultura y las censuras arraigadas a las creencias, que impiden el consumo de determinados productos” (2012: 11). La comensalidad y su vinculación con la construcción de *identidades culturales alimentarias* da cuenta de aquellos procesos que limitan o dan continuidad a prácticas alimentarias que se llevan a cabo en contextos migratorios. El autor, para este propósito, establece una distinción entre las comensalidades domésticas e institucionales, cotidianas y excepcionales, segregativas y transgresivas⁴ exponiendo cómo se entremezclan en torno a la construcción y consolidación de identidades.

Los cruces propuestos entre las instancias de comensalidad presentadas por Grignon están sujetas a la capacidad de escogencia del individuo. En este punto, la idea de Mintz (2000) según la cual, la confluencia del mundo de las ideas con el mundo de las cosas se liga a la comida ya que permite encarnar el vínculo y/o carácter que se establece en este acto biológico y social, hace posible visibilizar el mapa social que atraviesa el acto de comer.

Nuevamente, y en torno a los objetivos propuestos a desarrollar, la aproximación a la construcción de identidades culturales alimentarias se ve influenciada por la dinámica migratoria al reconfigurar las prácticas alimentarias y las comensalidades previamente establecidas.

SOBRE LA CONSTRUCCIÓN DE NACIONALISMOS IDENTITARIOS

En el plano de la alimentación se evidencia cómo se da un efecto de Estado en los procesos de caracterización/relación de la población y su pertenencia a un territorio. Para desarrollar esto, en primera instancia se retoman las aproximaciones teóricas en torno a la construcción de los Estados-nación modernos.

⁴ En este punto, la autora presenta la tensión constante entre los intercambios producidos por la comida y su influjo en los binomios que aborda para categorizar dichas comensalidades.

Se resaltan los trabajos de Corrigan y Sayer (2007), Gellner (1988), entre otros, que exponen la construcción de la nación a partir de unas bases estructurales de centralización del poder bajo la figura de Estado. Las construcciones de identidad nacional se darán para Gellner, a través de dos procesos de dominación, el de la cultura y el de la voluntad colectiva, siendo estos procesos ejecutados en un marco histórico de desarrollo social. Otros trabajos como el de Anderson (2000) muestran el papel protagónico de los medios de comunicación para dispersar nociones de reconocimiento de un “nosotros”. Además, estas construcciones del nacionalismo se van a remitir a abstracciones del pasado (pobladores, prácticas y culturas populares) como las raíces para cimentar dicho proyecto.

Estos procesos estarán enmarcados en el desarrollo de nociones ideológicas que generarán símbolos para la integración identitaria de la población, elementos comunes de identificación que funcionarán como medios para representarse, pensarse y actuar a partir de un sentido de pertenencia a una comunidad. Anderson definirá a la nación como “una comunidad políticamente imaginada como inherentemente limitada y soberana” (2000:23). Dentro de los símbolos de identificación aparecerán rituales, códigos de vestimenta, narraciones y costumbres que podrán condensarse en una simbología nacional que va desde la bandera y el himno nacional hasta otros elementos como el árbol nacional, la flor nacional, el ave nacional, entre otros. En este abanico de símbolos representativos, la comida también surge como producto de identificación nacional. Los platos típicos serán también un determinante de distinción frente a lo externo, pero también lo serán en el contexto local de las naciones.

ALIMENTACIÓN Y PROCESOS MIGRATORIOS

Bajo una idea más general de identidad nacional, Rex y Núñez afirman que “en realidad, todo lo que suele mencionarse al hablar de “identidad del Estado moderno” es la forma como se diferencian sus miembros entre ellos mismos y cómo consideran a su Estado respecto otros Estados y a los integrantes de aquél” (1998:24). Para este caso, los sistemas alimentarios estructuran las nociones de identidad nacional (con un telón de fondo de etnicidad) que como se menciona con anterioridad, establecen distinciones macros (nacionales) y micros (regionales).

Los procesos migratorios internacionales, masificados por la constante dinámica globalizante, manifiestan fenómenos que llegan a ser contradictorios en relación a las prácticas alimentarias. Sobre este aspecto, trabajos como el de Rebato (2009) señalan que las nuevas culturas alimentarias ligadas a los procesos migratorios marcan la pauta para una creciente reivindicación de la cocina como marcador étnico. Esto último, sumado a los procesos de construcción de identidad, presenta a las prácticas alimentarias como indicadores de pertenencia a través de sus atributos cohesionadores o bien, en el proceso inverso, como rasgo de exclusión y diferenciación. La autora señala que “los movimientos migratorios y los hábitos alimentarios permiten observar la adaptación de un grupo étnico a una nueva sociedad y su capacidad para perdurar a pesar de las modificaciones del entorno” (Rebato, 2009: 146).

Contreras por su parte marca una distinción entre homogeneización y manifestaciones de la diversidad por medio del patrimonio, asociando dicha definición con algo legado por el pasado. Concebir los elementos que hacen parte de las prácticas alimentarias como objetos patrimoniales hace posible echar un vistazo a las tradiciones a las cuales se integran. Afirma Contreras “...con ellos (el patrimonio) se puede construir cierta relación con la historia y el territorio, con el tiempo y con el espacio. Esta relación da sentido a la vida colectiva, el alimentar el sentimiento de pertenencia a un grupo con identidad propia (2014: 167). En esta oposición de términos, la homogenización crea sistemas integrados en los cuales muchas veces las prácticas alimentarias domésticas han sido sustituidas por aquellas que han tenido una permanente especialización en la industria de alimentos. En términos de Contreras, hay una regresión del autoconsumo potenciada por la individualización creciente de los modos de vida mayoritariamente urbanos (Ibid.:172).

Complementando esta noción, Fischler (1996) quien retoma a Calvo (1982) presenta la importancia de la incorporación de alimentos como fundadora de identidad colectiva generando un sentimiento de pertenencia “en ciertas situaciones de migración o de minorías culturales, se ha podido observar que algunos rasgos

culinarios persisten aun cuando la lengua de origen se haya olvidado” (ibid.:19). Complementa esta idea al señalar que dicha pertenencia se reafirma a través de la especificidad alimentaria que define alteridades frente a los otros. El autor sentencia que la cocina cumple con una función identificadora “una vez ‘cocinado’, es decir, plegado a las reglas convencionales, el alimento es marcado por un sello, etiquetado, reconocido, en una palabra: identificado” (ibíd.: 26)

Una aproximación a esta dinámica migratoria y su influencia en la alimentación, está ejemplificada en el trabajo de Cerdeño (2005) el cual analiza la situación de los inmigrantes en España haciendo una focalización en el colectivo musulmán presentando la influencia de este en el mercado de dicho país. A partir de este caso, comprende que “el proceso migratorio supone para el individuo o grupo la reestructuración del modelo cultural de pertenencia, la alimentación, como elemento de identidad, también sufre una readaptación” (Cerdeño, 2005: 16). En esta línea, el autor define tres estilos de alimentación de la población migrante, dicotómico, dual y de total adaptación definidos de la siguiente manera.

Estilo alimentario dicotómico. En esta situación los inmigrantes adoptan contenidos, prácticas y comportamientos propios de la alimentación cotidiana de la sociedad de inserción, aunque también mantienen y revitalizan prácticas originarias readaptadas (especialmente en los ciclos festivos y unidos a motivos religiosos).

Estilo alimentario dual. En este caso se plantea una mezcla de los alimentos originarios y de destino, se alcanza un mayor grado de indefinición y existe una menor autonomía alimentaria motivada por factores económicos y culturales y, por tanto, un mayor riesgo para perder las prácticas alimentarias originarias.

Estilo alimentario de total adaptación. Los inmigrantes muestran una completa integración en la sociedad de inserción y, por tanto, se produce un desmantelamiento de las estructuras y elementos alimentarios de origen sin posibilidad de llevar a cabo una sustitución equilibrada y progresiva. Esta

situación genera una pérdida radical de la cultura alimentaria. (Cerdeño,2005: 18).

Las migraciones presentan, a su vez, retos en la reconfiguración de identidades, como indica Juliano (2002), quien hace énfasis en esta idea retomada de Verdery (1994), señalando que “a partir de la construcción de los estados nacionales, el impulso ha sido claramente en el sentido de crear imaginarios según los cuales se consideraban deseables estas identidades fijas y homogéneas” (2002: 490). Su trabajo se centrará en las negociaciones identitarias llevadas a cabo por hijos de inmigrantes a los cuales definirá como “inmigrantes de segunda generación”. En este punto los dotará de identidades fluidas, en las cuales se privilegian unos u otros ámbitos de adjunción a un grupo social.

Los hijos de los inmigrantes no son parte inmutable y permanente de una cultura de origen, sino portadores de una experiencia intercultural que les permite moverse fluidamente en el mundo de sus antepasados y en la sociedad de acogida (2002: 488).

A partir de este análisis, se afirma que las identidades no son fijas ni excluyentes, punto que se ha retomado en distintos apartes. Para el caso específico del proyecto y los objetivos a desarrollar tomando como foco de estudio a la colectividad colombiana en Buenos Aires, el trabajo de Duque (2008) presenta un panorama en el cual se observan negociaciones alimentarias en la esfera privada de hogares colombianos en Estados Unidos⁵ “los inmigrantes mezclan elementos culturales de la región de origen en Colombia con elementos del nuevo contexto en los Estados Unidos, produciendo nuevos y diferentes significados y símbolos culturales” (2008: 281).

Las acciones en torno a las apropiaciones de la comida en los procesos migratorios también están condicionadas por la absorción de otros sistemas culinarios incorporando al sujeto en el grupo que ha establecido dicho sistema (Fischler, 1996). Junto a esto, la aproximación a los núcleos familiares se justifica bajo la idea

⁵ Cabe aclarar que, para el caso del estudio, el grupo conformado por los inmigrantes de segunda generación puede tener la variable de edad y tiempo de permanencia en Buenos Aires.

de que “la participación en la mesa común es el primer símbolo de pertenencia al grupo en todos los niveles sociales” (Montanari, 2006:94). Montanari plantea que las estructuras de los sistemas alimenticios están en una constante reproducción de modelos de referencia en los cuales el objetivo es conservar las mismas a través de las tradiciones. Sin embargo, el autor también plantea que se dan procesos de adaptación con la capacidad “de cambiar y al mismo tiempo reafirmar su propia identidad, regenerarse con aportaciones externas, incorporar lo desconocido asimilándolo a lo propio” (ibíd.: 106). Sumada a esta adaptabilidad también se presenta a los “sistemas alimenticios” como mecanismos de portabilidad de identidad y tradiciones siendo un vehículo de auto representación y del intercambio con otros grupos sociales y sus prácticas vinculadas a este tópico, “la comida se presta, más aún que la palabra, a mediar entre culturas diferentes, abriendo los sistemas de cocina a cualquier tipo de inventos, intercambios y contaminaciones” (ibíd.: 110). Se entiende de esta manera que tradiciones culturales e identidades son construcciones históricas que son dinámicas e inestables que son el producto de intercambios y cruces siendo estos últimos los promotores de nutrir los fundamentos de culturas y prácticas alimentarias.

Otras experiencias etnográficas como la desarrollada por Vieira da Rocha (2017) con población migrante en Ámsterdam, dan cuenta de los “paisajes alimentarios” presentes en los procesos migratorios. Estos paisajes son definidos como:

“uma construção da dinâmica social que relaciona comida a lugares, pessoas, significados, processos materiais e práticas, implicando um vínculo dinâmico entre cultura alimentar (gosto, significado) e materialidade alimentar (estrutura social, paisagem física, ecologia), como contribuição para o entendimento do que vem conformando a alimentação em nossos dias e ecoando em contexto migratório”⁶(647).

Los mencionados paisajes alimentarios están definidos a su vez por flujos globales que a través de las importaciones aumentan la variabilidad de la oferta alimenticia

⁶ “Una construcción de la dinámica social que relaciona comida a lugares, personas, significados, procesos materiales y prácticas, implicando un vínculo dinámico entre cultura alimentaria (gusto, significado) y materialidad alimentaria (estructura social, paisaje físico, ecología), como contribución para el entendimiento de lo que viene conformando la alimentación en nuestros días y resonando en el contexto migratorio”. Traducción propia.

en el contexto de las grandes ciudades. Las prácticas alimentarias adquieren un carácter híbrido al construir dietas que reúnen localidad y globalidad construyendo puentes entre tradicionalismos e innovación en la comensalidad. La autora también expone el término *Comfort Food* para hacer alusión a aquellos alimentos que recrean escenarios anteriores de consumición evocando contextos de origen.

Este concepto es también desarrollado por Gimenes, mencionando que el consumo de la *Comfort food* está guiado por hábitos alimenticios concibiéndolos como “o conjunto de decisiones que establecemos o que se come, cuando se come, donde se come e como e com quem se come”⁷ (2016: 93). Para la investigación, se intuye que la inclusión de la *Comfort food* se hace en escenarios en los que existe una predominancia de miembros de la colectividad colombiana en Buenos Aires (restaurantes, festivales, entre otros) así como por redes de circulación de productos de origen colombiano que llegan a los respectivos hogares de esta colectividad en la ciudad.

Se pueden establecer vínculos conceptuales entre la *Comfort food* desarrollado por las autoras con el de “Platos totémicos”. Montero (2010), trabaja con este concepto, previamente abordado por Contreras (2007) para señalar aquellos platos que “se les atribuye un valor simbólico muy peculiar que hace de ellos una clave de identidad cultural, unos indicadores de la especificidad y la diferencia” (Contreras, 2007: 16). La aproximación etnográfica de Montero es realizada a migrantes radicados en Barcelona junto a las redes de mercados que crean en algunos barrios de la ciudad señalando sus dinámicas multiculturales.

En el contexto de migración internacional la alimentación surge como uno de los tópicos que caracterizan y diferencian a los colectivos que se movilizan. Friedman recoge el uso del término cultura diferencial como el proceso de “atribución de un conjunto de propiedades comportamentales y representacionales sociales a una población dada. Este uso se aplica a la identificación de la otredad” (2001: 118). La comensalidad hace parte de las prácticas representacionales, y las producciones culturales de las mismas se construyen a partir de las experiencias al interior de un

⁷ “El conjunto de decisiones que establecen lo que se come, cuando se come, donde se come y cómo y con quien se come”. Traducción propia.

contexto específico. El autor argumenta que “las realidades culturales siempre son producidas en contextos socio históricos específicos y que, para explicar la naturaleza de la práctica de la identidad y de la producción de esquemas históricos, es necesario dar razón de los procesos que generan esos contextos” (ibid.:185). De esta forma, la comprensión de las prácticas alimentarias de los colombianos que habitan el territorio porteño estaría determinado a través de la incidencia del mismo sobre dicha población.

En relación con la especificidad del proyecto, se hace evidente la ausencia de estudios sobre la población colombiana en Argentina. Si bien existe el trabajo de Duque en Estados Unidos (2008), aún no se hacen aproximaciones a las cotidianidades de este colectivo y su condición migratoria en este país sudamericano. En este caso, las negociaciones de identidad a través de la comida, estarán bajo la lupa de los tipos identitarios a los cuales se adscribe el grupo de estudio de forma individual y/o colectiva (identidad nacional, regional, étnica, entre otros). Existen estudios análogos con aproximaciones a colectividades migrantes fronterizas, trabajos como el de Solans (2016) abordan las prácticas alimentarias desde mujeres cabezas de hogar peruanas, bolivianas y paraguayas en Buenos Aires. En su trabajo hace un enfoque de género a las comensalidades y paisajes alimentarios de estas mujeres en su cotidianidad barrial. Otros como el de Delmonte (2015) analizan las construcciones identitarias de coreanos a través de sus restaurantes en Buenos Aires mostrando el impacto de los restaurantes étnicos para las colectividades que representan en la diáspora, desde estos espacios también es posible hacer una mirada a las representaciones que se construyen desde establecimientos de comida. Existen trabajos que se aproximan a cotidianidades y prácticas alimentarias de colombianos en Cataluña (Espeitx, 2012) pero haciendo parte de un estudio más amplio sobre migrantes que incluye peruanos, chinos, entre otros.

En una vía paralela al trabajo de Solans y Delmonte, los estudios antropológicos de alimentación en Argentina se aproximan a pueblos originarios (Coconier, 2012) y estudios de caso de diversas poblaciones como la de Humahuaca (Díaz Córdova, 2015; Sammartino, 2009). Para el proyecto de investigación a desarrollar, estos

trabajos permiten comprender la incidencia del contexto argentino en las transformaciones de las prácticas alimentarias de diversos grupos sean migrantes o no. Trabajos más recientes como el de Castro y Fabron (2018) dan cuenta de la reproducción de saberes de familias migrantes provenientes de Jujuy y se asientan en el área metropolitana de Buenos Aires. Allí también exponen los vínculos de materialidad y oralidad con el territorio dando cuenta de la influencia de este último en la configuración de las prácticas en torno al consumo de alimentos.

La presentación de los ejes temáticos y conceptuales bajo los cuales se plantea la pregunta de investigación expone una tradición de trabajos que analizan el vínculo entre identidad y alimentación en la academia antropológica. Asimismo, se piensa dicha relación y el impacto de procesos globales como la migración en la reconfiguración del mencionado binomio. Este trabajo se enfoca en la población colombiana en Buenos Aires, debido a que su asentamiento consolidado en la ciudad invita a ahondar en uno de sus tantos mecanismos de expresión identitaria como es la comensalidad y las prácticas sociales alrededor de la misma. Se coloca sobre la mesa conceptos que marcan distinciones como nacionalidad y etnicidad para indagar las construcciones de *colombianidad* en el ámbito específico de la alimentación.

Los conceptos y antecedentes presentados con anterioridad exponen a grandes rasgos los ejes temáticos sobre los cuales se desarrolla este trabajo. Puntualmente, se toma como referentes teóricos los conceptos de identidad cultural, comensalidad, y representación colocando a los mismos en dialogo conjunto con el proceso migratorio de colombianos a Buenos Aires. Se concibe a la capital argentina como contenedora de múltiples paisajes alimentarios que se construyen a partir de las experiencias sociales de los integrantes de cada colectividad y su interacción constante con otras estructuras comensales que inciden en las construcciones permanentes de identidad cultural de los sujetos.

Capítulo 2 HACIA EL TRABAJO DE CAMPO/CONTEXTO DE INVESTIGACIÓN

Diáspora colombiana en Argentina

La migración colombiana a Argentina, hace parte de un proceso global de movilidad humana que se ha acentuado en este último siglo debido a factores sociales, políticos y económicos que promueven la salida voluntaria y/o condicionada de grupos poblacionales de sus correspondientes Estados nacionales. Las migraciones dentro de América latina, son el reflejo de las desigualdades sociales presentes en cada contexto nacional y el crecimiento demográfico junto la brecha económico social funcionan como detonantes del éxodo migratorio y el consecuente establecimiento de diásporas. Sobre esto, afirma Pellegrino “Sin embargo, las causas para que en algunos casos esa migración trascienda las fronteras nacionales y en otros no, son difícilmente generalizables y las explicaciones son solamente válidas cuando se pone atención a los contextos específicos” (2003:177). La autora presenta las múltiples variables de migración latinoamericana entre las cuales se encuentra: la formación de mercados secundarios, políticas sociales de incorporación de migrantes, movilidad de capital e inversiones, globalización de medios de comunicación, entre otros.

En esta línea, informes de la OIM como el de Texidó y Gurrieri, (2012) presentan el panorama migratorio de América del sur para el año 2012 exponiendo el perfil de movilidad poblacional para cada país de la región. Se encuentra allí que las migraciones laborales se han intensificado como resultado de procesos de modernización social y económica de algunos países del subcontinente, esto concuerda con lo presentado por Pellegrino respecto a los factores de movilidad en los países del cono sur. El caso argentino es particular ya que, desde la década del ochenta del siglo pasado, “si bien las condiciones de los mercados de trabajo comenzaron a ser desfavorables para amplios sectores de trabajadores, en especial en aquellos segmentos del mercado ocupados por los inmigrantes, el tipo de cambio

alto operó como factor de atracción de migrantes de países vecinos” (Texidó y Gurrieri:10). Las condiciones de vida favorables para la población reprodujeron la práctica migratoria hacia Argentina creando y consolidando redes entre connacionales extranjeros.

El antes y después de la migración internacional al contexto argentino se da a partir de la política social de incorporación de migrantes que se reflejó en la Ley de Migraciones Nº 25.871 de 2003. Dicha ley regularizó el ingreso de personas migrantes tomando una visión de derechos humanos para fomentar la inclusión social de aquella población. Antes de esta ley, la migración hacia Argentina contuvo un sinnúmero de experiencias migratorias desde la importante movilidad de población europea que data de la segunda mitad del siglo XIX hasta las olas migratorias limítrofes que se mantienen en la actualidad.

“La obsesión por la atracción de la inmigración europea dejó de lado la percepción de un fenómeno que, sin embargo, estuvo presente desde la formación de los Estados nacionales. La migración entre países de la región tuvo lugar, desde entonces, con particular intensidad en algunos espacios en los que existían vinculaciones económicas, culturales y étnicas anteriores o que habían conformado unidades administrativas únicas durante el periodo colonial” (Pellegrino, 2003: 184-185).

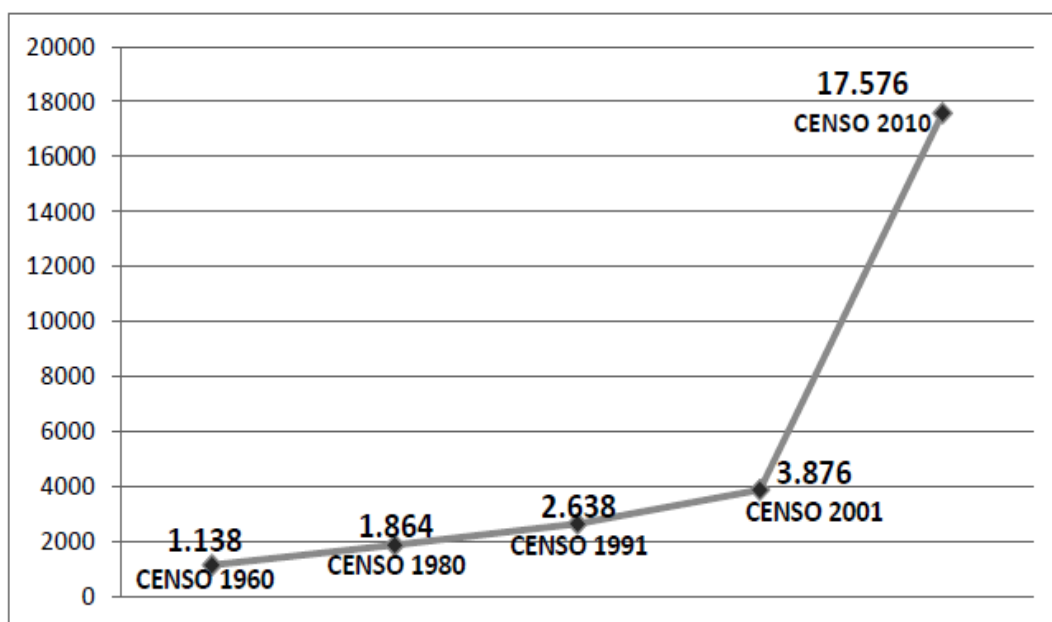
La migración interna latinoamericana también estuvo condicionada por el grado de desarrollo de sus países, algunos fomentaron las actividades industriales y el volumen de mercado promovió la movilización masiva a dichos territorios nacionales. Alcanzado este punto, se dan dos tipologías migratorias:

- 1) Los que tienen que ver con la migración rural-rural o con la rural-urbana, producto de los procesos de descomposición de las economías tradicionales y del crecimiento de población.
- 2) Los que implican traslados de población de origen urbano, que incluyen a científicos, profesionales, técnicos y obreros especializados y que ocurren cuando los países ya han alcanzado ciertos niveles de desarrollo de sus recursos calificados. (ibíd.: 186-188).

La experiencia migratoria de colombianos hacia Argentina se ha dado en relación a la segunda tipología expuesta por la autora. Para desarrollar esta afirmación, se

toma como recurso el estudio sobre migración colombiana en Argentina llevado a cabo por la Cancillería, el consulado de Colombia en Buenos Aires y la Organización Internacional para las Migraciones. “De este mismo modo, en el Panorama Migratorio de Colombia (2012) se especifica, que según datos del Banco Mundial (2011), la tasa de emigración de capital humano altamente calificado corresponde al 10,4% de la población colombiana, de los cuales el 5,7% son médicos formados en el país” (González, 2017: 11). En dicho trabajo se sostiene que la migración colombiana a Argentina aumentó desde fines de la década del noventa hacia Chile y Argentina. En este último, el crecimiento poblacional de colombianos muestra que “de un total de 3.876 colombianos registrados en el Censo de Población, Hogares y Vivienda de 2001, en el de 2010 se registraron 17.576, pasando de ocupar el puesto decimonoveno al décimo en el total de migrantes” (ibid.:9).

La migración colombiana hacia Argentina ha ido en aumento desde el censo nacional de 1960 siendo la Ciudad Autónoma de Buenos Aires el mayor foco de recepción.



Fuente: INDEC. Censo Nacional de Población y Viviendas. 1960- 1980 -1991 – 2001 -2010

Gráfico 1Evolución de la población colombiana en Argentina según censos nacionales.

Dicha estadística expone el aumento progresivo en el proceso migratorio de colombianos hacia Argentina con el paso del tiempo. A partir de la puesta en marcha de Ley de

Migraciones N° 25.871 de 2003, se incrementó la movilidad de colombianos hacia este país. Así mismo, otros factores como la brecha de desarrollo entre ambos países reflejada en las condiciones laborales y de vida ciudadana, promovieron el mencionado proceso de traslado. Las condiciones propias de Colombia en las cuales se ha lidiado con la problemática del conflicto armado a su vez es un determinante para las dinámicas de desplazamiento, tanto internas como externas.

Se hace manifiesto que la corriente migratoria de colombianos hacia Argentina tiene un componente social de construcción y atribución de estereotipos a dicha población. El estigma del conflicto armado y el narcotráfico ha superado las fronteras nacionales y los medios visuales, como la televisión, han contribuido a una percepción negativa.

PAISAJE ALIMENTARIO COLOMBIANO

La caracterización del paisaje alimentario colombiano es una invitación para hacer un recuento histórico de los procesos políticos, económicos y sociales de la formación de esta nación. La transversalidad de la alimentación y su inscripción en el contexto geográfico de este país, expone procesos de aculturación y mestizaje que con la conquista española aceleraron dinámicas de asimilación de la población precolombina tanto étnica como culturalmente. La diversidad de climas, flora y fauna, expuesta desde las primeras expediciones europeas a este territorio, manifiesta la riqueza colombiana que se condensa en este caso en las expresiones gastronómicas de sus regiones. Los particularismos y distinciones en los modos y técnicas de preparación de alimentos entre las mismas, presenta un menú amplio y diverso que se entrecruza en platos en común que han sido incorporados popularmente en la dieta de los colombianos.

En este apartado se presenta una caracterización general de la composición gastronómica de Colombia y sus transformaciones en el tiempo, haciendo énfasis en las tres regiones a las cuales pertenecen las personas entrevistadas para esta investigación. El recorte histórico y espacial de este análisis está basado en las regiones de pertenencia de los entrevistados dando cuenta de las transformaciones gastronómicas de dichos territorios a través de los diversos procesos sociales que atravesaron la conformación de la nación colombiana.

Vestigios precolombinos

Hacer referencia a los orígenes gastronómicos colombianos implica remitirse a la raíz precolombina y los pueblos originarios que habitaron esta región del continente siglos atrás. Las prácticas alimentarias estuvieron atravesadas por el alto consumo de maíz y el manejo de la sal por parte de los Muisca⁸, indígenas que habitaron las cadenas montañosas centrales de Colombia desde antes de la conquista española. Se encuentra, en los múltiples estudios socio históricos sobre este grupo precolombino, la siguiente descripción “Dentro de la cerca se comprendían muchas casas grandes, que entonces estaban llenas de varias municiones y pertrechos de guerra como son: macanas, dardos, hondas, tiraderas, maíz, frijoles, papas, cecinas y otras preparaciones y bagajes (Fernández, 1973)” (Rojas de Perdomo, 2012: 190).

Los usos de la sal estuvieron relacionados con la conservación de pescados para su transporte y consumo. “De acuerdo con la relación de fray Juan de Santa Gertrudis (1970), la sal era fundamental para conservar los pescados del río Magdalena, que consumían secos y salados y así conservados, los muisca los llevaban al interior sin peligro de descomposición.” (Rojas de Perdomo, 2012: 195). En el mencionado trabajo, se condensa la variedad de tipos de maíz y papa existente en este territorio para la época de la conquista.

⁸ Los Muisca habitaron la zona central de lo que hoy es Colombia. Su territorio se extendía desde la sabana de Bogotá atravesando los valles de Tunja y Sogamoso (en el Departamento de Boyacá) hasta llegar al nevado del Cocuy. Dicho territorio se dividió en cuatro confederaciones a manera de cacicazgos con su correspondiente líder o cacique.

| Nombre | Nombre chibcha |
|--|------------------------------|
| Maíz (<i>Zea mays</i>) | <i>Aba</i> |
| Mazorca pequeña de maíz, hoja | <i>Abqui</i> |
| Cabellos de maíz | <i>Abzie</i> |
| Hoja de maíz | <i>Fica</i> |
| Maíz desgranado | <i>Agua</i> |
| Caña de maíz | <i>Amne</i> |
| Maíz amarillo | <i>Abtiba</i> |
| Maíz negro | <i>Chiscami/chiscamui</i> |
| Maíz blanco | <i>Fuquiepqijiza</i> |
| Maíz semicolorado | <i>Fusuamui</i> |
| Maíz tierno | <i>Jachua</i> |
| Maíz de arroz | <i>Jichuami o jichuanmuy</i> |
| Maíz colorado blando | <i>Pochuba</i> |
| Maíz colorado | <i>Sasami</i> |
| Caña de maíz seca | <i>Amtaquin</i> |
| Caña de maíz verde | <i>Amne chijuchua</i> |
| Simiente de maíz | <i>Absum</i> |
| Sobras de maíz | <i>Abitago</i> |
| Maíz sin granar | <i>Abquy</i> |
| Desgranar maíz | <i>Bcahachysuca</i> |
| Bollo de maíz | <i>Lie bun</i> |
| Maíz en sazón | <i>Chochoca</i> |
| Quinoa, quinua (<i>Chenopodium quinoa</i>) | <i>Suba, pasca</i> |

Ilustración 1. **Catálogo de especies de maíz existentes en el territorio Muisca y su nombre en Chibcha⁹**

Otros alimentos como el ají, carnes de ciervos, cury¹⁰, pato, y frutas como la piña (ananá), guayabas, aguacates (palta) y guanábanas complementaban la dieta muisca que centraba su consumo en el maíz y las preparaciones sólidas o líquidas que se hacían con este alimento¹¹. Otras comunidades indígenas del territorio colombiano, como los Taironas en la costa atlántica colombiana, centraron su dieta en el pescado al igual que sus pares¹² ubicados a orillas de los ríos Magdalena y Cauca. Se quedan fuera de este recorrido referencias y anecdóticos de las crónicas de los primeros viajeros ya que abarcar una a una las prácticas alimentarias de las

⁹ La familia lingüística chibcha se desplegó desde centroamérica hasta el norte de Ecuador. Sus grupos humanos más sobresalientes fueron los Talamancas (Costa Rica), Cunas (Panamá), Taironas (Santa Marta-Colombia), Muisca (Altiplano cundiboyacense-Colombia), Totoró (Ecuador), entre otros.

