

Facultad Latinoamericana de Ciencias Sociales, Flacso Ecuador

Departamento de Antropología, Historia y Humanidades

Convocatoria 2014-2016

Tesis para obtener el título de maestría en Antropología Visual

Nostalgia del paladar. Identidad y prácticas alimentarias en tensión de los inmigrantes
colombianos refugiados en Quito y jubilados estadounidenses en Cotacachi

Liliana Rocío León Moreno

Asesora: Patricia Bermúdez

Lectores: Michael Uzendoski y Paris Aguilar Piña

Quito, enero de 2017

Dedicatoria

Esta investigación está dedicada a Emma, la hija que hoy crece en mí, así como a Eloy su padre con quien conformo un hogar en Ecuador.

También está dedicada a mi familia en Colombia y Estados Unidos,
a mi madre Esperanza, la migrante que inspiró esta tesis
a mi padre Guillermo, a mis hermanos Guillermo y David
a mi sobrina Laura y sus poderosas alas que pronto le ayudarán a migrar
y a toda mi familia extendida: Claudia, Joseph, Sandra, Alba Luz y Diego

Y por último dedicar esta tesis a todos los refugiados colombianos residentes en Quito que albergan la esperanza de volver algún día al país en paz.

Epígrafe

Esa nostalgia del paladar es la forma como los inmigrantes mantienen viva su identidad alimentaria, porque es el camino de regreso a la niñez. Las tensiones con los sabores en el país de acogida, son directamente tensiones con la identidad alimentaria del inmigrante. Debido a que esa identidad construida desde la infancia por los sabores que enseñan los “adultos afectivamente significativos” (Mintz 2001, 31) son los que determinan lo que debemos comer, no sólo tomando en cuenta factores nutricionales sino aspectos fuertemente simbólicos y culturales; en otras palabras lo que en realidad cargan los migrantes en su maleta imaginaria.

Tabla de contenidos

Resumen	IX
Agradecimientos.....	X
Introducción	1
De dónde surge la investigación	1
Problemática de la investigación	4
Objetivos de la investigación.....	7
Delimitación del campo.....	8
Enfoque metodológico.....	8
Orden de la investigación	10
Capítulo 1.	12
Contexto histórico en Antropología de la alimentación.....	12
1. Estado de la cuestión: Antropología de la alimentación	12
1.1. Estudios funcionalistas	13
1.2. Estudios estructuralistas	16
1.3. Estudios materialistas	18
2. Estudios sobre alimentación en Ecuador.....	21
Capítulo 2.	23
Contexto sobre la migración hacia Ecuador.....	23
1. Las migraciones sur – norte	24
2. Cambio de constitución ecuatoriana, política de fronteras abiertas	25
2.1. Obtener una visa en el Ecuador	27
2.2. Cómo es llegar a Ecuador como refugiado colombiano.....	30
2.3. Los imaginarios sobre la colombianidad	34
2.4. Cómo es migrar a Ecuador como jubilado estadounidense.....	36
2.5. Los imaginarios sobre lo estadounidense	39
Capítulo 3.	43
Marco teórico y marco metodológico	43
1. Identidad alimentaria.....	44
1.1. Construcción del sabor cultural	46

1.2. Producción y consumo de significados	48
1.3. Consumo de productos nostálgicos	50
2. El <i>habitus</i> alimentario	51
2.1 Prácticas alimentarias	53
3. Visualizar la nostalgia del paladar o el uso del dispositivo audiovisual en la investigación.	54
3.1. Ventajas en el uso de la cámara para esta investigación	56
Capítulo 4.	58
La etnografía de la identidad y las prácticas alimentarias.....	58
1. Quito y Cotacachi, escenarios de la nostalgia	59
2. Los inmigrantes entrevistados	61
3. La definición de identidad según los inmigrantes	63
3.1. La identidad según los colombianos entrevistados en Quito.....	63
3.2. Identidad alimentaria de los colombianos	65
3.3. La identidad según los inmigrantes estadounidenses entrevistados	66
3.4. Identidad alimentaria de los estadounidenses.....	68
4. Las tensiones en las prácticas alimentarias	69
4.1. Tensión con el nombre de los ingredientes	69
4.2. La tensión en la preparación de los platos	73
4.3. Tensión con el sabor ecuatoriano	76
5. Productos étnicos y nostálgicos.....	79
6. Las negociaciones	83
7. Documental y guión documental.....	86
7.1. Lugar de enunciación de la investigadora	87
7.2. Guión documental.....	88
Introducción	88
Escena 1. Presentación de los inmigrantes	88
Escena 2. Nostalgia del paladar	89
Escena 3. Los motivos de la migración en las dos familias que hacen parte de la investigación	89
Escena 4. Problemática de la investigación	90

Escena 5. Pregunta de investigación	90
Escena 6. Tensión con el nombre de los ingredientes	91
Escena 7. Tensión con el sabor ecuatoriano.	92
Escena 8. La preparación del plato nostálgico.....	92
Escena 9. Videoclips de la preparación	94
Escena 10. Las comidas nostálgicas en los restaurantes.....	95
Escena final.....	97
Conclusiones	98
1. Acerca de la teoría de la Antropología de la alimentación.....	98
2. Las prácticas alimentarias en escenarios migratorios	99
3. Los aspectos teóricos y metodológicos que se encontraron en campo.....	101
4. La metodología	102
5. Otros aspectos de la etnografía.....	105
6. Limitaciones del documental.....	107
Anexos.....	109
Entrevistas personales	109
Glosario	111
Lista de Referencias	112

Figuras

Figura 1. Proveniencia de los inmigrantes hacia Ecuador.

Cuadros

Cuadro 1. Solicitudes de refugio por Provincias en el Ecuador.

Esquemas

Esquema 1. *Habitus* y Negociaciones a través de las tensiones con el sabor.

Declaración de cesión de derecho de publicación de la tesis

Yo, Liliana Rocío León Moreno, autora de la tesis titulada Nostalgia del paladar. Identidad y prácticas en tensión de los inmigrantes colombianos refugiados en Quito y jubilados estadounidenses en Cotacachi, declaro que la obra es de mi exclusiva autoría, que la he elaborado para obtener el título de maestría en Antropología Visual concedido por la Facultad Latinoamericana de Ciencias Sociales, FLACSO Ecuador.

Cedo a la FLACSO Ecuador los derechos exclusivos de reproducción, comunicación pública, distribución y divulgación, bajo la licencia Creative Commons 3.0 Ecuador (CC BY-NC-ND 3.0 EC), para que esta universidad la publique en su repositorio institucional, siempre y cuando el objetivo no sea obtener un beneficio económico.

Quito, enero de 2017.



Liliana Rocío León Moreno

Resumen

La nostalgia del paladar se vive cuando el inmigrante extraña los sabores y los platos que cotidianamente consumía en su país de origen; en el escenario migratorio esta extrañeza por la alimentación resulta ser una tensión no sólo con su configuración del sabor o con su práctica alimentaria sino que es una tensión directamente ligada a la identidad del inmigrante.

La alimentación es una construcción cultural aprendida durante la infancia por figuras determinantes como la madre, la abuela o el padre, que configuran el gusto hacia ciertos sabores, como consecuencia a elecciones de cada sociedad en su tarea por definir lo que es bueno para comer. Y esas elecciones culturales, definidas también por la oferta gastronómica del territorio, son las que consolidarán la identidad alimentaria de cada individuo.

Cuando el individuo se separa del territorio, de la sociedad que lo configuró, o de la cultura, e inicia una nueva vida en otra nación, este va a encontrarse con un proceso de adaptación al país anfitrión, con una disyuntiva: los nuevos sabores no le significan, le producen tensiones y simultáneamente con adaptaciones a la nueva oferta, que para esta tesis se llaman negociaciones.

En ese escenario, se desarrolla esta investigación, con inmigrantes colombianos en calidad de refugio, o desplazados por alguna amenaza a sus vidas y con jubilados estadounidenses; para responder a la pregunta: ¿Cómo se visualizan las tensiones y negociaciones de la identidad del inmigrante a través de las prácticas alimentarias?

Realizando el ejercicio de exacerbar su nostalgia del paladar, los inmigrantes mostrarán las tensiones y las negociaciones que viven en ese proceso de adaptación a las nuevas circunstancias y adopción de nuevos sabores. Se trabajó con el dispositivo audiovisual, se motivó un diálogo con la cámara, se generó un ambiente donde tanto la investigadora como los entrevistados pudieron ser los creadores del dato etnográfico y así hallar la relación entre la alimentación y la identidad del migrante.

Agradecimientos

Manifiesto mi agradecimiento a los inmigrantes colombianos y estadounidenses que hicieron posible esta investigación. Especialmente a las familias Urrea Hernández y Jared. A ellos, por abrirme las puertas de su casa, invitarme a su cocina y contarme aspectos de su vida privada.

También quiero agradecer a los profesores del Departamento de Antropología, Historia y Humanidades por su compromiso con la educación de alta calidad. Especialmente a Patricia Bermúdez y Michael Uzendoski por escuchar, entender y sugerir con el ánimo de mejorar la visión del estudiante de Antropología Visual.

A Paris Aguilar por ser uno de los lectores, pero además una fuente de información sobre Antropología de la alimentación, por sus consejos, sus sugerencias y su sincera amistad.

A aquellas personas que en Colombia me ayudaron en mi postulación a esta maestría, particularmente al profesor Daniel Aguirre, antropólogo de la Universidad de los Andes.

Y a todos aquellos que de manera indirecta colaboraron en esta travesía.

Introducción

De dónde surge la investigación

Migrar en mi familia ha sido un asunto permanente. Antes de que yo lo hiciera, mi madre ya había tomado esa decisión. Cuando me fui a vivir en Ecuador en el 2014 para estudiar la maestría en Antropología Visual en la Flacso, hubo una serie de cavilaciones sobre la estancia en este país. Mi madre ya había migrado desde Colombia décadas atrás hacia Estados Unidos y sus propias reflexiones, que ahora habitaban en mí, incluían un tema que, hasta ahora, no había relacionado con la antropología: la alimentación.

En anteriores oportunidades había escuchado el relato de mi madre, que hablaba detalladamente sobre su proceso de adaptación a las normas, el idioma, las costumbres, las leyes, e inclusive a la alimentación en su nuevo país de acogida. Ella explicaba largamente sobre la nostalgia que sentía por saborear la comida colombiana, especialmente por platos como sopas a base de pescado, postres y frutas propias del lugar de nuestras infancias, Santander. Mismo relato que empecé a identificar en mí, las primeras semanas de permanencia en Quito.

Ante la importancia de la comida en el proceso de adaptación de un inmigrante, me preguntaba si vivir en otro país implicaba sentir tensiones con la cultura de acogida, pero particularmente si esas tensiones eran más evidentes en la comida, lo que me llevó a preguntarme, ¿qué relación existe entre la alimentación con la cultura, que resulta tan fundamental de saciar en un país lejano al de origen?

Si bien, los inmigrantes con largas permanencias comienzan a mediar con las costumbres del país anfitrión, la alimentación parece ser el único factor difícil o casi imposible de cambiar. Si había alguna relación entre la alimentación, el sabor, el territorio y la identidad, era un estudio que podría interesarme.

En su convivencia con la cultura estadounidense, mi madre buscaba platos que la identificaban como colombiana, en su propósito por encontrar alimentos para preparar en casa, dio con un local donde vendían hígado, lo compró, lo llevó a su cocina y lo preparó con la receta que ella guardaba en su memoria, y así, esa tarde sirvió hígado encebollado con papas, ante la sorpresa de su marido, neoyorkino de nacimiento, que afirmó jamás haber probado esa parte de la vaca, puesto que esa no es carne que se consumiera, no se vendía

abiertamente en los supermercados y ni siquiera conocía alguna receta. Mi madre le explicaba que en la cultura alimentaria colombiana se aprovechaba toda la carne de la vaca, le contó, por ejemplo, que con los intestinos se hacía la morcilla, pero pese a la explicación, para su marido era imposible adoptar este sabor en su inventario e impensable adoptar el peso simbólico de un plato como este, a su identidad.

En Ecuador también encontré que muchos platos contienen partes de la vaca y el cerdo, e inclusive platos que desde mi perspectiva tampoco hubiese imaginado que fueran comida como por ejemplo las patas de pollo que se asan al carbón, en algunas calles céntricas de Quito. Hasta la fecha no son consideradas alimento para mí y creo que es comida que se puede ligar a la cultura ecuatoriana, particularmente indígena, pues no he visto algo parecido en Colombia. Pero, ¿Por qué la comida resultaba ser un factor de identidad en los individuos? ¿La cultura de cada país construía sus platos? ¿Por qué una comida significaba en un país y en otro era algo tabú?

Estas preguntas me llevaron a pensar que la comida que consumimos construye nuestra identidad, que por lo general está asociada al territorio de dónde provenimos; y por eso cuando llegamos a otro país, nuestra identidad es afrontada por otros platos que nos resultan extraños, nuevos, desagradables o sencillamente inentendibles.

Pensar en la alimentación como un aspecto de la identidad fue la idea que catapultó la presentación formal del tema para realizar la tesis de investigación. En mi primera búsqueda por entender aspectos teóricos de la alimentación, encontré que esa sensación de pertenencia corresponde a una serie de normas, prácticas y rituales de consumo, de preparación, de selecciones de ingredientes y marcadores gustativos, que configuran nuestra identidad misma que “sella muy férreamente la pertenencia culinaria a un territorio local” (Febvre en Albán Achinte 2010, 8).

Esa experiencia está presente en cualquier inmigrante, pues al estar fuera del territorio la identidad resulta en tensión y una de las manifestaciones es a través de las prácticas alimentarias. Lo que vivió mi madre en sus primeros años de estadía en Estados Unidos, lo que pasó conmigo durante los primeros meses en Quito y lo que quería encontrar en los inmigrantes que seleccionaría para esta investigación, esta vez entendiendo este fenómeno desde la Antropología visual.