¹⁰ Un cury es un roedor de tamaño medio, herbívoro, que se desplaza en grandes números entre humedales.

¹¹ Chicha, arepas, mazamorra.

¹² Entre las comunidades indígenas que desarrollaron su cultura material cerca a estos ríos se encuentran: Los quimbayas, guambianos, calimas, pijaos, entre otros.

mencionadas comunidades indígenas precolombinas desvía el barrido histórico de la alimentación colombiana.

Conquista y transformaciones

El arribo español y su incidencia en las estructuras sociales de los pueblos precolombinos se vieron reflejados en las prácticas alimentarias tanto de la población precolombina como la europea. La conquista en sí misma, transformó el contexto físico y social de las comunidades existentes llevando a que las relaciones de dominación gobernarán la vida cotidiana de los primeros pobladores de esta región. La migración europea, vino de la mano con el transporte y difusión en América de productos árabes y asiáticos (Rojas de Perdomo, 2012: 265) prosperando y difundiéndose productos como la caña de azúcar¹³, el trigo, el café y el ganado. En sentido inverso, la papa, el maíz, el cacao y demás frutas iniciaron su viaje por los comedores del viejo continente.

Bien se conocen las numerosas transformaciones e impactos sociales y culturales asociados con los nuevos productos como el esclavismo, la aparición de las grandes haciendas, de los terratenientes y la entrada de la nueva tecnología, comenzando por los animales de tiro, el arado, las herramientas metálicas, los molinos hidráulicos y de tracción animal, los trapiches y su parafernalia ligada a la producción azucarera y panelera, amén del cambio en la dieta alimenticia, los usos y las costumbres indígenas en preparaciones y consumos (Rojas de Perdomo, 2012: 266).

El paso de los siglos consolidó el sistema social y político español que, junto a la bandera del cristianismo, dominó cada aspecto cotidiano de los pueblos precolombinos. La alimentación se vio modificada bajo las pautas de consumo europeo impuestas, limitando y prohibiendo la ingesta de bebidas y alimentos respecto a los cánones religiosos traídos con la conquista¹⁴.

Los procesos de incorporación fueron consolidando ciertos patrones de consumo que fueron la base de la alimentación durante la transición independista del territorio colombiano. La República (1886-hasta la actualidad) y sus diferentes estadios

¹³ Mintz (1996), explora la ruta comercial y social del azúcar y las apropiaciones simbólicas del mismo desde sus orígenes en la producción de los ingenios de América hasta los espacios de consumo en Europa.

¹⁴ Los conceptos de contaminación y tabú desarrollados por Douglas (1973), exponen las prohibiciones en el consumo de ciertos alimentos a partir de dogmas religiosos. En este caso, el consumo de chicha, carnes crudas y especies animales específicas iban en contravía con las bases religiosas cristianas que se estaban imponiendo en este territorio.

históricos permitieron la apertura gastronómica desde sus orígenes en el Nuevo Reino de Granada. Se verán cómo las especificidades del territorio y la apropiación de los productos en contextos específicos potenciaron la diversidad de preparaciones y platos en lo que hoy es la actual Colombia.

Nuevo Reino de Granada, República y Regiones

La transición de Colombia, de colonia española (Virreinato de la Nueva Granada)¹⁵ a República produjo una nueva etapa en relación a la alimentación. El contacto cultural inicial había generado procesos de incorporación de productos en las dietas preestablecidas antes de la conquista. Un ejemplo se presenta en la relación hecha entre el maíz y el trigo. La adaptabilidad hacia el maíz por parte de los españoles se origina a partir asimilación de éste en su dieta. El consumo de trigo por otro lado pasa a ser exclusivo de familias acomodadas, por lo general de zonas templadas.

En parte, esta rápida integración se produjo por un proceso de comprensión analógica que equiparó al maíz con el trigo. De esta manera, los europeos le otorgaron un valor cultural agregado como producto perteneciente a la civilización y no a las raíces salvajes, alejadas de la cultura. Según las crónicas, los que en medio de la conquista devoraban sus caballos por causa del hambre debían contar con pan o maíz para acompañar esa carne, pues de lo contrario morían sin remedio. Esta idea estaba explicada por patrones de consumo que veían al pan como elemento central de la dieta, acompañado por la carne (Saldarriaga, 2011: 195).

Esta asimilación también se nutrió de la diversidad de usos que se hacía del maíz. Las más populares fueron en productos panificados, arepas y chicha¹⁶. Esta última pasará por un proceso socio histórico de estigmatización sustentado en políticas higienistas que desde la conquista buscaron erradicar el consumo de esta bebida entre los indígenas¹⁷.

¹⁵ Este Virreinato comprendía lo que actualmente es Colombia, Venezuela y Ecuador.

¹⁶ La palabra *chicha* era una voz indígena más o menos extendida en la zona antillana y en las inmediaciones de Panamá el golfo de Urabá, así como en los Andes Centrales y varias zonas del sur del continente. Con ella se designaban, en general, las bebidas fermentadas que se obtenían de diversos frutos, como la piña, la yuca y otros productos. El maíz era la base fermentada de la bebida que más se producía en el Nuevo Reino de Granada y Popayán. Para prepararla se ponía el grano algo fragmentado en unas ollas grandes (múcuras), donde se cocía un poco y se dejaba fermentar durante dos o tres días, hasta obtener el sabor y consistencia deseados. (Saldarriaga, 2011: 208)

¹⁷ Sobre este aspecto se hace referencia en el texto de Calvo y Saade (2002) en el que se exponen los procesos de higienización de Bogotá en los cuales el consumo de chicha se estigmatizó a la vez que se instauraban las primeras fábricas de cerveza en la ciudad.



Mapa 1 **Virreinato de la Nueva Granada. Mapa.**

El maíz, como base de la alimentación precolombina, del Nuevo Reino de Granada y de la posterior nación colombiana, mantuvo sus procesos productivos y de consumo a partir de relaciones étnicas y de género. La supervivencia del maíz junto con sus procesos productivos y de consumo, se debió a la versatilidad del mismo y la fuerte influencia que tenía en las relaciones sociales. Su preparación en forma de chicha, produjo distinciones entre lo público y lo privado, y el valor simbólico y político de la misma se hacía latente en espacios colectivos como cohesionadora y reguladora. “Lo que a ojos de los españoles era la dicotomía entre comer poco y beber sin moderación, en realidad era la línea divisoria entre el consumo privado y la acción pública de figurar como parte de una comunidad que vivía la abundancia del maíz por medio del consumo embriagante de la chicha” (Saldarriaga, 2011: 210).



Mapa 2. Regiones de Colombia.

La caracterización de las prácticas alimentarias en el territorio colombiano a lo largo del tiempo, de acuerdo a la bibliografía especializada, se ha dividido en tres grandes regiones que comprenden el grueso de los puntos de desarrollo histórico y social y que está compuesto por varios departamentos (provincias) (ver Mapa 2)

Los procesos de formación de las cocinas regionales son lentos, normalmente requieren siglos y en el caso de Colombia probablemente ocurrieron a lo largo del siglo XIX, e incluso hasta mediados del siglo XX. Fue en ese tiempo en el que se formaron las características básicas de las sociedades regionales. Proceso que en cada caso estuvo determinado por las particularidades de los grupos étnicos presentes y la manera como estos se integraron, además de las especificidades económicas de cada región (Carreño, 1985: 10).

La masiva inserción de utensilios, técnicas y productos europeos en el siglo XIX amplió la gama de posibilidades de apropiación de alimentos en estas tierras. Tal y como lo afirma Carreño, “No cabe duda que la estufa cambió radicalmente el trabajo en la cocina, como también lo hicieron diversidad de ollas, sartenes, cuchillos, molinos, parrillas y morteros, en ocasiones importados, pero también producidos por la industria nacional” (1985: 11).

A la industrialización y la transformación alimentaria producto de diferentes procesos históricos lograron sobrevivir relictos indígenas como el tamal ¹⁸, otros alimentos que se mantiene dentro de la dieta de ciertas regiones de Colombia son:

las hormigas que aún se consumen en la región que abarca el departamento de Santander; el cuy, en los antiguos dominios del inca, al sur del país; las arepas, con diferencias regionales dentro del territorio y, por último, el ajiaco, perfecto ejemplo de adaptación que acepta adiciones culturales exaltando la raíz muisca que le dio vida (Carreño, 1985: 24).

La implantación de tradiciones culinarias europeas promovió el arribo de productos como el vino, vinagre, miel, lentejas, fideos, anís, clavo, arroz, aceitunas, atún, entre otros Friede, 1976 (Carreño, 1985: 25). El mestizaje alimentario, producto de la importación (y exportación a Europa) de una lista extensa de productos, así como de procesos históricos de imposición de prácticas culturales europeas sobre las precolombinas, modificaron las prácticas alimentarias de los pobladores de esta zona abriendo el abanico para enlazar sabores, texturas y aromas en nuevos platos y bebidas, apareciendo a su vez la pastelería europea. Dentro del proceso de mestizaje alimentario se consolidaron platos homónimos que aparecen con sus respectivas variaciones a lo largo del territorio nacional como el caso del tamal, el hogao, las arepas, y preparaciones especiales de arroces, frijoles, caldos, empanadas, entre otros.

¹⁸Pastel de masa de maíz con relleno salado compuesto por carnes y/o vegetales. De denominación mexicana.

Occidente del Nuevo Reino de Granada (NRG)¹⁹ (Departamentos de Valle del Cauca y Cauca)

El territorio que comprende esta zona geográfica de Colombia, que para la época colonial tenía proximidad con la provincia de Quito, se caracteriza por estar atravesado por las tres cordilleras montañosas que dividen al país. Dicha cualidad dota a este espacio de diversos climas y alturas sobre el nivel del mar lo cual ha promovido el cultivo de distintos tipos de productos en sus tierras. El maíz fue uno de ellos y funcionaba como el eje de las tributaciones, sin embargo, como lo relata Saldarriaga (2011) la actividad económica de esta zona del NRG era la minería. Esto no fue un impedimento para que los pobladores de esta zona, que para el siglo XVI ya tenía una composición indígena, africana, mestiza y criolla²⁰, iniciaran a desarrollar comensalidades específicas a partir del intercambio de productos y saberes gastronómicos. La inserción de la ganadería europea a este territorio se dificultó por la carencia de grandes extensiones de sabana. La carne era llevada desde el centro del NRG mientras se especializaba e imponía el oficio del manejo de ganado entre la población indígena.

En medio de condiciones de austeridad económica, el cerdo figuró como la carne base de la alimentación de esta zona. Saldarriaga menciona que, “en la década de 1540 aparecieron otros animales destinados al consumo, como cabras, carneros y vacas, pero el cerdo conservaba su lugar privilegiado, bien fuera por su presencia o por su ausencia” (2011: 296).

Como se mencionó con anterioridad, procesos históricos como la Independencia y la instauración de la República ampliaron y promovieron la gastronomía nacional. A mediados del siglo XIX, en las haciendas del Valle del Cauca, se instauró el trabajo ganadero, junto a los cultivos de caña de azúcar, café y tabaco, convirtiéndose en elementos distintivos de producción de este departamento. La “comida valluna” es el resultado de siglos de procesos de mestizaje indígena, negro y español en el marco de la dominación de estos últimos en dicho contexto

¹⁹ Provincia de Popayán.

²⁰ Los criollos eran individuos de familia española nacidos en el NRG.

El Valle del Cauca tiene una relevante identidad en su cocina, pero es también un cruce histórico de tradiciones culinarias. Comparte con el departamento del Cauca algunas comidas; tiene una inmensa influencia de los afrodescendientes que han habitado al sur del departamento y en el Pacífico, y es visible igualmente el influjo de la región cafetera del occidente (Sánchez y Sánchez, 2012: 307).

Sánchez (2012), hace una caracterización de la comensalidad valluna, compuesta por la preparación del plátano en diversos métodos, como en tajadas o aborrajado. A la chuleta valluna²¹, plato distintivo de esta región, la acompañan bebidas representativas como el champús o el cholado²².

En el caso del departamento del Cauca, la tradición de los pueblos indígenas que aun habitan este espacio decanta la dieta hacia los tubérculos y las legumbres.

Cuando se entra en el Cauca andino, zona de indígenas que a lo largo de la historia han defendido con tesón sus tierras comunales de resguardo, se incursiona en el mundo de los fogones en donde hierven, por encima de los 2.500 metros sobre el nivel del mar, sopas de papa, maíz, trigo, ullucos y arracacha; más abajo, en tierras cálidas, a la cocina se incorporan yuca, frijol común, calabaza o mexicano, ají, alverja, batata, achira, rascadera, majua, pepino, frijol cache, chacha fruto, cidrapapa, col, guandú y habas, todos estos ingredientes de la “olla popular” en las mingas indígenas. Encontramos además café, caña de azúcar, plátano y frutales como lulo, papayuela, papaya, mora, tomate de árbol, guayaba, durazno, manzana criolla, piojo y uchuva, entre otros (Sánchez y Sánchez, 2012: 339).

El menú para los diferentes momentos del día está compuesto por variedad de carbohidratos (arroz, pan, arepa, papa) combinados con legumbres y proteína animal, siempre acompañados de sopa o sancocho. Las comunidades indígenas priorizan su dieta en el consumo de maíz y papa. Al igual que en el Valle del Cauca y otras zonas del territorio nacional, existen tamales, empanadas y sancochos cuya denominación está caracterizada por el modo de preparación o los ingredientes de los mismos.

²¹ La chuleta valluna es una preparación a base de cerdo apanado que contiene especias como orégano y pimienta y se acompaña con arroz, papas fritas, tomate y palta.

²² El cholado o ‘cholao’ es una ensalada de frutas típica del departamento del Valle del Cauca (Colombia). Su preparación es sobre una base de hielo raspado, se adicionan las frutas, melados (reducción de panela, azúcar o miel) de diferentes sabores y leche condensada. Entre las frutas empleadas están: banano, manzana verde, fresa, uva, papaya, piña.

Algunos platos y recetas distintivas de estos dos departamentos que con otros conformaban la provincia de Popayán siglos atrás son:

Sancocho valluno / Valle del Cauca

Ingredientes · 8-10 personas

14 tazas de agua
1 libra de hueso de cadera o poroso
1 libra de punta de anca
1 libra de costilla de res picada
4 tallos de cebolla larga
3 plátanos verdes, pelados y partidos con la mano
½ libra de yuca pelada y cortada en trozos
1 taza de picadillo de cebolla cabezona blanca y tomates pintones
2 cucharadas de cilantro de Castilla picado finamente
4 hojas de culantro o cilantro cimarrón
Sal y cominos al gusto

Preparación

Ponga el agua a hervir con el hueso, la carne, las costillas y la cebolla larga por unos 45 minutos o hasta que la carne esté blanda. Saque la cebolla y añada los plátanos, deje hervir por 15 minutos a fuego alto, agregue la yuca, el culantro y el picadillo, la sal y los cominos. Baje a fuego medio y deje cocinar por 20 minutos sin tapar la olla; póngale el cilantro. El caldo debe quedar claro y con ojos de grasa. Se sirve muy caliente y se acompaña con aguacate, arroz blanco y aji pique.

Fuente: Carlos Ordóñez Caicedo (1986b: 39).

Chuleta valluna / Valle del Cauca

Ingredientes · 6 personas

6 chuletas de cerdo medianas o 1 libra de carne de cerdo (lomo o pierna) cortadas en 6 porciones
1 cebolla cabezona finamente picada
2 tomates maduros sin piel y finamente picados
2 tallos de cebolla larga finamente picados
2 tazas de aguadepanela
1 taza de harina de trigo
3 huevos batidos
1 cucharada de perejil picado
2 tazas de miga de pan
4 limones
Sal y pimienta al gusto
Aceite para freír

Preparación

1. Se sofríen los tomates y cebollas en 2 cucharadas de aceite, añadiendo sal y pimienta al gusto.
2. Si se va a usar un corte diferente a las chuletas, se debe adelgazar previamente la carne con un mazo o una piedra.
3. Se agregan las chuletas al sofrito, así como agua de panela, y se dejan cocinar las carnes en el guiso.
4. Se retiran del fuego las chuletas y se conservan en el guiso durante 2 horas.
5. Aparte, se hace una colada con huevos, harina, perejil, sal y pimienta al gusto.
6. Cuando llegue el momento, se pone a calentar el aceite. Se saca la carne del guiso, se pasa cada chuleta por la colada y luego por la miga de pan, y se fríen en aceite caliente cuidando que no se vayan a quemar.
7. Una vez estén doradas las chuletas, se sacan del aceite y se escurren muy bien. Se sirven con rodajas de limón, tostadas de plátano y ensalada.

Tripazo / Cauca

Ingredientes · 8 personas

4 libras de mondongo, callo o tripa gruesa
2 libras de papa parda
2 libras de papa colorada
Achiote diluido o color en polvo
6 limones
4 tazas del caldo de cocción del mondongo
1 cucharada de bicarbonato de soda
1 cucharada de manteca de cerdo
4 tallos de cebolla larga picados
½ libra de cebolla cabezona picada
4 dientes de ajo picado
1 manojo de finas hierbas picadas: tomillo, romero, orégano y cilantro cimarrón
½ libra de maní tostado y molido
2 cucharadas de aceite
Sal y pimienta molida al gusto

Preparación

Se deja reposar el mondongo por 1 hora en agua con bicarbonato de soda y limón. Se lava 2 veces con abundante agua y se frota con más limón. Después se pone a cocinar con las finas hierbas, sal y pimienta, en olla a presión por una 1 hora; tras verificar que este bien blando, se pica en cuadritos de 3 cm aproximadamente. Se reserva el caldo de la cocción.

Aparte, en un recipiente grande se prepara un sofrito con manteca de cerdo, un poco de aceite, color, cebollas y ajos. Se echan las papas peladas y partidas en rebanadas, se cubre con parte del caldo reservado, continuando la cocción hasta que las papas se desbaraten, y se echa el callo picado. Se disuelve el maní tostado y molido en un poco de caldo y se incorpora a la preparación. El tripazo debe quedar espeso. Se verifica la sazón añadiendo sal, y se sirve bien caliente con arroz blanco y ají de piña.

Receta de Illia María Espinosa Fuente: Carlos Humberto Illera Montoya (2011).

Caldo de cola

Ingredientes · 6-8 personas

1 cola o rabo de res con piel y troceada
2 libras de papa parda
1 manojo de finas hierbas
4 tallos de cebolla larga
1 cabeza de ajo
1 cebolla cabezona clavada
1 cucharada de color o achiote diluido
Sal y pimienta al gusto agua en la cantidad necesaria

Preparación

Se cocina la cola con todos los ingredientes, menos la papa. Una vez ablande la cola (en olla a presión puede tardar 1 hora), se adiciona el tubérculo partido en mitades, se espera a que este tierno y se sirve el caldo con cilantro picado y arroz blanco.

Receta de Berenice Cuéllar Tobar e Illia María Espinosa

Fuente: Carlos Humberto Illera Montoya (2011)

Centro del Nuevo Reino de Granada²³ (Departamentos de Cundinamarca, Boyacá) y Antioquia

La zona central de Colombia estuvo habitada por los Muiscas como se ha mencionado anteriormente. Se destacó la producción y consumo de maíz entre estos pobladores y sus territorios, ubicados también dentro de la cadena montañosa de los Andes (con algunas zonas de poca altitud) suplió de manera generosa de variedades de papas y tubérculos. En la época colonial la producción de estas tierras para la tributación se centró en el maíz, trigo y cebada.

La transversalidad del maíz tenía límites claros en Tunja y Santa Fe, donde su presencia no era tan dominante como en otras regiones; pero si no llegaba a ser el alimento principal de los españoles, seguía siendo el sustento principal de las clases subalternas (indios y negros) que habitaban en estas ciudades. Además, la productividad del maíz de las zonas cálidas era vital para abastecer los puertos fluviales por medio de los cuales Santa Fe y Tunja se conectaban con el comercio marítimo e interprovincial (Saldarriaga, 2011: 239).

El maíz como producto estrella precolombino tuvo sus adaptaciones según el grupo comensal que se apropiaba de él. Las intervenciones culinarias ibéricas, y las preparaciones análogas a la indígena, permitieron explotar la versatilidad de este alimento por medio de la asimilación en platos que se mantienen hasta nuestros días como la mazamorra²⁴.

Capítulo aparte tienen las carnes transportadas a esta zona del Virreinato, al igual que en la zona occidental y la costa (se verá más adelante) la carne vacuna y porcina complementó la dieta de sus habitantes. La calidad de las tierras y su extensión promovieron la inserción, adaptación y proliferación de cabezas de ganado y cerdo. “en las ciudades de Tunja²⁵ y Santafé²⁶ había una proliferación de carnes que no se limitaba a la vacuna y porcina, sino que incluía otros tipos, ya no curíes y venados, como en 1539, sino carneros, corderos y cabritos” (Saldarriaga, 2011: 274) la abundancia de la carne de res en esta zona se tradujo en la rápida

²³ Provincias coloniales de Santafé (Colombia) y Tunja.

²⁴ La mazamorra es un plato a base de maíz que varía en sus aditivos y forma de preparación. El mismo se despliega por Suramérica, teniendo en Colombia múltiples apropiaciones reflejado en la diversidad de presentaciones.

²⁵ Capital del Departamento de Boyacá.

²⁶ Posteriormente Santafé de Bogotá.

incorporación de la misma a la dieta indígena a pesar de que el maíz era su alimento base. El gusto regional por las carnes europeas (en este caso por la vacuna) estuvo determinado por la reproducción de aquellos hatos y la proliferación de determinadas especies como cabras y ovejas.

Con la independencia y la consolidación social y política de la nueva nación también la alimentación en esta parte del país se vio transformada, producto de los antecedentes de mestizaje y la ampliación del comercio con Europa. El departamento de Antioquia tendrá su desarrollo social y alimentario teniendo un proceso particular de organización²⁷ respecto a la provincia de Santafé. Para este apartado se vinculan los tres departamentos por las similitudes geográficas entre ellos.

La cocina tradicional “paisa”²⁸ que se encuentra en los departamentos de Antioquia, Caldas, Armenia y Risaralda²⁹, contiene “al maíz, producto emblemático de la región, papas, hortalizas y frutales característicos de ese clima. En las tierras templadas, el café domina el paisaje asociado al plátano y a los frutales. La caña panelera, el maíz de cosecha corta, el cacao y los frijoles tienen también un lugar importante en la economía agrícola de estos departamentos” (Sánchez, 2012: 245). Las comidas están compuestas por carbohidratos, legumbres y proteína siendo la bandeja paisa el plato representativo de esta región. Al igual que en otras zonas, se encuentran variedad de arepas, tamales, sancochos, empanadas y hogaos que varían de un lugar a otro.

Los departamentos de Cundinamarca y Boyacá han compartido históricamente su comensalidad por su proximidad y por ser los epicentros del desarrollo social y político de Colombia.

La base de la alimentación en estos departamentos han sido el maíz y la papa en sus muchas variedades, aunque también se produce una gran diversidad de hortalizas como apio, repollo, pepino y alcachofa; leguminosas como habas,

²⁷ Hasta el siglo XVI perteneció a la provincia de Popayán para luego tener una administración independiente.

²⁸ La denominación “paisa” hace alusión a la población que se extendió por el territorio antioqueño desde el siglo XVII.

²⁹ En estos departamentos se encuentran las más reconocidas fincas cafeteras del país en la actualidad.

garbanzos, frijoles y alverjas; tubérculos nativos como chuguas, hibas, cubios, arracachas y rábanos; frutas como curuba, tomate de árbol, feijoas, papayuela, uchucas, moras, duraznos, guamas y brevas (Sánchez, 2012: 182).

Abunda en esta zona los caldos y sopas como el mondongo, el ajiaco, la mazamorra, sancocho, cuchucho, entre otros. Sobresalen en esta región el ajiaco Santaferense y el cocido Boyacense. A continuación, se presentan algunos platos y recetas de la zona que comprenden los departamentos mencionados de la zona central de Colombia.

Cocido boyacense

Cocinera: Clemencia Díaz Mendoza

Fuente: Carlos Enrique “Toto” Sánchez Ramos (entrevista y trabajo de campo, 2012)

Ingredientes • 6-8 personas

½ libra de habas verdes

½ libra de hibas

½ libra de cubios

½ libra de chuguas

1 libra de papas de año o papitas peladas

3 mazorcas cortadas en trozos

2 cucharadas de aceite

1 libra de costilla de res carnuda y cortada en trozos

1 libra de carne de cerdo o de tocino cortada en trozos

1 libra de longaniza cortada en trozos

½ taza de cebolla cabezona picada

1 tallo de cebolla larga picado

1 tallo de cebolla larga en tiras cortas

½ libra de tomates pelados y picados

1 taza de leche tibia

1 taza de agua tibia

Laurel, tomillo y orégano

Sal y pimienta

3 dientes de ajo picados

Preparación

1. Se lavan muy bien las habas verdes, se sancochan y se “descachan”, esto es, se pelan.

2. En una olla grande se prepara un guiso con aceite, cebolla cabezona, cebolla larga picada, laurel, tomillo, orégano, sal, pimienta y ajo.

3. Se agregan, formando capas, desde lo más demorado de cocinar hasta lo más fácil: chuguas, costilla carnuda de res, mazorcas, papas de año, carne de cerdo o tocino, hibas, habas, cubios, más la taza de agua y la taza de leche tibias. Se deja hervir a fuego bajo por 20-30 minutos.

4. Se pone encima la longaniza partida en trozos y se deja hervir por otros 20 minutos. Por último, se prepara otro guiso con cebolla larga en tiras y tomate, y este se le esparce al cocido al tiempo de servir.

Algunas recetas de esta preparación incluyen un pollo despresado.

Ajiaco santafereño /Cundinamarca-Bogotá

Fuentes: varias

Ingredientes · 4 personas

- 1 pollo campesino entero
- 4 mazorcas partidas en trozos
- 2 libras de papa criolla
- 3 libras de papa pastusa o paramuna
- 2 libras de papa sabanera
- 20 hojas de guasca
- Sal
- 1 gajo o 5 tallos de cebolla larga

Preparación

1. Se coloca en el fogón una olla grande con 6 litros de agua, sal y cebolla larga.
2. Cuando comience a hervir el agua, se agregan el pollo entero y las 4 mazorcas partidas en trozos. Se deja hervir por 60 minutos.
3. Se pelan, lavan y parten en rodajas las papas pastusas o paramunas, las papas sabaneras y las papas criollas, para agregarlas a la olla.
4. Se deja cocinar, hasta que la sopa espese, revolviendo de cuando en cuando.
5. Cuando espese, se saca el pollo y se desmenuza.
6. Antes de servir, se adicionan las hojas de guasca y se deja cocinar el ajiaco por 5 minutos más. Se sirve en cazuelas con el pollo desmenuzado o, si se desea, se puede despresar el pollo para servir una presa (. de pollo) en cada plato de sopa. Se acompaña con crema de leche, alcaparras, una porción de aguacate y arroz blanco.

Algunas recetas incluyen en esta sopa también alverjas, que se incorporan al tiempo con las papas.

Costa atlántica

Finalizando este recorrido por las tres regiones a las cuales pertenecen las personas que se entrevistaron para esta investigación, se menciona la costa atlántica o caribe colombiano como el puerto de entrada tanto de conquistadores y expedicionarios al Nuevo Reino de Granada. Al igual que las anteriores regiones, el maíz fue parte central del desarrollo de esta zona, complementándose con la práctica de la pesca que estaba en funcionamiento desde antes de la Conquista. Como en las otras partes del país, se introdujeron productos, mercadería, alimentos y animales del viejo continente siendo el punto de base de la confluencia de estos elementos a su

arribo a esta región del continente. El mestizaje en esta región se vio caracterizado por una importante influencia negra e indígena que luego de siglos de esclavismo ante la corona española terminaron por echar raíces en este espacio³⁰. Las amplias sabanas que conforman esta región fueron punto importante de la cría de ganado vacuno y de cerdos. Los puertos y las personas que los circundaban fueron los primeros en recibir los productos importados de otras latitudes, siendo los pioneros en la apropiación y su adecuación en la mesa. Los sancochos en esta región se hacen mayoritariamente de pescado, igual que “buena parte de los platos de esta región se basan en el pescado, sea de mar o de río, y se recomienda cocinarlo con la piel para que no se deshaga o se reseque con el calor. El pescado se prepara de diversas maneras: frito, asado, guisado, al cabrito, en sancocho y con arroz, entre otras” (Sánchez y Sánchez, 2012: 19).

Entre las recetas representativas de esta región se encuentran:

Patacón pisao

Fuentes: Sinic (página web) y Margarita Cepeda Torres (1989)

Ingredientes · 12 porciones

4 plátanos verdes aceite suficiente para freír sal al gusto

Preparación

1. Se pelan los plátanos y se parten en tres pedazos con ayuda de las manos y las unas.
2. Se pone a calentar el aceite y se fríen los pedazos de plátano hasta que comiencen a dorar.
3. Se sacan, se escurre el exceso de aceite y se llevan a una tabla o a una superficie plana engrasada. Se aplastan uno por uno para, de inmediato, pasarlos por agua con sal, escurrirlos y ponerlos nuevamente y con cuidado en el aceite.
4. Se dejan dorar, se sacan y escurren.

Arepaehuevo

Fuentes: varias

Ingredientes

Masa de harina de maíz (masa para arepas)

Huevos

Sal al gusto

Aceite suficiente para freír

Preparación

1. Se toma un pedazo de masa y se forman bolas iguales como para hacer las arepas comunes. Se aplanan y se ponen a freír en aceite bien caliente.

³⁰ En la costa pacífica colombiana, especialmente en el departamento del Chocó también se dio este proceso de asentamiento de población negra con el paso de los siglos.

2. Cuando la arepa este doradita y se levante o infle su corteza, se saca y se le hace una incisión en un borde.
3. Se parte un pedacito del cascarron del huevo, por donde puedan salir la clara y la yema sin derramarse, y se vierte el contenido dentro de la arepa. Se echa un poquito de sal, se tapa la incisión con algo más de masa cruda y se pone a freír nuevamente, hasta que el huevo este cocido.
4. Si la arepa es grande se le puede poner doble huevo. Además del huevo puede utilizarse, como relleno de la arepa, carne desmechada, pollo e incluso carne molida. Eso sí, todo cocinado con anterioridad.

Mojarras fritas

Fuentes: Margarita Cepeda Torres (1989) y colombia.travel (página web)

Ingredientes · 4 personas

2 manos de mojarras (8 pescados)

2 cabezas de ajo machacadas

5 limones

Sal al gusto

1 cucharada de harina de trigo

Aceite para freír

Preparación

1. Se retiran las escamas de los pescados, se lavan bien y se adoban con las 2 cabezas de ajo machacadas, sal y jugo de limones. Se ponen en un recipiente para que escurran.
2. Cuando los pescados estén bien secos, se les agrega harina de trigo para evitar que se peguen al sartén mientras se fríen.
3. Se ponen a freír en un sartén con aceite bien caliente. Cuando las mojarras estén doradas se sacan, dejándolas sobre servilletas que absorban la grasa.



Ajiaco santafereño

Ingredientes para 6 personas

1 libra de costilla de res • 1 pollo ó 6 presas • 1 libra de papa criolla
 • 750 gramos de papa pastusa • 750 gramos de papa sabanera
 3 mazorcas tiernas - 1 taza de maíz tierno • 1 taza de crema
 de leche • 1/2 taza de alcaparras • 1 atado pequeño de cebolla,
 cilantro y ajo • 1 manojo de guascas (solo las hojas)
 2 aguacates • sal y pimienta al gusto

Preparación: En una olla con cinco litros de agua ponga la costilla, la cebolla, el cilantro y los ajos, sal y pimienta al gusto, y deje hervir durante 30 minutos. Agregue el pollo, la papa criolla, la papa pastusa y, por último, la papa sabanera. Cuando el pollo esté blando y las papas empiecen a deshacerse, añada la mazorca y la taza de maíz. Luego deje hervir de 20 a 30 minutos a fuego moderado. Sirva con crema de leche y alcaparras y acompañe con aguacate y arroz.
 (Tiempo de preparación: 1 hora y media.)
 Calorías por ración: 585



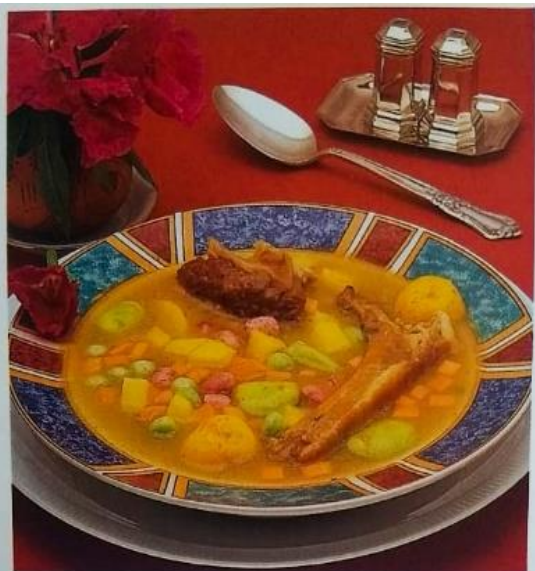
Bandeja paisa

Ingredientes para 6 personas

1 1/2 libras de frijoles • 4 plátanos verdes • 1 taza de guiso
 1 1/2 de arroz • 1 libra de carne para moler
 • 6 porciones de tocino para chicharrón • 6 chorizos • 6 huevos
 • 1 1/2 aguacate • 6 arepas sal y condimentos al gusto.

Preparación: Cocine los frijoles con la mitad del guiso y cuando empiecen a ablandarse, añada un plátano picado finamente; haga patacones con los otros tres plátanos. Fría el tocino procurando untarle sal y un poco de soda para que los chicharrones queden tiernos y esponjosos. Cocine la carne en trocitos y muélala luego. Fría los huevos y los chorizos. Finalmente, sirva en una bandeja todos los ingredientes junto con el arroz, la arepa y el aguacate y agregue al gusto una cucharada del resto del guiso a los frijoles. (Tiempo de preparación: 2 horas.)
 Calorías por ración: 968

Ilustración 2 e Ilustración 3 **Preparaciones típicas colombianas. Recuperadas de: Nueva cocina colombiana e internacional. Terranova editores.**



Mazamorra chiquita

Ingredientes para 6 personas

6 porciones de costilla de res • 1 libra de menudo • 1 libra de carne picada • 3 tallos de cebolla • 1 taza de alverja verde • 1 taza de habas • 1/2 taza de nabos • 1/2 taza de zanahoria picada • 1/2 taza de cubios • 1 taza de papa picada • 1 taza de papa criolla • 1 taza de tallos o acelgas picadas • 1/2 libra de harina de maíz porva • 1/2 cabeza de ajo, sal y cominos al gusto.

Preparación: Cocine las carnes y el menudo con tres litros de agua (el menudo aparte). Adicione los ajos y la cebolla con la sal y los cominos machacados. Luego de 40 minutos, agregue las arvejas, los cubios, los nabos, las acelgas, la papa y la zanahoria, dejándolo cocinar todo a fuego medio durante 30 minutos más. Disuelva la harina en una taza de agua y adiciónela lentamente hasta el punto de espesor que desee. Revuelva con una cuchara de palo para que no se pegue en el fondo. (Tiempo de preparación: 1 hora y 40 minutos).
Calorías por ración: 867



Mojarra frita

Ingredientes para 6 personas

1 mojarra mediana por persona • 1/2 pocillo de jugo de limón • 3 limones enteros • 1/2 libra de harina de trigo • aceite para freír • ajo, sal y pimienta al gusto.

Preparación: Quítele las escamas a las mojarras y lávelas. Después, hágalas por ambos lados tres cortes a lo ancho. Con el jugo del limón, los ajos, la sal y la pimienta, adóbelas durante una hora. Coloque el sartén con aceite, póngalo al fuego y cuando esté caliente pase las mojarras por harina de trigo y fríalas a fuego medio dorándolas por ambos lados. Sirvalas calientes y acompañelas con rodajas de limón. (Tiempo de preparación: 30 minutos).
Calorías por ración: 450

Ilustración 4 e Ilustración 5 **Preparaciones típicas colombianas. Recuperadas de: Nueva cocina colombiana e internacional. Terranova editores.**

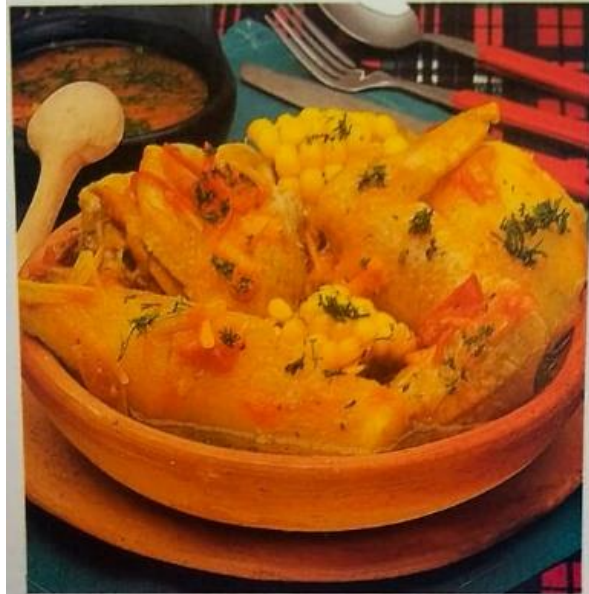


Mondongo

Ingredientes para 6 personas

- 1 1/2 libra de callo o panza • 1 libra de pata de cerdo
- 300 gramos de carne de cerdo • 3 chorizos • 1 taza de papa sabanera picada en cuadritos • 1 cebolla cabezona grande picada
- 1/2 taza de tomates maduros picados • 1 libra de yuca picada
- 1 rama de cilantro • comino, color y sal al gusto.

Preparación: Pique las carnes en cuadritos junto con el mondongo, cocinado previamente. Coloque todo al fuego en seis tazas de agua durante dos horas, luego añada la yuca y las papas junto con un guiso, hecho con la cebolla, los tomates, sal y cominos en 1/2 pocillo de aceite. Deje hervir 1/2 hora más a fuego lento y, por último, sirva agregando el cilantro picado. (Tiempo de preparación: 2 horas y media.)
Calorías por ración: 660



Sancocho de gallina

Ingredientes para 6 personas

- 1 gallina o 6 presas • 1 taza de cebolla cabezona picada
- 1 taza de tomate picado • 6 porciones de mazorca tierna
- 3 plátanos hartones verdes • 6 astillas de yuca • 1 libra de papa
- 3 cucharadas de mantequilla • 2 cucharadas de cilantro
- color, comino, sal y pimienta al gusto.

Preparación: Dos o tres horas antes, adobe las presas de gallina. Luego haga un guiso con la cebolla, la mantequilla, los tomates, los ajos, la sal y la pimienta. Coloque entonces en una olla las presas y cúbralas con la mitad de este guiso, agregándole dos litros de agua o caldo de pollo; añádales luego los plátanos, las mazorcas, la yuca y la papa, teniendo en cuenta el tiempo de cocción de cada uno de estos. Deje hervir bien tapado durante una hora para luego condimentar al gusto y servir espolvoreándole una cucharada de cilantro. (Tiempo de preparación: 2 horas.)
Calorías por ración: 1.120

Ilustración 6 e Ilustración 7 : Preparaciones típicas colombianas. Recuperadas de: Nueva cocina colombiana e internacional. Terranova editores.

PAISAJE ALIMENTARIO PORTEÑO

Analizar los sistemas alimentarios actuales de la capital argentina es remontarse a los procesos migratorios que los consolidaron a través de la importación de productos y conocimientos gastronómicos. Desde los procesos de conquista española, hasta las oleadas migrantes provenientes de Italia y Francia en el siglo XX, la incidencia externa transformó el paisaje alimentario de Argentina y su capital, cambiando a su vez las relaciones sociales entre las distintas colectividades. Tomando mayormente como referentes, los trabajos de Álvarez y Pinotti (2000) y Silveira (2005) se pretende hacer un breve recorrido por la historia de las transformaciones gastronómicas argentinas desde los antecedentes de los pueblos originarios hasta los sistemas alimentarios que se establecieron bajo el telón de fondo porteño. Para esto, habrá que destacar la incidencia migratoria y el mestizaje que en el plano de la alimentación se condensó en la cocina criolla y que vinculó costumbres colectivas a platos y/o preparaciones específicas.

Pueblos Originarios Prehispánicos

El consumo de alimentos por parte de los antiguos pobladores³¹ del Río de la Plata, estuvo marcado por la caza y pesca de especies como venados y sábalos de río. Afirma Silveira que, “también cazaban guanacos y ñandúes y ya hemos dicho que eran buenos pescadores, usando redes a tal efecto. Entre los alimentos recolectados hay que mencionar un caracol grande de los ríos, llamado Ampullaria, cuya valva se encuentra en los sitios arqueológicos” (2005: 22) A diferencia de sus homólogos del territorio colombiano, no se dedicaban a la agricultura. Según los estudios arqueológicos del mencionado autor, el consumo de maíz entre estos pobladores se daba a posibles canales de trueque con indígenas guaraníes y del Paraná. Así mismo, los vestigios exponen la manipulación del fuego para sancochar y hervir carnes. Con la segunda fundación de Buenos Aires, en 1580, estos grupos se segregan siendo desconocido su destino social y geográfico. Álvarez y Pinotti (2000) por su parte, abordan las prácticas alimentarias de los pueblos originarios a

³¹ “El área oeste del Río de la Plata estaba ocupada por indígenas, que fueron llamados Querandís o Qierandíes. Este nombre era el que les daban los guaraníes, significaba “comedores de grasa”, pues deriva de la palabra “quira” (grasa) y el sufijo posesivo “ndi” (*Lothrop 1963:181*).

partir de su distribución regional en la Patagonia. La caracterización es de esta manera asociativa respecto a la zona geográfica habitada y las formas de alimentación que surgen a partir de este aspecto, a manera de un determinismo geográfico. En su análisis, vinculan al Noroeste argentino con las prácticas asociadas al cultivo de maíz, cuando afirman que, “los indígenas conocían doce especies distintas, que cultivaban entre octubre y noviembre y cosechaban entre enero y febrero. Las tierras altas que no sirven para su cultivo fueron ocupadas por algunas de las numerosas variedades de papa que se adaptan bien a condiciones rigurosas” (Álvarez y Pinotti, 2000: 89) las consecuentes apropiaciones, producto de la conquista española, estuvieron atravesadas por el posicionamiento del maíz, además del zapallo, poroto, tomate y pimientos (Álvarez y Pinotti, 2000: 90). Busso complementa los estudios mencionados, a partir de la compilación³² de otras investigaciones de carácter arqueológico/nutricional. Expone así otros aspectos de la sociabilidad de los pueblos originarios prehispánicos entorno a la alimentación, como el nomadismo y el uso programado de los recursos-incluidos los alimentos-para su supervivencia. El antes y el después de las prácticas alimentarias que se desarrollaron en el actual territorio argentino estuvo determinado por los procesos de conquista, colonización y masiva migración europea a este territorio. Silveira toma como referente socio histórico de esta transformación la primera fundación de Buenos Aires en 1536.

Conquista europea y transformaciones alimentarias

La conquista española del territorio actual argentino, al igual que de la gran parte centro y sur continental de América, estuvo compuesta por dinámicas de aculturación, imposición y supresión. Como lo menciona Silveira (2005), las primeras incursiones españolas al río De la Plata en 1516, estuvieron orientadas a la búsqueda de especias que complementarían las existentes en las mesas

³² Se destacan los trabajos *Llegar al nuevo mundo. La arqueología de los primeros pobladores del territorio argentino* Flegenheimer, N., Bayón, C., y Pupio, A. (2007). *Toda la carne en el asador* de Patricia Aguirre (1999), entre otros.

europeas. Los viajes de Sebastián Caboto (1526-1527) y Pedro de Mendoza (1536) abren el camino para el consiguiente proceso de conquista

Allí levantamos una ciudad que se llamó Buenos Aires, esto quiere decir buen viento. También traíamos de España, sobre nuestros buques, setenta y dos caballos y yehuas, que así llegaron a dicha ciudad de Buenos Aires. Allí sobre esa tierra hemos encontrado unos indios que se llaman Querandís, unos tres mil hombres con sus mujeres e hijos, y nos trajeron pescado y carne que comiéramos. (Lladó, Grieco y Bavio, Lugones Sessarego y Rossi 1992: 152) (Silveira, 2005: 27).

Las primeras ciudades fueron el eje económico de la conquista. Como lo exponen Álvarez y Pinotti (2000), este proceso se da justo después de la apropiación de las reservas alimenticias de los indígenas. Los procesos geopolíticos de la época hacían necesario la instauración de un puerto en esta zona geográfica, el transporte de mercancía y esclavos debía optimizarse a partir de un punto de control que conectara el océano Atlántico con el Pacífico. El ganado cimarrón, se convierte en el producto que fortalece la economía de la región, a modo de vaquerías, la expansión ganadera promueve la exportación de cueros, carnes y tasajos. (Álvarez y Pinotti, 2000, 30). Para el año 1615, el consumo de carne vacuna y ovina, además del cerdo, hacían parte constante de la alimentación de la nascente ciudad de Buenos Aires. El consumo de pescado también se dio de forma masiva, el rio de la Plata, era una fuente inagotable de este alimento

Los peces, se mantuvieron como ingredientes importantes, tanto en época indígena como en la colonial y post colonial del siglo XIX. Por otra parte, la sociedad de esta época cumplía y seguía los dictados de la iglesia católica, y uno de ellos era no comer carnes rojas en muchos días del año, ni hablar de la cuaresma. El pescado era ingrediente que sustituía aquellas otras carnes (Silveira, 2005: 37).

Entre los varios testimonios del alto consumo de pescado en la mencionada época se destaca

Tiene el río variedad de pescado, y los pejerreyes crecen hasta tres cuartas, con su grueso correspondiente, pero son muy insípidos respecto a los de Lima. Se hace la pesca en carretas, hasta que se les da el agua a los pechos, y así se mantiene aquellos pacíficos animales dos y tres horas, hasta que el carretero se cansa de pescar y vuelve a la plaza, en donde la vende desde su carreta al precio que puede, que siempre es ínfimo (*Concolorcovo, 1946:46*) (Silveira, 2005: 37).



Ilustración 8 . PESCADORES EN EL RIO DE LA PLATA (E. Vidal acuarela 1819)

La Colonia y las bases de la alimentación argentina

La Colonia trajo consigo la circulación de personas y productos provenientes de Europa, como en el resto de Sudamérica, los procesos independentistas perfilaron los cimientos bajo los cuales se llevaría el rumbo sociopolítico de las nacientes naciones. En Argentina, la carne vacuna se convierte en el pilar a partir del cual se desprenden las prácticas alimentarias que combinan lo precolombino y lo europeo. Sobre esto Aguirre (1999) menciona que en la composición de la cocina rioplatense sobresalieron el puchero y el asado siendo el primero acompañado de legumbres como papas, batatas entre otros. El consumo de carne, se hizo prioritario en la dieta colonial argentina. Las condiciones ambientales de la pampa favorecieron la reproducción del ganado y las estancias ganaderas se convirtieron en las proveedoras de la carne de la capital. Álvarez y Pinotti (2000) señalan que, entre el siglo XVIII y el siglo XIX se edifica el mestizaje alimentario argentino entre lo hispano y lo criollo, cimiento de la emergente cocina “nacional”. En este periodo, el consumo de mate se masifica, siendo la infusión que acompañaría la dieta de los pobladores rioplatenses.

El mate muestra una gran capacidad para franquear fronteras sociales en cuestión de gustos. A mediados del siglo XVIII el jesuita José Guevara dice que él beber mate era tan usual que “ni el chocolate, té ni café han merecido parte alguna tanta extensión. Desde el bozal más negro hasta el caballero más noble, la usan” (Álvarez y Pinotti, 2000: 40).

Las redes de abastecimiento fueron los mercados públicos, las pulperías y los vendedores ambulantes. Los primeros se dispersaron por la ciudad a medida que ésta crecía y se fueron regulando las formas en que se debía vender los productos alimenticios. La pulpería era el “lugar donde los gauchos se reunían a beber, jugar a las cartas y mantener duelos casi siempre mortales a facón, en realidad cumplían funciones de negocios minoristas que vendían muchos productos” (Silveira, 2005: 93). Allí se podía encontrar yerba, azúcar³³, lentejas, habas, zapallos, frutas secas, entre otros, además de un gran número de bebidas alcohólicas. Los vendedores ambulantes, por su parte se encargaban de comercializar carnes, pan y verduras recorriendo y voceando sus productos por la ciudad con esporádicas paradas en esquinas. Se enfatiza en el limitado menú cotidiano a partir de los productos existentes. El acompañamiento a la carne se hacía con pan, de maíz o trigo de acuerdo con la capacidad económica de obtener uno u otro. De acuerdo a Álvarez y Pinotti “El plato principal era la carne en puchero o asado, con ligeras variaciones; la cuota mínima eran tres platos de carne diarios. El puchero, emblema de la culinaria nacional, es una versión de la “olla podrida” española” (2000: 46). La sopa de fideos y el arroz eran la entrada para el posterior consumo de asado de vaca, cordero, matambre, entre otros. También se hace presente el guiso de carne, con zapallo, choclo o papa, guisos de porotos, lentejas, empanadas, locro y humita. Las bebidas estaban encabezadas por el vino. Se agrega que “el consumo de vino, marcaba también las diferencias sociales: para los pobres de la ciudad se trataba de un artículo de lujo. Solo aparece terapéuticamente como parte de la dieta de las mujeres que han dado a luz, junto con manteca de vaca y gallina” (Álvarez y Pinotti, 2000: 48).

³³ Proveniente de Paraguay y Brasil.

El consumo de dulces también fue una constante en la dieta cotidiana de la población porteña: “picarones con almíbar, tabletas de Mendoza, alfeñiques, alfajores y confites de Córdoba, tortitas de Morón, pasteles de dulce de leche y membrillo” (Álvarez y Pinotti, 2000: 49), entre otros. En el siglo XIX la gran novedad fue la introducción de los helados, el hielo era un artículo exclusivo traído de Inglaterra y Estados Unidos.



Ilustración 9 . **PULPERIA (Acuarela de Baclec. 1834)**

“Existían otros vendedores, generalmente morenos o morenas, que vendían diversos alimentos como los pescados, pasteles, empanadas, tortas y dulces, mazamorra, duraznos, pelones, verduras, aceitunas, leche y pan e incluso los que llevaban productos a domicilio como los lecheros por ejemplo” (Silveira, 2005: 96).

La brecha social que se da en esta época se trasladó al plano alimentario entre los pobladores de la ciudad de Buenos Aires. El aumento poblacional, fue determinando los procesos socioeconómicos nacionales. La obtención de recursos para alimentarse y el acceso a los mismos, se vio condicionado por el poder adquisitivo de las personas. Se comienzan a diferenciar los platos y los alimentos entre sectores sociales. Según Silveira, no hay muchos vestigios arqueológicos, sobre las comidas de los grupos denominados por él como “No pudientes”, sin embargo, pudo hacer una caracterización dietaria de este sector, siendo la carne la base nutricional y social de su comensalidad. Las ventas ambulantes proveían de alimentos tales como huevos, mazamorra, tortas fritas, arroz con leche. Por el contrario, de la alimentación de los sectores pudientes, se encuentran abundancia tanto de platos como de registros. Testimonios como el de Mariquita Sánchez, los hermanos

Robertson, Wilde, y Mansilla -siendo este último el más descriptivo- exponen la forma como se alimentaban los altos sectores sociales.

El listado es largo pero comenzaba con la infaltable sopa que podía tener pan tostado o no, fideos o arroz, puchero de carne o de gallina con zapallo, arroz y acelga siempre y algunas veces con papas y choclos, si no había puchero, había bistecque, carne frita en grasa con un poco de tomate y cebolla y cuando no había bistecque había huevos revueltos y carne fiambre o chatasca, quibebe (pure de zapallo), fariña, de cuando en cuando jamón, pescado (pacú, pejerrey, boga, sabalo., estos dos últimos muy festejados), si no había pescado fresco se recurría al bacalao. Seguía el asado, de vaca o de cordero. En ocasiones carne con cuero o matambre arrollado. Ensaladas de lechuga o de escarola o de papas o de pepinos, guiso de garbanzos o de porotos, y con más frecuencia de lentejas, con huevos escalfados a veces, o albóndigas o sesos, o molleja, asada o guisada, patitas de cordero o de chancho y mondongo (Silveira, 2005: 102-103).

Capítulo aparte tiene la comensalidad fuera de espacio doméstico/cotidiano, en las tertulias y ocasiones especiales la alimentación se veía transformada siendo la abundancia en la mesa el común denominador entre los diferentes sectores sociales. Estas celebraciones estuvieron vinculadas al ámbito religioso, así como a cumpleaños y bailes. Las carnes y los dulces en sus variadas preparaciones acompañaban estos espacios de sociabilidad.

Alimentación y corrientes migratorias de los siglos XIX y XX

Los procesos globales de movilidad humana durante estos siglos tuvieron un fuerte impacto en la configuración social de la nación argentina. El mercado global también deslocalizó productos y la distribución y producción de alimentos se intensificó con el auge de la industria de este rubro.

La avalancha migratoria procedente del sur de Europa constituyó sin dudas el mayor contingente humano ingresado en el país entre mediados del siglo XIX y la primera parte del XX; en este contexto, su aporte representó casi el ochenta por ciento del total de los inmigrantes arribados. Si bien los italianos ocuparon el primer lugar por cantidad e impacto en la economía, en la sociedad y en la cultura argentina, no estaban solo en la aventura transatlántica (Álvarez y Pinotti, 2000: 65).

Los franceses, al igual que los italianos migraron de forma masiva, siendo su gastronomía de destacada incidencia hasta la actualidad. En su texto, Álvarez y Pinotti, señalan que fue este grupo migrante el que instauró la industria frigorífica, las primeras fábricas de chocolate, establecimientos harineros e ingenios de azúcar.

Grupos más pequeños de españoles, alemanes, británicos e irlandeses también hicieron su arribo a las tierras patagónicas. Según estos mismos autores “Entre 1869 y 1895 el 50,7% de los inmigrantes serán italianos, 20,2% españoles y 17,6% del resto de Europa; mientras que entre 1895 y 1914, los italianos representan el 35.7%, los españoles el 41,2% y las demás nacionalidades 11,5%”. (2000: 66) El poblamiento del vasto territorio argentino fue el objetivo que alentó a la migración europea. Se verá, como con el paso del tiempo, se asentará la gastronomía del viejo continente a través de sus colectividades, combinándose con la preexistente cocina indígena y criolla.

Desde las altas esferas de la sociedad porteña, se tuvo una recepción positiva de la arribada gastronómica europea. Los intercambios gastronómicos de ambos sectores poblacionales estuvieron atravesados por la incorporación de la carne y el mate por parte de los inmigrantes y del pan, las pastas y la cerveza por parte de la población nativa.

Las transformaciones alimentarias producto de la migración también influyeron en el lenguaje, se adoptaron italianismos como “morfar”, “birra”, entre otros. Los aportes de la cocina italiana pasan por la incorporación del aceite de oliva, “ravioles, torta pascualina, albóndigas, cima rellena, pesto, fainá, fugara, pasta frola, pan dulce y tomates rellenos de pescado” (Álvarez y Pinotti, 2000: 73).

Los españoles, por su lado, insertan un nuevo aire a sus vestigios gastronómicos introducidos con la conquista. Los guisos, los pucheros, las morcillas y el chorizo, además la carne gallina se incorpora nuevamente junto con los garbanzos.

El menú porteño pasará a ser conformado de esta manera por “los platos más emblemáticos de la gastronomía italiana, junto con la carne criolla y algunos manjares españoles (tortilla de papas) y franceses (omelettes), cocinados y servidos por hijos de la península ibérica” (Álvarez y Pinotti, 2000: 77).

Buenos Aires, epicentro de cocinas étnicas

Si en las primeras décadas del siglo XX se instauró un modelo alimentario base en Buenos Aires con la mezcla de tradiciones gastronómicas criollas y europeas, la segunda mitad de este siglo se caracterizó por la apertura a otras cocinas étnicas que en menor medida se instalaron en el espacio de la ciudad. La migración

latinoamericana a Buenos Aires tomará vigor en este periodo de tiempo siendo el desplazamiento fronterizo el que más se destaca. Señalan Álvarez y Pinotti que “Se trató principalmente de contingentes orientados hacia el área metropolitana y hacia la expansión de una economía agraria que posibilitó tanto la inserción de inmigrantes en zonas rurales como la generación de una importante demanda de empleo estacional” (2000: 148). La población paraguaya, boliviana y chilena migra masivamente a la capital argentina trayendo consigo sus tradiciones culinarias. Otras colectividades de Europa y Asia se instalan en la ciudad.

En estos términos, para los 475 restaurantes étnicos que se han censado en Buenos Aires, las estadísticas señalan la representación de cuarenta y ocho ‘etnias’ diferentes; sin embargo, el 43% de los restaurantes apuntados son italianos, el 10% españoles, el 6% chinos y el 5% franceses. Luego se anotan japoneses, árabes, mexicanos, armenios, alemanes, rusos y acercándose a la singularidad, peruanos, vascos, griegos, daneses, polacos, indios, vietnamitas (Álvarez y Pinotti, 2000: 151).

La caracterización de cada una de las cocinas que se instalaron en Buenos Aires es desarrollada por Álvarez y Pinotti haciendo notar que la adaptación de unas y otras al contexto argentino y específicamente de la capital, están determinadas por el capital social y económico preexistente. Afirman estos autores que “Algunos platos se incorporaron con modificaciones y adaptaciones al patrón nacional y a los paladares locales y otros, integrantes de las cocinas de los grupos menos numerosos, se afincaron en las mesas familiares, en los clubes y asociaciones de colectividades (el Club Polaco, el Club Sirio, la Asociación Cultural Armenia o el Centro Vasco Francés), tratando de mantener sus sabores originales” (Álvarez y Pinotti, 2000: 150).

CAPITULO 3 METODOLOGÍA

Para el desarrollo de la investigación, se realizó un abordaje de tipo cualitativo tomando como eje el método etnográfico, y la observación participante, llevando a cabo la aplicación de entrevistas semiestructuradas. Recurrir a dicho método, como base para la comprensión de la cotidianidad de un determinado grupo social en relación-en este caso- con los alimentos, permite participar abiertamente de los sentidos atribuidos a los ejercicios rutinarios alrededor de éstos (Atkinson, 2003). En esta misma línea, Díaz Córdova (2016), presenta que, del trabajo de campo surge nueva información vinculada a las prácticas y representaciones que construyen sentido en torno al acto alimentario (2016: 641).

De esta manera, se hizo foco en conocer los recorridos experienciales de los migrantes en relación a su comensalidad a través del trabajo etnográfico, lo cual permitió comprender los derroteros individuales y colectivos producto del desplazamiento e inserción a nuevos y diferentes sistemas alimentarios.

El acercamiento etnográfico permite buscar la estructura de las relaciones detrás del hecho observable. Es un acercamiento en el que las estructuras no son solamente cosas del mundo físico, son productos sociales, cuyo conocimiento es el fruto de las interacciones, del dialogo entre el conocedor y el objeto conocido (Barajas, 2000: 39).

Partir de los hechos para comprender las representaciones y sentidos detrás de los mismos, hace posible tener una concepción general de fenómenos como la movilidad humana a través del espacio y su ingerencia en las (de) construcciones de las prácticas cotidianas de un grupo social. El método etnográfico, permite visibilizar tales procesos sociales desde los testimonios de fuentes primarias, en este caso, las experiencias de los migrantes colombianos en la ciudad de Buenos Aires. Las transformaciones respecto a la comensalidad, producto del cambio de contexto, son presentadas desde cada vivencia, influyendo en las prácticas alimentarias preestablecidas desde el país/región de procedencia. La observación participante como el contacto directo, practicas inherentes al trabajo etnográfico hacen posible recabar aspectos sociales que no llegan a hacerse explícitos en fases

previas de la investigación que se encuentran compuestas por cargas teóricas y supuestos que se originan en las mismas.

Entendemos el término como una referencia que alude principalmente a un método concreto o a un conjunto de métodos. Su principal característica sería que el etnógrafo participa, abiertamente o de manera encubierta, en la vida diaria de las personas durante un periodo de tiempo, observando que sucede, escuchando que se dice, haciendo preguntas; de hecho, haciendo acopio de cualquier dato disponible que sirva para arrojar un poco de luz sobre el tema en que se centra la investigación (Atkinson, 2003: 15).

Los sesgos dados desde este primer estadio investigativo promueven en quién hace dicho ejercicio, la creación de imaginarios y estereotipaciones que pueden llegar a influir en las relaciones que establece con lo observable

En este camino gradual es necesario admitir que no se sabe ver ni escuchar, sino que hay que aprender a ver y a escuchar; el único medio para hacerlo es analizar y explicitar el bagaje de conocimientos y de supuestos que es, a la vez, responsable de los propios sesgos e ineludible punto de partida para el conocimiento. El proceso se puede resumir en dos expresiones: abrir la mirada, es decir, la sensibilidad perceptiva, la capacidad de sorpresa y de perplejidad, y abrir los sentidos, relativizando certezas y dando entrada a nuevas definiciones y perspectivas (Guber, 2004: 211).