La Facultad Latinoamericana de Ciencias Sociales (Flacso) es una universidad de estudios de posgrado con programa de becas para maestría y doctorado. Anualmente llegan a la sede de Ecuador, 100 inscritos aproximadamente, a los 6 programas de maestría que ofrece y casi la mitad de los estudiantes inscritos no son de origen ecuatoriano. En ese contexto también los estudiantes extranjeros manifiestan sus tensiones con la comida del país anfitrión. Y esta situación se evidencia al encuentro con mis compañeros, pues para todos ellos, la comida resultaba un espacio de socialización, de recordación del país de origen. En nuestra estancia disponíamos tiempo para preparar nuestros platillos preferidos del país natal. Así, la búsqueda de los platos, resultó ser un momento nostálgico, de recordar, de volver por un momento al país de origen.

Hay que tener en cuenta que los estudiantes extranjeros de la Flacso tienen una fecha de retorno a sus países de origen, por lo que ese corto período no representa un cambio categórico en su culinaria, en comparación con los migrantes residentes que han decidido por alguna razón asentarse en otro país, cambiando dramáticamente su estilo de vida y por ende su forma de alimentarse.

Sin embargo, aun con la observación superflua de los hábitos alimentarios de mis compañeros y mi propia experiencia, encontré que además de las tensiones con el sistema culinario imperante, hay negociaciones o adaptaciones, es decir, que una vez probado el platillo, decidimos si lo incluimos o no en nuestra dieta. Al aceptar la comida de otro país, nos identificamos a través del gusto con esos sabores. Entonces ¿también cambiaba nuestra identidad?

Esta duda era fundamental para saber qué pasaba con los inmigrantes que llevaban más de 5 o 10 años en su país de acogida, ¿cómo vivían su identidad alimentaria? ¿Qué sabores habían adoptado? Estas preguntas permitieron definir el perfil de los entrevistados para esta investigación, pues debían ser personas que tuvieran en mente una permanencia larga en Ecuador, y que por tanto vivieran esa experiencia de estar lidiando con la alimentación.

Adicionalmente, las condiciones de inmigración en Ecuador favorecían esta investigación, pues gracias a un cambio en la Constitución en el 2008, el país contaba con una política de fronteras abiertas, lo que facilitaba la entrada de extranjeros, que seguramente tendrían estas tensiones y negociaciones con el sabor, así que estaban allí y solo había que buscarlos.

Bajo estas condiciones, nace esta tesis que busca probar la relación que hay entre la identidad y la alimentación, exacerbada cuando se siente nostalgia por la comida del país de origen.

Problemática de la investigación

Está claro que la alimentación no solo se circunscribe a un aspecto nutricional, sino que además contiene semblantes culturales que dan cuenta de la identidad del comensal, así pues la alimentación es además de la nutrición: identidad, cultura y *habitus*. Esta reflexión es fundamental en esta tesis, puesto que bajo esta perspectiva se desarrolla esta investigación sobre la identidad de los inmigrantes.

Así pues, lo que yo consideraba como tensiones y negociaciones se podrían visualizar en las prácticas alimentarias, puesto que solo a través de estas se ponía en evidencia un sistema de hábitos que permanecían en la identidad del inmigrante y que traía al presente toda vez que cocinaba o consumía algún alimento.

Ahora bien, para iniciar la investigación había que estudiar las condiciones en las que se da la migración hacia Ecuador, fenómeno reciente que comenzaba a cambiar la geografía de las migraciones en América Latina, históricamente siempre había sido desde el sur hacia el norte, puesto que las condiciones políticas o económicas adversas de algunos países latinoamericanos han generado movimientos masivos de ciudadanos, muy evidentes en cifras. Siendo una migración relativamente reciente - desde el norte hacia el sur – se ha abordado pocas veces en las Ciencias Sociales. Aprovechando ese contexto, esta investigación se propone estudiar tal movimiento migratorio, para entender los contextos en los que llegan los inmigrantes y cómo sus condiciones influyen en su identidad y por tanto en su alimentación.

En el marco de las fronteras abiertas de Ecuador, se promueve ese fenómeno migratorio sin precedente alguno. Sucede en el 2008, cuando se cambia la Constitución Política, que “reconoce la migración como un Derecho, por lo cual se propone no identificar a ningún ser humano como ilegal por su condición migratoria” tal y como dictamina el artículo 40; y se apela al “principio de ciudadanía universal” (CPE 2008, art. 41), se dan las circunstancias para que lleguen más extranjeros al país, algunos de paso, otros de manera permanente, estos últimos son el interés de esta tesis.

Se han tomado dos grupos para trabajar: colombianos desplazados por la violencia, o con visa de refugio en Quito y jubilados estadounidenses en Cotacachi. Actualmente los refugiados de origen colombiano en Ecuador son 60.253 habitantes, de los cuales 24.077 personas viven en Quito, cifras obtenidas de la Dirección de Refugio y Apátrida (DR) (2016); mientras que, se

estiman que los jubilados estadounidenses en Cotacachi son 1.000 aproximadamente según información obtenida en entrevista con José Cueva, Director de la Oficina de Planeación del Municipio de Cotacachi, quien además advierte la falta de censo de esta población debido a que los jubilados quieren permanecer en anonimato.

Como era de esperarse, en estos exilios, los inmigrantes traían con ellos las culturas a las que pertenecen, que se manifiestan en música, lenguas, vestuario, costumbres, festejos y la alimentación. Y como se preveía en mi experiencia, este último aspecto considerado el más difícil de transformar debido a que: “(l)a alimentación es una de las características más profundamente enraizadas en la vida y la cultura de los pueblos, creando el alimento una conciencia profunda de pertenencia al grupo” (Montoya Sáez et al 2001,108).

Entonces, había que buscar esos momentos cuando la alimentación se hacía un problema real en el inmigrante. Para ello, había que observar en qué momentos el inmigrante manifestaba no encontrar los sabores de su lugar de origen, no hallar los ingredientes para preparar el plato o inclusive desconocer el nombre de ciertos alimentos en el país de acogida, es decir puede conocer el alimento pero no saber cómo lo llaman en Ecuador. Durante la etnografía se notó que los migrantes manifiestan que van al supermercado y en ocasiones encuentran frutas, legumbres, granos, etc., que ven por primera vez; en su cotidianidad los menús se transforman en nuevas sensaciones que no les son conocidas. Hay nuevos sabores que pueden resultar agradables o todo lo contrario. En últimas los inmigrantes están expuestos a una nueva oferta gastronómica que no les significa sabor, pertenencia o identidad; y viven en constante choque con la gastronomía del país de acogida. Esto se debe a que los “migrantes tratan de mantener un continuum alimentario” (Vásquez 2014, 97), pero al no lograrlo sufren tensiones. Y una manera de manifestarlo es a través de la nostalgia del paladar.

Esa nostalgia del paladar es la forma cómo los inmigrantes mantienen viva su identidad alimentaria, porque es el camino de regreso a la niñez. Las tensiones con los sabores en el país de acogida, son directamente tensiones con la identidad alimentaria del inmigrante. Debido a que esa identidad construida desde la infancia por los sabores que enseñan los “adultos afectivamente significativos” (Mintz 2001, 31) son las que determinan lo que debemos comer, no sólo tomando en cuenta factores nutricionales sino aspectos fuertemente simbólicos y culturales, es decir lo que en realidad cargan los migrantes en su maleta imaginaria.

Para Ocarina Castillo, Directora del Laboratorio de Antropología de los Sabores de la Universidad de Venezuela, existe una relación entre la alimentación y la identidad en diferentes niveles y así lo explica en su video publicado en YouTube, que a continuación transcribo:

... hay una identidad familiar que tiene que ver con nuestra memoria de nuestra infancia, con la memoria de nuestra familia, de lo que recibimos como herencia de nuestros padres y de las personas que nos criaron. Pero hay una identidad a nivel regional, dentro de esas cocinas regionales que tiene que ver con los patrimonios locales y también una identidad a nivel nacional que tiene que ver con esos patrimonios de sabores de preparaciones, con ese repertorio de recetas a nivel del país (Castillo 2013, Qué es la identidad culinaria)¹.

Así, cada sociedad elige una serie de sabores a los que les atribuye un significado propio. Como lo afirma Cárdenas Carrión (2014, 39), las “apropiaciones simbólicas” son las que han configurado los sentidos para cada grupo o sociedad, y por tanto construyen un sabor que le pertenece a cada sociedad, es lo que les diferencia del resto y lo que les identifica.

Ante la no-identificación el inmigrante de resolver la nostalgia del paladar, se embarcan en una búsqueda de platos, sabores, olores y sensaciones que les permita volver momentáneamente a casa. Esa nostalgia del paladar juega un papel fundamental “en los procesos de re-creación del hogar” (Mata-Codesal 2014, 139).

Entonces, se dan a la tarea de aprender los nombres, buscar los ingredientes, y cocinarlos, es decir, poner en funcionamiento las prácticas alimentarias que incluyen: la preparación de los alimentos y las costumbres para consumirlos, con el fin de calmar la nostalgia. Otro escenario es que cuando los inmigrantes ya se establecen, descubren lugares donde comprar los productos nostálgicos, que en la mayoría de los casos resultan más costosos debido a que las importaciones encarecen el producto, como en el caso de los alimentos de origen estadounidense que se encuentran en Cotacachi, o porque son contrabando como sucede en el mercado de Ñaquito en la capital del país, Quito.

Sin embargo, no sólo la identidad vive las tensiones, simultáneamente a la ruptura o discontinuidad con el territorio y con el entorno social, material, humano y cultural, hay una

¹ Castillo, Ocarina. 2013. Video YouTube ¿Qué es la identidad culinaria? publicado por María Eva Otero. Acceso mayo de 2016. <https://www.youtube.com/watch?v=Jk6nEjD-yuE>

estrategia para adaptarse; se manifiestan las negociaciones con el sistema culinario dominante, que pueden darse incorporando nuevos sabores, o cambiando las formas tradicionales de preparar la comida, es decir, los migrantes van transformando sus prácticas alimentarias a medida que se adaptan al país de acogida, la identidad alimentaria también se redefine, puesto que gracias a esas nuevas adopciones de sabor, hay también nuevas apropiaciones simbólicas que el inmigrante va construyendo e incorporando a su gastronomía.

Cabe aclarar que las prácticas alimentarias corresponden a los hábitos de los inmigrantes, es decir a la manera de hacer la misma cosa siempre del mismo modo. Es una interiorización de las normas culturales y sociales, que Bourdieu (2007 [1991]) conceptualizaría como *habitus*. Esta condición es transferible pero no inmutable, es decir que al inmigrante le transfirieron el *habitus* sus padres en la época de infancia pero en su adultez puede modificarlo. En el Capítulo 2 se ampliará este concepto que será usado como la segunda categoría de análisis y está aplicado a las prácticas alimentarias.

Bajo esta problemática anteriormente expuesta, la investigación busca responder a:

¿Cómo se visualizan las tensiones y negociaciones de la identidad del inmigrante a través de las prácticas alimentarias?

Objetivos de la investigación

El objetivo general de la presente investigación es analizar las tensiones y negociaciones de la identidad de los inmigrantes refugiados colombianos y jubilados estadounidenses, a través de sus prácticas alimentarias, exacerbando la nostalgia del paladar.

En cuanto a los objetivos específicos se formulan los siguientes:

- Analizar cuáles son las prácticas alimentarias que los inmigrantes consideran circunscritas a su identidad.
- Indagar cuáles son las tensiones que modifican el *habitus* que traen los inmigrantes, y cuáles las negociaciones que realizan para adaptarse a un nuevo *habitus*, en el país de acogida.
- Exacerbar² la nostalgia del paladar, poniéndolos a cocinar un plato, para reconocer la identidad alimentaria en los inmigrantes.

² De acuerdo a la Real Academia Española, el verbo exacerbar es sinónimo de: intensificar, extremar, exagerar.

- Observar la identidad del inmigrante en los momentos previos a la preparación y la degustación de un plato, para reconocer las tensiones y negociaciones, a través del uso del dispositivo audiovisual.

Delimitación del campo

Con el fin de realizar el ejercicio de exacerbar la nostalgia del paladar en los inmigrantes, se han elegido las ciudades de Quito (Provincia de Pichincha) y Cotacachi (Provincia de Imbabura) lugares donde residen los informantes de esta investigación. En ambos lugares se han identificado situaciones de inmigrantes que podrían favorecer las condiciones para llevar a cabo esta tesis.

De acuerdo a la Dirección de Refugio (DR), en su documento oficial del año 2010: “Proyecto Fortalecimiento de la Dirección General de Refugiados del Ministerio de Relaciones Exteriores, Comercio e Integración 2010 – 2011” el fenómeno migratorio de colombianos en busca de refugio en Ecuador se reflejan en las cifras ascendentes en entradas durante la última década, localizados en ciudades cercanas a la frontera y ciudades principales de Ecuador; según la DR los destinos finales de los colombianos en busca de refugio se encuentran en Quito (Provincia de Pichincha), Lago Agrio, (Provincia de Sucumbíos), Esmeraldas (Provincia de Esmeraldas), Tulcán (Provincia de Carchi) y Guayaquil (Provincia de Guayas).

El otro fenómeno – en comparación con la migración colombiana – es la reciente entrada masiva de jubilados estadounidenses y canadienses a ciudades al sur del país como Cuenca (Provincia de Azuay), Vilcabamba (Loja) y a la ciudad indígena del norte del país Cotacachi (Imbabura). Con este panorama se han seleccionado a los refugiados colombianos y los jubilados estadounidenses, que tienen similitudes en la llegada al país: su migración fue antecedida por una crisis económica, financiera, social o política que los obligó a iniciar su vida lejos del territorio de origen.

Enfoque metodológico

Esta tesis desarrolló dos enfoques: 1). teórico – metodológico donde se enuncian posturas epistémicas referentes a la identidad alimentaria y al *habitus*; y 2). enfoque visual – metodológico en el cual se trabaja la teoría de la *observación diferida*, en el marco de la discusión del uso del dispositivo audiovisual para la investigación antropológica.