Como se presentó al inicio de este apartado, el rasgo de nacionalidad compartido con quienes se realizó la investigación, hizo posible acercarme a los entrevistados haciendo uso del capital social construido durante mi estancia en Buenos Aires entre octubre de 2017 y julio de 2018. Frente a la aplicación del método etnográfico, la proximidad con el tema de investigación trajo consigo puntos a favor respecto a la fluidez de las charlas y la comprensión de elementos de los testimonios como nombres de alimentos y preparaciones con los mismos. Sin embargo, establecer relaciones con el “otro” desde una perspectiva antropológica, presenta una serie de desafíos concernientes a las proximidades o lejanías respecto a las experiencias previas del investigador y los ámbitos de la vida social que está abordando en campo. Desde esta tensión, y teniendo en cuenta que la relación con la alteridad es una construcción, comprender dicho vínculo implica un ejercicio en doble vía en el cual se ha de familiarizar lo “exótico” o bien exotizar lo familiar.

Alteridad significa aquí un tipo particular de diferenciación. Tiene que ver con la experiencia de lo *extraño*. Esta sensación puede referirse a paisajes y clima, plantas y animales, formas y colores, olores y sonidos. Pero sólo la confrontación con las hasta entonces desconocidas singularidades de otro grupo humano —lengua, costumbres cotidianas, fiestas, ceremonias religiosas o lo que sea— proporciona la experiencia de lo ajeno, de lo extraño propiamente dicho; de allí luego también los elementos no-humanos reciben su calidad característicamente extraña (Krotz, 1994: 8).

Si bien se evidencia una proximidad con el trabajo, contexto y personas que permitieron el desarrollo de la investigación etnográfica, también se hicieron presentes elementos de extrañeza que aportaron a la desnaturalización de la proximidad como investigador. Las trayectorias de vida, junto con las cotidianidades dispares respecto a las de los informantes hicieron posible establecer una brecha con la cercanía que en un inicio promovía la ruptura investigativa y que en ocasiones hacía desaparecer la base objetiva del estudio. En concordancia con la idea de Velho (1987:127), a pesar de contar con un mapa que nos asocia a situaciones sociales próximas, no significa que conozcamos las visiones de mundo de los actores ni las reglas que las llegan a determinar. Los retos a los cuales se enfrenta el investigador (en relación a la exotización) en su trabajo etnográfico son directamente proporcionales al grado de proximidad de la vivencia observable con su propia experiencia. Surgió de esta manera un doble proceso de extrañamiento respecto a los sujetos entrevistados, el primero, del origen nacional compartido y el segundo en relación a las similitudes en las prácticas alimentarias en el contexto migratorio.

“Incluso allí donde está investigando un grupo familiar o un ambiente, al observador participante se le pide que lo trate como si fuera «antropológicamente extraño», en un esfuerzo por hacer explícitos los supuestos que él ha dado por garantizados como miembro de dicha cultura” (Atkinson, 2003: 23-24).

La naturalización no siempre está condicionada por una base compartida de rasgos comunes, trabajos etnográficos como el de Whyte (1971) presentan que la exposición constante y prolongada por parte del investigador a prácticas sociales de la comunidad promueven una mimetización con la cotidianidad del colectivo social. De una forma u otra, no se está exento de permearse de prácticas y lenguajes, el resultado del contacto permanente con el grupo con el cual se trabaja

también influye en el análisis e interpretación de situaciones, así como de los datos obtenidos de las mismas.

Así mismo, tal y como lo presenta Marcus (2001) las prácticas locales pueden estar ligadas a dinámicas globales; las aproximaciones a contextos cercanos invisibilizan el telón de fondo y la influencia de lo “externo” sobre el funcionamiento de la cotidianidad. Asociando las experiencias mencionadas de proximidad durante el trabajo etnográfico, también se resaltan las apreciaciones hechas por Lacarrieu (2007) en las cuales se presenta la antropología urbana como un canal que abre el espectro para la aplicación de teorías y metodologías en espacios cotidianos, resaltando a su vez las dificultades en relación al método y al traslado de categorías a este contexto. Para este caso, las temáticas ampliadas de alimentación y migración se prestan para abordarse conjuntamente en espacios y actores múltiples, siendo la migración a espacios urbanos multiculturales el trasfondo de esta investigación.

Se partió de la base experiencial de los sujetos para dar cuenta de las prácticas alimentarias y cómo a partir de las mismas se desprenden diversos modos de interacción social en el contexto de migración. Como lo comenta Díaz Cruz “La experiencia no es, no puede ser amorfa; se la organiza a través de expresiones, relatos, narrativas, dramas sociales y realizaciones culturales (*cultural performances*) en general que se muestran y se comunican, esto es, que se hacen públicas” (1997:12). La experiencia vivida de los sujetos se hizo manifiesta a través de los relatos proporcionados durante las entrevistas. La experiencia, como lo expone Díaz Cruz, “es un episodio de una historia posible; es una forma de resaltar nuestra hondura y singularidad a través de medios intersubjetivos y, paradójicamente, muchas veces típicos” (ibíd.).

La apertura narrativa de los entrevistados fue facilitada por el mismo tema de investigación ya que la alimentación, como hecho social total (Aguirre, 2015), expuso las trayectorias en otros ámbitos sociales de los comensales. Los relatos de los sujetos brindan elementos para la interpretación a partir de los datos que surgen de los mismos. De acuerdo a Coffrey y Atkinson “Argumentamos que al pensar en los relatos presentes en nuestros datos podemos permitirnos pensar de manera

creativa en las clases de datos que recogemos y en como los interpretamos”. (2003: 65). De igual forma, la presencia del antropólogo:

“...representa para los agentes que estudia una ruptura con el flujo de la regularidad cotidiana. Así, su presencia en los contextos sociales que investiga le da un carácter de agente “rompedor” de la rutina de las actividades sociales, transformándolo en una pantalla donde los actores sociales proyectan, simultáneamente, sus nuevas percepciones causadas tanto por las expectativas interpretativas operadas por la presencia del antropólogo” (Ribeiro, 1989: 196).

Las preguntas planteadas promovieron en los sujetos narrativas que fueron extendiéndose durante el transcurso de las entrevistas. Al abordar aspectos de la cotidianidad vinculados a la alimentación se logró ahondar en las experiencias particulares de cada persona. La relación entre el eje temático de las entrevistas (la alimentación) y las expresiones para dar cuenta de las vivencias en torno a estos tópicos es para Woortmann (2013), la forma en la cual la comida y la alimentación se establecen como un lenguaje para aproximarse a dimensiones sociales e históricas de conformación de las mismas.

Para Coffrey y Atkinson (2003) las narrativas y los relatos se pueden recopilar “naturalmente” siendo grabadas en el contexto de la investigación mediante observación participante y las entrevistas programadas. Los autores mencionan que “precisamente porque es una forma de discurso conocida y empleada en la interacción cotidiana, el relato es una forma obvia para los actores al hablar con extraños (por ejemplo, el investigador), para contar las experiencias importantes y los acontecimientos...los relatos y leyendas suelen ser contados y recontados por los miembros de grupos sociales u organizaciones particulares como un modo de pasar una herencia cultural con una cultura organizacional” (Coffrey y Atkinson, 2003: 66).

Contexto de investigación

Para analizar las prácticas de consumo de alimentos de la población colombiana en la ciudad de Buenos Aires, se diseñó un instrumento de recolección de datos en formato de entrevista semiestructurada, cuyo propósito fue indagar sobre los antecedentes alimentarios de los entrevistados durante su estadía/vida en Colombia y los cambios en los mismos (si los hubo) a partir del proceso de migración a

Argentina. Dicho instrumento se aplicó entre colombianos que habitan en Capital Federal, debido a que la migración de esta población a Argentina se concentra mayoritariamente en este espacio urbano. Se realizaron 16 entrevistas las cuales se hicieron en su gran mayoría en los domicilios de los entrevistados, entre los meses de octubre de 2017 y mayo de 2018.

Durante el proceso de entrevista se indagó sobre tópicos relacionados con la vida cotidiana de los migrantes colombianos en Buenos Aires que estuvieron vinculados a la alimentación. Aspectos como el menú para cada momento del día y la forma de preparación de los mismos abrieron la conversación hacia otros atributos de las comensalidades de los entrevistados como la composición de las compras, conocimientos de cocina, frecuencia de preparaciones colombianas, alimentos, comidas y prácticas alimentarias incorporadas durante su estancia en Buenos Aires, entre otros. Los ejes temáticos bajo los cuales se hicieron estas entrevistas fueron: Preparación/composición de las comidas, procesos de obtención de alimentos y sociabilidades en torno a la alimentación.

De igual manera, para las personas entrevistadas que tenían hijos nacidos en Capital Federal, se formularon preguntas entorno a las prácticas alimentarias inculcadas y los desafíos para la transmisión de comensalidades colombianas. Con los entrevistados que tienen o tuvieron algún tipo de emprendimiento gastronómico en la capital argentina, se indagó sobre los canales de venta, compradores y preparación de comida colombiana con los insumos que se hallan en la ciudad. De manera general y en la medida que se avanzaba en la entrevista, se abordaron los antecedentes de la comensalidad colombiana que aún se mantuvieran y aquellos alimentos y preparaciones que echaban de menos en su cotidianidad. Se evidenció que, durante la aplicación de este instrumento, las respuestas se cargaban de emotividad y nostalgia frente a alimentos y comidas colombianas que echaban de menos en aquel momento. Sobre este mismo punto, se desarrollará una sección de este trabajo. Todas las personas entrevistadas dieron su consentimiento para incluir su testimonio en esta investigación, a partir de lo cual las entrevistas fueron registradas a través de grabaciones para posteriormente ser transcritas en formato

Word y sistematizadas en planillas de cálculo para así hacer la construcción de los datos. Una vez establecidos y organizados, se dio paso al análisis y relacionamiento entre lo teórico y lo empírico.

El contacto con los colombianos a los cuales se entrevistó, se hizo en primera instancia por redes sociales (Facebook y Whatsapp) siendo remitido por personas de mi círculo social en Buenos Aires. Una vez se mencionó el propósito de las entrevistas y que hubieran aceptado dar sus correspondientes testimonios, se organizó el encuentro, que, en su mayoría, se dio en los hogares de los entrevistados. Como se mencionó, las entrevistas fueron recopiladas con grabadora de voz mientras se formulaban las preguntas y se tomaban las notas que vinieran a lugar.

Muestra

La unidad de análisis³⁴ fueron los colombianos residentes en la ciudad de Buenos Aires, y las unidades de estudio las experiencias de comensalidad de los mismos. Se realizaron diecisiete entrevistas a colombianos entre los 23 y los 60 años (promedio de edad de 32), siendo 13 las mujeres y 4 los hombres. El lugar de procedencia es diverso, entre ciudades como Medellín, Barranquilla y Duitama, siendo Bogotá, la que más entrevistados aporta. El tiempo de permanencia en la capital argentina de los entrevistados, varía desde menos de un año hasta los once años, lo cual presenta una variable de tiempo desde la cual se pueden analizar las prácticas alimentarias de estos migrantes.

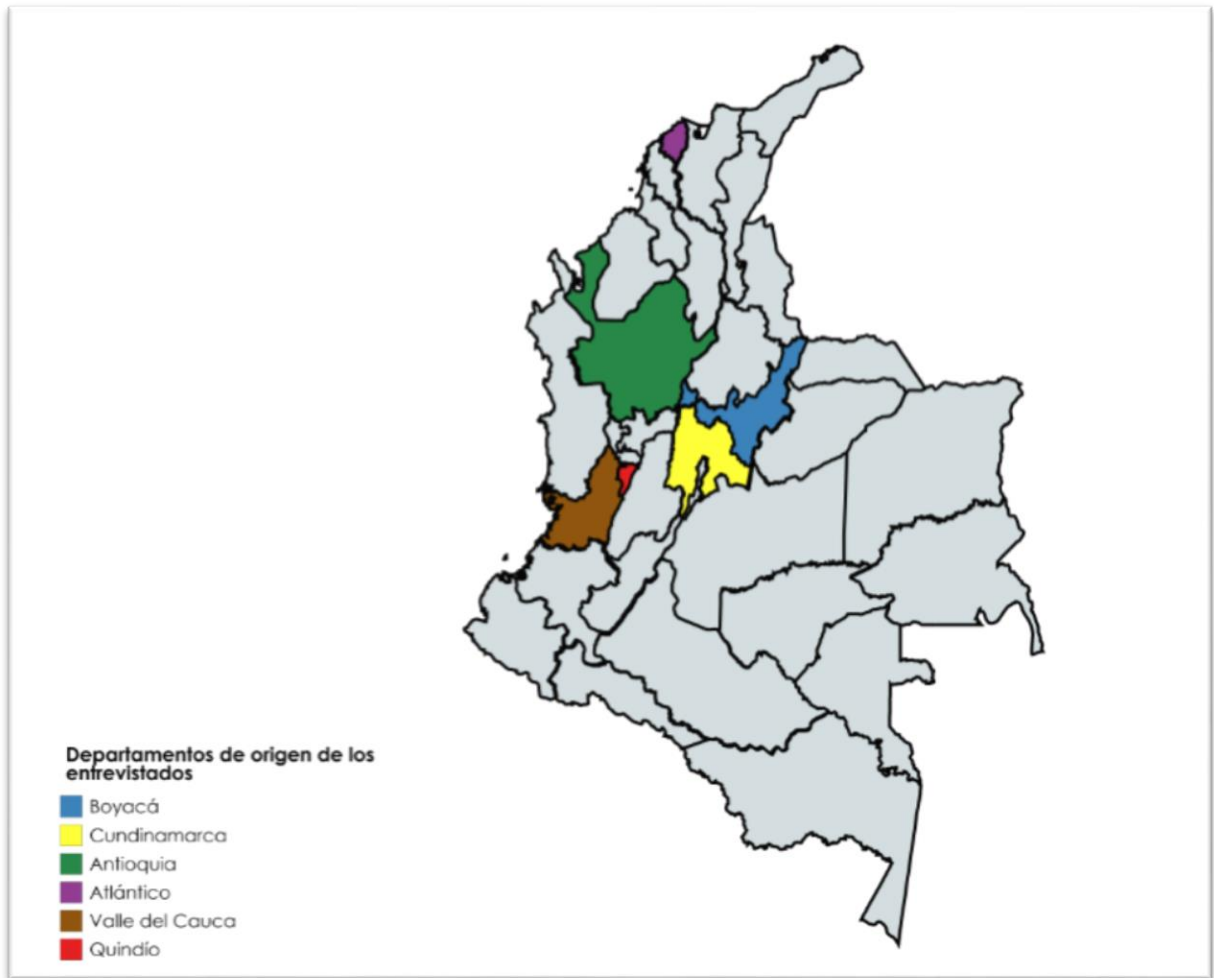
Otras variables³⁵ utilizadas para el análisis fueron, el lugar de procedencia en Colombia, conocimientos y/o habilidades para cocinar, composición de las comidas, frecuencia de preparación de comida “colombiana”³⁶, composición de las compras, alimentos/ingredientes sustituidos, alimentos/ingredientes incorporados, alimentos

³⁴ “En un estudio de trabajo etnográfico, hay exactamente una unidad de análisis, la comunidad o la aldea o la tribu” (Bernard, 1995: 25).

³⁵ “Una *variable* es algo que puede exhibir más de un valor, y los *valores pueden ser palabras o número*... las variables más comunes en investigación social son edad, sexo, afiliación étnica, educación, ingreso, estado civil y ocupación” (Ibid,13).

³⁶ En este caso se entiende como comida colombiana, aquella que solían consumir mientras vivían en ese país.

que extrañan y horarios de comida. Para las entrevistas a colombianos que conformaban núcleos familiares además se indago sobre el menú de los hijos en caso de que fueran pequeños y la forma como han inculcado hábitos y prácticas alimentarias en contextos de migración. Los entrevistados en su mayoría migraron por realizar estudios universitarios de pregrado y posgrado, algunos de ellos se asentaron definitivamente en Buenos Aires luego de finalizados los mismos.



Mapa 3 Departamentos de procedencia de los entrevistados. Elaboración propia.

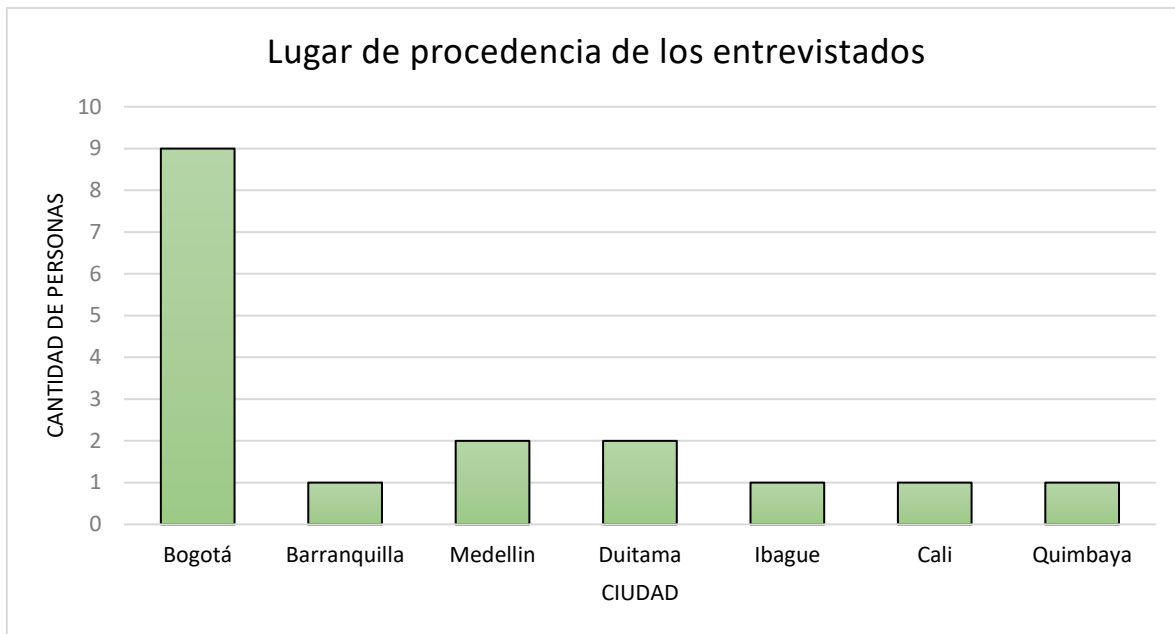


Gráfico 2. Cantidad de entrevistados por lugar de procedencia.

Codificación

Con la transcripción y sistematización de las entrevistas se realizó un trabajo posterior de codificación que permitiera tener una visión más sintética de los datos obtenidos durante el trabajo etnográfico. Esta instancia se concibió como el modo de estructurar jerárquicamente los testimonios de los informantes en relación a la base conceptual bajo la cual se planteó la investigación. Teniendo como referente el trabajo de Núñez (2006), se dispuso a asignar los códigos correspondientes a cada apartado de las entrevistas que estuvieran relacionados con conceptos generales establecidos previamente. En este caso, se fue fragmentando cada transcripción asignándole los grupos de códigos que se hicieran manifiestos.

| | |
|---|---|
| Aires desde el 2009 y soy de Bogotá. | Francisco Javier E1.1.P.A. |
| Yo no cocinaba en casa, aprendí todo acá en Buenos Aires, primero para subsistir porque salir a comer acá es caro, vivimos mi pareja y yo con unos amigos y cocinábamos entre todos, también llamando y preguntando a la mama como hacer cada cosa (risas), lo primero que hicimos fue una carne en bistek (risas) | Francisco Javier E1.2.R |
| El menú cotidiano depende de las ganas que tengamos, un día cocina el, otro día cocino yo, el sabe un poco menos pero se anima a dejarse guiar. Por ejemplo hoy hice arroz con arvejas y maíz, carne en bistek y papas fritas, o sea, un poco de allá y de acá, pero se come arroz a menos de que sea pasta. Desayuno colombiano, huevo, café con leche y algunas almendras, eso ultimo lo aprendí de acá, las cenas aprendes a tomarlas como acá, grandes, con carne o sopas, ahora tratamos de salir a cenar una vez a la semana. Los horarios de comida han cambiado estando acá, desayuno a las 11 y media, almuerzo a las 4 saliendo a laburar y ceno a las 12, como acá. | Francisco Javier E1.3.PA-CC-SA Francisco Javier E1.4. PA-SA-ICA |
| Acá uso muchísimo el horno, para hacer tortas, 100 por ciento horno, en Colombia no se usa mucho el horno y es mas sano. Hago carnes, muffins, papas, de todo. Frito cosas pero generalmente cociono, sudados, vapores y horno. Los espacios para cocinar estan mas cerrados. Como cocinera quisiera tener mas espacio para colocar mis cosas. Cocinamos todos los días, lo mismo que comia allá pero con los ingredientes de acá, por ejemplo, arroz con lentejas y una milanesa de pollo, un poco de cada lado, una ensalada de acá con arroz y carne frita de nosotros, ya es parte de nosotros mezclar. Una vez al mes hago sancocho o sudado, carimañolas, lomo con salsa a la panela, ajiaco, mas tradicional, en un restaurante hacia de entradas arepas con ceviche tipo Cartagena, suero costeño, pollo con hogao, de postres hacíamos tres leches, muss de café, se hace de todo un poco, | Francisco Javier E1.5PA-PAL Francisco Javier E1.6. PA Francisco Javier E1.7. PAL-PA-CC Francisco Javier E1.8.PA-CC |

Ilustración 10. **Vista preliminar de la codificación de entrevistas. Elaboración Propia.**

Códigos

Los códigos establecidos tuvieron como eje la tríada Alimentación, Migración e Identidad. Cada uno de ellos se enmarcó en alguna de estas categorías conectando entre si dos o hasta tres de ellas. Los códigos, en la mayoría de los casos pasan a ser compuestos entre Alimentación-Migración, Alimentación-Identidad y Migración-Identidad, como se aclara a continuación.

| Nombre | Código |
|--------------------------------|--------|
| Comfort food | CF |
| Consumo cultural | CC |
| Identidad cultural alimentaria | ICA |
| Paisaje alimentario | PAL |
| Prácticas alimentarias | PA |

| | |
|---------------------------|-----------|
| Redes | R |
| Estilo alimenticio | EA |

Asimismo, con el fin de hacer operativo el proceso de codificación de los fragmentos de las entrevistas a partir de la conceptualización teórica propuesta en esta investigación, cada una de las categorías se definió de la siguiente manera.

Comfort food

Para la conversión de este concepto en código se tomó como referencia el trabajo de Gimenes-Minasse (2016) y su definición del mismo, “toda comida escolhida e consumida com o intuito de proporcionar alívio emocional ou sensação de prazer em situações de fragilidade, sendo associada muitas vezes a períodos significativos da vida do indivíduo e/ou à convivência em grupos considerados significativos por ele.”³⁷³⁸ (Gimenes-Minasse, 2006:92) Según la autora, la Comfort Food está vinculada a las preferencias alimenticias que se originan en los individuos a temprana edad y que se mantiene y convierten en hábitos alimenticios más adelante. Para este caso, se aplicó el concepto a testimonios vinculados a la nostalgia y extrañamiento por parte de los entrevistados a alimentos o preparaciones de origen colombiano a los cuales no tuvieron acceso en el contexto porteño, por ejemplo, frutas, jugos, comida típica colombiana, alimentos consumidos en ambientes familiares, entre otros.

Consumo Cultural

La definición de este concepto se aborda desde la aproximación de García Canclini que detalla inicialmente al consumo como “el conjunto de procesos socioculturales en que se realizan la apropiación y los usos de los recursos” (1999:80). A través del análisis de diversos modelos teóricos sobre el consumo, el autor reparte dicho concepto en diversas dimensiones, la económica, la de clase, la de distinción simbólica, la de integración y comunicación, la de objetivación de deseos y la de

³⁷ Toda comida escogida y consumida como el objetivo de proporcionar alivio emocional o sensación de placer en situaciones de fragilidad, siendo asociada muchas veces a periodos significativos de vida del individuo y/o a la convivencia en grupos considerados significativos por él. Traducción propia.

³⁸ En el capítulo 1 se menciona cómo está determinado el consumo de esta Comfort Food.

proceso rituales. Al hacer referencia a la interdependencia de los modelos enunciados, el autor define el consumo cultural “como el conjunto de procesos de apropiación y uso de productos en los que el valor simbólico prevalece sobre los valores de uso y de cambio, o donde al menos estos últimos se configuran subordinados a la dimensión simbólica” (ibid.:89). Bajo esta definición, se codificó dicho concepto asignándolo a acciones o procesos en los que se recurre a ingredientes, alimentos o platos que sirven para reproducir modelos alimentarios colombianos y/o que se entremezclan con elementos de la oferta gastronómica porteña.

Identidad Cultural Alimentaria

La identidad cultural alimentaria es expuesta por Duhart como el “aspecto de una identidad que se materializa en productos, técnicas de cocina, platos y modos de consumo considerados como propios por quienes forman parte integrante de la cultura y como típicos por los demás” (Duhart,2002:1) de igual manera, el autor sugiere que esta identidad cultural alimentaria surge de transformaciones de prácticas alimentarias y discursos en los que fluye y se acumula la comensalidad permaneciendo siempre abierta. Para la codificación, se aplicó el mencionado concepto a discursos que estuvieran relacionados con la reproducción o alusión de prácticas alimentarias colombianas y que detonarán un sentido de pertenencia a esa nación. Apartados como “la verdad cocino muy a lo colombiano, arroz con pollo, arroz como lo hacen en Colombia” (Entrevista 3) tuvieron esta asignación de código.

Paisaje alimentario

Para la definición de este concepto, da Rocha (2017) retoma a Johnson y Bauman (2005) diciendo que el paisaje alimentario es “uma construção da dinâmica social que relaciona comida a lugares, pessoas, significados, processos materiais e práticas, implicando um vínculo dinâmico entre cultura alimentar (gosto, significado) e materialidade alimentar (estrutura social, paisagem física, ecologia)”³⁹ (da Rocha, 2017, 647). Para la codificación,

³⁹ Una construcción de la dinámica social que relaciona comida a lugares, personas, significados, procesos materiales y prácticas, implicando un vínculo dinámico entre cultura alimentaria (gusto, significado) y materialidad alimentaria (estructura social, paisaje físico, ecología). Traducción propia.

se aplicó a apartes de entrevistas que hicieran mención a estructuras gastronómicas ya sea colombiana o porteña y que resaltaran aspectos vinculados a la mencionada definición.

Prácticas alimentarias

Las prácticas alimentarias se entienden como los procesos relacionados al acto de comer que permiten cohesionar individuos con comunidades u organizaciones colectivas a través de rituales que dotan de significados sociales la comensalidad que se ejecuta (Chocano, 2003). En el caso de la investigación, se operó asignándose a menciones sobre preparaciones de comidas, consumo de alimentos y dinámicas sociales en torno al mismo.

Redes

Las redes se entendieron como vínculos sociales de los entrevistados que estuvieron relacionados con sus prácticas alimentarias y los distintos estadios de las mismas. Se comprendieron como redes a procesos de sociabilidad en torno a la alimentación desde la preparación colectiva de platos típicos especiales, hasta las actividades de compra de alimentos en espacios de otras colectividades. Se hace dicha aplicación del concepto definido por Barnes de la siguiente manera

Cada persona está, por así decirlo, en contacto con cierto número de otras personas, algunas de las cuales están en contacto entre sí y otras no. Creo conveniente denominar *red* a un campo social de este tipo. La imagen que tengo es la de una red de puntos los cuales algunos están unidos por líneas. Los puntos de esta imagen unas veces serán personas y otros grupos, y las líneas indicarán quiénes interactúan entre sí (1954: 43).

Estilo Alimenticio

Los estilos alimenticios son expuestos por Montero (2010) y Cerdeño (2005), quienes retoman el trabajo de Calvo (1982) sobre los mismos, exponiendo que estos se inscriben en el marco de procesos migratorios globales. Se enuncian así el *estilo alimentario dicotómico*, *estilo alimentario dual* y el *estilo alimentario de total adaptación*. En el primero, “los inmigrantes adoptan contenidos, prácticas y comportamientos propios de la alimentación cotidiana de la sociedad de inserción, aunque también mantienen y revitalizan prácticas originarias readaptadas (especialmente en los ciclos festivos y unidas a motivos religiosos)” (Cerdeño, 2005:18). En el estilo alimentario dual, “se plantea una mezcla de los alimentos

originarios y de destino, se alcanza un mayor grado de indefinición y existe una menor autonomía alimentaria motivada por factores económicos y culturales y, por tanto, un mayor riesgo para perder las prácticas alimentarias originarias” (ibid.:18). Y, en el estilo alimentario de total adaptación,” Los inmigrantes muestran una completa integración en la sociedad de inserción y, por tanto, se produce un desmantelamiento de las estructuras y elementos alimentarios de origen sin posibilidad de llevar a cabo una sustitución equilibrada y progresiva. Para la codificación solo se usó dicho concepto sin especificar a qué estilo alimenticio pertenecían las prácticas alimentarias de los entrevistados.

Resultado de la codificación

Al hacerse la asignación de los códigos establecidos a las distintas entrevistas, fueron surgiendo combinaciones para los diferentes fragmentos de texto. La más recurrente fue la de **PAL-PA-CC** con un total de 58 apariciones. Luego aparecen otras como **PAL-PA-CC-EA** y **PAL- PA-CC-R** con 25 y 12 respectivamente. Asimismo, aparecen otras combinaciones en las que el código de consumo cultural se hizo recurrente. Después de realizar el trabajo de codificación se asignó cada combinación de códigos a diferentes fenómenos de una escala que va de lo micro desarrollado por Lofland (1971) y retomado por Núñez (2006:10):

- 1. Actos:** acción en una situación, que es de corta duración, consumiendo sólo pocos segundos, minutos u horas.
- 2. Actividades:** acciones de mayor duración (días, semanas o meses) que constituyen elementos significativos de la vida de las personas.
- 3. Significados:** producciones verbales de los participantes que definen y dirigen la acción.
- 4. Participación:** implicación holística de la persona o adaptación a una situación o contexto bajo estudio.
- 5. Relaciones:** interrelaciones entre varias personas consideradas simultáneamente.
- 6. Contextos:** todo el contexto bajo estudio considerado como la unidad de análisis.

Capítulo 4 RESULTADOS

A partir de la tabulación de la información obtenida de las entrevistas, se pudo evidenciar tendencias y/o patrones relacionados con la **comensalidad de los colombianos que viven en Buenos Aires** que exponen dinámicas y relaciones de sociabilidad que parten de la base de su condición de migrantes. A efectos de dar cuenta de los resultados que surgieron de los esquemas diseñados para cuantificar y codificar los datos de las entrevistas, se irán mencionando las generalidades y también particularidades alrededor de las prácticas alimentarias de la población de estudio. En el apartado de la metodología, se hizo mención al promedio de edad de los entrevistados y sus lugares de procedencia dentro de Colombia. Para continuar ampliando esta información, los datos expusieron que el 64% de los colombianos que formaron parte de este estudio tienen conocimientos de cocina suficientes para desenvolverse en este ámbito en la capital argentina.

Cotidianidad Alimenticia

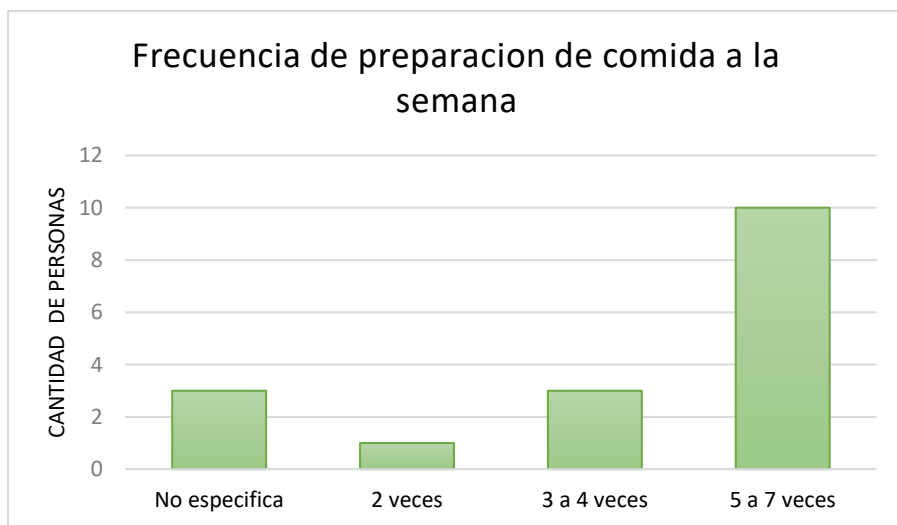


Gráfico 3. Cantidad de personas por frecuencia de preparación de comida a la semana. Referencia en base a los testimonios de los participantes del estudio.

De los 17 entrevistados, 10 cocinan de 5 a 7 veces por semana, 3 lo hacen de 3 a 4 veces y los demás no especifican una constancia frente a esta práctica. De quienes cocinan, 4 personas mencionaron que preparan un menú similar al que consumían en Colombia los siete días de la semana, mientras 3 lo hacían 5 veces

por semana. Se evidencia que la reproducción de preparaciones colombianas es más notoria en los desayunos y los almuerzos como se presentará más adelante.

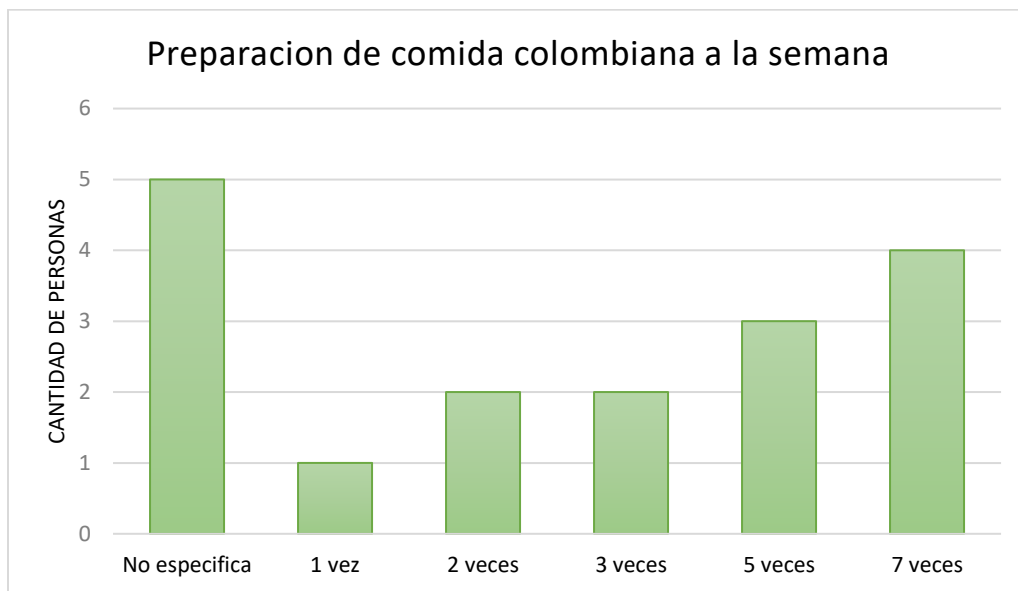


Gráfico 4. Cantidad de personas por frecuencia de preparación de comida colombiana a la semana. Referencia en base a los testimonios de los participantes del estudio.

Lugares de Compras

Para complementar el apartado del paisaje alimentario porteño, se expone que, en la actualidad, la oferta para la compra de alimentos que existe en Capital Federal está compuesta por cadenas de supermercados como Coto, Vea, Carrefour, Día, y minimercados que tienen mayor cobertura en la ciudad como las verdulerías (negocios administrados por población mayoritariamente peruana y boliviana) y los Mercados minoristas, localmente llamados “chinos” (por estar en su mayoría manejados por población migrante de proveniencia asiática) que pasan a ser las tiendas barriales que se despliegan a través de los distintos sectores de la ciudad. Asimismo, existen también lugares periféricos, pero no por eso menos importante como el mercado de Liniers y el mercado central que se caracterizan por manejar precios módicos en comparación con las grandes superficies de compra de alimentos que se mencionaron al inicio. En este aspecto, los entrevistados hacen uso de los lugares mencionados para hacer su mercado diario, semanal o mensual siendo los de mayor concurrencia el COTO, las verdulerías y los “chinos”. Otros lugares a los que se acude para tal fin, pero en menor medida, son el Mercado de

Liniers, el mercado central, JUMBO y las ferias organizadas por el Gobierno de la Ciudad de Buenos Aires.

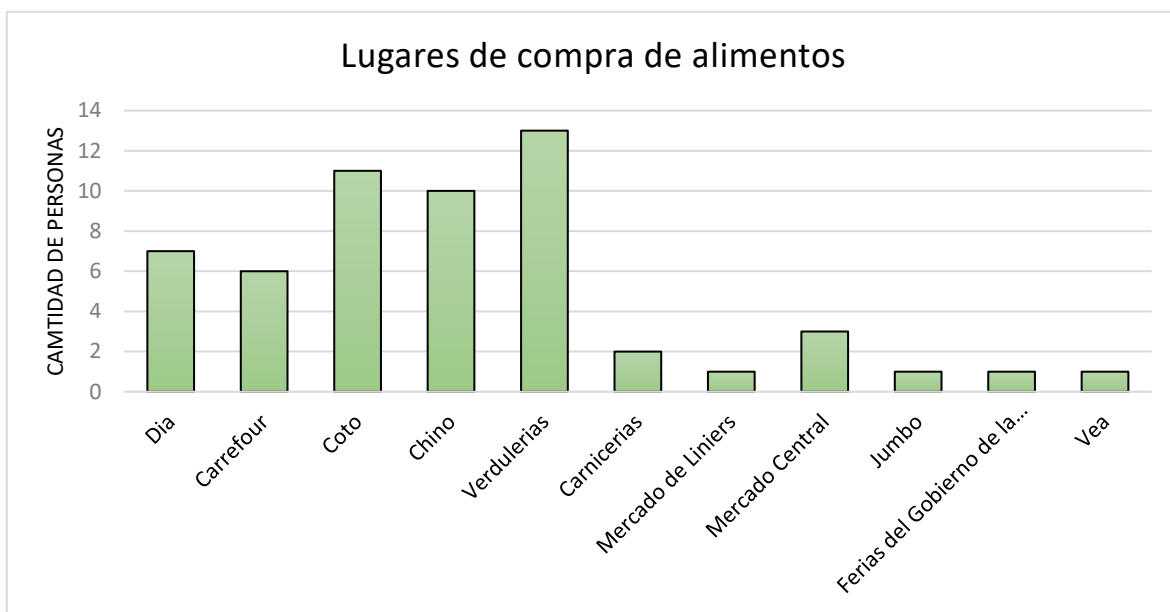


Gráfico 5 Cantidad de personas que acuden a lugares de compras de alimentos.

La tendencia a acudir a los lugares mencionados anteriormente para realizar las compras de comida, se verá traducido en la composición de las mismas y en la de las preparaciones que realizan con ellas. Cabe señalar que las compras no se hacen en un lugar exclusivo sino que tal actividad se diversifica entre estos establecimientos a partir de factores como los precios⁴⁰, ubicación y disponibilidad de los productos. Así mismo, se encontró que, entre los entrevistados, se crean preferencias de compra en lugares específicos como el mercado de Liniers o las verdulerías en base a la relación calidad-precio de los alimentos.

“Me fijo primero en la página de internet qué cosas hay y luego voy por eso, la segunda unidad 80%, de una, va para adentro. Por lo general en Coto y Carrefour y compro según lo que haya barato. Carne en un 90 % y luego lo que me vaya resultando en la cabeza” (Entrevista 6)

“Por cercanía siempre estoy pendiente de las promociones, tengo la suerte de que hay un Coto cerca de donde vivo, un día y un chino, dependiendo de cada lugar hay unas cosas más baratas que otras, cuando compro muchas cosas de comida lo hago en el Coto. Voy al que tiene más cosas” (Entrevista 5)

⁴⁰ En este caso, se buscan lugares con promociones y descuentos en el valor de los alimentos.

“Por lo general hacemos las compras en Jumbo que es el más grande y se encuentra todo, verduras y frutas en la verdulería cerca a la casa, todos los días porque se dañan rápido. En el chino compro el pan” (Entrevista 7)

“Con la inflación toca buscar promociones, los jueves viene una feria a Cochabamba del gobierno de la ciudad, viene pescado, pollo a mejor precio que en Carrefour o coto, la verdura la miro mucho las promociones que sacan los bolivianos o peruanos, cuando tienen promociones la compro y la congelo para que duren, en cuanto al grano (legumbres) me gusta ir a las tiendas vegetarianas venden mucha cosita sin químicos como los supermercados de cadena, venden mucha chatarra, ojala uno pudiera comer más natural, todo está lleno de transgénico” (Entrevista 8)

“Creo que una de las ventajas ha sido la migración venezolana, en ese aspecto gastronómico somos tan parecidos, que los productos que conseguimos es por ellos, la harina pan, el queso campesino o costeño porque ellos también lo consumen, la migración de países puntuales. Antes conseguir un café era complicado, ahora hay más oferta y los precios bajan” (Entrevista 11)

“El mercado lo hacen ellos (otros integrantes del núcleo familiar) en un lugar llamado Coto, básicamente es arroz, aceite, sal, azúcar, enlatados, galletas, pasta, salchichas, queso, leche o sea el mercado grande. La carne y la verdura al “detal”⁴¹ en una verdulería de peruanos. Las frutas, verduras y la carne. Eso sí a veces compro para un día o dos, no para ocho” (Entrevista 14)

Dentro de la interacción de la población migrante colombiana con el paisaje alimentario porteño, se evidencia las relaciones que se establecen con otras colectividades migrantes alrededor del acto alimentario. En la cadena de procesos en torno a la alimentación se ven involucrados actores de diferentes nacionalidades, ya sea en la compra de alimentos o el consumo de los mismos. Los mercados administrados por población boliviana y peruana, serán una fuente cotidiana de suministro de víveres, los “chinos” y las grandes superficies de mercado como Jumbo, Coto, entre otras., aportarán alimentos como carnes, enlatados, productos de panadería, entre otros. Mientras que, para la obtención de productos específicos, como la harina pan (ingrediente para hacer arepas), variedades de legumbres o productos con especificidades nacionales, (snacks, gaseosas, preparaciones típicas, entre otros) la oferta se traslada a restaurantes étnicos, dietéticas y redes sociales.

Mención aparte tienen estas últimas, las redes sociales en el marco de los procesos migratorios, harán mayor la proliferación de ofertas gastronómicas. Entre los

⁴¹ “Detal” es una expresión utilizada en Colombia para referirse a la compra minorista de productos en la cual se adquieren por unidad. Su contraparte, la compra mayorista sería denominada “al por mayor”.

testimonios también se presentan escenarios en el que los entrevistados usan estas plataformas para promover sus emprendimientos gastronómicos o adquirir alimentos o productos que no se consiguen en tiendas físicas.

“En mi emprendimiento comenzamos haciendo arepas, lo hacíamos una vez a la semana, con bandeja paisa, sudado, sancocho o ajiaco. Hacíamos tamales una vez al mes, una vez hicimos lechona, ahora consigues el cuero, antes nos poníamos a coser el cuero del marrano en trocitos (risas) quedo una “frankielechona”, aprendí a hacer natilla con maicena y dulce de leche, de panela también. Pasteles de yuca con tajadas de plátano para la boda de un amigo, la mejor yuca la venden en Liniers que es paluda. La difusión se hizo por redes sociales y en la casa cultural de un amigo, alla hacíamos arepas, cuando dejamos de venderlas, luego otro emprendimiento que ahora se llama la areperia, la diferencia es que tenían un capital muy grande para invertir, eso hace la diferencia en cualquier cosa, en las fiestas, con los amigos y Facebook hacíamos la difusión, en los grupos de colombianos en Buenos Aires que ahora hay como cincuenta, empecé vendiendo 10 almuerzos semanales, luego cincuenta, el problema era la distribución porque eramos tres gatos locos en bicicleta, nos tocó dejarlo porque eramos pocos y el trabajo mucho, muchas veces se perdía la comida porque no la vendíamos. Le cogí fastidio a la arepa de tanto prepararla y comerla” (Entrevista 1)

“Con las arepas llevo ya unos 3 años, empecé con una amiga colombiana, ella se fue y quede ahora con mi compañera argentina. He tenido y tengo clientes de todo lado, mucho colombiano, mucho argentino que le ha gustado de entrada comer otra cosa porque siempre está el argentino que le gusta probar otras cosas. Nosotras manejamos Facebook y whatsapp para promocionar las arepas, en whatsapp generalmente tomo una foto, preparamos acá algo para que la gente tenga una idea de cómo comerla” (Entrevista 13)

“Mi papa por Facebook consigue mercado, en “colombianos en Buenos Aires”⁴², galleta festival, ducales, milo, dulces, chocolate, ese lo preparamos los fines de semana al desayuno con tostadas.” (Entrevista 7)

Los espacios físicos y virtuales se verán nutridos en torno a las prácticas alimentarias a través del complemento entre restaurantes étnicos y lugares de compra de alimentos distribuidos en la ciudad y en redes sociales. No solo se amplía la oferta de productos, sino que se facilita el acceso a los mismos como consecuencia de los procesos de migración permanente hacia Capital Federal de ciudadanos extranjeros.

⁴² Fan page de Facebook diseñada para mantener en comunicación permanente a los colombianos que residen en Capital Federal.

Compras

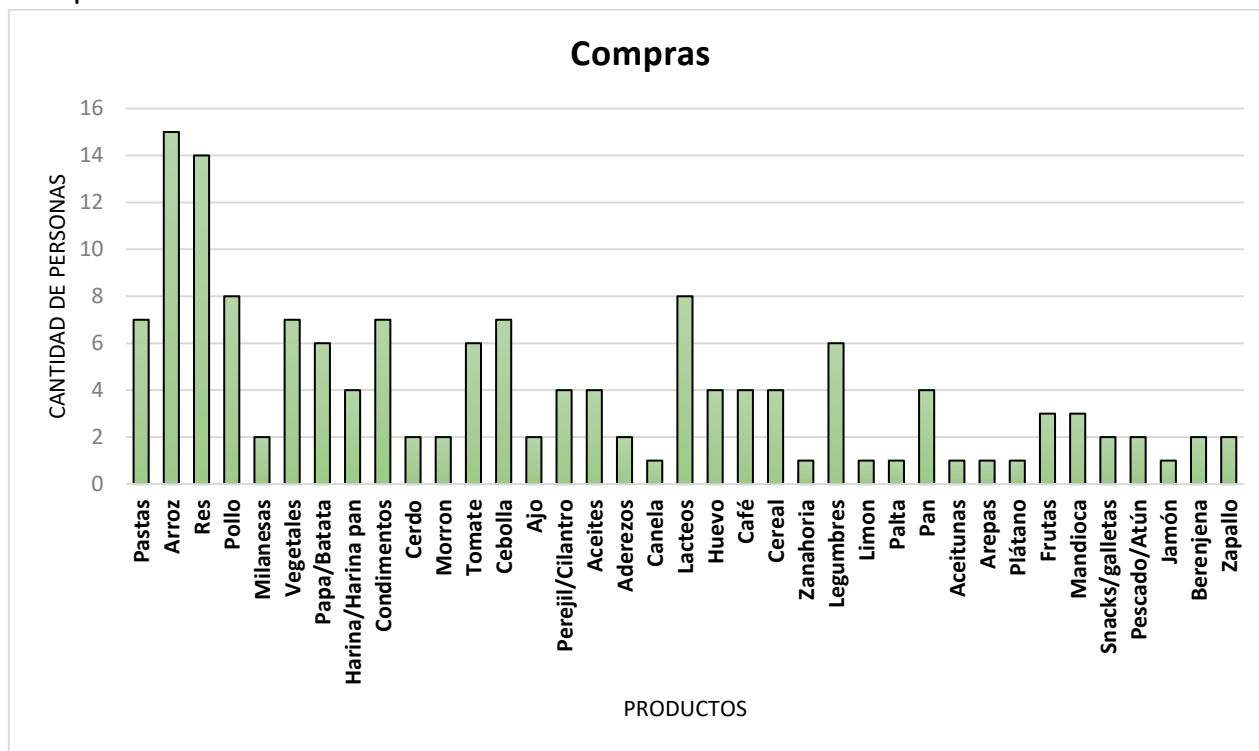


Gráfico 6 Cantidad de personas por productos adquiridos en las compras.

La composición de las compras es amplia y variada, los colombianos entrevistados manejan dentro de su canasta básica de alimentos el arroz y las carnes (res, pollo y cerdo), sobresaliendo también la compra de verduras, lácteos y legumbres. Llama la atención el bajo índice de compras de pescados y de productos alimenticios asociados al paisaje alimentario colombiano como son las arepas. Los argumentos expuestos frente a la baja adquisición de estos productos se expondrán más adelante a través de los testimonios de los entrevistados, sin embargo se resaltan dos factores sobresalientes que determinan la compra y/o consumo de alimentos como población migrante, precio y calidad⁴³.

En la tabla de composición de las compras surgen también alimentos asociados al paisaje alimentario porteño⁴⁴ que se han ido incorporando a la comensalidad de

⁴³ Sobre este aspecto, las nociones de gusto vinculadas al sabor de los alimentos será una constante en las decisiones que se hacen al hacer las compras de alimentos.

⁴⁴ Esta asociación al paisaje alimentario porteño, está relacionada con la frecuencia de consumo que se hace de algunos alimentos (aceitunas, batata, zapallo) en este contexto, pero cuyo consumo en el paisaje alimentario colombiano suelen aparecer en una escala menor.

estos migrantes. Productos como los condimentos y aderezos, sobresalen en las listas de mercado como complementos saborizantes para la preparación de alimentos con sabores específicos. Aparecen también alimentos procesados como las milanesas y una amplia gama de las ya mencionadas verduras. En cuanto a la compra de alimentos con alto contenido de carbohidratos como el arroz, aparecen las pastas como otra opción de consumo importante entre los entrevistados. En la tabla de incorporaciones, se verá como este producto encabeza la lista de alimentos introducidos en la dieta cotidiana, ampliando la frecuencia de preparación del mismo respecto a la que hacían durante su estadía en Colombia.

A partir de este catálogo de alimentos expuestos por los entrevistados, se mostrará la combinación que hacen de los mismos en la preparación de las diferentes comidas del día. Sobre la compra de alimentos, quienes llevan viviendo un tiempo prolongado viviendo en Capital Federal (más de 4 años), expresan que ahora es más fácil encontrar ciertos alimentos que antes no se podía conseguir. Argumentan que esta facilidad para comprar ciertos alimentos está determinada por la reciente migración venezolana a Argentina, así como del aumento de la población colombiana en los últimos años.

“Antes era más difícil comprar ingredientes o alimentos, ahora consigues plátano, antes no, y con mi amiga íbamos a Liniers para encontrar un buen maíz, ahora lo encuentras en el Coto, teníamos que ir al mercado central, cosas que solo se conseguían por temporada, panela antes en Liniers, ahora la encuentras en cualquier dietética, con la llegada de los venezolanos encuentras harina pan en todo lado, están trayendo hoja de plátano” (Entrevista 1)

“Cuando llegue era más complicado, no había tanta migración colombiana, año tras año va creciendo y cuando yo llegue era difícil conseguir plátano porque como ha llegado tanto venezolano, ellos comen mucho plátano, los ecuatorianos también, compartimos eso. Cuando llegue ni en fundas se encontraba una panela, seis años después ya uno no se vara para conseguir las cosas, por ejemplo, la harina pan ahora hay por toda parte. Es también por los venezolanos.” (Entrevista 8)

Composición de las comidas

Para hacer referencia a la composición de las comidas de los colombianos en Buenos Aires cabe resaltar que en este aspecto se enmarcan importantes patrones de consumo que exponen la proximidad identitaria y cultural hacia Colombia. En el marco de este trabajo de investigación, este fue uno de los aspectos que sobresalió

respecto a la comensalidad expuesta por los colombianos entrevistados. Para comenzar a exponer los resultados relacionados a este aspecto, se presenta que la distribución de la composición de las comidas se hizo a partir de la base de las tres comidas generales del día: desayuno, almuerzo y cena. En los testimonios que giraban en torno al consumo de alimentos para cada una de estas comidas, se entrelazaban experiencias de preparación, ingesta, compra de alimentos y sociabilidad que determinaban su cotidianidad como comensales migrantes en el contexto porteño.

Desayuno

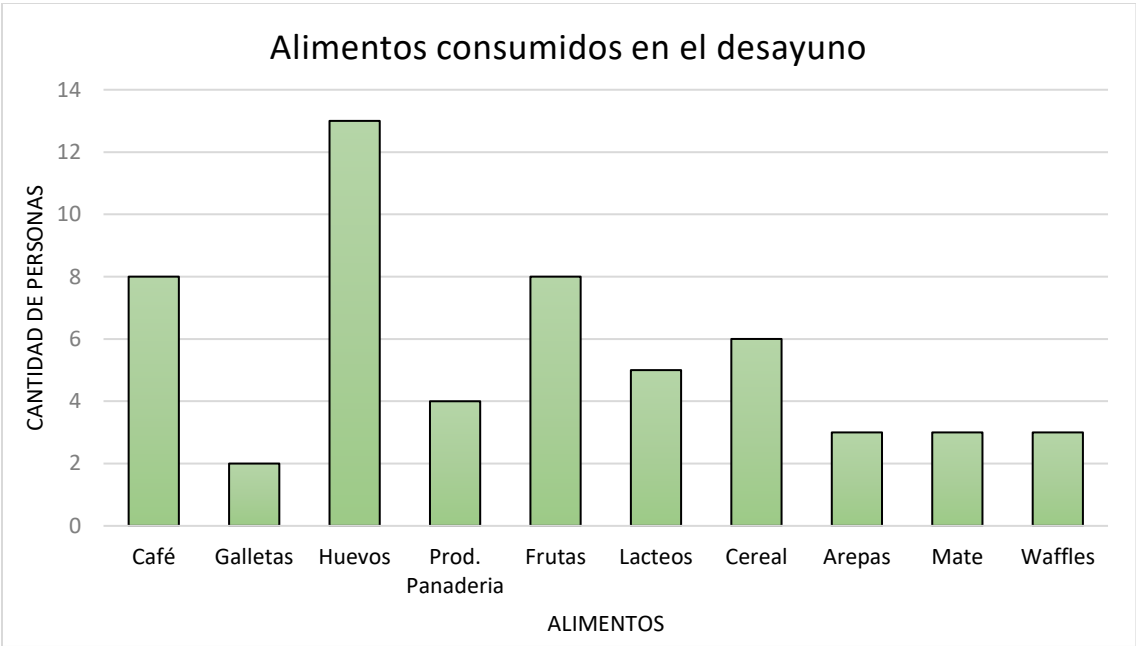


Gráfico 7 Cantidad de personas por consumo de alimentos en el desayuno.

Sobresale dentro del desayuno el consumo de huevos por encima de otros alimentos. La alusión permanente entre los entrevistados a la presencia de este alimento en sus desayunos está relacionada a su asociación con comer “a lo colombiano”

“Desayuno fuerte, muy colombiano, huevo, queso, pan integral y cafecito, tintico (café), colombiano eso sí, desde que estoy acá no me falta” (Entrevista 13)

“Tuve la posibilidad de acercarme a la cocina haciendo el desayuno con lo que crecí, que no me falten los huevos revueltos, algo de fruta, últimamente estoy tratando de incorporar el mate y en el almuerzo depende del día” (Entrevista 15)

“En el desayuno me hago pancakes de avena o huevos, algo muy saludable, desayuno siempre, al principio comía mucha salchicha frita para el colegio y mis amigas se sorprendían porque yo desayunaba eso con un juego de naranja, ahora es más huevo con arepita” (Entrevista 7)

“Ahora mi desayuno contiene huevos, si tengo vegetales se los añado, avena, leche y dos frutas, por lo general banano y naranja pero lo que me pasa es que soy intermitente con la avena entonces se convierte solo en los huevos y la fruta” (Entrevista 5)

Se acompaña este alimento con café, frutas o lácteos. En el caso del consumo de arepa en el desayuno, se menciona que está determinado por dos factores, la capacidad adquisitiva para conseguir la materia prima (harina) y los hábitos de consumo que hubieran tenido en Colombia.

“Mi desayuno por lo general es huevo, revuelto, frito, cocinado muy poco, arepa que la sigo haciendo acá, arepa con huevo, con jamón y queso y sándwich... El pan es básico para mí, es una opción rápida cuando quiero hacer algo ligero, al desayuno hago un huevo con una tajada de pan, la harina pan porque me hace demasiada falta comer arepa, no la como todos los días, pero si lo hago con frecuencia” (Entrevista 10)

Argumentando esta tendencia hacia el consumo de huevo dentro de la estructura del desayuno entre los entrevistados, se retoman testimonios alusivos a la necesidad de consumir alimentos salados en este momento del día y la poca adaptabilidad al consumo de productos dulces en el mismo.

“Desayuno, comía con una colombiana acá, ella consigue las arepas, me vende el paquete, 8 arepas congeladas, con huevo, café o con chocolate si de pronto se tiene, o desayuno pan con café, no todos los días como huevo, pero trato de que sea lo más parecido a allá, yo no puedo hacer lo del argentino que desayuna mate y facturas. Esa combinación de amargo y dulce no” (Entrevista 8)

“He adquirido muchas cosas, el desayuno argentino no lo tolero, el desayuno mate está bien, pero las facturas no, el dulce en el desayuno no va, por eso tomo mate que es amargo, el típico desayuno no, me quedo con los huevos fritos, la arepa y el chocolate toda la vida” (Entrevista 6)

Se entiende que las prácticas alimentarias dirigidas hacia la preparación y consumo del desayuno están fuertemente influenciadas por los hábitos alimenticios propios del paisaje alimentario colombiano. Los antecedentes construidos dentro de la comensalidad de este grupo se verán también reflejados en la composición del almuerzo como se verá a continuación.

Almuerzo

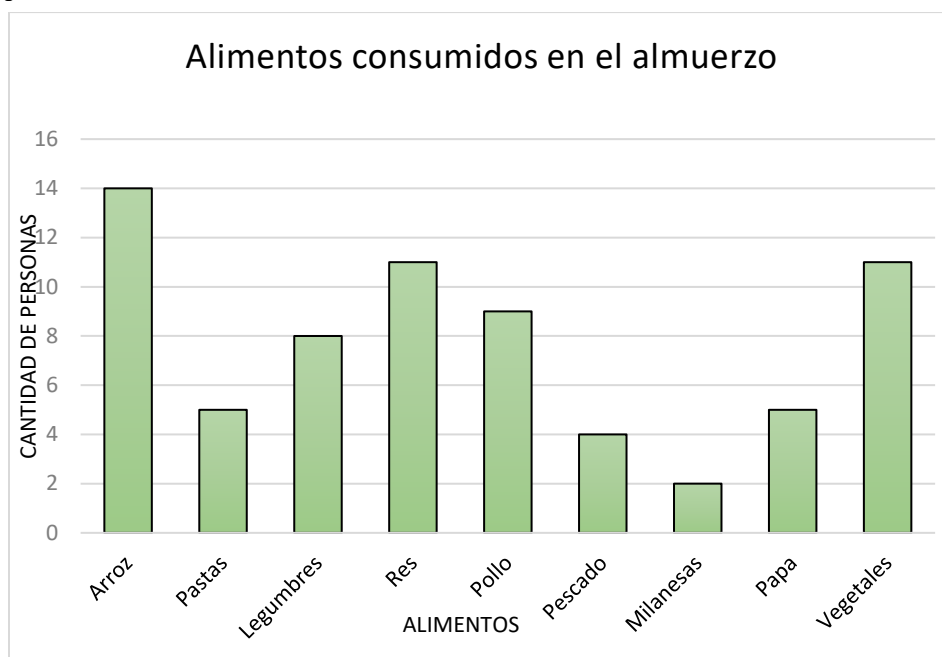


Gráfico 8 Cantidad de personas por alimentos consumidos durante el almuerzo.

En la estructura del almuerzo, aparece como alimento central el arroz. Alrededor de este se añaden otros alimentos que por lo general son una proteína animal, (la proteína vegetal aportada por las legumbres es opcional), fibra (verduras) y alguna bebida. Las pastas y la papa no suelen aparecer en la misma composición del plato que el arroz. Entre los diversos testimonios de los entrevistados sobre esta comida, se hace mención a la reestructuración del almuerzo respecto a cómo lo consumían en Colombia en relación a la presencia de carbohidratos en este.