En una primera parte de la investigación se llevó a cabo una etnografía textual encaminada a la búsqueda bibliográfica y de contexto migratorio de los refugiados colombianos y de los jubilados estadounidenses, que incluyó entrevistas a funcionarios de diferentes instituciones

relacionadas a la migración. Y en una segunda fase se realizó una etnografía visual con los inmigrantes seleccionados, que fue apalancada por la observación participante y la observación diferida. El registro audiovisual fue elegido para capturar aspectos que la escritura se queda corta en describir. Esta tesis trabaja con dos categorías teóricas – metodológicas, la primera es la identidad alimentaria, que permite entender la relación entre la alimentación y la cultura, y la manera cómo se transfieren las apropiaciones simbólicas que configuran el sabor desde la infancia. Con la segunda categoría: *habitus*, se discute la ejecución de las prácticas alimentarias de los inmigrantes con el fin de entender cómo ocurren las tensiones y negociaciones en referencia al sistema culinario imperante.

Ahora bien, para visualizar las tensiones y negociaciones en la identidad y las prácticas alimentarias de los inmigrantes, se procuró una actividad en la que cocinaran sus platos nostálgicos, esto con el fin de exacerbar sus necesidades de sabores. Así pues se diseñó una jornada en la que una familia representante de los refugiados colombianos y una familia de los jubilados estadounidenses tuvieran tiempo de ir hasta el mercado y comprar los ingredientes. Durante este espacio se descubrieron detalles sobre su inserción a la cultura ecuatoriana, relevantes para entender las tensiones y negociaciones en las prácticas alimentarias. Otro espacio de la jornada fue la grabación en la cocina de sus casas, un lugar íntimo de su cotidianidad; desde allí, las familias de inmigrantes (una de origen colombiano y una de origen estadounidense) iban relatando sus tensiones y negociaciones con la alimentación en Ecuador.

Ante la presencia de la cámara se generó una situación no esperada: el performance de los inmigrantes, una representación de sí mismos como los mejores chefs del plato nostálgico a preparar, al mejor estilo de los programas de televisión de temas culinarios, esta referencia visual es importante, ya que hubo una descripción minuciosa de la preparación y ante la cámara iban mostrando los procesos tal y como sucede en los programas de chef presentadores, pero con la versión propia que ellos han desarrollado de sus platos de la nostalgia.

Así pues, se puede afirmar que el primer efecto que produjo la cámara en el campo, fue el diálogo establecido entre los entrevistados y la cámara, de manera que este dispositivo no fue transparente, de hecho, la cámara generó la postura performativa en los inmigrantes, lo que favoreció al objetivo del ejercicio.

El otro efecto en la investigación, fue la *observación diferida* (Ardèvol, 2006), es decir, la ayuda que brinda a la investigadora para una etapa posterior a la grabación. Durante la grabación, la investigadora ejecutó la observación participante, para captar información; sin embargo se pueden olvidar detalles que luego pueden ser vistos en las grabaciones. Esa re- vista de las escenas permitió que se generen nuevos datos etnográficos.

Orden de la investigación

Esta investigación está dividida en cuatro capítulos escritos y una etnografía visual, que tiene como resultado un video documental.

En el Capítulo 1 se presenta el estado de la cuestión para entender de qué manera la antropología ha abordado el tema de la alimentación, además de los estudios en alimentación que se han realizado en Ecuador y cuáles han sido sus objetos de estudio. Simultáneamente a la búsqueda bibliográfica se realizaron entrevistas a antropólogos y etnólogos que hubiesen trabajado el tema de la antropología de la alimentación en países latinoamericanos, con el fin de configurar el estado del arte.

En el Capítulo 2 se elabora un contexto que va acompañado de entrevistas con funcionarios de diferentes instituciones gubernamentales y ONGs para comprender el contexto de las migraciones de los dos grupos seleccionados: los colombianos refugiados y los jubilados estadounidenses. Estas entrevistas consignadas en este Capítulo, enriquecen el estado del arte y el contexto de la migración y son fundamentales para las preguntas durante la etnografía con los inmigrantes, puesto que se puede comprobar en campo, lo que se encontró en la teoría.

En el Capítulo 3 se trabajan las dos categorías teórico – metodológicas, así como el enfoque visual – metodológico. En cuanto a las categorías teóricas se determinaron: la identidad y el *habitus*. Para el enfoque visual se eligió: el dispositivo audiovisual como detonador de performance y la observación diferida.

La identidad, como categoría – paraguas, pondrá en evidencia la relación que hay expresamente con las prácticas alimentarias, a la vez explicará la construcción del sabor cultural y la producción y consumo de significaciones. El *habitus* conduce a las tensiones y las negociaciones del inmigrante para entender “la interiorización de las estructuras objetivas” (Gonçalves da Silva 2008, 224). Las prácticas alimentarias son hábitos de los inmigrantes, de manera que en este acápite se elegirán las prácticas que se van a estudiar. Y por último, el uso del dispositivo audiovisual en el trabajo de campo. La visualidad entendida como un enfoque

– metodológico que fue usado durante las grabaciones. En este acápite se trabaja también sobre sobre la antropología de los sentidos y cómo ésta se incluye en la metodología.

El Capítulo 4 es el análisis de la etnografía, los aspectos más relevantes durante las entrevistas con los inmigrantes. El producto de esta etnografía visual es un video documental (30 minutos) para visualizar cómo se exagera la identidad a través de la nostalgia del paladar, las tensiones y negociaciones que van descubriendo, tanto la investigadora como los entrevistados, pues para ellos este ejercicio los llevó a reflexionar sobre las posturas que asumen en su migración y cómo estas afectan su inserción al sistema cultural ecuatoriano.

Capítulo 1

Contexto histórico en Antropología de la alimentación

El siguiente capítulo hace referencia al estado del arte de la Antropología de la alimentación. Está dividido en varios subcapítulos, referentes a las posturas epistémicas de la disciplina de la Antropología.

De la búsqueda bibliográfica se pudo concretar que existe una línea histórica en este campo; es decir que, las primeras investigaciones que datan de comienzos del siglo XX, hacen referencia a los estudios funcionalistas auspiciados por antropólogos británicos y estadounidenses; estas investigaciones tenían como objetos de estudio los rituales en la alimentación de sociedades que eran consideradas no occidentales. En tiempos posteriores, los estructuralistas franceses le apuntan a estudiar la alimentación en sociedades occidentales, especialmente europeas y su tipificación por clases sociales, objeto de estudio de Bourdieu. Sin embargo, su máximo expositor, Lévi -Strauss también estudia tanto a las sociedades occidentales – para deconstruir las estructuras simbólicas – como a las sociedades no occidentales para analizar las transformaciones de los alimentos; y por último, los materialistas estadounidenses, que estudian e incluyen el contexto de la alimentación en términos más globales.

Cabe anotar que para el caso ecuatoriano, existen investigaciones relacionadas con la Antropología de la alimentación que se gestan en comunidades indígenas. Estos precedentes se enfocan en el peso étnico de las comidas y cómo se constituye en un acto de resistencia de los pueblos indígenas ante la globalización de la alimentación.

También se buscaron estudios en Antropología de la alimentación referentes a escenarios inmigratorios en Ecuador y pese al ascenso de las cifras de entradas de extranjeros no hay una correspondiente producción investigativa sobre este fenómeno, situación que se tomó como una ventaja para presentar la siguiente investigación.

1. Estado de la cuestión: Antropología de la alimentación

La alimentación ha sido objeto de estudio por diferentes disciplinas como la medicina, nutrición, dietética, economía, sociología, agronomía y antropología, abordada desde dos énfasis: biológico y social. Puesto que la alimentación además de ser una necesidad fisiológica necesaria para la salud física y mental, el desarrollo o crecimiento, es además un

fenómeno social y cultural asociado además con factores económicos y políticos que en procesos migratorios se ve afectada profundamente.

Bajo estos dos énfasis, la alimentación ha sido abordada por tres grandes corrientes epistémicas – funcionalista, estructuralista y materialista – (Espeitx y Gracia 2012), las mismas que han buscado objetos de estudio respectivos a la ritualidad, a las estructuras subyacentes de la sociedad y a las relaciones entre el territorio y la comida; pero en términos específicos, la identidad alimentaria ha sido estudiada como manifestante de la cultura y también como el factor étnico que sirve para la identificación con un nosotros y para la diferenciación y resistencia frente a esos otros.

Por otra parte, la identidad alimentaria en clave migración, se ha estudiado desde los flujos migratorios sur – norte, debido a que son fenómenos masivos que transforman considerablemente la vida de la nación que acoge a los migrantes. Esa lógica migratoria se deben en palabras de Bernal Solano a causas como: “reagrupación familiar, búsqueda de mejor condición económica, alejamiento de problemáticas, relaciones familiares, el placer de viajar y descubrir, el exilio político o determinados *life events* como son enfermedades que tienen cura en otros lugares” (Bernal Solano 2011, 33).

Así pues, la antropología de la alimentación, que ha sido objeto de estudio desde comienzos del siglo XX, ha sido clasificada por Elena Espeitx y Mabel Gracia, para reconocer los objetos de estudio, los aportes que desde las posturas epistémicas han hecho a la antropología y los representantes de cada corriente epistémica. Esta clasificación será usada en este breve estado de la cuestión, para ubicar además otras investigaciones en alimentación que se han elaborado en Latinoamérica, con el fin de entender cuál ha sido el objeto de estudio y cuáles los aportes de estas investigaciones.

1.1. Estudios funcionalistas

Considerados por Espeitx y Gracia como los primeros en estudiar la alimentación, los funcionalistas afirman que “la alimentación es un instrumento básico en la socialización de los individuos y, en consecuencia imprescindibles para penetrar el sistema” (2012, 140). De los primeros antropólogos de la escuela británica, en estudiar la alimentación bajo esta visión se destacan a: Grafton Elliot Smith (1899); James Ernest Crawley (1902) y George Frazer (1906), estos adelantados en estudios sobre alimentación enfatizaban en las prácticas rituales, prohibiciones, totemismo y particularmente en rituales sobrenaturales o extraños e

inexplicables con el fin de analizar la relación entre el consumo de alimentos y la función social.

En cambio, el funcionalismo norteamericano pone énfasis en “el análisis de las diferentes actitudes culturales hacia la comida y en cómo éstas repercuten en las relaciones sociales sobre todo entre parientes y géneros” (Espeitx y Gracia 2012, 141). Ambos tipos de investigación (la británica como la norteamericana) aportan conceptos tales como los “comportamientos alimentarios”, “hábitos alimentarios” y “modos de comer” que luego serían tomados en cuenta por otros científicos sociales.

De acuerdo a estos conceptos funcionalistas se pueden ubicar también las investigaciones antropológicas en México de mediados de siglo XX; estos estudios apuntaban a entender los hábitos alimentarios de los indígenas para modificar sus dietas. Dicha preocupación obedecía a un objetivo macro de la élite criolla, que se encontraba en la construcción de un estado-nación fuerte; su propósito era alimentar hombres que estuvieran en condiciones óptimas para trabajar, es decir que, si la dieta indígena no mostraba calidades gastronómicas determinadas por la ciencia y la élite, sus objetivos de construir una nación poderosa podían estar seriamente comprometidos. Así pues, crearon el Instituto Nacional de Nutrición (INN) con el objeto primordial de elaborar estudios que permitieran tomar decisiones en las políticas alimentarias, una manera justificada de modificar dietas principalmente de poblaciones indígenas y campesinas, y la antropología fue la herramienta para abordar estos estudios, en clave de comportamiento alimentario.

El primer antropólogo mexicano con formación universitaria formal que tuvo interés en el asunto fue Manuel Gamio...En el caso de la alimentación, Gamio consideraba que los indígenas no tenían cubiertas sus necesidades biológicas, pues se alimentaban de maíz, chile y en menor proporción frijol. Esta situación de desnutrición provocaba altas tasas de mortalidad, poco desarrollo demográfico y bajo rendimiento en el trabajo físico, lo que consideraba un problema para el desarrollo del México posrevolucionario” (Bertrán Vila 2010, 391).

Efectivamente, hubo un cambio en la dieta alimentaria de los indígenas, una discontinuidad en su *habitus*, basada en la idea de mejoramiento de la alimentación, no se tuvo en cuenta la identidad indígena y cómo ésta juega en la selección, elaboración y preferencias de alimentos.

El uso de la antropología para el análisis de los hábitos alimentarios se ha utilizado a menudo con el fin de explicar la situación alimentaria de un grupo, y obtener así elementos que ayuden a mejorarla. Sucedió durante las primeras décadas del ejercicio de la antropología por la alimentación, y es así en la actualidad. En este sentido, la antropología de la alimentación puede considerarse como una aportación a la antropología aplicada y ha tenido dos grandes preocupaciones: primero sobre los problemas de subsistencia, es decir: de ver si toda la población comía de manera suficiente; posteriormente como un asunto relacionado con la salud a partir del auge de la educación y promoción del autocuidado. En la actualidad, los procesos macrosociales como la globalización y sus manifestaciones en la disponibilidad y acceso a los alimentos, la difusión de conocimientos, la migración, o bien el aumento en la monetarización de la economía en todos los sectores sociales de manera acelerada en países con economías emergentes como México, hacen que sea imperativo un análisis de cómo todo esto afecta la vida cotidiana de la gente y sus actividades para la subsistencia.

Otro expositor latinoamericano Guillermo Bonfil aporta a esta línea de estudios, con su tesis de licenciatura titulada *El hambre en Yucatán* publicada en 1962 (Bertrán 2010, 391), publicación auspiciada por el INN con el objetivo de diagnosticar aspectos de orden social para determinar causas del hambre en esta región y así justificar la labor del Instituto para promover dietas balanceadas, con el fin de mejorar la nutrición en comunidades de Yucatán, nuevamente la antropología aborda este fenómeno desde los hábitos alimentarios.