“Al almuerzo trato de no comer muchas harinas sin embargo hay días que me da pereza hacer algo de más trabajo. Alguna sopa, trato de hacerlas muy colombianas, por ejemplo, sopa de pasta, zanahoria, papa, cebolla, tomate y ajo, a las lentejas les pongo lo mismo, a los frijoles carne y hogao, cuando como granos por lo general no como ninguna proteína, ningún tipo de carne, los frijoles con arroz, lentejas con arroz, no me hace falta la carne cuando como granos, quedo llena y siento que como una porción doble de proteína” (Entrevista 10)

“En el almuerzo pues yo hago sopas, lentejas, frijoles y como vivo sola hago para dos o tres días, guardo en el congelador y caliento, pero trato de que sean lo más sanos, no como harinas, acá al almuerzo se comen un sándwich con una pizza y con eso ya tuvieron, yo me hago mis sopitas, arroz hecho, sudados” (Entrevista 8)

“De almuerzo como muchas pastas, como mucho arroz con alguna proteína, alguna ensaladita. Como milanesas, mucho sándwich, a veces hago muchas legumbres, frijoles, lentejas, me encanta el pollo, el sudado de carne” (Entrevista 2)

“Lo mismo que comía allá, pero con los ingredientes de acá, por ejemplo, arroz con lentejas y una milanesa de pollo, un poco de cada lado, una ensalada de acá con arroz y carne frita de nosotros, ya es parte de nosotros mezclar. Una vez al mes hago sancocho o sudado” (Entrevista 1)

“Entre semana hacemos cosas que sean rápidas, ricas y en abundancia para llegar al otro día. Hacemos una preparación que es muy rica y rinde que es el goulash. De pollo, de carne, lo que sea. Hacemos siempre, arroz, el goulash y puede ser una ensaladita. Lo empacamos en un tupper y eso mismo nos queda para el almuerzo del otro día” (Entrevista 16)

“En el almuerzo arroz y busco dos proteínas, generalmente granos y carne de algún tipo res, pescado o pollo. En el almuerzo hago cantidades que me duran hasta la cena ... trato de fritar lo menos posible las cosas, pero de vez en cuando hago carne que después de fritar va al horno, los granos los compro enlatados, solo tengo que calentarlos, el arroz con mínimo aceite, trato de usar poco aceite en cada cosa” (Entrevista 5)

Al igual que con el desayuno, se hace una asociación de la estructura y de los alimentos consumidos dentro de esta comida del día con “lo colombiano”:

“la verdad cocino muy a lo colombiano, arroz con pollo, arroz como lo hacen en Colombia, pasta la básica, spaghetti con atún, con pollo o con carne molida” (Entrevista 3)

“Cocino todos los días, los fines de semana soy más relajado. Creo que mi almuerzo está conformado al estilo colombiano, arroz con carne y granos, a pesar que hay comida específica allá. En general se parecen mucho, la mayoría llevan arroz, sé que la comida que me preparo es muy diferente a la comida argentina” (Entrevista 5)

“Alguna sopa, trato de hacerlas muy colombianas, por ejemplo, sopa de pasta, zanahoria, papa, cebolla, tomate y ajo, a las lentejas les pongo lo mismo, a los frijoles carne y hogao, cuando como granos por lo general no como ninguna proteína, ningún tipo de carne, los frijoles con arroz, lentejas con arroz” (Entrevista 10)

Cena

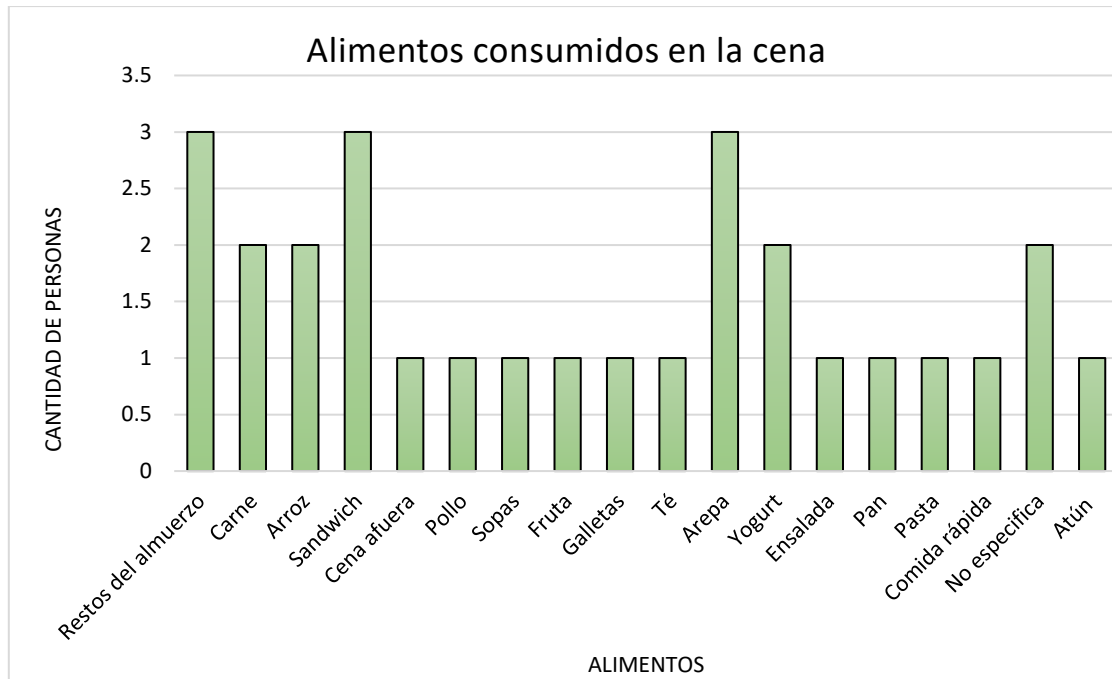


Gráfico 9 Cantidad de personas por alimentos consumidos durante la cena.

En el caso de las cenas, se evidenció una mayor heterogeneidad en la composición de los platos durante esta comida del día. Se resalta la practicidad para consumir alimentos de preparación sencilla o recurrir a cenar lo que se consumió en el almuerzo como una forma de optimizar tiempos de preparación. La tabla presenta una mayor variedad de alimentos así como de prácticas como la mencionada más arriba, a la de consumir las preparaciones hechas durante el almuerzo también se suma el cenar fuera de casa o el consumo de comidas rápidas⁴⁵ en este momento del día.

“En la comida, en Colombia comía siempre lo mismo que comía al almuerzo, acá que ha cambiado, a veces no me provoca mucho comer y de lo que queda del almuerzo para almorzar al otro día, entonces en las noches es como un desayuno, hago arepa, hago un sándwich. A veces como fruta con yogurt, algo menos pesado” (Entrevista 10)

“De cena casi siempre suelo comer lo que almorcé, trato de dejar un poco y tomármelo con un café. Al principio cenaba muy fuerte cuando llegue acá. Así que trate de retomar la costumbre colombiana de cenar más suave” (Entrevista 2)

⁴⁵ El concepto de comida rápida es manejado por la población colombiana como aquella que es de fácil preparación pero que está compuesta de muchos ingredientes por ejemplo pizzas, hamburguesas, choripanes, entre otros.

“En mis cenas como lo mismo (que el almuerzo) porque como todo está tan caro (costoso) ahora toca tirarle al ahorro hasta en la muela (la alimentación)” (Entrevista 8)

“...de cena pasa que desde que estoy acá, desayuno almuerzo, se me junta tipo 11 am y el almuerzo tipo 5, cuando ceno puede ser un sándwich o unas galletas” (Entrevista 9)

Preparaciones

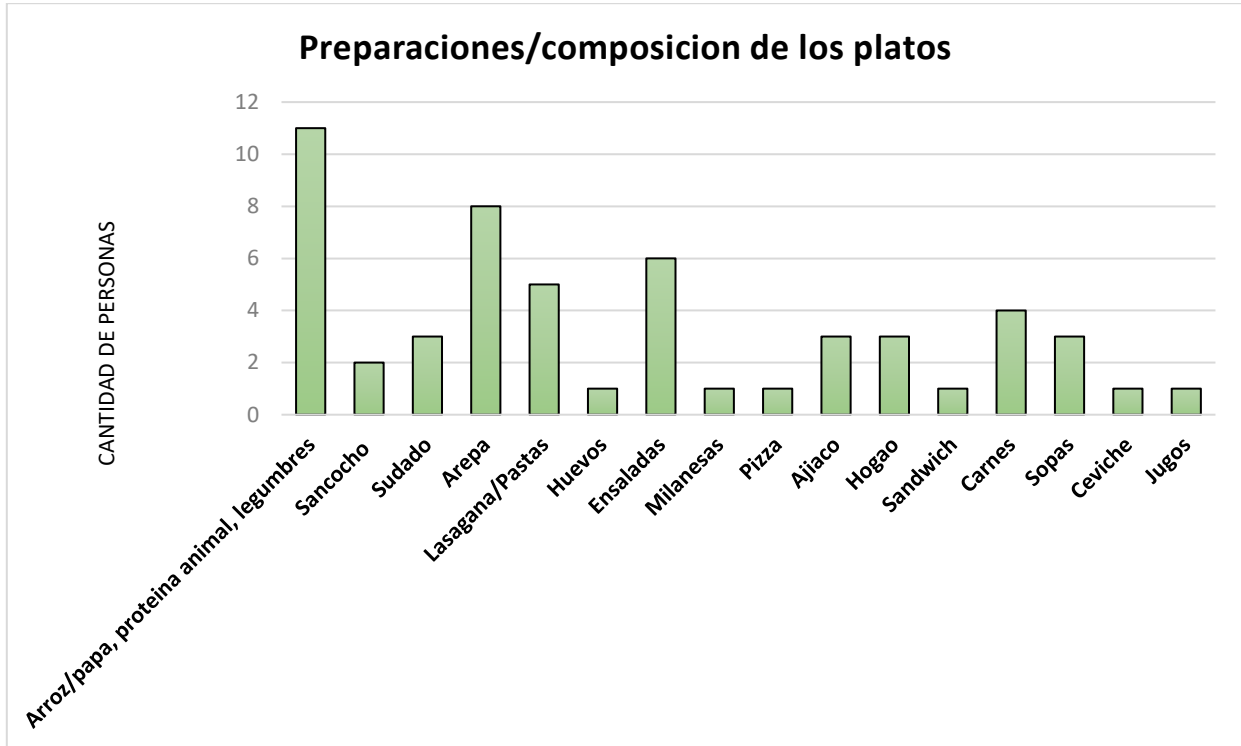


Gráfico 10 Cantidad de personas por preparaciones/composición de los platos.

En las preparaciones hechas con las compras realizadas, sobresale el menú que consumen en el almuerzo, combinación de carbohidratos y proteína. Las arepas y las ensaladas también hacen parte de las preparaciones habituales de los entrevistados junto con las pastas. Acá cabe señalar, que las otras preparaciones que aparecen en la tabla son en su mayoría reproducciones de platos típicos colombianos. El sancocho, sudado, ajiaco, pizzas⁴⁶, entre otros., suele ser platos que se consumen los fines de semana y en escenarios de sociabilidad más amplios. Por lo general estos platos se hacen en compañía de otros colombianos y se destinan para este momento de la semana porque se dispone de más tiempo para

⁴⁶ Estas pizzas se preparan según los modelos existentes en Colombia.

hacer preparaciones complejas. Otras preparaciones están vinculadas a fechas especiales como la navidad y el año nuevo desplegándose también un menú especial para conmemorar tales ocasiones⁴⁷.

“Cuando nos reunimos con los muchachos del colectivo hacemos comidas, frijoles, sancocho, sudado, y para ocasiones especiales tratamos de hacer cenas al estilo colombiano, en navidad, de pronto si conseguimos la maicena hacemos la natillita (natilla), con la harina pan también se puede hacer” (Entrevista 8)

“Cuando vienen amigos argentinos les preparo arepas, para presentarles algo de mi país, además que es mi favorita, o hago lasagna, pizza a la colombiana, hawaiana, pollo con champiñones. Esta última navidad conseguimos la cena por redes sociales, fue una carne de cerdo con salsa de ciruela, una ensalada rusa, buñuelos, natilla, arroz con cocacola y salsa de piña, comida que tradicionalmente se consume allá “(Entrevista 15)

“En ocasiones especiales trato de conseguir cosas para hacer ajiaco, una vez Andrea hizo lechona, tamales, lasagna, muy a lo colombiano” (Entrevista 3)

“...los fines de semana comemos a la colombiana, juguito de naranja, changuita (caldo a base de huevo y leche), café, chocolate, waffles, tratamos de hacer fruta picada, o sea, los sábados y domingos a nivel de desayuno, almuerzo y cena tratamos de hacerlo muy colombiano, pero tratamos de variar. A menos de que salgamos a almorzar” (Entrevista 16)

“Para los invitados desplegamos los conocimientos, si es antojo colombiano hacemos ajiaco o frijoles, creo que eso es algo que prima cuando nos reunimos, preparar algo que extrañemos todos, la mayoría somos colombianos y rescatamos esos momentos de cocina grupal” (Entrevista 11)

⁴⁷ En Colombia las prácticas alimentarias para estas fechas de fin de año se vinculan con prácticas religiosas como la novena de aguinaldos y los villancicos.

Alimentos Incorporados

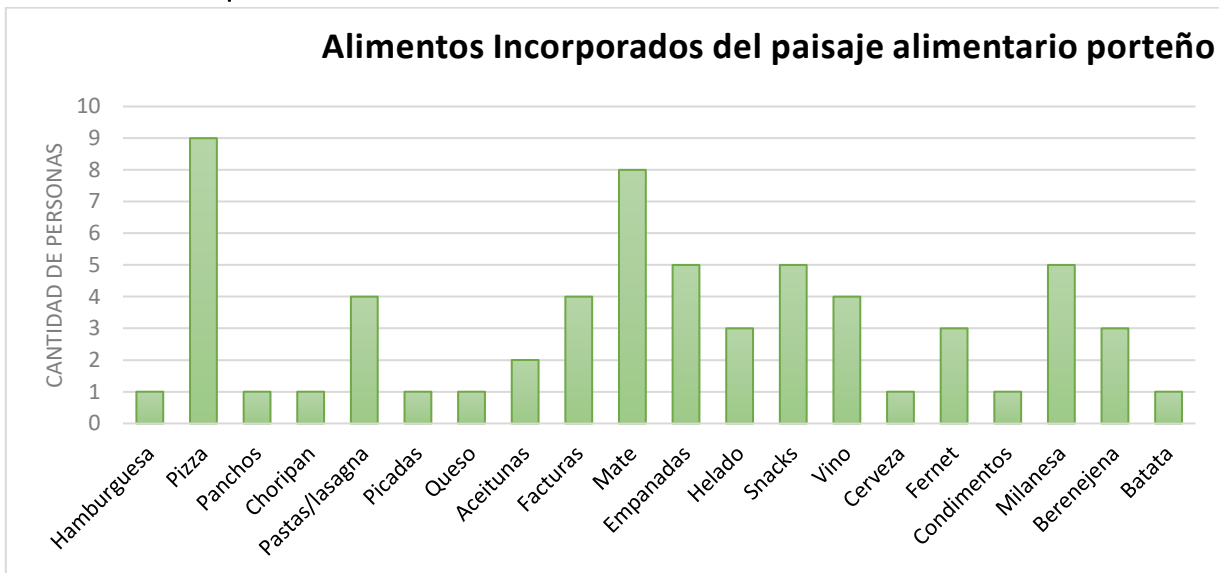


Gráfico 11 Cantidad de personas por alimentos incorporados del paisaje alimentario porteño.

En el ejercicio de su comensalidad, los colombianos complementan el uso y consumo de alimentos asociados al paisaje alimentario colombiano como el arroz, los huevos, carnes, legumbres, entre otros., con productos o alimentos pertenecientes y/o asociados al paisaje porteño o que son usados con mayor frecuencia en este. Se resalta la incorporación de productos como la pizza y el mate, así como el de las empanadas⁴⁸ y las milanesas en la dieta de los colombianos. De igual manera, el aumento del consumo de pastas (en sus diferentes presentaciones), productos de panadería (facturas), snacks (galletas, alfajores, helados). También aparece dentro de las incorporaciones el consumo de aceitunas, quesos y vino que si bien se encuentran dentro del paisaje colombiano su consumo dentro del mismo no es masivo ni frecuente.

“acá se come mucha pasta, pero por gusto sé cuándo una pasta esta buena, pero carne y la milanesa me encantan. Yo voy a Colombia y me siento en una carnicería no es igual, acá estoy acostumbrado a mas cortes.” (Entrevista 6)

“Adquirí el consumo de pasta, en todas sus presentaciones, me gusta más la de acá que la de allá, el mate también lo incorporé, pero el mate es más social, no es que yo lo preparé” (Entrevista 5)

⁴⁸ La pizza y las empanadas cambian en su preparación y sabores respecto al paisaje alimentario colombiano.

“Berenjena, zucchini, aceitunas, hacer cosas apanadas, eso no se me hubiera ocurrido allá, los embutidos...En su momento la polenta la sustituíamos con harina de trigo para intentar hacer arepas, funcionaba, salía una mezcla interesante (Entrevista 11)

En los testimonios, también se expresa que la incorporación está acompañada de un proceso de sustitución de alimentos o en el cambio de prácticas alimentarias

“Uso ahora más especias, salsa de soja nunca usaba, en mi casa no, uso ají, el pimentón molido, el provenzal, tomillo, laurel, cúrcuma que la verdad ni las conocía, más que nada eso. La ahuyama la cambié por el zapallo, algo que no pude reemplazar fueron las chauchas (habichuelas), las de acá no me gustan...Adquirí comer tarde y fuerte a la noche, incluir más el dulce al desayuno, cambio el pan por la factura o budín, el mate no me gusta, la pizza es más eventual cuando no tengo ganas de cocinar” (Entrevista 3)

“Yenny no toma mate, pero yo si en el trabajo. Todo es mate acá, no sé cómo, pero el mate te hace sentir lleno. Los fines de semana tomamos mate y compramos algunas facturitas, eso sí es muy argentino, uno allá (en Colombia) no va a comprar facturitas, o bueno más al desayuno, no sé si a las onces (merienda) uno compra bizcochos o pan...El mate lo hemos incorporado, las media lunas, el zapallo, últimamente la polenta, que es una especie de harina de maíz. De vez en cuando ñoquis. Pasta casi no comemos, pero a comparación de Colombia el consumo aumenta. Yo no soy muy amante de la pasta, pero acá de vez en cuando compramos los raviolis y los hacemos con carnecita. Y la otra, la cultura del vino...allá en Colombia siempre es uno con su juguito, su gaseosa. Eso sí, muy seguido, una copa con la cena y se deja para después. Eso, las aceitunas y las empandas también.” (Entrevista 16)

Alimentos que se extrañan

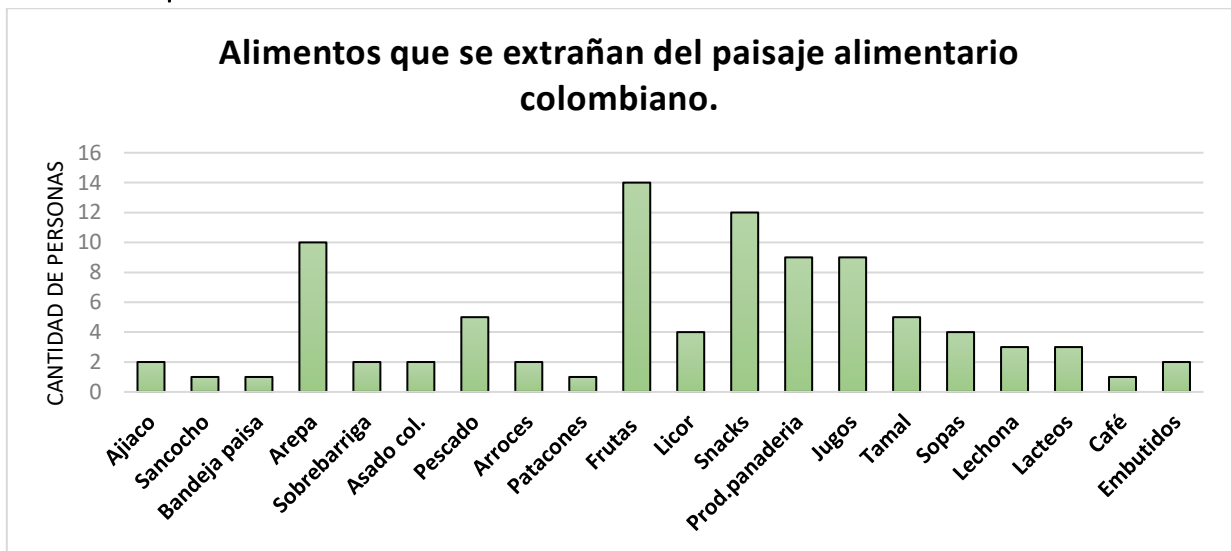


Gráfico 12 Cantidad de personas por alimentos que se extrañan del paisaje alimentario colombiano.

En las entrevistas se formuló la pregunta sobre los alimentos que echaban de menos de Colombia apareciendo un amplio y variado catálogo de alimentos y productos que quisieran consumir más seguido en la dieta que llevan en territorio argentino. Aparecen así encabezando la lista de alimentos que se extraña, las frutas. Si bien existe una oferta de éstas en el paisaje alimentario porteño, los entrevistados consideran que se queda corta respecto a la existente en Colombia. De igual manera, y como se mencionó anteriormente, el componente del sabor de los alimentos es determinante para que produzca nostalgia por los productos que estaban acostumbrados a consumir en Colombia. A partir de los resultados obtenidos sobre este aspecto, es visible que son más los alimentos que se extrañan que aquellos que consumen en la cotidianidad. Las ocasiones especiales o las reuniones entre miembros de esta colectividad son una oportunidad para recrear comida típica colombiana. Estos espacios hacen que el extrañamiento por alimentos o preparaciones del paisaje alimentario colombiano, se pueda subsanar por medio del consumo de dichas preparaciones.

“Extraño mucho la panadería colombiana, a veces hago pan, pero no tengo las recetas de allá, una mojarra frita, aunque el dorado es muy parecido, lo consigues en Rosario. El jugo de lulo, el de mora, extraño la feijoa, tantas frutas, entro aquí y no es tan variado, pasa lo contrario con las verduras, acá aprendes a consumir rúcula, albahaca que son ricas, allá no y hay. Los tostacos y el todo rico, las barras de mermelada y los huevos no me olvides (risas), siempre debe haber café en mi casa” (Entrevista 1)

“Extraño un montón de cosas, almojábanas, tamales, pan de bono, arepas, las frutas, los jugos, las galgerías (snacks), chocorramo, unas papitas de limón (risas), obviamente el café, el pan hojaldrado, el aliñado, por eso prefiero comer facturas que solamente pan, esas pequeñas cositas” (Entrevista 3)

“Extraño el suero costeño, extraño la comida de mar, el pescado de acá no me gusta, muchas cosas son importadas de Chile o de otros lados, no están tan frescas la verdad, en la costa colombiana es más barata porque la fuente está a la mano. No me gusta que la oferta de frutas de acá sea limitada, y los precios son altos, los sabores no son los mismos, la palta es distinta acá, acá no hay jugos ni sopas, extraño bastante eso” (Entrevista 5)

“Extraño los mondongos los fines de semana en la finca, las arepas calientes al desayuno el plátano maduro con queso y mantequilla, los choclos asados en braza (mazorca) el sancocho, hay mucha tradición familiar los fines de semana para prepararlo, comida en leña, sabe diferente, los fines de semana uno se pone a pensar ¿Qué estarán comiendo en la casa? Extraño la buena yuca(mandioca) y la

morcilla, la de acá no me gusta, parece uno comiendo pantano (risas) extraño los chorizos, la salchicha ranchera, no soy de embutidos, pero al desayuno dos salchichas ranchera con arepita y chocolate delicioso. El supercoco en bom bom, las cucas me encantan, las cocadas, el coco me hace falta, el que viene acaramelado me encanta. Uno extraña muchas cosas pasa que uno con el tiempo se le van perdiendo muchas cosas, nos vamos resignando a que ya no lo tenemos” (Entrevista 8)

“Extraño los jugos cítricos, maracuyá, lulo, cremas de guanábana” (Entrevista 9)

“Extraño la sopa de guineo, tiene eso, cebolla, tomate, y listo. Me hace demasiada falta, no la comía muy frecuente, pero si mínimo una vez a la semana, la arepa me sigue haciendo demasiada falta, acá la como pero no es igual, los jugos demasiado, eso fue un hábito que cambie, en Colombia casi no tomaba gaseosa, y acá tomo demasiada. extraño el jugo de mora, es mi preferido, me hace mucha falta. La mazamorra, me hace falta una comida rápida de vez en cuando, en Medellín cada semana consumía un perro, o una hamburguesa o arepaburger. De dulce unos choqlitos, la waferjet, de la comida de la casa todo el sabor, la forma de comer de uno, yo se cocinar y siento que no lo hago mal, tampoco siento que sea la más experta, pero extraño el sabor de la comida de la mamá, de la tía, los frijoles de una tía me hacen mucha falta. El chicharrón lo extraño un montón. El águila light (cerveza), la cerveza de acá es como más amarga y más fuertecita, la Breñaña (soda), lo estaba cogiendo como habito, acá el agua con gas me supo muy diferente, en Colombia tomaba ron Medellín, extraño salir a comer con mis amigos, las costillas bbq” (Entrevista 10)

“Echo de menos el café, el chocolate, el chocolato para las niñas, para mí, las arepas, uno las encuentra allá en el supermercado. Acá no se puede hacer un ajiaco porque nos consiguen los elementos, extraño el pescado colombiano, las frutas, las niñas extrañan el chocorramo, el bocadillo”. (Entrevista 14)

Comfort food y deconstrucción de nacionalismos

Entre los testimonios entorno a los alimentos que se extrañaban del paisaje alimentario colombiano llama la atención, además, que la alusión sobre estos no se enfocaba únicamente en preparaciones típicas que son de conocimiento general para la población colombiana, también se exponía la nostalgia por alimentos o preparaciones basada en una especificidad regional, que se origina en la experiencia individual de cada entrevistado a partir de la ubicación geográfica del núcleo familiar en el cual se formaron .

La diversidad de resultados expuestos en el gráfico 12, expone la riqueza de los paisajes alimentarios regionales en Colombia. El predominio del extrañamiento de las frutas y los snacks exponen la forma como elementos propios de un paisaje alimentario son esenciales en la comensalidad de los migrantes fuera de su país.

En las conclusiones se abordará esta cuestión para indagar sobre las bases de la construcción de la identidad cultural alimentaria a partir de estos alimentos que se extrañan y si son insumos para expresar la misma en términos de identidad nacional.

Transmisión de consumo de alimentos a las nuevas generaciones de migrantes

Sobre la trascendencia de las migraciones en la transmisión del consumo de alimentos a nuevas generaciones, se encontró que aparecen tensiones respecto a la continuidad de las dietas de padres a hijos. Sobre este aspecto se expone que, en principio existen dos escenarios relacionados con la migración que pueden determinar las aprehensiones alimentarias en un nuevo paisaje alimentario. La primera se da cuando los padres habitan en Colombia y sus hijos migran. En este caso, las identidades culturales alimentarias de los hijos se verán determinadas por el tiempo que alcanzaron a vivir en Colombia y que les permitió construir bases alimentarias que fueron construidas por influjo familiar y sus gustos personales. El segundo escenario, se da, cuando los hijos nacen en el país receptor de la migración. Aquí, en las prácticas de los individuos de segunda generación, entran en juego la oferta de alimentos de dicho país junto a las tradiciones alimentarias de los padres. El consumo y prácticas alimentarias de los hijos se añadirán sin tener antecedentes alimentarios previos que pudieran determinar patrones de consumo en concordancia a modelos transmitidos por los padres. En este nuevo contexto los hijos de migrantes ⁴⁹ tendrán un “lienzo en blanco” el cual podrá estar compuesto de mayor diversidad en sus componentes al estar en flujo constante entre dos paisajes alimentarios.

En las entrevistas se pudo advertir este último aspecto con los hijos de algunos entrevistados. En los testimonios, se exponen los retos de algunos padres para involucrar a los hijos en sus prácticas alimentarias cotidianas reconociendo que la sociabilidad de sus hijos, en escenarios diferentes al del hogar, puede incentivar el

⁴⁹ Las personas nacidas en contextos migratorios serán denominadas como migrantes de segunda generación.

consumo de alimentos o preparaciones externas a las inculcadas en dicho núcleo familiar.

“Yo le puedo enseñar muchas cosas a mi hijo, pero él llega al jardín y va a comer facturas con mate cocido, ya entra eso en su dieta, no el huevo. Creo que eso va en uno, como todo, yo creo en el huevo diario, toca buscarle la vuelta, tampoco quieres una persona que no coma bien. Comen milanesa con un poquito de arveja, pero uno viene con el concepto de que la proteína viene en el desayuno, muy americano, eso va en uno” (Entrevista 1)

“Es difícil con mi hija porque ella va al jardín desde pequeña, allá le dan desayuno, almuerzo, pero claro el desayuno son unas galletas o un alfajor y una leche y ya. Se acostumbra a eso y siempre quiere dulce al desayuno, pero igual se come la changua, los huevos, lo que le doy y en cuanto a la comida siempre lo hago a lo colombiano, se come un sudado, pero un jugo natural no, nada. Creo que más por el sabor es por la textura, ni ofreciéndole el jugo más rico de guanábana no se lo toma” (Entrevista 3)

“A Nicolás le preparamos todo eso, pero también le preparamos zapallito porque le gusta mucho. Eso es muy argentino. Cebolla las dos, morrón, agregamos un ingrediente que en Colombia nunca que es el zapallo, sobre todo por Nicolás, le gusta. Nicolás te come no solo el zapallo, las aceitunas, porque él las pide” (Entrevista 16)

En los testimonios se presentó un caso de migración a mediana edad (11 años) en el que se expone que ya existían estructuras de comensalidad en la entrevistada que, junto a la convivencia al interior de su núcleo familiar establecieron en ella preferencia o gusto por determinados alimentos o preparaciones del paisaje alimentario colombiano.

“normalmente la que cocina en casa es mi mamá, hace plátanos, tartas, arroz, muy colombiano, lo único que hago son mis desayunos, normalmente son sopitas de fideo, spaguettis, no soy mucho de comer sancocho, hace mucho patacon y el arroz es infaltable, sudado de carne, de pollo muy colombiano. Siempre estamos comiendo arroz y tomando café, traemos frascos de Colombia. Traemos salchichas en tarrito (enlatadas), mi mama trae guascas para el ajíaco, galletas festival, wafers, saltinas, ducales, panela molida. Ni mate, ni alfajores, ni dulce de leche, algo argentino nada, no como muy dulceros, la verdad tanto tiempo y hemos incorporado solo los horarios (Entrevista 7)

Generalidades de las matrices

Teniendo en cuenta la asignación correspondiente de los testimonios a las diferentes escalas establecidas que se retomaron del trabajo de Lofland, la matriz de niveles que se diseñó a partir de los actos, actividades, significados,

participación, relaciones y contexto, permitió determinar ciertos patrones relacionados con la comensalidad y las prácticas alimentarias de los entrevistados. Dicha matriz arrojó una serie de resultados que permitieron comprender de manera más abarcativa, las interacciones y procesos sociales en torno al consumo de alimentos de esta población migrante. Se expondrán así cada uno de estos niveles con los resultados que arrojó la asignación de cada combinación de códigos a cada uno de ellos. Cabe mencionar que existen grupos de códigos que por la versatilidad de los testimonios, hacía que su asignación fuera más ambigua pudiendo acoplarse a uno o más niveles de la escala.

Actos

En referencia a los actos fueron pocos los testimonios que hacían alusión a dicho nivel. Las menciones en torno a este aspecto, hacían referencia a diversos eventos, cómo lo que habían cocinado el día de la entrevista, a cómo la cocina pasó de ser una necesidad a un hobby o cómo el consumo de alimentos como el arroz integral se hacía por tradición familiar en Colombia. También en este apartado se hacía referencia a prácticas propias del ejercicio de cocinar.