Otras autoras que trabajan las prácticas rituales y los hábitos alimentarios son Lucía Bascuñán, que en 1991 estudió el impacto nutricional de la alimentación festiva (Bertrán 2010, 392) y María de la Luz Valle que analiza en 1998 el elemento ritual en la alimentación de Xochimilco (Bertrán 2010, 392).

Actualmente las investigaciones en México, con este abordaje, le apuntan ya no a la desnutrición sino a la obesidad debido a productos introducidos por la globalización. En cuanto a las investigaciones que trabajan la alimentación en clave migración son variadas, otra vez con la lógica sur – norte. Sin embargo, también se estudia el fenómeno de desplazamiento desde las provincias hacia ciudades capitales como el D.F. tal es el caso de Miriam Bertrán con su propuesta *Migración y hábitos alimentarios en la ciudad de México: un acercamiento antropológico* (2004), en la que analiza los cambios en la dieta alimentaria de los indígenas Mixtecos una vez instalados en la capital de este país.

1.2. Estudios estructuralistas

El segundo abordaje epistémico es estructuralista, y aborda la alimentación desde el “énfasis en el descubrimiento de la estructura profunda de pensamiento humano y en la búsqueda de los principios subyacentes de las instituciones que puedan explicarla” (Espeitx y Gracia 2012, 142). Esos principios subyacentes surgen de la configuración de trazos culinarios correspondientes a un sistema; para Claude Lévi-Strauss (Espeitx y Gracia 2012, 142) la cocina también es un sistema que funciona como el lenguaje, con unidades funcionales que permiten develar estructuras simbólicas del pensamiento humano. Así busca deconstruir el sistema de trazos culinarios, a través de los gustemas (referente al gusto) y los tecnomas (referente a las técnicas de preparación).

También lo reafirma Albán Achinte, quien piensa que para el antropólogo francés la comida “sirve para pensar por cuanto la comida se equipara a un sistema de comunicación en la medida en que se constituye en una forma de intercambio” (2007, 269).

Lévi-Strauss estudió la oposición naturaleza/cultura para analizar cómo las sociedades primitivas resuelven la producción de alimentos en pro de una ingesta adecuada (nutrición y gusto) a partir de la transformación del alimento. Es así como genera dos “triángulos culinarios” (Espeitx y Gracia 2012, 142) en los que se enmarcan los conceptos: lo crudo, lo cocido y lo podrido y por otra parte enlaza: asado, ahumado y hervido, incluyendo elementos de la naturaleza como aire y agua.

Estos triángulos serán adoptados por otros investigadores para entender la relación entre naturaleza y comida. Por ejemplo, el gastrónomo Michael Pollan autor del libro *Cocinar. Una historia natural de la transformación* (2014) y coautor de la serie para Netflix, *Cooked* (2016) que produjo recientemente con Alex Gibney en la que entrevista a amas de casa, monjas, indígenas, científicos y comensales sobre aspectos en la preparación de los alimentos. En ambas referencias, tanto la del libro como la serie documental, usa los cuatro elementos del planeta: fuego, agua, aire y tierra, para mostrar cómo cada uno de ellos transforma los alimentos, generan sabores y construyen patrimonios culinarios, además añade cuestiones propias de cada cultura, por ejemplo el uso de saliva en la preparación de chicha en la Amazonía peruana. Pollan aborda esta investigación de la alimentación amparado en la postura estructuralista de Lévi- Strauss.

Por otro lado, en Chile, Sonia Montecino, con su publicación *Cocinas mestizas de Chile* (2004), también abordó la alimentación como un sistema de comunicación basada en los

estudios de Lévi-Strauss. Motivada por la idea de que la cocina es el lenguaje que se tiene a nuestro alcance para dar cuenta de las particularidades y diferencias de cualquier grupo social, concluye que “(a)limentarnos es verificar inconscientemente la pertenencia a un sistema culinario nacional, regional, de clase o etnia ... el lenguaje de la alimentación es vasto y profundo y compromete una forma de pensarnos a nosotros mismos” (Montecino 2004, 14).

Otro expositor del estructuralismo es Pierre Bourdieu, quien aporta el concepto de *habitus* como un conjunto de prácticas y representaciones de un grupo social determinado. Esta noción le permite centrar sus estudios, en los gustos de los consumos alimentarios. “Para Bourdieu la imitación de los gustos alimentarios es una especie de carrera social analizable en términos dialécticos cuya finalidad consiste en alcanzar la diferencia y afirmar la distinción de las clases en vías de ascensión” (Espeitx y Gracia 2012, 144). Bourdieu pone de manifiesto la dinámica de la ostentación en algunos comensales, quienes a través de la comida se catapultan hacia un prestigio social o pretensión de distinción, fenómeno que ocurre entre la clase media y la clase obrera.

Este abordaje epistémico se puede relacionar con la investigación de Jeffrey M. Pilcher, realizada en México, en su libro: *Qué vivan los tamales* (1998), que cuenta que entre 1858 y 1872 era común de la alta sociedad mexicana, el consumo de platillos europeos, la cocina francesa principalmente, inglesa e italiana era apreciada por las élites, se consideraba una manifestación explícita a la clase a la que pertenecían – más cercana a la europea que a la latinoamericana -y por otro lado, les permitía diferenciarse de los indígenas y campesinos.

Otro estudio es *Alimentando a una nación* (2008), en el cual Aguilar hace evidente la imposición de una élite criolla mestiza en la construcción de una dieta alimentaria, durante los años 40 del siglo XX en México. Aguilar encontró un estudio realizado por el doctor Calvo del Instituto de Nutriología en la que se ponía como objeto reconocer las dietas de los campesinos e indígenas para “mejorarla” ya que una nación debía estar constituida por una base social bien nutrida y alimentada.

Nick Cullather señala la importancia que el discurso de las calorías tuvo para la élite económica y política, quienes estaban interesados en establecer científicamente la cantidad de alimento que el ser humano requería. Dicho conocimiento les permitiría crear las políticas necesarias para contener el alza de salarios y mantener una fuerza de trabajo sana y satisfecha (Aguilar 2008, 18).

1.3. Estudios materialistas

Como último abordaje epistémico están los materialistas, que plantean el contexto alimentario bajo la premisa de que “no otorga autonomía a las diferentes esferas del sistema alimentario, tales como los ingredientes, las comidas o los procesos culinarios” (Espeitx y Gracia 2012, 145).

De acuerdo a Espeitx y Gracia los principales expositores de esta escuela son: Jack Goody (1982), Stephen Mennell (1985), Sidney Mintz (1985) y Marvin Harris (1989) quienes tienen en común la inclusión de aspectos como: “las fases de producción, distribución, preparación y consumo”. Mennell hace énfasis en las distancias geográficas entre los lugares de producción de los alimentos y los lugares de consumo, así como las relaciones jerárquicas que influyen en la distribución.

Para estas autoras, las interpretaciones materialistas se basaban: “la interdependencia con el sistema socio-cultural” (Espeitx y Gracia 2012, 145). Eligen y ubican a Harris en este abordaje debido a su postura claramente anti estructuralista. Harris con su obra *Bueno para comer* (1995 [1985]) hace referencia a que la “la comida tiene que satisfacer, en primer lugar, el estómago y, después la mente humana” (Espeitx y Gracia 2012, 144).

Para Mintz los intereses económicos y políticos influyen en el consumo de azúcar por parte de los países industrializados más que el mismo gusto por este alimento. En cuanto a Goody hace referencia a la interdependencia de la alimentación con el sistema sociocultural. Los materialistas introducen la relación – y no la oposición – entre la naturaleza y la cultura, pues advierten una correspondencia entre el contexto de producción del alimento con el consumo.

Mintz con su obra *Dulzura y poder* (1996 [1985]) utiliza la historia de vida de Taso, su protagonista, en principio para ubicarla con la historia macro del azúcar, pero además como un aspecto metodológico antropológico de su estudio, pues argumenta que sin conocer los contextos históricos anteriores a la producción del azúcar y su posterior industrialización, se pierde el panorama para entender la relación entre la producción en Latinoamérica y el consumo en Europa, especialmente en Inglaterra. Para Mintz el consumo del azúcar puede leerse como una entrada a la modernidad, pues significa que detrás de este consumo existe un proceso de industrialización que se gesta desde finales del siglo XIX; y argumenta además, que es el capitalismo el impulsor en el uso del azúcar en la cotidianidad y no una auténtica elección cultural originada en la sociedad inglesa.

Otros autores no ubican a Mintz dentro del materialismo, puesto que lo consideran marxista-simbólico, como lo argumenta el antropólogo y profesor de la Flacso Michael Uzendoski quien argumentó en diálogo con la estudiante: “la comida forma parte de los procesos sociales y la creación de significados”. Postura que comparte Michael Fischer, quien participa en el Diccionario de Antropología (2007) con su concepto sobre Antropología Crítica (2007, 32) en el que afirma que existía una “tradicción de la antropología marxista o materialista en Estados Unidos” (33) y uno de sus expositores era Mintz, esa antropología era considerada moderada en comparación con la teoría marxista en Inglaterra o Francia. De manera que, si Mintz es considerado dentro de este abordaje epistémico por estas autoras españolas, no es necesariamente porque se le considere materialista en el sentido estricto del concepto, sino porque hacía parte del movimiento marxista estadounidense al que también lo nominaban materialista que pertenece más a un abordaje funcionalista.

Esta explicación se realiza para determinar la confusión que puede darse al ubicar a los autores en alguno de los tres abordajes epistémicos; y para dar cuenta que en la elaboración de un estado del arte sobre los estudios antropológicos en alimentación, todavía falta mucho por trabajar.

También bajo esta influencia epistémica, se ubican investigaciones sobre alimentación e identidad, recientemente realizadas en España. En Madrid, un grupo de sociólogos liderados por la investigadora Patricia Montoya Sáez, abordaron a la sociedad marroquí – en estado de inmigración – residente en Madrid, España, para realizar una investigación con el fin de explorar los factores que determinaban la elección de alimentos de los marroquíes en proceso de adaptación a su nuevo lugar de residencia. Este estudio mostró que la alimentación era el proceso que más tarda en cambiar o permearse con la nueva cultura.

Los resultados que arrojan estas variables, es que en muchos casos las personas que llevan más tiempo en el país anfitrión tienden a incluir en su alimentación, ingredientes que no eran de su elección; por ejemplo leche, carnes y verduras. En cuanto a los casados, el estudio afirma que comen más pollo, mientras que los solteros comen alimentos con más grasa. Y aunque este estudio se desarrolla en el campo de la nutrición, no deja de ser particular mirar a la comida, no sólo como un cambio nutritivo en el caso de los migrantes, sino en los aspectos culturales que significan para los migrantes, una cuestión también de identidad. Por ejemplo, el consumo del té en la población marroquí estudiada obedecía a la correspondencia de un significado cultural.

A su vez, en el barrio Gràcia de Barcelona, la antropóloga Cecilia Montero Mórtoles, realizó una etnografía con migrantes libaneses, colombianos, sirios, hondureños, paraguayos, marroquíes, entre otros, y de diferentes edades, para analizar la producción de los alimentos que se cosechan en Cataluña, con las prácticas de consumo, la preferencia de los alimentos, que no necesariamente son los que consumen más; simultáneamente estudió la construcción de estilos alimentarios que se refuerzan con el uso de las tecnologías de la información y comunicación, pues, los inmigrantes buscaban preservar recetas comunicándose con sus familiares vía virtual, o buscando preparaciones de platillos en internet. Dichas relaciones con la virtualidad permitían un vínculo entre la persona y sus prácticas culinarias del país de origen.

Por otro lado, la peruana Adriana Arista Zerga, Doctora en Antropología Social y Cultural, analiza en su tesis doctoral: *La construcción y reconstrucción de identidades a través de la gastronomía como patrimonio cultural e inmaterial* (2012) y hace su trabajo de campo con migrantes peruanos ubicados en Barceloneta. Ella busca la reconstrucción de la peruanidad a través del uso de alimentos que aunque no son de origen peruano, sino español, son usados por los inmigrantes para recrear sus platillos del Perú.

En la línea de materialismo cultural, existen dos investigaciones con inmigrantes ecuatorianos – hacia países como Estados Unidos y España – que proponen nuevos abordajes en los campos de la antropología de las emociones y la visualidad. En el primer caso, Mata-Codesal en su investigación *Me hace sentir como si estuviera en Ecuador. Alimentación y sensaciones de hogar en los inicios de la migración ecuatoriana en Santander* (2014) relaciona las racionalidades occidentales con las emocionalidades de cada cultura, como una manera de hacer resistencia a la división amparada por la academia occidental que no aborda fenómenos alimentarios relacionados con la emoción, la identidad y la memoria. Mata-Codesal insta a trabajar con la antropología de los sentidos, dicha propuesta se basa en el principio de incorporación, explicado por Fischler, es decir que: “la comida es un tipo específico de cultura material, ya que es literalmente introducida en el cuerpo, encarnada, y además se encuentra presente en el día a día de todos los humanos” (Mata-Codesal 2014, 140).

En el segundo caso, pero en Estados Unidos, el otro país receptor de inmigración ecuatoriana en las últimas décadas, María Amelia Viteri en compañía de su colega María Fernanda

Moscoso, realizó una instalación multimedia llamada *Al Locro³ Lado* (juego de palabras con la expresión: al otro lado) en la ciudad de Nueva York. La intención de dicha representación era invitar a los ecuatorianos que vivían en esa ciudad, tanto a la muestra artística, como a que compartieran en pequeñas notas o *post-it* opiniones sobre la nostalgia que les producía la falta de comida ecuatoriana. En palabras de la autora, lo que buscaba con este estudio era encontrar en “la comida un lugar donde la reconstrucción de identidades tome lugar, enmarque ideas y sentimientos relativos a la ciudadanía e influya en varias facetas de la vida del inmigrante desde las prácticas cotidianas hasta las decisiones más estratégicas” (Traducción propia de Viteri 2011, 233).