"Igual nosotros tratamos de no meterle tanto condimento a la comida. Lo que se le da a la cocina es normalito. Por ejemplo, el sudado, para que tome el color solo con el tomate, se le coloca ajo, perejil como la provenzal y nada un poquito de condimento como el color que es como condimento para arroz más o menos"
(Entrevista 16)

Actividades

Este apartado se compuso de múltiples testimonios entorno al consumo de alimentos y los diferentes escenarios en los que se llevan a cabo prácticas relacionadas a la obtención y preparación de los mismos. A grandes rasgos, en este nivel, se encuentran los testimonios que hacen referencia a la composición de las preparaciones diarias (almuerzo, desayuno, cena) los lugares a los que se acude para realizar las compras y las experiencias alimentarias previas que mantenían en Colombia. Los testimonios que fueron añadidos a esta sección de actividades se hicieron a través de la relación entre la definición de dicho nivel y el consumo cotidiano de los entrevistados. En este nivel salen a flote testimonios relacionados a la preparación de alimentos que hacen alusión a cómo las actividades diarias

relacionadas a la preparación de alimentos se hacen “a lo colombiano”. Estos testimonios al estar agrupados en este nivel exponen que las actividades diarias están permeadas constantemente por referencias colombianas, ya sea de antecedentes familiares o de elementos propios del paisaje alimentario de aquel país. La referencia a preparar las comidas del día “a lo colombiano”, exponen un modelo o estructura de los platos para cada una de ellas. La constante en el uso de alimentos como arroz, huevos y legumbres presentan que, en las actividades de preparación de alimentos, hay patrones en la implementación de los mismos. Varios de los testimonios que componen esta sección de la matriz también estarán relacionados a otros niveles de la misma como se verá a continuación.

Significados

Los testimonios agrupados en este nivel hacen referencia a las percepciones vinculadas a las sensaciones producidas entre los entrevistados en relación al consumo de alimentos. De acá se desprenden las construcciones de significado a partir de la experiencia sensorial, en las que el gusto determinará el uso de determinados alimentos o productos en la cocina. Asimismo, aparecen testimonios en los que se expone la nostalgia hacia elementos del paisaje alimentario colombiano que no pueden consumirse de manera regular en Buenos Aires. La conexión entre actividades y significados en este caso, se da en las actividades en torno a la compra de alimentos en las que existe un valor simbólico en la adquisición de productos específicos como la harina pan, las arepas y otras preparaciones de origen colombiano.

En el marco del consumo de alimentos, la significación y las actividades se junta en los escenarios de preparación de platos típicos que demandan alguna especialidad ya sea en los ingredientes o en la elaboración. Asimismo, el uso de alimentos en la cotidianidad alimenticia también expone preferencias por determinados sabores en las comidas. Las incorporaciones de alimentos o productos del paisaje alimentario porteño, se puede dar a partir de un proceso de sustitución o por el contrario, en el marco de apertura hacia nuevos sabores, lo cual, también expande los significados hacia nuevos alimentos añadidos a la comensalidad de cada migrante. La brecha que se establece a partir de las diferencias entre los paisajes alimentarios de

emisión y recepción de migrantes transnacionales, también incidirá en las significaciones que se puedan dar sobre los alimentos que se dejan atrás en la dinámica migratoria.

Participación

En el nivel de participación se colocaron aquellos testimonios que exponían actividades que implicaban interacciones relacionadas con la alimentación fuera de la esfera privada de los entrevistados. Las actividades que giraban en torno a la compra de alimentos en determinados lugares, las prácticas alimentarias que implicaban una interacción recurrente con el paisaje alimentario porteño como pedir deliverys o salir a comer a algún restaurante también presentan la relación establecida con el medio de recepción de estos migrantes. La participación y los significados se entrelazan a su vez con las incorporaciones. Nuevamente las actividades en las que se consumen alimentos propios del paisaje alimentario de recepción, pueden exponer los procesos de adaptación a un contexto específico a través de las prácticas alimentarias. Estos procesos les permitieron adquirir el consumo de bebidas como el mate, el vino o el fernet. También aparece el consumo de milanesas, empanadas y verduras como la berenjena y el zucchini.

Relaciones

Las relaciones y la participación también se unen ya sea en los procesos de incorporación de alimentos del paisaje alimentario porteño o en la reproducción de preparaciones propias del paisaje alimentario colombiano. Este nivel enmarca las interacciones entre los migrantes colombianos con otras colectividades, así como con sus paisanos. Los escenarios de sociabilidad privados como las reuniones entre amigos, o los públicos como la feria de las colectividades, en las que Colombia es epicentro una vez al año y las ollas populares en las que se busca recaudar fondos vendiendo preparaciones típicas como el ajiaco o el sancocho, exponen a los comensales a elementos del paisaje alimentario colombiano que pueden solventar la nostalgia, no solo en el componente alimentario sino en aspectos como la música, el baile u otros aspectos sociales. Los vínculos con otras colectividades se dan también en las actividades de compra de alimentos, ya se mencionó cómo los entrevistados acuden a espacios como las verdulerías, “chinos”, entre otros para

adquirir determinados alimentos. Las relaciones con naturales argentinos y de otras nacionalidades, también promueven dinámicas en las que se intercambian experiencias y prácticas alimentarias que para los migrantes colombianos añaden nuevas formas de relacionarse con los alimentos consumidos.

Contexto

Este nivel comprende los balances que establecieron los entrevistados frente a la relación entre la alimentación y la migración. Dicha relación se descompone en retos, adaptaciones, incorporaciones, y demás componentes que pueden estar asociados a los niveles que se desarrollaron con anterioridad. De esta manera, en este apartado se colocaron los testimonios que hacían referencia a las sensaciones/reflexiones generales sobre el proceso de inserción a un nuevo paisaje alimentario, los costos de las compras en un país y en otro y las facilidades de adquisición de determinados productos en los mismos.

Se encuentra que se hace referencia permanente al alto costo de las frutas y la dificultad para encontrar la variedad existente en Colombia, pasa lo mismo con los productos de mar. También aparecen reflexiones sobre la nostalgia producida cuando a finales de año no pueden viajar a Colombia para compartir con sus familias las prácticas alimentarias alrededor de la celebración de la navidad y el año nuevo. Vinculando este nivel con el de los significados, nuevamente aparecen reflexiones en torno al sabor de los alimentos. Partiendo de que las percepciones que surgen a partir del sentido del gusto pueden ser subjetivas. Entre los entrevistados aparecen en este nivel opiniones relacionadas a los sabores de los alimentos como “más dulces”, “menos dulces”, “más salados”, “menos salados”, etc. Esto expone que independientemente de la percepción de sabor que se tenga sobre los alimentos que consuman en el contexto alimentario porteño, habrá un marco de referencia y comparación con sus homónimos en el paisaje alimentario colombiano.

Capítulo 5 DISCUSIÓN

Para completar el recorrido a través de las experiencias de comensalidad los migrantes colombianos que viven en Capital Federal expuestas en este trabajo, se hace preciso hacer un análisis transversal de las mismas a través de la asociación con los conceptos teóricos que se expusieron e introdujeron en algunos acápites del mismo. De manera general, se enmarca esta investigación bajo tres conceptos que hacen posible tener una visión amplia del despliegue teórico y metodológico en los distintos momentos de la misma, estos son, alimentación, identidad y migración⁵⁰. En torno a estos tres conceptos se formularon los códigos de análisis (ver Metodología) del material recopilado en el trabajo de campo para enlazar, a partir de este punto, las bases teóricas consultadas y su relación (si la hay) con lo evidenciado a partir del trabajo etnográfico.

Análisis de códigos

Para hacer este análisis se tomó como referencia la frecuencia de aparición de los códigos en las transcripciones de las entrevistas. Como ya se mencionó, aquellos que más se repitieron fueron **PAL-PA-CC** (Paisaje alimentario, Prácticas alimentarias y consumo cultural respectivamente). La recurrencia de estos códigos deja entrever varios aspectos relacionados con la comensalidad de la población migrante con la cual se desarrolló esta investigación, como, por ejemplo, que existe una proximidad respecto a las prácticas alimentarias del paisaje alimentario colombiano indistintamente del tiempo de permanencia en la capital argentina.

En principio, se hace mención a la marcada influencia del paisaje alimentario tanto del contexto receptor (Capital Federal) como el emisor (Colombia, con sus especificidades regionales) en la configuración de la comensalidad del migrante, el contacto constante con elementos de uno y otro paisaje nutre constantemente las construcciones de identidad cultural alimentaria de esta población, rompiendo así con determinismo de dicha identidad ligada a la pertenencia nacional de los mismos. El paisaje alimentario como tal, se construye en un contexto específico, y es el

⁵⁰ En el estado de la cuestión se hace un recorrido teórico por los mismos.

resultado de dinámicas y procesos que vinculan lugares a personas y procesos materiales relacionados a la alimentación⁵¹

COMENSALIDAD EN EL CONTEXTO DE MIGRACIÓN

En torno a la interacción permanente con la oferta establecida por el paisaje alimentario (en este caso porteño) en el que vive y se relaciona el sujeto social (migrante colombiano), se hacen (re)construcciones de las prácticas alimentarias del paisaje alimentario de emisión (colombiano). Estas (re)construcciones por su parte, se desarrollan a través del consumo cultural de alimentos del individuo y en dicho consumo, entran a jugar múltiples variables que guían las transformaciones de las identidades culturales alimentarias de los consumidores que atraviesan por procesos migratorios.

La migración, en sí misma, expone a quien la realiza, a estadios de adaptabilidad en los que se entrecruzan experiencias de sociabilidad en diferentes ámbitos de sus cotidianidades. En el caso de la alimentación, se retoma lo mencionado por Rebato⁵² al exponer que, “los movimientos migratorios y los hábitos alimentarios permiten observar la adaptación de un grupo étnico a una nueva sociedad y su capacidad para perdurar a pesar de las modificaciones del entorno” (Rebato, 2009: 146). La exposición a un nuevo paisaje alimentario, puede llegar a generar múltiples maneras de enlazar elementos de uno y otro paisaje alimentario para generar nuevas y particulares maneras de alimentarse. En los testimonios se evidencia tanto transformaciones como reafirmaciones de la comensalidad de esta población migrante en el contexto receptor en diferentes escalas de sociabilidad.

Retomando el ejercicio metodológico de asignar las combinaciones de códigos a la matriz de escala social correspondiente, (actos, actividades, significados, participación, relaciones, contexto) se tuvo una visión general de las interacciones establecidas con el paisaje alimentario porteño de los participantes de la investigación. A partir de dicha asignación, se observó, además, en cuáles escalas existía mayor incidencia del paisaje alimentario receptor en la cotidianidad

⁵¹ Ver la definición de Da Rocha en el capítulo 1.

⁵² Ver Rebato capítulo 1.

alimentaria de estos migrantes colombianos. En la escala de las actividades, es en donde más se evidencia la ingerencia del paisaje alimentario porteño y la puesta en escena de cambios o permanencias de la comensalidad con la que previamente migraron. En la sección de actividades de la matriz de niveles, es en donde hay mayor presencia de códigos y combinaciones entre los mismos. Las actividades diarias en torno la comensalidad, desde la compra de alimentos hasta la preparación y consumo de los mismos, exponen los derroteros de los migrantes durante su flujo permanente⁵³ entre los dos paisajes alimentarios.

La comensalidad en contextos migratorios, configura de igual manera, estilos alimenticios que son disruptivos en tanto pueden modificar el consumo de alimentos adquirido previamente en el paisaje alimentario colombiano. La variabilidad de dichos estilos estará determinada por la inmersión en el paisaje alimentario de recepción junto a las prácticas alimentarias que se llevan a cabo en éste. Los estilos alimenticios se convierten en las unidades de diferenciación individual de los migrantes de acuerdo a las inserciones o supresiones en el consumo de alimentos. Como ya se mencionó, los estilos alimenticios varían entre los migrantes, retomando el trabajo de Cerdeño, quien se basa en Calvo (1982) se expone que los estilos alimenticios (dicotómico, dual y de total adaptación) se hacen presentes en las distintas experiencias de comensalidad de los migrantes colombianos. Entre los entrevistados se evidenció una predominancia hacia el **estilo alimentario dual** y el **estilo alimentario dicotómico**, para esto, se tomó las diferentes definiciones propuestas de los diferentes estilos⁵⁴.

Los dos primeros estilos se proyectan en la comensalidad de los migrantes colombianos, siendo difícil distinguir entre uno y otro ya que se superponen en las prácticas alimentarias de estas personas. Se hace visible el primer estilo alimentario

⁵³ los entrevistados suelen realizar viajes a Colombia por lo general, para pasar las fiestas de fin de año con sus familiares.

⁵⁴ Sobre esta caracterización originalmente propuesta por Calvo, Montero (2010) señala, que tiende a ser reduccionista, basada en que toma como referencia a Francia que es un país con predominancia a la recepción de migrantes sin tener en cuenta otros contextos en los que se comparte dicha recepción con la también emisión. Análogamente, se podría decir que esta cualidad de Francia como país receptor es compartida a través de procesos históricos por Argentina.

en la celebración de festividades, específicamente las de fin de año (navidad y año nuevo) en las que salen a relucir prácticas alimentarias propias del paisaje alimentario colombiano entre esta población migrante. La preparación de platos especiales, que solo se consumen en estas épocas del año, refleja cómo se revitaliza una colombianidad ligada a la alimentación y las tradiciones. Esta reproducción de prácticas alimentarias colombianas se caracteriza por realizarse de manera grupal y en escenarios públicos⁵⁵ o privados.

Por su parte, el estilo alimentario dual se hace visible en los procesos de adaptación al paisaje alimentario porteño en los que se mezclan conocimientos de cocina y alimentos de uno y otro país en la preparación de platos de comida de consumo cotidiano. Frente a este estilo alimentario en específico, los factores económicos tienden a condicionar la obtención de alimentos de origen colombiano o acceder a alimentos similares a los consumidos en Colombia, por ejemplo, tipos de carne y de pescado, insumos de cocina (condimentos, aderezos), snacks, entre otros. Otros factores determinantes en las preparaciones que conforman el estilo alimentario dual serían:

- **Calidad de los productos:** en los testimonios se manifiesta que el pescado ofertado en Capital Federal no es tan fresco como el que podían conseguir en Colombia previamente.
- **Sabor de los alimentos:** La aprehensión de alimentos y preparaciones del nuevo paisaje alimentario estará ligado a la experiencia sensorial que a través del gusto crea criterios de selección.
- **Oferta de alimentos y productos del paisaje alimentario emisor:** Pues amplían o limitan la comensalidad de los migrantes tomando como base la comensalidad previa a la migración.
- **Comfort Food:** Como base del consumo alimentario en contextos migratorios y de la cual se desprenden prácticas alimentarias que están próximas al paisaje alimentario emisor.

⁵⁵ A mediados de julio, se congrega un gran número de migrantes colombianos en Capital Federal en torno al Festival *Buenos Aires celebra Colombia*.

Respecto al estilo alimentario de total adaptación, no se evidenció que se aplicara, siendo que en el consumo cotidiano de alimentos se reproducen de manera frecuente prácticas alimentarias del paisaje alimentario colombiano. Es así como en el ejercicio de su comensalidad, los colombianos recurren a alimentos, productos y/o preparaciones de ambos paisajes para complementar su dieta cotidiana prevaleciendo las preparaciones aprendidas en Colombia.

CONOCIMIENTOS Y REDES

En torno a la ejecución de prácticas alimentarias que configuran los estilos alimentarios mencionados, los conocimientos que promueven estos ejercicios de comensalidad también desempeñan un papel fundamental. Estos conocimientos, se dividen en los diferentes procesos del consumo de alimentos, desde el saber aprendido o transmitido hasta la compra y preparación. Respecto a la investigación, los entrevistados que tenían poca experiencia cocinando, si bien inicialmente recurrían a los delivery's por practicidad, con el paso del tiempo, en su intento por preparar platos de comida y por economía, acudían a redes familiares de Colombia para que guiaran su introducción a la cocina. Desde preparaciones de arroz hasta la de platos que requieran mayor elaboración (sudados, ajiaco, lasagna, entre otros) o ingredientes particulares, estas redes son el primer soporte en los procesos de fortalecimiento de las prácticas alimentarias colombianas entre estos migrantes.

Entre los migrantes que llegan a Capital Federal por motivos de estudio o formación profesional las redes de sociabilidad construidas con sus coterráneos crean también procesos de conocimiento en torno a la comensalidad por medio del intercambio y puesta en práctica de saberes. Las reuniones que establecen los miembros de esta colectividad en el ámbito privado se caracterizan por el despliegue gastronómico que hay en ellas. Estos espacios construidos en torno a la preparación de alimentos también nutren los nexos con Colombia haciendo distintiva la identidad cultural alimentaria en referencia al contexto y paisaje alimentario colombiano.

Otras redes de sociabilidad también se dan en las actividades en torno a la compra de alimentos, las alianzas con diferentes colectividades a partir de este ejercicio posibilitan la adecuación del menú diario con los elementos alimenticios que ofrece

el paisaje alimentario porteño. Entre los entrevistados que llevan mayor tiempo viviendo en Capital Federal, la opinión general está dirigida a que, en el transcurso de los años, han tenido mayor facilidad para encontrar productos y alimentos que les ha permitido emular, de manera más aproximada, las prácticas alimentarias que ejercían en Colombia. Para ilustrar esta percepción, mencionan el ejemplo de la reciente y masiva migración de población venezolana a Argentina. Esta movilización ha abierto la oferta gastronómica alrededor del consumo de arepa y la harina con la que se prepara. El valor en el mercado de este ingrediente para la preparación de dicho alimento, según los entrevistados, ha bajado significativamente al haber mayor oferta del mismo por la migración de la colectividad en mención. Otras facilidades en torno a la consecución de productos propios del paisaje alimentario colombiano (snacks, bebidas, productos para cocinar) se dan a través del comercio virtual. Se han creado espacios en redes sociales en los que se ofrece productos colombianos para población migrante que vive en Capital Federal. Un ejemplo de los mismos es LA BOTA COLOMBIANA, página de Facebook que se encarga de vender productos de origen colombiano y que de manera periódica expone en su perfil el catálogo de mercancía comestible con el que cuentan.



Ilustración 11 **Vista previa anuncio de venta de productos colombiano en la red social facebook**

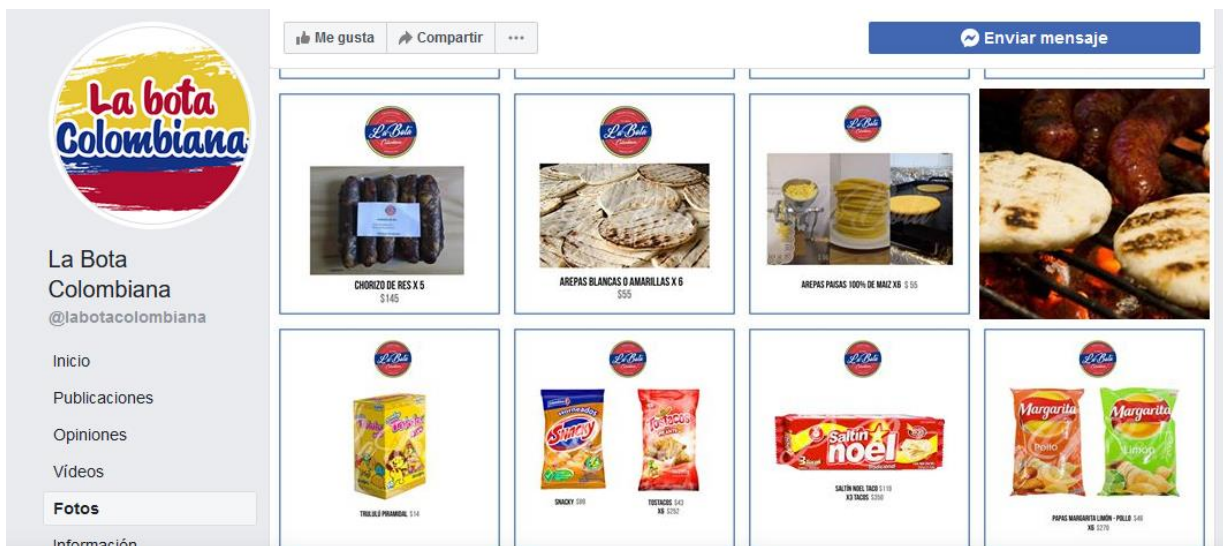


Ilustración 12 . Vista preliminar/parcial del catalogo de productos colombianos de una página de facebook.

Además de las ventas, también publican videos presentando diferentes preparaciones de platos como el arroz con coco, coctel de camarones, empanadas, entre otros. Igualmente, presentan reseñas sobre ciudades importantes o lugares representativos de Colombia. Teniendo una interacción permanente con sus seguidores en esta red social. Los precios de los productos ofrecidos son mayores a los que generalmente se les asigna en Colombia, esto puede estar justificado por los procesos de oferta y demanda a partir del proceso migratorio y los costos monetarios de la logística de obtención y circulación de las mercancías. Se expone que las redes de comensalidad salen de las relaciones de paisanaje y se establecen con colectividades que pueden tener estructuras alimentarias parecidas. Otros espacios que aproximan al migrante colombiano con los elementos que conforman el paisaje alimentario de su país son los restaurantes étnicos y los espacios públicos organizados en torno a celebraciones nacionales. Sobre los primeros, la visita que se hace a los mismos va a depender en primera instancia del componente económico. De igual manera, el sabor de las preparaciones condiciona la aprehensión de este tipo de consumidores hacia estos lugares.

En las redes de sociabilidad con otras colectividades se pueden dar prácticas alimentarias similares entre los involucrados. Se expone el caso específico de la arepa, cuyo consumo es compartido entre colombianos y venezolanos, siendo el

punto de encuentro gastronómico entre estas nacionalidades. Sobre esto, se menciona que la arepa no es exclusiva del paisaje alimentario colombiano, por lo cual, se expone que, alimentos por los cuales se puede tener extrañamiento por su asociación a un contexto local pueden estar inmersos en otras experiencias sociales fuera del país emisor del migrante.

IDENTIDADES CULTURALES ALIMENTARIAS

Este concepto, retomado del análisis de Duhart (2002), permitió condensar, para el caso de la investigación, los conceptos iniciales de identidad, migración y alimentación. Alrededor de la combinación de códigos resultantes de las entrevistas, se pudo comprender que la identidad cultural alimentaria (en adelante ICA) permeaba cada uno de ellas. Para abordar la propuesta de Duhart, aplicada al caso puntual que se trabajó en esta investigación, se hizo un proceso de descomposición que abarcó las distintas aristas que componen a la ICA de colombianos migrantes que viven en Capital Federal.

La mención al proceso de construcción de este tipo de identidad, expone que en contextos migratorios puede surgir ICAs individuales y colectivas. Las facilidades de adaptación a alimentos y prácticas alimentarias se ven influenciadas por la proximidad entre los contextos de emisión y recepción de los migrantes y el grado de similitud y diferencia entre los paisajes alimentarios que están intrínsecos en estos.

En los procesos de adaptación al contexto de recepción por parte del migrante, el contacto con el nuevo paisaje alimentario, en el que desarrollaran sus prácticas alimentarias, puede determinar la construcción de la ICA. Tomando como punto de partida que, las identidades no son fijas ni inamovibles, los procesos migratorios pueden promover aún más que éstas tengan mayores recursos para (de)construirse de forma permanente.

La construcción de ICAs, de manera individual, estará condicionada por el factor del gusto respecto a alimentos y preparaciones de cada migrante. Sobre este aspecto, se puede afirmar, que determinará las incorporaciones, sustituciones o mantenimientos de prácticas alimentarias, alimentos y preparaciones en el contexto

de recepción. Los entrevistados hacen explícito este componente en el proceso de adaptación al contexto social al que llegan. Expresan que los alimentos y preparaciones que encuentran en Capital Federal varían en el sabor sustancialmente, así el consumo de los mismos sea similar al que hacían en Colombia.

NACIONALISMOS Y REGIONALISMOS

La configuración de las ICAs, tanto de manera individual como colectiva, también están concebidas desde la escala en cual se constituyen. Si bien se comprende, que, en los procesos migratorios transnacionales, inicialmente priman las identidades nacionales, como elemento distintivo entre la población que atraviesa dicha dinámica, a su vez estas contienen distinciones regionales que inciden en las ICAs que se forjan durante la migración. Se resalta este aspecto dentro de esta investigación, para exponer la idea según la cual, el paisaje alimentario existente en un país no podría reducirse a un número contado de preparaciones, alimentos o platos típicos. Trasladando esta idea al plano migratorio y a los procesos de configuración identitaria que se dan en éste, se deduce que, en lo relacionado a la identidad alimentaria, son múltiples los determinantes que las forjan más allá de la pertenencia a una nación en particular.

El paisaje alimentario colombiano, como se expuso anteriormente, está compuesto por tradiciones españolas, africanas, precolombinas, entre otras, que estructuraron los platos y preparaciones de consumo actual en aquel territorio. Asimismo, se señaló que existen prácticas alimentarias que están determinadas por la zona geográfica de Colombia en la que se desarrollan (costas, altiplanos, valles, entre otros) conformando así estructuras alimentarias ligadas al contexto sociocultural. Si bien las identidades nacionales sirven como marco de referencia para diferenciar y resaltar distintas prácticas alimentarias entre países, de igual manera reducen la diversidad que componen los paisajes alimentarios en su interior al asociar y homogenizar a su población con un número contado de prácticas alimentarias.

A partir de esta separación entre las construcciones regionales de alimentación y el conjunto que componen un paisaje alimentario nacional, pensar las ICAs implica

también hacer una descomposición de lo nacional basado en la experiencia alimentaria de cada individuo.

Sobre esto, Douglas menciona que “los principios de selección que guían al ser humano en la elección de sus recursos alimentarios no son, según las apariencias, de orden fisiológico, sino cultural” (1995:172), relacionándolo con la construcción de un paisaje alimentario nacional se comprende que las naciones se vinculan a territorios, que a su vez se dividen en nichos sociales y geográficos específicos en los cuales se desarrollan culturas alimentarias particulares.

Se puede afirmar, sin embargo, que existen distinciones entre las prácticas alimentarias de diferentes países. Un ejemplo notable sobre este aspecto, se hace manifiesto entre los testimonios de los entrevistados, en su totalidad afirmaron no habituarse a la incorporación de alimentos con sabor dulce en el desayuno siendo que es un componente que sobresale en el paisaje alimentario porteño. Se podría hacer referencia al término tabú alimentario expuesto por Douglas para comprender la reticencia hacia el consumo de este tipo de alimentos consumiendo en el desayuno diario platos con una marcada composición de sabores salados.

Con la investigación, se expusieron los procesos de construcción histórica del paisaje alimentario colombiano. Así mismo, como los elementos pertenecientes a estos paisajes, en dinámicas migratorias, son un componente distintivo de auto identificación. La reproducción de las prácticas alimentarias entre los migrantes colombianos en Capital Federal está atravesada por la representación de elementos adquiridos como ciudadanos de aquella nación, que a través de su cotidianidad replican y mantienen en su comensalidad conexiones latentes con sus orígenes. La figura de los “platos típicos” funciona como un elemento de cohesión y de identificación con los países de origen (Colombia en este caso), y la recreación de los mismos, expone que, de forma general, se producen procesos de asociación entre lo que se consume y su asignación como algo “colombiano”.

En efecto, la asociación entre los platos típicos con una nacionalidad es una de las maneras a través de las cuales se puede recrear una identidad nacional. Sin embargo, esta referencia que toma la localización geográfica de un plato típico y las

prácticas alimentarias que lo rodean, pueden ser incompletas al no comprender estos elementos en el marco de un proceso de construcción histórico regional. En este caso, lo regional puede comprenderse como porciones territoriales que pueden incluir varios países y en las cuales puede haber prácticas alimentarias similares.

IDENTIDADES CULTURALES ALIMENTARIAS Y EXTRAÑAMIENTO

Los procesos migratorios pueden exponer tensiones en la adaptación al paisaje alimentario al que se ingresa al dejar atrás alimentos y prácticas alimentarias que hacían parte de la comensalidad construida en los países de origen. También se puede señalar, que esta tensión se agudiza de manera proporcional a la brecha⁵⁶ existente entre los paisajes alimentarios de los países involucrados en cada migración. En el caso específico de la investigación, las diferencias entre los paisajes alimentarios porteño y colombiano, se hacen notables tomando como referente el extrañamiento de los entrevistados hacia alimentos, preparaciones y prácticas que llevaban a cabo en Colombia. Las fronteras entre las ICAs entre países se hacen más notorias cuando las estructuras de la comensalidad de los migrantes chocan con las preexistentes en el paisaje alimentario del contexto de recepción. El extrañamiento, en este caso, tiene una base subjetiva y se materializa a través la reproducción de prácticas alimentarias del contexto de origen, el uso recurrente de ciertos alimentos y la adquisición de los mismos para preparar platos específicos.

El extrañamiento por prácticas alimentarias, alimentos y preparaciones del paisaje alimentario emisor, podría medirse a partir de las similitudes y diferencias entre los componentes de dichos paisajes. La brecha que hace alusión a la distancia geográfica entre países puede reducirse cuando las migraciones se realizan entre regiones limítrofes: De Uruguay a Argentina, Colombia a Venezuela, Perú a Bolivia, entre otros.

Si los paisajes alimentarios son construcciones dentro de un contexto determinado, en este caso por una distinción nacional, ¿Qué pasa con los elementos, preparaciones y prácticas alimentarias comunes entre diferentes países? Podría

⁵⁶ Esta brecha puede partir de la distancia geográfica entre los países involucrados.

pensarse los paisajes alimentarios regionales como espacios no delimitados nacionalmente pero que comparten antecedentes y rasgos alimentarios (Se retoma el caso del consumo de arepa en Colombia y Venezuela, o el del mate en Argentina, Uruguay y Paraguay). En este caso, la caracterización de las preparaciones o platos típicos nacionales tendría que explorarse desde su presencia en un contexto más amplio a partir de los anales del surgimiento y consolidación de los mismos. Asimismo, se entienden a los paisajes alimentarios como materialidades que de manera conjunta reúnen procesos históricos de apropiaciones del medio junto con desarrollos sociales que recientemente han estado determinados por dinámicas globales.

El extrañamiento por elementos propios de un paisaje alimentario nacional o regional podría medirse a partir de la particularidad de los mismos y ocurren dos procesos en simultáneo que parecerían ser contradictorios, pero en realidad son complementarios. Por un lado, el extrañamiento entre los entrevistados no estaba determinado de forma exclusiva por el consumo cotidiano que hacían de ciertos alimentos. En los testimonios también se evidenció que dicha sensación se transportaba a alimentos y preparaciones preexistentes en el paisaje alimentario colombiano con los que no había una interacción permanente en su experiencia alimentaria previa a la migración. Se plantea que, el extrañamiento abarca mucho más que las experiencias de comensalidad cotidianas en el contexto de origen. El cúmulo de partes que integran el paisaje alimentario colombiano alimenta los procesos de extrañamiento no solo hacia lo que se consume en términos materiales, sino a los escenarios en los que se hace dicha acción. Por otro lado, el extrañamiento, si bien puede estar direccionado por una base de platos típicos, también está focalizado hacia preparaciones cotidianas que se consumían en espacios familiares. Fue común encontrar en los testimonios alusiones a un extrañamiento por la comida “de la casa”, preparaciones hechas por miembros de su núcleo familiar, por los cuales, en este escenario de migración, sentían nostalgia. El extrañamiento, así como la presencia de la Comfort Food en la cotidianidad alimenticia, están direccionadas por experiencias personales que van más allá de una base común de preparaciones para todos los migrantes.