Teniendo en cuenta las investigaciones que se presentaron en este breve estado de la cuestión, también significaba una búsqueda por la visualidad como categoría metodológica, se pueden ubicar bajo esta perspectiva el estudio de Viteri (2011) que usa la foto-elicitación como técnica para la obtención de datos.

2. Estudios sobre alimentación en Ecuador

En Ecuador se han realizado estudios sobre alimentación, liderados por Mary Weismantel con su publicación *Alimentación, género y pobreza en los andes ecuatorianos* (1994) quien analiza la comida y la cocina para “explorar las estructuras de la economía, sociedad y cultura” en una comunidad, indígena semiproletarizada y de costumbres andinas en Zumbahua, Provincia de Cotopaxi. Weismantel trabaja la identidad en clave de alimentación para entender la resistencia que los indígenas hacen frente a una inminente propuesta de comida y cocina globalizante.

Juana Camacho investigó los hábitos alimenticios, la dieta y la cocina en algunas comunidades indígenas de Cotacachi (Morochos, Italqui, Turuco y La Calera), a través de la observación participante y entrevistas informales a hombres, mujeres niños y ancianos. En esta investigación se define la comida como un “aspecto sustancial de la identidad y el bienestar indígena”, es una forma de resistencia que se manifiesta en los movimientos sociales por la autonomía cultural, política y productiva. La identidad, en el caso del estudio de Cotacachi significa su lugar de origen, tradición ancestral y resistencia ante los Tratados de Libre Comercio, que en su afán globalizador buscan cambiar y homogenizar las dietas del mundo. Para esta antropóloga “la comida es un aspecto muy importante de la identidad” (2006, 240), teniendo en cuenta que ésta se liga fuertemente con la historia del grupo

³ Locro: sopa ecuatoriana a base de papas, zapallo y maíz.

indígena. Para el caso de las comunidades de Cotacachi la identidad se refiere a lo andino. Camacho define como andino a “los pueblos indígenas que estuvieron bajo la influencia Inca, que compartieron elaboradas técnicas y prácticas agrícolas para el control de la erosión y conservación del agua” (2006, 238); esta herencia permite que las actuales dietas alimentarias tengan en la base común el maíz, quinua, chochos, papas, calabazas, ocas y todos aquellos alimentos que en palabras de los indígenas entrevistados: da fuerza, energía y salud.

A la fecha no se registran investigaciones en el marco de la Antropología Visual sobre la identidad en las prácticas alimentarias con inmigrantes en territorio ecuatoriano, otra motivación para la realización de esta investigación.

Capítulo 2

Contexto sobre la migración hacia Ecuador

Este capítulo se construye para entender el contexto migratorio que se vive actualmente en Ecuador. Puesto que gracias a cambios constitucionales se favoreció la entrada de extranjeros al país, que vieron a Ecuador como destino final, o como lugar temporal para continuar el viaje, que generalmente tiene como destino países del noratlántico.

Gracias a esta jurisdicción se desencadenó un fenómeno migratorio que no se esperaba, la migración norte – sur se hizo masiva, circunstancias ideales que se aprovecharon para esta investigación. Sin dejar la alimentación como objeto de estudio, este capítulo se construye para contextualizar las condiciones de los inmigrantes y si existe alguna relación de éstas con las prácticas alimentarias.

Antes de empezar a describir las situaciones de la migración norte – sur, se presenta un subacápite sobre la migración sur – norte, fenómeno que lleva más décadas y que ha llamado la atención de las autoridades migratorias, Organizaciones No Gubernamentales, Estados y Ciencias Sociales, dedicadas a poner la lupa sobre este flujo de entradas, abordándolo desde diferentes disciplinas y particularmente a través de la Antropología de la alimentación. Este apartado da pie para entender el nuevo fenómeno migratorio que cambia de dirección, puesto que revela las crisis económicas de países como Estados Unidos y de conflictos tan antiguos como el colombiano, deviniendo en situaciones micro, o particulares fácilmente observables en los inmigrantes en Ecuador.

De esta manera se abre un subacápite en el que se adentra en las actuales condiciones de los inmigrantes en su tarea por regularizar su estatus en el país y cómo los imaginarios sobre su nacionalidad juegan un papel importante en la inclusión a la sociedad ecuatoriana, situación que afecta directamente las prácticas alimentarias.

Sobre las afectaciones a sus prácticas alimentarias, éstas fueron reveladas a partir de la información recogida en entrevistas y bibliografía aportada por entidades y funcionarios de oficinas gubernamentales y ONGs que mantienen una fuerte relación con los inmigrantes. También durante las visitas a Cotacachi, se entrevistaron a dueños de restaurantes, que desde su perspectiva contaron cómo es la migración estadounidense en esta ciudad.

1. Las migraciones sur – norte

Se puede atribuir a que el interés de las Ciencias Sociales ha primado en fenómenos migratorios más antiguos siendo masivos aquellos con la lógica sur – norte. Estados Unidos y España son las naciones que han recibido la mayor cantidad de migrantes latinoamericanos, de acuerdo al informe de la Organización Internacional para las Migraciones (OIM) del 2008. Por ejemplo, la migración hacia Estados Unidos se ha categorizado en dos etapas: la era clásica (1900 – 1930) y el nuevo régimen (1970 – 2000). Momentos de flujos migratorios que dieron pie a la investigación doctoral de Enrique Orozco quien encontró que en la era clásica hubo una inmigración mayoritariamente “europea: 79,6% frente a la hispana: 16,2%” (Orozco 2013, 11). Y en un segundo momento “se registraron a 25,9 millones de inmigrantes de diferentes procedencias de Latinoamérica, el índice más alto: 49,6%” (Orozco, 2013, 11), mientras otras nacionalidades procedentes de Asia, África y Europa compartieron índices menores. Esta última etapa, que registra una cifra tan alta, confirma la tendencia de migración sur – norte que coincide con momentos de dictaduras latinoamericanas: Chile 1974 con Pinochet, Argentina 1975 con Videla, el recrudecimiento de la violencia en Colombia desde la década de los 50; o el caso particular de la emigración ecuatoriana ocurrida a partir de 1999, motivada por una profunda crisis económica y un cambio de moneda; todas estas situaciones propiciaron la salida masiva de latinoamericanos en busca de mejores oportunidades de vida.

El otro destino de los latinoamericanos ha sido España, migración estudiada por Mariola Bernal, quien afirma que la motivación por llegar a este país fue la ilusión de una nación en desarrollo una vez acabado el franquismo. La procedencia de los migrantes fue mayormente desde América Latina, seguida por países del Medio Oriente.

Ahora bien, el fenómeno migratorio con lógica norte – sur, es reciente y poco abordado por las Ciencias Sociales, salvo por investigadores en Ecuador que encuentran un campo de trabajo por explotar, con diversos objetos de estudio.

Para dar contraste a ese corto panorama de las históricas migraciones de sur – norte, se presenta a continuación un contexto acotado sobre los movimientos migratorios hacia Ecuador, sus causas de orden político y la relación que esta situación en macro puede tener con las prácticas alimentarias de los inmigrantes.

2. Cambio de constitución ecuatoriana, política de fronteras abiertas

Ecuador entró en el radar de los migrantes como un país – destino desde el cambio de Constitución del 2008, como se mencionó antes. Dos artículos favorecieron la inmigración; el Artículo 40 que “reconoce la migración como un Derecho, por lo cual se propone no identificar a ningún ser humano como ilegal por su condición migratoria”; y el Artículo 41 sobre “principio de ciudadanía universal” en el marco de las relaciones internacionales (Constitución Política del Ecuador, Art, 41).

Desde el 2008, estos flujos aumentan considerablemente, así lo demuestran las cifras de la OIM que registraron un aumento de entradas, lo cual es corroborado por el censo ecuatoriano de 2010, realizado por el INEC. Dicho padrón reconoce una población extranjera residente de 181.848 personas que corresponden al 1,2% de la población total en Ecuador. La procedencia de los inmigrantes es: en primer lugar Colombia con 18.285 emigrantes, seguida por España con 6.031 emigrantes, Estados Unidos con 3.941, Cuba con 3.816, Perú con 3.216 y por último Venezuela 718 (Ver Figura 1.) (OIM 2011, 57).

Figura 1. Proveniencia de los inmigrantes hacia Ecuador.



Fuente: Organización Internacional para las Migraciones, 2011

Alana Sylvie Ackerman en su publicación *La ley, el orden y el caos* (2014) encuentra dos momentos particulares de inmigración hacia Ecuador, y se basa en las cifras poblacionales que recogen los censos; y en el aumento de leyes y decretos que se celebraron para brindar condiciones que permitieran el ingreso de estos ciudadanos.

El primer período corresponde a los años entre 1938 – 1957. Momentos que coinciden con la inmigración europea, principalmente la alemana, atribuida a la Segunda Guerra Mundial. Se registra, según el censo ecuatoriano de 1950, la llegada de 933 alemanes a este país. Desde Latinoamérica, la inmigración colombiana a Ecuador registra 23.489 (en este mismo censo de 1950) que corresponde a la época de la *primera violencia*⁴ del conflicto interno del vecino país. (Kantaris en León 2014, nd)

El segundo período comienza en la década de los 80 y termina en el 2010. En el censo de 1982 se reconoce una población extranjera de países procedentes mayoritariamente de Latinoamérica. La población de colombianos registra una cifra de 39.443 migrantes, aumenta considerablemente la población chilena con 5.747 ciudadanos. Más tarde, en la década de los 90, la inmigración se estanca y en cambio la emigración ecuatoriana aumenta.

Los datos muestran dos picos de llegada de extranjeros en la última década, el primero entre 2000 y 2005 que corresponde fundamentalmente a la llegada de población colombiana en calidad de refugiados y el segundo en 2009 cuando prácticamente se duplica el número de extranjeros de un año a otro. Esta segunda ola de inmigrantes es más diversa, en términos de nacionalidades y, presumiblemente, se produce como respuesta a la política de libre movilidad implementada por el gobierno ecuatoriano a partir del 2008 (OIM 2011, 57).

De acuerdo a las cifras que da Ackerman, el país comienza a recibir extranjeros de varias latitudes, lo que hace que modifiquen no sólo las leyes, sino ciertas dinámicas de integración.

⁴ Geoffrey Kantaris en su ensayo *El cine urbano y la tercera violencia colombiana* (2008) define a la primera violencia aquella que se dio a partir de El Bogotazo (1948) ese período de beligerancia entre los partidos liberal y conservador. La segunda violencia fue la que ocurrió en los campos colombianos durante las décadas 70 a los 90. La incursión de grupos armados legales e ilegales en territorios campesinos e indígenas, tuvo como efecto la migración de cientos de familias de varios lugares del país. Y la tercera violencia, consecuencia de la segunda, es la que se da en las ciudades como resultado del desplazamiento masivo desde el campo, formando nuevas geografías de exclusión en las urbes. *Las mujeres de la tercera violencia*. 2014. Acceso enero de 2016. <http://catedracinemateca.blogspot.com/2014/01/mujeres-de-la-tercera-violencia.html>

Pero sigue siendo el primer paso para cualquier extranjero su regularización del estatus, en caso de una permanencia superior a un año. A partir de ese proceso, los extranjeros comenzarán a sentir que viven una integración con la cultura ecuatoriana. A continuación se presenta un panorama sobre cómo resulta ser el proceso de migración tanto para los jubilados estadounidenses como para los refugiados colombianos. Este panorama fue corroborado en el trabajo de campo, a través de las entrevistas a diferentes actores relacionados con los temas de migración, los propios inmigrantes, así como funcionarios de ONGs o prestadores de servicios de alimentación en Quito y Cotacachi.

2.1. Obtener una visa en el Ecuador

Para regularizar la estada en el país, se hace obteniendo el único documento que le permite legalizarse en Ecuador, la visa resulta la materialización de ese permiso, pero además es la asimilación de los derechos y deberes como ciudadanos ecuatorianos. Para Ackerman la visa resulta un símbolo “que representa la legibilidad del estado y que otorga legalidad a un individuo”. Y añade que “(e)n su función práctica, la visa es una manera de identificar y categorizar a los individuos” (Ackerman 2014, 22).

En ese orden de ideas, Ackerman asegura que existen dos tipos de inmigrantes los deseables y los no deseables, “no son términos usados explícitamente en el discurso estatal, sino distinciones implícitas que se pueden intuir después de revisar las normas que tratan los temas de migración y extranjería” (2014, 51), los deseables, es decir los que se regularizan ante el Estado; y los no deseables, que no solicitan visa y permanecen invisibles ante las autoridades ecuatorianas; Tanto los colombianos refugiados como los estadounidenses jubilados han buscado regularizar su situación con visas que el Estado otorga según la tipología descrita por Ackerman. Pero cabe mencionar que existen colombianos que no se regularizan, no solicitan la visa de refugio, por lo que se convierten en no deseables para el Estado, estas personas invisibilizadas resultan ser un inconveniente pues sobre ellas el Estado no ejerce control de ningún tipo.

Ackerman presenta una tipología de las visas que otorga el Estado, esta genealogía jurídica, permite ubicar a los inmigrantes que hicieron parte de esta investigación (las negrillas en la cita son mías):

Con respecto a la categoría jurídica de residentes no permanentes o residentes no inmigrantes en el Ecuador – extranjeros deseables para el estado ecuatoriano – el artículo 12 de la Ley de Extranjería de 1971 (que sigue vigente hasta hoy) declara: “Considérese no inmigrante a todo

extranjero con domicilio en otro Estado que se interna legal y condicionadamente en el país, sin ánimo de radicarse y con los motivos en cada categoría se determina a continuación (Ley de Extranjería, 30 de diciembre de 1971: artículo 12). Las categorías de residentes no permanentes son: 12-I y 12-II. Funcionarios diplomáticos y representantes de organizaciones internacionales; 12-III. Altos funcionarios de otros estados y sus empleados domésticos; **12-IV. Refugiados**; 12-V. Estudiantes; 12-VI. Profesionales que ejecutan labores temporales; 12-VII. Misioneros y voluntarios; 12-VIII. Personas que participan en intercambio cultural; 12-IX. Personas que hacen actos de comercio sin la importación de bienes, y 12-X Transeúntes (pasajeros de cruceros, personas que cruzan las fronteras estatales diariamente por el trabajo, etc.) y turistas.

Con respecto a la categoría estatal de residentes permanentes o inmigrantes (también “deseables” para el estado ecuatoriano): en el artículo 9 de la Ley de Extranjería, bajo el título Categorías de Inmigración, se declara: “Considérese inmigrante a todo extranjero que se interna legal y condicionadamente en el país, con el propósito de radicarse y desarrollar las actividades autorizadas que en cada categoría se determina a continuación (Ley de Extranjería, 30 de diciembre de 1971: artículo 9): Las categorías son: **9-I. Jubilados**; 9-II. Inversionistas de bienes raíces; 9-III. Inversionistas de comercio; 9-IV. Apoderado general; 9-V. Profesionales; y 9-VI. Parentesco familiar o reunificación familiar (Ackerman 2014, 22- 23).

El Estado ecuatoriano, a través de la entrega de visas que determina el estatus migratorio, categoriza al inmigrante, situación que se verá reflejada en la vida cotidiana de este, puesto que con base a su estatus será percibido y tratado por los ecuatorianos. Así por ejemplo, los refugiados colombianos entrevistados para la etnografía afirmaron que en ocasiones tales como consecución de trabajo, acceso a vivienda, convivencia en los barrios fueron percibidos como ciudadanos que amenazaban las normas, las costumbres, la tranquilidad del barrio. Contaron que al presentar su visa de refugio fueron catalogados, por los ecuatorianos, como personas no aptas para acceder a un trabajo, para firmar un contrato de arrendamiento, o para ser vecino en Quito, puesto que no hay claridad sobre la definición de refugiado para los ecuatorianos.

Esta discriminación empieza desde el momento en que los colombianos que recién llegan a Ecuador en calidad de desplazados, inician su proceso de solicitud de visa de refugio, deben vivir en condiciones precarias, hospedados en albergues, o en hacinados en habitaciones sin condiciones para cocinar, con pocos recursos económicos para comprar un mercado balanceado. Su calidad alimentaria disminuye hasta cuando se estabilizan.

Este país es muy duro, las empresas no tienen una educación o no saben qué es un refugiado, uno va a pedir a trabajo y le dicen: usted es refugiado? Guerrillero!! Qué es eso?, Usted qué es? Jonathan Berruet (colombiano refugiado en Quito), en conversación la autora, abril de 2016.

Al obtener la visa de refugio, esta les posibilita el acceso en la consecución de alimentos, gracias la carnetización (por parte del Estado o de las ONGs) de los refugiados que les brinda un subsidio de alimentos y que puedan retirar en puntos autorizados.

Así pues, el hecho de no contar con un trabajo estable, no tener una tranquilidad, vivir en condiciones adversas y sentirse lejos de su país, afecta directamente su calidad alimentaria. Comen lo que el presupuesto les permita, y cuando ya tienen el carné su mercado no se conforma de los alimentos que solía consumir, así que la necesidad de comer y de seguir adelante los obliga a una transición en sus prácticas alimentarias y es lo que se encontró en la etnografía de esta investigación.

Para el caso de los jubilados estadounidenses la percepción que los ecuatorianos tienen hacia ellos, es contraria a la de los colombianos, es decir, son bienvenidos puesto que se les considera personas amigables, con buenas costumbres, con capacidad económica para mantener un buen nivel de vida, ávidos por planes turísticos y poseedores de capital que dinamizarían la economía del Ecuador.

Como los ciudadanos jubilados no están en búsqueda de trabajo, sino en la consecución de lugares para vivir, planes para viajar adaptados a sus limitaciones y servicios, la sociedad ecuatoriana que tiene más contacto con ellos, han dispuesto una serie de negocios para el disfrute de los jubilados estadounidenses, en otras palabras, no hay tantas tensiones entre los ecuatorianos y los estadounidenses como sucede con los colombianos.

Por lo que la inclusión de estos ciudadanos a la sociedad ecuatoriana se ve reflejada en la oferta gastronómica bien sea a través de restaurantes o con la venta de productos importados de origen estadounidense que les permite mantener sus dietas alimentarias. Para entender mejor las condiciones de vida de los inmigrantes tanto colombianos como estadounidenses, se presenta a continuación un contexto sobre sus llegadas al país, el proceso que afrontan una vez adquieren el estatus migratorio.

2.2. Cómo es llegar a Ecuador como refugiado colombiano

De acuerdo al anuario de entradas y salidas internacionales de 2014, publicado por el INEC, se registró una entrada, en ese año, de 421.342 colombianos; y la salida de 381.012 colombianos, significa que permanecieron en Ecuador 40.330 personas. Este informe no da cuenta, cuántos de esos 40.330 colombianos iniciaron un proceso para obtener una visa de refugio. Sin embargo, se puede recurrir a las cifras de refugio que presenta la ACNUR para entender el fenómeno migratorio y las causas por las que los colombianos refugiados eligen Ecuador como su país de acogida. “Según cifras del Ministerio de Relaciones Exteriores y Movilidad Humana del Ecuador hechas públicas en 2014, unas 60.500 han sido reconocidas como refugiadas en el país. Las mismas cifras muestran que desde el año 2000, en que había 390 refugiados,” (Acnur 2015, nd).

Ecuador se convierte en un país destino para los colombianos víctimas del conflicto armado quienes encuentran oportunidades para dar un comienzo nuevo a sus vidas. Esta selección de lugar para vivir, también se refleja en cifras que presenta la ACNUR sobre los refugiados en Latinoamérica: “Entre 60.000 y 70.000 personas tienen la condición de refugiadas en América Latina y dentro de esa región, Ecuador, con cerca de 55.000, es el país que acoge el mayor número de ellos, procedentes en un 98,4 % de Colombia (El Comercio, 2014 n/d).

La elección de los colombianos por preferir Ecuador se debe, no sólo a la cercanía geográfica con el país, sino también a los beneficios que el gobierno ecuatoriano les brinda una vez se regularicen con la visa de refugio. Existen, sin embargo, otros colombianos desplazados por la violencia que optan por la visa Mercosur, que los invisibiliza como refugiados, y por tanto no tienen derecho a las ayudas o subsidios pero que obtienen otros beneficios, como por ejemplo desplazarse a Colombia sin restricciones, así como a otros países de Suramérica. Ahora bien, aquellos que acceden a los servicios y ayudas que el gobierno ecuatoriano pueden contar con: asesoramiento legal, acceso a trabajo, a la educación y sistema de salud, además obtienen ayudas psicológicas, económicas, sociales, por parte de las organizaciones del Estado, así como de ONGs para que puedan normalizar su vida cotidiana en el nuevo país.

Pero no solo las visas de refugio concedidas por el gobierno son un índice de la presencia colombiana en el país, también lo son las solicitudes de visa de refugio por parte de colombianos que han iniciado su proceso y que deben esperar por resultados para regularizar su estatus migratorio. Las cifras pueden dar cuenta de que las Provincias de Pichincha, donde

está la capital ecuatoriana y Sucumbíos, la provincia frontera con Colombia, son las más habitadas por desplazados en busca de refugio, (cuadro 1).

Cuadro 1. Solicitudes de refugio por Provincias en el Ecuador.

<i>Provincia</i>	<i>No. de solicitantes</i>	<i>Porcentaje respecto a la población total nacional</i>
Pichincha	41.983	36%
Sucumbíos	22.917	19%
Esmeraldas	11.500	9,7%
Carchi (incluye Imbabura)	20.312	17,20%
Guayas	4.711	4%

Fuente: Ministerio de Relaciones Exteriores y Movilidad Humana del Ecuador, 2014.

En este cuadro se puede notar la presencia de personas en busca de refugio en la ciudad de Quito, desde este panorama se ha tomado la decisión de elegir esta ciudad como lugar para buscar personas colombianas desplazadas por la violencia o con visa de refugio. Se elige también porque se garantiza que sea una estadía de larga permanencia porque dicha situación implica un no retorno al país, debido a que la vida corre riesgo.

Los colombianos en busca de refugio asisten a la Dirección de Refugio del Ministerio de Relaciones Exteriores y Movilidad Humana en Quito. Previamente al otorgamiento de la visa, les dan un carné que los identifica y con el que pueden afiliarse al Instituto Ecuatoriano de Seguridad Social (IESS), abrir una cuenta bancaria y además ir a otras organizaciones no gubernamentales para acceder a otros beneficios tales como búsqueda de trabajo, apoyo económico para la renta y mercado mensual.

Por ejemplo, la primera situación que deben superar es la consecución de vivienda. Y esta situación varía mucho de Colombia a Ecuador, de acuerdo a Cevallos y García:

... en Colombia existe un porcentaje elevado de las personas que poseían su casa propia para vivir. En cambio en el Ecuador, las personas viven en Cuartos de arriendo. La población colombiana refugiada en el Ecuador, tiene como preferencia los barrios populares para vivir en ellos, ya que poseen facilidades de acceso tanto de transporte como lugares económicos en los cuales asentarse. Muchos de estos cuartos sobrepasan la capacidad de alojamiento de las personas las cuales sufren de hacinamiento (Cevallos y García 2012, 97)

En este punto, HIAS, (*Hebrew Immigrant Aid Society*), Organización Hebrea de Ayuda para Inmigrantes y Refugiados de todo el mundo en Ecuador, ofrece programas que apuntan a la inclusión de los refugiados en la vida cotidiana, juega un papel fundamental en la inserción a la vida cotidiana del refugiado en Ecuador, pues pone en marcha sus cuatro programas:

a) Asesoría Psicosocial, en la que básicamente se trabajan aspectos como traumas generados por la inmigración que en muchos casos es inmediata, ciertas paranoias que se desarrollan durante la inmigración que no les permite crear nuevos lazos de amistad o inclusive salir a buscar trabajo y la atención a efectos de violencia: familiar, sexual o de género; b) Servicio de orientación laboral, es la búsqueda de trabajo se acuerdo a las aptitudes, c) Programa de negocios o emprendimiento, que se refiere a la capacitación para generar negocios exitosos y d) Programa de alimentos, que son charlas para capacitar a las familias en sus dietas alimentarias ideales basadas en estándares del Programa Mundial de Alimentos, en el que se promueve el consumo de vegetales y frutas. Adicionalmente HIAS entrega a los carnetizados una tarjeta cargada con 20 dólares por cabeza para que puedan ir a comprar mercado en un lugar específico del barrio La Ofelia, al norte de la ciudad. Margarita Ron (Coordinadora Regional para HIAS Quito y Santodomingo, Ecuador), en conversación con la autora, abril de 2016.

En este último espacio, Margarita Ron, Coordinadora Regional para HIAS Quito y Santodomingo - Ecuador, ha expresado que HIAS ha usado los datos que arrojan las compras de los refugiados y los contrasta con la dieta ideal que propone el Programa Mundial de Alimentos, y con el cual se guían para dar ayuda a los refugiados y ha encontrado un aumento en el consumo de café y de panela por parte de los refugiados colombianos. Lo que supone una elección de alimentos de origen cultural.

Nutricionalmente no está aceptado el consumo de café en alto grado. Entonces fue una decisión del programa Mundial de Alimentos porque no se podría, se supone que las capacitaciones que se entregaban era para que la mayor parte de población consuma frutas, verduras, carnes, etc. de manera moderada y de repente salían las estadísticas donde excedían el consumo de café y panela; entonces lo que ellos (PMA) hicieron es ir cortando algunos productos para que la gente no los pueda consumir, pero sabemos que la gente los va a consumir, los va a comprar en otro lugar, tal vez con su mismo dinero, no con la tarjeta. Y eso ha sido una dificultad en el trabajo, nosotros en terreno ya con la gente es decirle: mire no consuma, o consuma pero no tanto, no exceda las cantidades, pero, no porque queremos, sino dándole toda la explicación nutricional de la situación y que ellos poco a poco vayan haciendo cambios en su vida diaria, porque

sabemos que lo cultural está muy presente. Margarita Ron (Coordinadora Regional para HIAS Quito y Santodomingo, Ecuador), en conversación con la autora, abril de 2016.

El consumo de café en Colombia se debe a una práctica cultural, que muchos de los inmigrantes en Ecuador reproducen en el nuevo país. El historiador Antonio García implementó la frase: cultura de café en su publicación *Geografía Económica de Caldas* publicada en 1937, que proponía las actividades en torno a la producción y consumo del café en lo que se reconocía como un negocio prometedor para la economía del país. Esa cultura del café que sigue vigente en el país, se puede evidenciar en las actuales cifras sobre consumo de la Asociación Nacional de Exportadores de Café de Colombia en el año 2012, los colombianos en el exterior consumieron 1.250 millones de tazas de café (Asoexport 2014 nd) y presentó un aumento en el 2013 de cien millones de tazas más. La cultura y la industria se unen para que esta bebida se consuma durante todo el día: desayuno, almuerzo y tarde.

Ron coincide en pensar que la alimentación está basada en la cultura y que en el caso del consumo de café se debe a la significación que esta bebida tiene para los refugiados, suele ser un alimento que buscan para reconfortar su situación de migrante.