Si se afirma que las construcciones de ICA están vinculadas a lo que se extraña, ¿se podría localizar la misma en una escala nacional, regional o familiar? Al ser una identidad que se compone de múltiples experiencias de comensalidad, en las cuales el extrañamiento se dirige a múltiples elementos localizados en niveles geográficos y sociales ¿cuál escala tiene mayor incidencia sobre la construcción de dichas identidades? En los escenarios de migración, las identidades culturales alimentarias se exponen a transformaciones que estarán determinadas a su vez por la interacción de sujeto con el contexto social de recepción. De esta manera, las relaciones que establece el migrante entre “lo nuevo”, representado a través de los componentes del paisaje alimentario receptor y “lo viejo” que viene siendo la ICA previa a la migración son los insumos para la transformación de las ICAs y la conformación de un estilo alimenticio. Se afirma así que, la ICA tiene un comienzo, en las experiencias de comensalidad determinadas por los espacios de sociabilidad y el contexto geográfico en el que se construyen las bases del gusto, pero que, procesos como la migración, potencializan y promueven las transformaciones de las mismas.

Este punto de vista se plantea, sin tener en cuenta otros factores igual de determinantes en la construcción de las ICAs como el sistema de creencias (en este caso no figuraron entre los testimonios). Sin embargo, se plantea que, dentro de la investigación, los entrevistados expusieron factores, que junto al de la migración, podrían determinar las ICAs de los mismos: Edad, ocupación, capacidad adquisitiva, conocimientos de cocina, tiempos para cocinar, tiempo viviendo en el nuevo contexto, entre otros.

CARACTERÍSTICAS DE LA MIGRACIÓN Y DEL CONTEXTO DE RECEPCIÓN

Fue una constante entre los entrevistados que su migración se diera de un escenario urbano a otro. En las dos excepciones que hubo, en las que la migración fue rural-urbano, se evidenció que había una menor disposición respecto la oferta alimentaria del paisaje alimentario porteño. Se intuye que puede estar determinado por el marcado tradicionalismo que hay en escenarios rurales, en los cuales, las

estructuras alimentarias no se transforman con la misma rapidez con que se dan en un espacio urbano⁵⁷.

Por otro lado, cuando se hizo la caracterización del paisaje colombiano, en la cual se exponía que estaba compuesta por varias regiones con componentes geográficos específicos, no se hizo alusión a que hubiera periodos estacionales que determinaran el clima en ese país. Al estar ubicado en una zona tropical no se dan cambios de estación periódicos como los que si aparecen en Argentina. Se entiende que, en este último, la oferta alimentaria está determinada en gran medida por dicho factor, por lo cual, para los migrantes colombianos dicha novedad condicionó en gran medida sus prácticas alimentarias en Capital Federal. La capital argentina, con su rasgo histórico de recepción de población migrante, también lo será de las mercancías que arriban con ellos. La variabilidad en la oferta de productos de consumo será el resultado de la conjunción entre las migraciones históricas y la distinción que tiene Capital Federal como el centro urbano más grande de la región.

EDAD Y CONSTRUCCIÓN DEL GUSTO ENTRE MIGRANTES DE SEGUNDA GENERACIÓN
Respecto a lo expuesto en los resultados, en relación a los migrantes de segunda generación, se puede afirmar que la edad es un factor que puede determinar las aprehensiones en relación al consumo cultural de alimentos. Desde los dos escenarios, nacer en contexto migratorio y migrar a corta edad, se marcan rutas distintas en la construcción de ICAs. En la primera experiencia, el contacto con los orígenes alimentarios de los padres se hace a partir de las relaciones que desarrollan dentro del núcleo familiar, mientras que, en la segunda, se pueden dar una experiencia directa con elementos propios del paisaje alimentario de sus padres debido a la interacción permanente con dicho contexto.

Se plantea que puede existir una relación entre edad y construcción del gusto por determinados alimentos, los migrantes de segunda generación respecto al contexto de recepción al que llegan sus padres, pueden tener una mayor apertura frente a los componentes del paisaje alimentario del mismo. Factores como la sociabilidad

⁵⁷ Los procesos globales de apertura económica y comercial encuentran en las ciudades el punto de partida para dispersar mercancías. La relación entre lo urbano y lo rural pueden ser una relación entre el centro y sus partes periféricas.

fuera del núcleo familiar, así como la introducción a diferentes elementos gastronómicos en espacios públicos, pueden promover en esta población construcciones de ICA que no están condicionadas necesariamente por las ICAs de sus padres.

En la orilla opuesta, se expone que, cuando la migración se hace en edades avanzadas, puede haber una mayor resistencia frente a los elementos que comprende el sistema alimentario de recepción. Se menciona acá el caso de la entrevista 14, una persona de 60 años que sustentaba su comensalidad a partir de dicho factor, así como el de sus orígenes campesinos y sus condiciones de salud.

“Yo soy de familia campesina, y la base de mi comida es el maíz. Ya en la ciudad llevamos las costumbres de la casa, hacer el caldo de papa, el ajiaco, el consomé, la changua, los frijoles, la bandeja paisa, las arepas, el tinto, el agua de panela, los jugos, las ensaladas, preparación de distintos cortes de carne. Soy básicamente de cocinar, en Colombia también era igual, yo no soy de restaurante, de comida chatarra⁵⁸. Tal vez por mi proceso de vida y la edad que tengo, me he preocupado por la salud y los alimentos. Los médicos también me han puesto las dietas, verduras, las frutas cinco veces al día, no comer harinas, cuidado con las grasas, pero acá todo está dedicado a las harinas” (Entrevista 14)

De los análisis expuestos con anterioridad, se harán algunas consideraciones que engloben las apreciaciones y análisis hechos hasta el momento con el fin de caracterizar de forma más general los componentes de la relación entre la migración, la alimentación y la identidad.

⁵⁸ La comida chatarra es entendida como aquella que tiene altos contenidos de calorías, grasas y carbohidratos.

Capítulo 6 CONSIDERACIONES FINALES

Durante esta investigación se analizaron los procesos de construcción de las identidades culturales alimentarias de los migrantes colombianos que viven en Capital Federal. Se hizo una aproximación a los procesos adaptativos de dicha población que, en el ámbito de la alimentación, se vio traducido en las incorporaciones de prácticas alimentarias y las transformaciones en la identidad cultural alimentaria que trajo dicho proceso. Los conceptos teóricos Paisaje alimentario, Comfort Food e Identidad Cultural Alimentaria, permitieron analizar de manera más integral la identidad y la alimentación en el marco de los procesos migratorios. El grupo poblacional con el cual se trabajó el instrumento de entrevista semiestructurada permitió conocer diferentes tópicos de la comensalidad de los mismos. El material resultante se tabuló y analizó arrojando resultados siendo algunos constantes y otros aislados.

Como se ha expuesto durante este trabajo, se evidenció que existe una transformación de las prácticas alimentarias de los migrantes colombianos a medida que se sumergen en la vida social de Capital Federal. Dichas prácticas se hacen en el marco de un paisaje alimentario que para fines de esta investigación se separó entre paisaje alimentario colombiano (emisor) y paisaje alimentario porteño (receptor).

Las identidades culturales alimentarias, término de referencia que se desarrolló en el primer capítulo, son el resultado de la interacción del sujeto con el paisaje alimentario que habita en un momento determinado. Las prácticas alimentarias estarán insertas en dicho paisaje y la aprehensión que haga de las mismas añadirá sustratos de forma permanente en la construcción de Identidades Culturales Alimentarias. Los paisajes alimentarios surgen en contextos geográficos puntuales que, en el marco de los procesos migratorios transnacionales, van estar diferenciados a partir de un componente de nacionalidad. Sin embargo, esta escala es insuficiente para valorar y definir la conformación de tales identidades.

En principio se plantea que, Colombia en particular es heterogénea en su estructura geográfica condicionando a su vez los procesos de sociabilidad en cada una de sus regiones. La alimentación y los procesos históricos de desarrollo de la misma en un espacio geográfico estarán mediados por las apropiaciones del medio y los procesos de significado que se establecen en la cadena de manipulación de alimentos. Procesos de mestizaje que se desprenden de la conquista española, así como la globalización y la apertura comercial que trajo consigo, aportaron más insumos para distinguir los paisajes alimentarios que se dieron en las diferentes regiones de ese país. De esto se desprende que dentro de los paisajes alimentarios nacionales hay, a su vez, paisajes alimentarios regionales que se distinguirán unos de otros a partir de lo mencionado anteriormente. Sin embargo, entre la heterogeneidad de prácticas alimentarias del paisaje alimentario colombiano, se han construido en el imaginario social, distinciones valorativas de algunas preparaciones que figurarán como platos típicos. Esta distinción estará cargada de un fuerte valor simbólico que relacionará comidas a lugares y a personas siendo en el caso colombiano una manera de asociar la nacionalidad a determinadas preparaciones de comida. Se mostró cómo en la conformación de los Estados-nación las figuras simbólicas tienen un papel cohesionador, que en el caso de la alimentación pueden reducir a un número contado de platos típicos la innumerable cantidad de expresiones y prácticas alimentarias de las regiones de Colombia.

Por otro lado, los paisajes alimentarios nacionales hacen parte de otro tipo de paisaje alimentario más amplio, este comprenderá en principio⁵⁹, países limítrofes que compartirán procesos históricos similares así como rasgos ambientales y de producción alimentaria. En los países andinos se verá una constante en la manipulación del maíz desde épocas precolombinas que se verá reflejada en la elaboración de platos a partir de esta materia prima. Es así como los paisajes

⁵⁹ Se entiende que los rasgos en común entre paisajes alimentarios nacionales no están condicionados únicamente por su proximidad geográfica. Como resultado de los procesos de conquista o de migraciones masivas de siglos pasados, los países sudamericanos compartirán algunas bases alimentarias con países europeos.

alimentarios nacionales estarán en posición intermedia entre lo regional-local y lo regional-transnacional.

Esta caracterización se expone como antesala para el abordaje de la migración internacional como proceso de movilidad social que incide sobre las identidades culturales alimentarias de quienes la realizan. Se hizo al principio de este trabajo una tipificación de la población colombiana que ha migrado hacia Argentina a través del tiempo, exponiendo a su vez que, en la actualidad, hay un grueso poblacional de dicha colectividad radicada en Capital Federal. El análisis del paisaje alimentario porteño junto a sus procesos históricos de conformación, permitió hacer una mirada de contraste respecto al paisaje alimentario colombiano. La presentación de ambos paisajes junto a la experiencia etnográfica de esta investigación hizo posible comprender los procesos de transformación de las identidades culturales alimentarias de los colombianos en Capital Federal.

El estudio de los procesos migratorios desde una perspectiva alimentaria, puso en manifiesto, por un lado, la incorporación y sustitución de alimentos, así como la reproducción de prácticas alimentarias pertenecientes al paisaje alimentario emisor. Este doble proceso, de adaptación y revitalización de prácticas alimentarias, estará determinado por múltiples factores que ya se mencionaron con anterioridad (edad, conocimientos de cocina, entre otros). Sin embargo, sobresale un elemento que emergió a partir de las entrevistas realizadas y es el del sabor de los alimentos, condiciona en gran medida el proceso adaptativo al paisaje alimentario porteño. Sobre esto, se desprenden diferentes consideraciones alusivas al valor de las estructuras de los paisajes alimentarios de emisión y recepción de la migración. En primera instancia, se comprende que entre más diferenciados sean en los componentes dichos paisajes, más complejo serán los procesos de adaptación y reproducción alimentaria los migrantes.

Otro punto que se desprende de este análisis es que la conformación de estilos alimenticios se construirá de manera gradual e individual a partir de las experiencias de comensalidad particulares de cada migrante. A partir del trabajo de decodificación y análisis de entrevistas se evidenció que no existe entre los

entrevistados un estilo alimenticio de total adaptación ya que en su comensalidad cotidiana se siguen reproduciendo prácticas alimentarias ligadas al paisaje alimentario colombiano. Estas dotarán a las preparaciones resultantes el calificativo de Comfort Food. A través de esta Comfort Food se vincula las experiencias de comensalidad de los migrantes colombianos a un contexto de origen que contiene elementos sociales y alimentarios a los cuales no pueden acceder en aquel momento.

Los procesos de preparación de platos cotidianos que harían parte de la Comfort food, estarán condicionados por la obtención que se pueda hacer de materias primas de los mismos. Se mencionó que tal dinámica genera procesos de sociabilidad en dos direcciones. La primera, guiada hacia la compra de alimentos en mercados grandes y pequeños, siendo predominante dicha práctica hacia aquellos que están ubicados en zonas aledañas a las unidades domésticas o que tienen una oferta de precios más asequible. La segunda, dirigida hacia la búsqueda de alimentos, preparaciones y prácticas alimentarias iguales o similares a las que consumían en Colombia. Las tiendas virtuales con su oferta de productos alimenticios colombianos, los restaurantes étnicos y los eventos públicos y privados entre sus paisanos promueven el contacto parcial con elementos del paisaje alimentario colombiano en Capital Federal. Mención aparte tienen la actividad de obtención de productos colombianos. Si bien se presenta que se puede hacer a través internet, asimismo, la migración masiva de otras colectividades, específicamente la venezolana, ha permitido que mercancías de consumo recurrente en Colombia como la harina pan, se consigan con mayor facilidad y a menor precio.

Si bien la Comfort Food funciona como un catalizador de la nacionalidad expresada a través de la alimentación en contextos migratorios, existen también procesos de extrañamiento hacia elementos propios del paisaje alimentario colombiano en términos regionales. La nostalgia por alimentos de origen o fácil obtención en Colombia, está encabezado por frutas, jugos (batidos), productos de panadería, snacks, entre otros. Este extrañamiento se sumará a las prácticas alimentarias que

se llevan a cabo en Capital Federal junto a los estilos alimenticios construidos en dicho contexto para retroalimentar las identidades culturales alimentarias que se pudieron ver transformadas por la dinámica migratoria.

La Comfort Food también será una síntesis de la relación entre paisajes alimentarios y construcciones del gusto. El vínculo entre las preferencias gustativas por ciertos alimentos y la pertenencia a determinados espacios socio gráficos, se verá reflejado en el consumo que se haga de alimentos en contextos migratorios. El consumo, distribuido entre la compra, preparación e ingesta de alimentos en la población migrante estará dirigido a elementos que transmitan proximidad con lo consumido previamente en el país emisor. Es así, como se evidenció la predominancia hacia el consumo de alimentos salados en el desayuno, figurando el huevo y el café como aquellos elementos alrededor de los cuales se añadirán otros (productos de panadería, frutas, entre otros). Se nota así un contraste entre el paisaje alimentario emisor y el receptor expuesto a través del consumo de alimentos. A pesar de existir en el paisaje alimentario porteño prácticas alimentarias que, en el caso puntual del desayuno, dirigen el consumo hacia alimentos de gusto dulce (facturas, galletas, mate, entre otros) no hay mayor incidencia del mismo sobre las prácticas alimentarias de la población colombiana para esta comida del día.

Por otro lado, la relación entre Comfort Food y extrañamiento se da a través de la reproducción de platos especiales o de reminiscencias de alimentos que no necesariamente eran de consumo cotidiano en el país emisor, pero que, al pertenecer al mismo y poseer propiedades de sabor similares a las previamente consumidas produce vínculos con el país de origen.

Los platos típicos, preparados en ocasiones especiales en escenarios migratorios, condensan el cúmulo de extrañamientos por tradiciones y prácticas alimentarias del país emisor. La sociabilidad en la cual se enmarcan estas preparaciones dota a dichos espacios de atributos revitalizantes para los comensales que migran.

En el marco de esta investigación, quedaron elementos que no se profundizaron, pero que pueden arrojar más elementos para el análisis de las construcciones identitarias a través de la alimentación en contextos migratorios. Uno de ellos es el

de la figura de los restaurantes étnicos como espacios de representación nacional. Estos espacios condensan a través de los platos de comida expresiones nacionales de consumo de alimentos. En este punto queda la duda sobre si la oferta gastronómica de dichos establecimientos estará determinada por la existencia o no de insumos en el paisaje alimentario receptor, para poder reproducir preparaciones del país emisor. O en el caso contrario, si dichos espacios son eslabones con incidencia en la construcción y representación de las identidades nacionales a partir de ofertas gastronómicas determinadas a exponer algunos platos típicos como referentes de una nación y quienes la habitan.

Se da cuenta, a partir de este recorrido por las experiencias de comensalidad de la población colombiana residente en CABA, de las rutas atravesadas en el marco de las transformaciones permanentes de las identidades, en este caso, ligadas al acto de comer. La incidencia del paisaje alimentario receptor sobre las prácticas alimentarias aprehendidas a partir de la experiencia vivida en el país emisor, se entrelazarán a su vez con las dinámicas de revitalización de una pertenencia nacional a través del consumo de alimentos. En este caso, la Comfort Food cumplirá un papel central en el marco de la construcción de nexos con experiencias de comensalidad construidas en el contexto colombiano.

REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS

- Aguilar Piña, P. (2001). Por un marco teórico conceptual para los estudios de antropología de la alimentación. In *Anales de Antropología* (Vol. 35, No. 1).
- Aguirre, P. (1999). Toda la carne al asador. *Todo es Historia*, 380, 80-93.
- Aguirre, P. (2011). La construcción social del gusto en el comensal moderno. *Comer. Puentes entre la alimentación y la cultura*. Buenos Aires: Libros del Zorzal.
- Aguirre, P., Díaz Córdova, D., y Polischer, G. (2015). Cocinar y comer en Argentina hoy. Buenos Aires: FUNDASAP, Fundación ESSEN.
- Álvarez, M., & Pinotti, L. (2000). A la mesa. *Ritos y retos de la alimentación argentina*. Buenos Aires, Grijalbo.
- Álvarez, M., & Sammartino, G. (2009). Empanadas, tamales y carpaccio de llama: Patrimonio alimentario y turismo en la Quebrada de Humahuaca-Argentina. *Estudios y perspectivas en turismo*, 18(2).
- Anderson, B. (2000). Comunidades imaginadas, trad. Eduardo L. Suárez. México. Fondo de Cultura Económica.
- Barajas, C. (2000). *Sentir verano: significaciones de la enfermedad y su curación en los Andes colombianos*. Bogotá. Pontificia Universidad Javeriana.
- Barnes, J. A. (1954). Class and committees in a Norwegian island parish. *Human Relations*, 7(1), 39-58.
- Bernard, H. R. (1995). *Research methods in anthropology qualitative and quantitative approaches* (No. 306 B46). Second Edition. Altamira Press. London.
- Calvo, M., (1982), Migration et Alimentation. *Information sur les Sciences Sociales* 21 (3): 383-446.
- Canclini, N. (1999). El consumo cultural: una propuesta teórica. *El consumo cultural en América Latina. Construcción teórica y líneas de investigación*, 2, 72-95.

- Carlos, S., & Sánchez, E. (2012). Paseo de olla Recetas de las cocinas regionales de Colombia. Bogotá: Ministerio de Cultura.
- Carreño, A. M. (1985). Mesa y cocina en el siglo XIX, Tomo 7. Fondo Cultural Cafetero.
- Castro, M., & Fabron, G. (2018). Saberes y prácticas alimentarias: familias migrantes entre tierras altas y bajas en Argentina. *Estudios sociales* (Hermosillo, Son.), 28(51), 0-0. DOI: <http://dx.doi.org/10.24836/es.v28i51.510>
- Cerdeño, V. J. M. (2005). Alimentación e inmigración. *Distribución y consumo*, 178, 11.
- Chocano, R. (2013) La patrimonialización de las prácticas alimentarias nacionales: el caso de la cocina peruana. Recuperado de https://www.researchgate.net/publication/328917225_La_patrimonializacion_de_las_practicas_alimentarias_nacionales_el_caso_de_la_cocina_peruana
- Coconier, G. (2013). Prácticas de comensalidad entre los qom de Mala'lapel (Formosa, Argentina). *Suplemento Antropológico*, (48), 7-40.
- Coffey, A., & Atkinson, P. (2003). *Encontrar el sentido a los datos cualitativos: estrategias complementarias de investigación*. Medellín: Universidad de Antioquia.
- Contreras, J. (2007). Alimentación y religión. *humanitas, humanidades médicas: Tema del mes on-line*, (16), 1-31.
- Contreras, J. (2014). Patrimonio y globalización: la identidad culinaria como respuesta. *Piaggio LR, Solans AM,(comp). Enfoques socioculturales de la alimentación: Lecturas para el equipo de salud. Buenos Aires: Akadia.*
- Corrigan, P., & Sayer, D. (2007). El gran arco. La formación del Estado inglés como revolución cultural. *Lagos, María L. y Calla, Pamela. (comps.). Antropología del Estado: Dominación y prácticas contestatarias en América Latina*, 37-115.
- De Perdomo, L. R., & Sánchez, E. (2012). *Comentarios a la cocina precolombina. De la mesa europea al fogón amerindio*. Ciudad. Ministerio de Cultura-Prosperidad Para Todos.

- Delmonte, R. (2015). Restaurantes coreanos en la Ciudad de Buenos Aires. Comida, cultura e identidad en la diáspora. *Sociedade e Cultura*, 18(1), 29-40.
- Díaz Córdova, D. (2015). *Antropología alimentaria de la Quebrada de Humahuaca: Modos de producción, patrón alimentario y sus efectos sobre el cuerpo y la salud de la población quebradeña* (Tesis de Doctorado. Buenos Aires: Universidad de Buenos Aires).
- Díaz Córdova, D. (2016). Novedades metodológicas aplicadas a la antropología alimentaria: modelos basados en agentes y redes sociales. *Salud colectiva*, 12, 635-650.
- Díaz Cruz, R. (1997). La vivencia en circulación. Una introducción a la antropología de la experiencia. *Alteridades*, (13), 5-15.
- Douglas, M. (1995). Las estructuras de lo culinario. En: *Alimentación y cultura: necesidades, gustos y costumbres* pp 171-198. Servicio de Publicaciones.
- Duhart, F. Comedo ergo sum: Reflexiones sobre la identidad cultural alimentaria. *Gazeta Antropol.* 2002 18 (15).
- Duque Páramo, M. C. (2008). Niñas y niños colombianos en los Estados Unidos. Agencia, identidades y cambios culturales alrededor de la comida. *Revista Colombiana de Antropología*, 44(2), 281-308.
- Espeitx, E. (2012). La vivencia del cambio alimentario en la migración. *Alimentación, salud y cultura: encuentros interdisciplinarios*, 7, 381.
- Estrada, J. (25 de junio de 2005). Buscando un plato nacional. *Semana*. Recuperado de <https://www.semana.com/especiales/articulo/buscando-plato-nacional/73394-3>
- Fischler, C. (1995). Las funciones de lo culinario. *C. FISCHLER (org.)*.
- Friedman, J. (2001). *Identidad Cultural y Proceso Global*. Buenos Aires. Amorrortu.
- Friedman, J., & Sinnott, E. (1994). Identidad Cultural y proceso Global. *Biblioteca de Sociología*.
- Gellner, E., & Setó, J. (1988). *Naciones y nacionalismo*. Madrid: Alianza.

- Gimenes-Minasse, M. H. S. G. (2016). Comfort food: sobre conceitos e principais características. *Contextos da Alimentação–Revista de Comportamento, Cultura e Sociedade*, 4.
- González, E., Jensen, F., & Suárez Rodríguez, P. J. (2017). La migración colombiana en Argentina. Consulado de Colombia en Buenos Aires. Organización Internacional para las Migraciones.
- Grignon, C. (2012). Comensalidad y morfología social: un ensayo de tipologías. *Apuntes de Investigación del CECYP*, (22), 11-18.
- Guber, R. (2004). *El salvaje metropolitano: reconstrucción del conocimiento social en el trabajo de campo*. Buenos Aires: Paidós.
- Hall, S. (2003). Introducción “¿Quién necesita identidad?”, por Hall, Stuart y Du Gay, Paul. *Cuestiones de identidad cultural*. Madrid: Amorrortu Editores.
- Hall, S. (2010). La cuestión de la identidad cultural. *Sin garantías: trayectorias y problemáticas en estudios culturales*, 363-401.
- Hernandez, J. C., & Armaiz, M. G. (2007). Alimentación y cultura. Perspectivas antropológicas. *Investigaciones Sociales*, 11(19), 387-392.
- Herranz, K., & Basabe, N. (1999). Identidad nacional, ideología política y memoria colectiva. *Psicología Política*, 18, 31-47.
- Illera Montoya, C. (2011). *Cocinas familiares tradicionales de Popayán. La Tertulia Payanesa en el fogón*. Popayán: Ediciones Popayán Positiva.
- INDEC. Censo Nacional de Población, Hogares y Viviendas. 1960- 1980 - 1991 – 2001 -2010.
- Isaza, Ó. I. C., & Granados, M. S. (2002). *La ciudad en cuarentena: chicha, patología social y profilaxis*. Bogotá. Ministerio de Cultura.
- Johnson, J.; Baumann, S. (2015). *Foodies: Democracy and Distinction in the Gourmet. Foodscape*. 2 ed. Nova York: Routledge.
- Juliano, D. (2002). Los desafíos de la migración. Antropología, educación e interculturalidad. *Anuario de psicología/The UB Journal of Psychology*, 33(4), 487-498.

- Koc, M., & Welsh, J. (2014). Alimentos, prácticas alimentarias y experiencia de la inmigración. *Piaggio, L. y A. Solans (comps.), Enfoques Socioculturales de la Alimentación. Lecturas para el equipo de salud. Buenos Aires, Akadia.*
- Krotz, E. (1994). Alteridad y pregunta antropológica. *ALTERIDADES, 4(8), 5-11.* . completar
- Lacarrieu, M. (2007). Una antropología de las ciudades y la ciudad de los antropólogos. *Nueva Antropología, 20(67), 14-39.*
- Lofland, J., Y Lofland, L. H. (1971). Analyzing social settings. COMPLETAR
- Lothrop S.K. (1963). Indians of the Parana y Delta and La Plata Litoral. En *Handbook of South American Indians*. Vol. I. Smithsonian Institute. Bureau of American Ethnology. Bulletin 143.
- Marcus, G. E. (2001). Etnografía en/del sistema mundo. El surgimiento de la etnografía multilocal. *Alteridades, (22), 111-127.*
- Mauss, M. (1971). Ensayo sobre el Don. Forma y razón del intercambio en las sociedades arcaicas. *Sociología y Antropología, 155-263.*
- Mintz, S. W. COMIDA E ANTROPOLOGIA Uma breve revisão. *REVISTA BRASILEIRA DE CIÊNCIAS SOCIAIS, 16(47).*
- Montanari, M. (2006). *La comida como cultura* (No. 641: 39). Trea., completar
- Montero, C. (2010). La mesa globalizada. Estilos alimentarios interétnicos. completar
- Nuñez, L. (2006). ¿Cómo analizar datos cualitativos? *Institut de Ciències de Ciències de l'Educació, Barcelona.*
- Pellegrino, A. (2003). *La migración internacional en América Latina y el Caribe: tendencias y perfiles de los migrantes* (35). Ciudad. United Nations Publications.
- Pires-Vieira-da-Rocha, C. (2017). Paisaje alimentario bajo los flujos globales: alimentación y estilos de vida de inmigrantes transnacionales en Ámsterdam. *Razón y Palabra, 21.643-659.*
- Rebato Ochoa, E. M. (2009). Las nuevas culturas alimentarias: globalización vs. Etnicidad. *Osasuna, 10, 135-47.*

- Restrepo, E. (2006). Identidades: planteamientos teóricos y sugerencias metodológicas para su estudio. *Jangwa Pana*, 5(1), 24-35.
- REX, J., & NUNEZ, R. (1998). La identidad nacional en el Estado democrático multicultural: Identidad nacional. *Revista mexicana de sociología*, 60(1), 21-35.
- Ribeiro, G. L. (1989). Descotidianizar. Extrañamiento y conciencia práctica. Un ensayo sobre la perspectiva antropológica. *Cuadernos de antropología social*, (3), 65-69.
- Salazar, R. D. (2001). Comida y cultura: identidad y significado en el mundo contemporáneo. *Estudios de Asia y África*, 83-108.
- Saldarriaga, G. (2011). *Alimentación e identidades en el Nuevo Reino de Granada, siglos XVI y XVII: Segunda edición corregida y mejorada*. Editorial Universidad del Rosario.
- Sánchez, E., & Sánchez, C. E. (2012). *Paseo de olla: recetas de las cocinas regionales de Colombia*. Bogotá. Ministerio de Cultura.
- Silveira, M. J. (2005). *Cocina y comidas en el Río de la Plata*. EDUCO, Editorial de la Universidad Nacional del Comahue.
- Solans, A. M. (2016). *Mujeres migrantes y paisajes alimentarios en Buenos Aires. Entre redes de abastecimiento, políticas públicas y tradiciones culinarias*. Tesis de maestría. Facultad de Filosofía y Letras. Universidad de Buenos Aires. Inédito.
- Texidó, E., & Gurrieri, J. (2012). Panorama migratorio de América del Sur 2012, Organización Internacional para las migraciones, Oficina regional para América del Sur, Ciudad de Buenos Aires Recuperado de https://www.iom.int/files/live/sites/iom/files/pbn/docs/Panorama_Migratorio_de_America_del_Sur_2012.pdf
- Velho, G. (1987). Família e subjetividade. *Pensando a família no Brasil. Rio de Janeiro: Espaço e Tempo/UFRJ*, 79-87.
- Whyte, W. F. (1971). *La sociedad de las esquinas* (No. 301.431 W4Y).
- Woortmann, E. F. (2013). A comida como linguagem. *Revista Habitus-Revista do Instituto Goiano de Pré-História e Antropologia*, 11(1), 5-17.

- Yankelevich, P. (2010). Alimentación e identidad nacional. *Desacatos*, (34), 182-184.

Entrevistas

- Entrevista 1. Comunicación Personal. 6 de febrero de 2018. CABA
- Entrevista 2. Comunicación Personal. 16 de febrero de 2018. CABA
- Entrevista 3. Comunicación Personal. 26 de febrero de 2018. CABA
- Entrevista 4. Comunicación Personal. 28 de febrero de 2018. CABA
- Entrevista 5. Comunicación Personal. 7 de marzo de 2018. CABA
- Entrevista 6. Comunicación Personal. 10 de marzo de 2018. CABA
- Entrevista 7. Comunicación Personal. 20 de marzo de 2018. CABA
- Entrevista 8. Comunicación Personal. 8 de abril de 2018. CABA
- Entrevista 9. Comunicación Personal. 15 de abril de 2018. CABA
- Entrevista 10. Comunicación Personal. 24 de abril de 2018. CABA
- Entrevista 11. Comunicación Personal. 4 de mayo de 2018. CABA
- Entrevista 12. Comunicación Personal. 16 de mayo de 2018. CABA
- Entrevista 13. Comunicación Personal. 22 de mayo de 2018. CABA
- Entrevista 14. Comunicación Personal. 28 de mayo de 2018. CABA
- Entrevista 15. Comunicación Personal. 5 de agosto de 2018. CABA
- Entrevista 16. Comunicación Personal. 9 de agosto de 2018. CABA