Ahora bien, otro aspecto de los refugiados colombianos en Quito y su inserción a la vida ecuatoriana, sucede en los espacios de búsqueda de trabajo. HIAS nuevamente ayuda con el Programa de emprendimiento. Ron asegura que a la fecha hay 4 colombianos refugiados adscritos a este programa relativamente nuevo, y que todos eligieron estar en el negocio de preparación y venta de comida colombiana. Para entender esta coincidencia Ron asegura que:

Una particularidad en todos es que tienen una habilidad gastronómica, o sea en realidad saben los platos, la decoración, esa es la mayor similitud entre todos, creo que por eso todos se llevan tan bien, porque cada uno es especializado en una comida, entonces el uno sabe hacer fritada porque es de un lugar que se hace la fritada o parrillada colombiana, picadas. Y el otro es especialista en la bandeja paisa, el otro se especializa en empanadas, el otro se especializa en chorizo, el otro en tamal tolimeño (tolimense) entonces creo que entre todos han respetado lo cultural en sus zonas y se han logrado juntar porque lo saben hacer bien; saben cocinar bien, han hecho probar sus platos, a todo el mundo le gusta, entonces esa es como la similitud entre todos y que saben en qué son expertos que les sales súper bien y a eso se dedican cada uno. Como son un grupo entonces también se trabaja mucho en fortalecer la relación entre ellos para que el emprendimiento no se caiga, ahí tenemos una parte fundamental del área sicosocial que lo hace

es fortalecer sus vínculos y trabajar en todos los temas de equipo para que no existan roces. Margarita Ron (Coordinadora Regional para HIAS Quito y Santodomingo, Ecuador), en conversación con la autora, abril de 2016.

La migración para los colombianos refugiados parte de una regularización frente al Estado ecuatoriano, luego la búsqueda de trabajo, de casa y de escuelas para sus hijos, en ese proceso la alimentación juega un papel fundamental, porque a medida que los refugiados van superando etapas y van estabilizando sus vidas, la dieta alimentaria también se va optimizando y la preparación de las comidas nostálgicas se vuelve un factor fundamental para la superación del duelo por haber perdido su vida pasada, por vivir lejos de sus familiares y amigos; pero especialmente para mantener viva la memoria de su identidad.

Como la búsqueda de trabajo en empresas ecuatorianas les resulta compleja, la gran mayoría opta por las ventas ambulantes de comidas rápidas. Esta condición los mantiene en permanente relación con las recetas, la comida que consumen e inclusive comienzan a comparar los ingredientes que usan los ecuatorianos y cuáles podrían servir en sus dietas.

Sin embargo, la inclusión a la sociedad ecuatoriana puede tardar meses o años, depende la actitud del refugiado, normalmente quienes aceptan más fácil su nueva condición, buscan la manera de entablar relaciones con su vecinos ecuatorianos, aquellos que continúan en la negación de su nueva vida, suelen tomarse más tiempo para establecer amistades en Ecuador. Cabe anotar que existen otros factores que influyen en las relaciones entre los inmigrantes colombianos en calidad de refugiados y los ecuatorianos, situación que fue identificada durante la etnografía, se trata de los imaginarios que construyen los ecuatorianos hacia los inmigrantes. A continuación se describen cuáles son y cómo influyen en las prácticas alimentarias de los refugiados colombianos.

2.3. Los imaginarios sobre la colombianidad

Una de las barreras para establecer relaciones interculturales entre los ecuatorianos y los colombianos son los imaginarios que se han creado, en primera instancia por las noticias que se presentan sobre delincuencia común en Ecuador, en las que han participado algunos colombianos, y en otros casos, exacerbados por los medios de comunicación colombianos, que a través de telenovelas han logrado posicionar personajes protagónicos asociados a actividades ilícitas y delictivas.

Se genera una serie de tensiones que vienen asociadas a una serie de imaginarios, no relacionados con el colombiano que no son imaginarios creó sólo del Ecuador sino que se han construido casi de manera quizá regional, exacerbados quizá por la televisión, por el cine. Y es esa asociación del colombiano con ciertas prácticas delincuenciales. La asociación de Colombia con ciertas prácticas de delincuencia transnacional, terminan de alguna manera, impactando a las personas refugiadas. Hay algunos estudios que se han hecho en Cuenca y en Ibarra por ejemplo sobre la convivencia de las poblaciones locales con la población colombiana y lo que se ve es que si bien en general los refugiados lo que dicen es que agradecen al Ecuador por esa acogida, que se sienten bien, en el país si hay una serie de techos de cristal que dificultan su integración en la vida cotidiana, es decir son las prácticas de la vida cotidiana lo que llamamos esas microdiscriminaciones, microagresiones que se manifiestan a través de las imágenes, de las miradas, de los comentarios, de lo no verbal, eso es lo que las personas suelen manifestar como limitantes que no permiten una integración como más profunda. Sonia Aguilar (Oficial de Información Pública de la Agencia de Naciones Unidas para los Refugiados ACNUR), en conversación con la autora, mayo de 2016.

Como bien lo afirma Sonia Aguilar, oficial de ACNUR, los imaginarios logran afectar la vida e inserción de los refugiados en Ecuador y se evidencia en dos situaciones muy particulares, cuando se va a conseguir trabajo y cuando se va a buscar casa o departamento en alquiler. En ambos casos, el colombiano es rechazado debido a que se asocian actividades delictivas a su quehacer, y bajo el rótulo de refugiado, algunos ecuatorianos reaccionan de manera negativa, pues relacionan el acto de migrar a razones por las que están huyendo de algún grupo violento al que antes pertenecían.

Tanto ACNUR como HIAS buscan alternativas para mitigar esta situación de discriminación motivada por los imaginarios; en el caso de ACNUR, Aguilar cuenta que hubo una política de educación dirigida a los niños y jóvenes ecuatorianos y colombianos con el objetivo de dar a entender la riqueza de la diversidad cultural. Así nació la publicación, en el 2015: *Respiramos inclusión en espacios educativos. Propuesta metodológica para educadores*, que le apunta a enseñar tanto a los educadores como a los estudiantes sobre las ventajas de vivir en una sociedad diversa que se vive cotidianamente en espacios como la escuela, los parques, el barrio, la iglesia, etc, en donde participan ciudadanos de diferentes nacionalidades.

Estos imaginarios juegan un papel importante inicialmente en las tensiones que se presentan entre la población refugiada y la población local, debido a que este hecho puede ser

determinante con la alimentación, ya que al no existir una comunicación entre las poblaciones, tampoco se comparten experiencias sociales como comer juntos, o compartir recetas, o conocer la alimentación del otro. Es decir las tensiones que se pueden visibilizar y analizar con la alimentación. De hecho, durante la etnografía, los entrevistados contaron sentirse obligados a comer una dieta que desconocían y que no les gustaba; y a la vez sentir nostalgia por sus sabores.

2.4. Cómo es migrar a Ecuador como jubilado estadounidense

La generación *baby boomers*, o aquellas personas nacidas en Estados Unidos, luego de la Segunda Guerra Mundial, se caracterizó ser aquella que aumentó – nacimientos masivos – en las décadas de los 50 y 60, y tiempo después, al momento de jubilarse resultó ser un problema para el sistema, ya que al ser tantos, no contaban con suficientes recursos económicos para jubilarlos, de ahí surgen las pensiones bajas, de acuerdo a declaraciones de los mismos entrevistados, que no les permitían mantener su nivel de vida, por lo que optaron por buscar destinos en Latinoamérica. En Ecuador se conoce Cuenca – cerca de 5.000 – como la ciudad de mayor migración estadounidense, pero existen otras como Vilcabamba (Provincia de Loja) y Cotacachi (Provincia de Imbabura) en las que también se vive la migración estadounidense. “De los 15.000 inmigrantes estadounidenses en Ecuador, cerca de 1.000 viven en esta última ciudad”, conocida por trabajos en talabartería y cueros. José Cueva (Director de la Oficina de Planificación de Municipio de Cotacachi), en comunicación con la autora, abril de 2016.

La visa de jubilado (9- I) la obtienen una vez instalados en el país, pero ha sido previamente programada desde Estados Unidos. Es decir, que los jubilados cuando ingresan al país, tienen resuelto su estatus migratorio, solo es cuestión de proceder a retirar la visa del Consulado. Sin embargo, previo a la migración hay un período de preparación para la llegada al país. Muchas parejas de jubilados venden sus casas y terrenos en Estados Unidos con el fin de comprar casas en Ecuador, especialmente en Cuenca y Vilcabamba, pero Cotacachi resulta atractiva porque es más económica que las dos anteriores. En la actualidad no hay un registro oficial de los habitantes estadounidenses en Cotacachi, esto se debe a que los mismos inmigrantes no quieren ser muy visibles. Por eso, las cifras en esta ciudad son tentativas y así lo corrobora José Cueva, Director de Planificación del Municipio de Cotacachi.

José Cueva: vienen, desde antes están llegando pero mucho menos de lo que llegó en ese, 2007, 2008 fue lo más alto, luego 2009, 2010.

Liliana (investigadora): y son de qué procedencia básicamente

José Cueva: la mayoría son estadounidenses, la gran mayoría no te puedo decir exactamente qué porcentaje pero lo más son de Estados Unidos

Liliana: y ha cambiado la dinámica de Cotacachi con la llegada de ellos?

José Cueva: claro, si es un cambio fuerte, son casi mil, creo que son 800 los que están censados, pero hay una población flotante más o menos 200 que no están censados, entonces mil personas, mil extranjeros en una ciudad que tiene casi 10.000 habitantes, es fuerte. Su presencia es permanente y en todas partes, o sea se los ve por todas partes sin embargo no hay una dinámica así de interrelacionarse, culturalmente son aislados, es un *ghetto* casi, viven en comunidades cerradas, la mayoría aunque cada vez hay más viviendo dentro de la ciudad, pero en un principio la mayoría vinieron a hacer urbanizaciones en las afueras casi, en el sector periurbano y cerradas. José Cueva (Director de la Oficina de Planificación de Municipio de Cotacachi) en conversación con la autora, mayo de 2016.

De esta manera, los estadounidenses jubilados que deciden llegar a Cotacachi, lo hacen con la premisa de encontrar un país más tranquilo para su nuevo estilo de vida, pero también más económico. Plataformas virtuales como *International Living* e *Internations* son publicaciones que divulgan permanentemente lugares de Latinoamérica, ideales para los jubilados. En *International Living*, se pueden encontrar diversidad de lugares, los más comunes son: Costa Rica, Panamá, Colombia, Ecuador y Perú. Estas revistas digitales funcionan como mediadores entre los jubilados y los vendedores de bienes raíces en estos países. Las personas interesadas se suscriben y comienzan a recibir por correo electrónico ofertas de planes de retiro.

Si usted es alguien que planea trasladarse a Cotacachi, no tendrá ninguna dificultad para encontrar una gran variedad de opciones en línea y disponible a través de la página web cotacachiliving.com, que es el sitio web más popular para esta área. La mercantilización de las zonas rurales de los alrededores Cotacachi se remonta a Gary Scott, que fue uno de los inversores originales en los desarrollos de tierras orientadas migrantes en Cotacachi. La compañía *International Living* ha comercializado Cotacachi a los compradores extranjeros de bienes raíces, la construcción de los imaginarios del lugar que destacan como un lugar lujoso pero asequible para vivir después del retiro (Traducción propia de Viteri 2016, 12).

Ahora bien, profundizando en la etnografía, se encontró que si existen tensiones particularmente entre los jubilados y los indígenas cotacachenses, se trata de la titulación

organización de tierras, que fue detectado por Cueva. El funcionario del Municipio, asegura que debido que antes de la llegada de los jubilados extranjeros, no existían leyes sobre construcción, ni ninguna normatividad al respecto en Cotacachi, de hecho, se crearon a partir de la compra masiva de tierras; y ante la irregularidad que se estaba presentando en la precipitada construcción de propiedad horizontal en áreas de vocación agrícola o en tierras comunales de indígenas y campesinos.

Hemos puesto ya reglas, aquí no había reglas y eso era lo que hacía Cotacachi tan atractivo, aparte de que el paisaje es lindo, y el clima, Otavalo a Atuntaqui, todos tienen climas similares y paisajes igual de lindos. El tema es que Cotacachi no tenía reglas para el tema de las organizaciones, entonces venían acá compraban la tierra súper barata a los indígenas mismos, a través de intermediarios locales obviamente y compraban la tierra baratita y la revendían súper cara y hacían urbanizaciones, hacían propiedades horizontales sin ninguna normativa, una locura. Nosotros empezamos la administración recién en el 2014 y lo primero que nos encontramos fue eso, procesos súper irregulares de urbanizaciones, de propiedad horizontal en el campo, no tienen sentido, que ahora nos está causando problemas. Lo que hicimos fue poner una serie de reglas; primero se prohibió la urbanización en el campo, es decir no puedes fraccionar terrenos por debajo de hectárea en el campo. Si es zona de poblamiento campesino comunitario o indígena tienen que tener autorización de la asamblea indígena. Principalmente eso, y eso nos ha ayudado bastante, ya no hay urbanizaciones en el campo, ya no le están comprando tierras baratas a los indígenas que es un peligro, porque son tierras con riego, la poca tierra con la que hay, tiene Cotacachi está ahí alrededor y se estaba transformando en tierra agrícola con riego en urbanizaciones para extranjeros. José Cueva (Director de la Oficina de Planificación de Municipio de Cotacachi), en conversación con la autora, mayo de 2016.

Adicionalmente asegura que hubo un incremento del 700% en el valor de las tierras; pero lo problemático del asunto, es que estas tierras compradas resultaron ser también las mismas que durante años los indígenas trataron de comprar luego de que se acabara el sistema de hacienda, “los indígenas venían comprando esa tierra y lo estaban haciendo con mucho esfuerzo, súper sacrificado en términos económicos pero lo estaban haciendo hasta que llegó el *boom* gringo y ya no las pudieron comprar, entonces generó más conflicto”. José Cueva (Director de la Oficina de Planificación de Municipio de Cotacachi), en comunicación con la autora, abril de 2016.

Debido a los conflictos de tierras y a que las construcciones para los jubilados estadounidenses se ubican fuera de la ciudad de Cotacachi, son pocas las oportunidades de contacto frecuente entre los estadounidenses y los ecuatorianos.

La excepción a la regla, es el matrimonio Jared, ya que Tim y Cindi son activos participantes de festividades como Inti Raymi – fiesta del sol, porque les llama la atención el color, los vestidos y el ritual en sí mismo.

Ahora bien, existen iniciativas en las que los estadounidenses promueven el contacto con las comunidades indígenas, una iniciativa es Hatu Mikiu (*Come and eat*), liderada por Micky Enright, en la que se reúnen fondos de los jubilados para dar de comer a los indígenas en situación de abandono, o de calle. Sin embargo, dicho contacto no se considera entre iguales, puesto que existe una jerarquía de poder, que se evidencia en la asistencia de caridad que prestan los jubilados.

En otras palabras, el contacto entre ecuatorianos y estadounidenses es mínimo y ha generado incomodidades particularmente en comunidades indígenas que proyectaban habitar las tierras que hoy en día son condominios exclusivos para jubilados. Ahora bien, en cuanto a los mestizos habitantes en Cotacachi, su contacto es mayor debido a que comparten los mismos espacios públicos: bancos, plazas, mercados, museos. Dicho contacto no es garantía de relaciones favorables, pero tampoco se manifiestan conflictos por tierra. En muchos casos, como lo manifestaba Cueva, el distanciamiento entre los mestizos y los jubilados estadounidenses se debe a la poca comprensión de lenguas español o inglés, o entendimiento de costumbres o comportamientos.

2.5. Los imaginarios sobre lo estadounidense

Como se mencionaba en anteriores páginas, los imaginarios influyen considerablemente en el proceso de inserción a la sociedad por parte de los migrantes pero también en la postura que asumen los locales para integrarlos a su vida cotidiana. Por un lado están los ecuatorianos que ven la oportunidad de ofrecer servicios como arriendos y ventas de propiedades, turismo local, restaurantes, ventas de alimentos importados de Estados Unidos, entre otros. Y está otro grupo que considera a los jubilados como invasores de sus tierras ancestrales.

Como lo manifestó Cueva: “es que claro si tienes una jubilación de Estados Unidos de \$2.000 allá no te alcanza nada pero aquí con 2.000 estás a cuerpo de rey”. Luego el incremento en los precios de vivienda, servicios fue desproporcionado debido a que los ecuatorianos pensaron

que venían personas con más poder adquisitivo que los habitantes locales, y así ajustaron los precios, encareciendo el nivel de vida para todos los cotacachenses.

Sin embargo, para Cueva, estos jubilados son desplazados de un sistema de jubilación que les falló y que ellos al no poder mantener su estilo de vida en Estados Unidos, tuvieron que vender todo, abandonar su vida y migrar a un país que desconocen.

Ya están viejos, ya están muriéndose, también eso, yo creo ellos son unos desplazados, ellos no son gente que viene en busca de nuevas, de años para sus, como se llama, los últimos días de su vida, es terrible, son viejitos desplazados ninguno es de alta clase social, muy pocos son de dinero, por eso te digo que el tema económico pesa mucho, entonces de alguna manera ese hecho de ser desplazado también debe ser difícil para ellos adaptarse a la cultura porque no es una venida 100% voluntaria es un *no me queda otra* también, supongo que eso afecta en la relación que tienes con el lugar al que llegas, y la otra es que no es fácil aquí, el mundo indígena no es fácil, si para un mestizo es difícil, entonces para un gringo debe ser más difícil y la idiosincrasia ecuatoriana, mestiza misma es rara, entonces no es fácil, todo aquí alrededor es raro. José Cueva (Director de la Oficina de Planificación de Municipio de Cotacachi), en conversación con la autora, mayo de 2016.

Condición que también encontró Viteri en su investigación *Cultural Imaginaries in the Residential Migration to Cotacachi* (2015) a través del testimonio de una de sus informantes. Molly es una mujer de 66 años, originaria de Iowa que se identifica a sí misma como un "refugiada económica" (Viteri 2016, 15).

Al autodefinirse como refugiados, adquieren una nueva dimensión, pese a que no existan los mismos subsidios como para los colombianos, estos refugiados – jubilados tendrán que adaptar sus presupuestos para tener una dieta alimentaria favorable. Como su estatus migratorio no los identifica como refugiados, al ser jubilados son apreciados por los ecuatorianos, como personas con poder adquisitivo que les da el chance de comer fuera de casa. Pero en la realidad no sucede esto, los jubilados entrevistados aseguraron que aunque les gusta comer por fuera, costumbre adquirida en Estados Unidos, no siempre cuentan con los recursos para hacerlo.

Así se alinea la supuesta demanda de los jubilados con respecto a la oferta de comida para estadounidenses, que resulta de los imaginarios. Los dueños de los restaurantes han creado una gastronomía en torno a los gustos de los estadounidenses como estrategia para buscar clientes.

Por ejemplo para Edison Jesús Cabrera, dueño de restaurante de comida americana:

Serendipity, piensa que hay comidas que les recuerda a casa como por ejemplo el pavo:

... por ejemplo una cosa que es un poco de locos, nosotros cada mes sacamos el *turkey plate* en donde a ellos les servimos de la misma manera como se serviría en el día de acción de gracias, sin necesidad de que sea algo especial ¿por qué razón hemos tomado esta decisión? Primero por ayudarnos a subir un poco la venta y segundo porque a ellos les gustan estos platos especiales, les hemos dado ese gusto. Edison Cabrera (Dueño de restaurante de comida americana: *Serendipity* en Cotacachi), en conversación con la autora mayo de 2016.

Estos lugares de atención y comida, que a primera vista parecen ser exclusivos para estadounidenses y así lo anuncia el cartel sobre *Serendipity: comida americana*, crea el efecto en los cotacachenses de no ingresar porque tienen la idea de que no son bienvenidos, o que la oferta gastronómica que encuentren no les va a gustar. Ante la caída en las ventas de comida, Cabrera contó que debió instalar otro cartel que anunciara la oferta de comida ecuatoriana, pero que aun así es poca la gente que entra debido a los precios.

Estos imaginarios sobre lo gringo hace que se genere una oferta que vaya de acuerdo a sus necesidades, en el local *10 de agosto* se encuentra de primera mano productos de origen estadounidense como jaleas, salsas, especias, licores, comida enlatada, chocolates, etc.

Estas ofertas exclusivas para los inmigrantes estadounidenses son promotores del consumo de productos nostálgicos, porque tienen acceso a ellos, pero a precios más elevados. Por eso, se consumen solo para ocasiones especiales y si ya no encuentran un sustituto, compran el producto en este local.

Ante estas alternativas, los estadounidenses pueden decidir si compran en los supermercados, asistir a restaurantes o reproducir sus platos de añoranza en sus casas, depende de factores como el económico, el conocimiento de la receta y la facilidad para encontrar los ingredientes.

Si bien el fenómeno de las migraciones – colombianos y estadounidenses - hacia Ecuador hace referencia a los problemas macro de las economías de los países de donde provienen los inmigrantes, como la crisis inmobiliaria que generó las bajas jubilaciones de los *baby boomers*, o de la guerra en Colombia que lleva 52 años; y que bajo estas condiciones migrar se hace imperante; son las situaciones en micro que permiten visualizar y entender las tensiones existentes entre las culturas a través de las prácticas alimentarias.

Por ejemplo, cómo los imaginarios resultan factores de integración o de discriminación; y cómo a partir de estos imaginarios se tejen relaciones sociales que permiten el intercambio de experiencias alimentarias, o de sabores.

Capítulo 3

Marco teórico y marco metodológico

En este capítulo se desarrollan las tres categorías teórico – metodológicas que guían esta investigación. La primera categoría desarrolla el tema sobre la identidad alimentaria, para ello se consideran autores como Delgado (2001), Albán Achinte (2010) y Mintz (2001), quienes han abordado los estudios de la identidad desde lo alimentario, entendiendo la relación que existe con la infancia y el territorio donde se vivió esa infancia. Ya que estos dos aspectos marcan la pauta para la configuración de la identidad.

Dentro de esta primera categoría se desarrolla el concepto de sabor cultural, aspecto que determina las elecciones en la comida. En sentido práctico lo que resulta delicioso para un inmigrante depende de lo que su cultura ha indicado que es sabroso; de esta manera se entiende que la necesidad de alimentarse no sólo apunta a una función biológica sino que en gran medida es cultural.

La segunda categoría es el *habitus*, noción desarrollada y estudiada por Pierre Bourdieu (2007), y cómo ésta se liga a la identidad alimentaria, El *habitus* es el aspecto que configura las prácticas alimentarias, las mismas que definen la identidad.

Además es utilizado en esta tesis para dar explicación a la estructura social que el inmigrante construye en términos de prácticas alimentarias, es decir, la forma de cocinar y comer de la misma manera siempre y cómo en situaciones de migración, estas estructuras se ven desafiadas por nuevas prácticas del país anfitrión.

La tercera categoría se circunscribe a una discusión sobre el uso del dispositivo audiovisual en el trabajo de campo. Con autores como Rouch (2006), Ardèvol (2004) y Classen (1997) se aborda la propuesta de usar la cámara no sólo para registrar las reacciones, sensaciones o respuestas de los inmigrantes ante el ejercicio de exacerbar su nostalgia del paladar, sino justamente para detonar situaciones que pusieran en evidencia las tensiones y negociaciones de los inmigrantes en su nueva situación de migración. Además del ejercicio de la observación diferida que se da luego de las grabaciones y en el momento de la construcción de datos para la etnografía.

1. Identidad alimentaria

La identidad alimentaria funciona en dos vías: para pertenecer a un grupo específico y para diferenciarse de los otros que no comen igual a nosotros. Una identidad que estaría contenida en un territorio local, regional o nacional. Luego entonces “comer es digerir culturalmente el territorio” (Delgado 2001, 84). Bajo esta premisa, en la que se introduce el concepto de cultura, el antropólogo Ramiro Delgado Salazar relaciona la identidad con la cultura y a la vez la ciñe a un territorio.

Su discusión teórica se basa en que existe “una dimensión histórica y cultural en el corazón de cada grupo humano “que permite... aparecer como la manifestación simbólica de una pertenencia a un modelo de vida y de sociedad” (Delgado 2001, 87). Pero no sólo el comer tiene significado cultural, también el cocinar, ya que ambos son actos llenos de contenidos simbólicos, que “se convierten en constructores de sentido al interior de una comunidad” (Albán Achinte 2010, 245). Así pues las elecciones y comportamientos de cada comensal son manifestaciones del sistema cultural al que pertenece.

Esa pertenencia corresponde a una serie de normas, prácticas y rituales de consumo, de preparación, de selecciones de ingredientes y marcadores gustativos, que configuran la identidad, que como lo expresa Febvre: “sellan muy férreamente la pertenencia culinaria a un territorio local” (Febvre en Albán Achinte 2010, 8).

Las prácticas alimentarias son aprendidas desde la infancia y son estructuradas socialmente; su ejecución es continua y se vuelven cotidianas en la vida de cualquier persona. Así también lo afirma Sidney Mintz quien argumenta que: “nuestras actitudes en relación a la comida son normalmente aprendidas... inculcadas por adultos afectivamente significativos, cosa que confiere a nuestros comportamientos alimentarios un poder sentimental duradero” (Traducción propia de Mintz 2001, 31). Y añade que, aunque cambiemos nuestros hábitos alimentarios cuando crecemos, “la memoria y el peso del primer aprendizaje alimentario permanecen para siempre en nuestra conciencia” (2001,31).

Y aquí es importante afirmar el papel que juega la memoria en la construcción de la identidad, pues ésta funciona como un mecanismo de negociación entre pasado y presente y trabaja desde la dimensión individual hasta la colectiva.

Maurice Halbwacs (2004) aporta una discusión teórica sobre la memoria individual y la memoria colectiva y trae a colación la noción de Paul Ricoeur, (2003) quien argumenta que la

memoria es necesaria para que el sujeto advierta su existencia, su *yo* (Ricoeur 2003, 126).

Ese *yo* es poseedor de memoria y funciona como el ejercicio de un historiador:

El trabajo del historiador, como todo trabajo sobre el pasado, no consiste nunca solamente en establecer hechos, sino también en escoger los más destacados y significativos de entre ellos, y en relacionarlos luego entre sí (Ricoeur 2003, 117).

Este concepto traído a esta investigación, significa que esas elecciones en la comida, resultan ser un ejercicio de memoria individual en la medida que la persona escoge los hechos más destacados de su comer y de su cocinar, por ejemplo recordar la receta para hacer algún platillo, y cómo lo preparaban en casa, es lo que hace que cada elección de nuestra alimentación lleve un sello personal, así como la historia, el recuerdo tiene un significado para el comensal.

La afirmación de Ricoeur también se puede interpretar como que en la memoria individual se instaure el recuerdo de la comida de su casa, la preparación de la madre o la abuela, la comensalidad con su familia o amigos.

La memoria individual se estimula cuando se lleva un bocado a la lengua, que le recrea los momentos en que sintió el sabor y el olor de la comida. Son experiencias intensamente emocionales que todos la viven y que resulta ser un recuerdo en común, mas no una memoria colectiva.

Para Halbwachs (2004) la memoria colectiva surge cuando una comunidad se pone de acuerdo ante un hecho del pasado que sigue viviendo en el presente; bajo este argumento se puede afirmar que la comunidad o el grupo social en torno al sabor o a la preparación de cierto plato, han dado por sentado que las recetas y/o platillos que se ofrecen en algún lugar, ciudad, región, o nación corresponden a un sabor que los identifica, basados en el recuerdo en común que tienen todos los comensales.

Gonçalves da Silva en su artículo *Mezcla y memoria en la identidad alimenticia de inmigrantes brasileños en Barcelona* (2014) dice que hay algunos alimentos “que pueden llevar a recordar a alguien, un lugar o un momento, a través de la dimensión afectiva y placentera a la que está unida el recuerdo, despertando emociones ligadas a la memoria” (Sutton en Gonçalves da Silva 2014, 183).

De manera que, queda establecida la identidad como una relación entre el individuo con su territorio, condición que extrapolada a la alimentación, sella una pertenencia a un lugar dónde se han gestado aspectos culturales. Las elecciones en la alimentación son manifestaciones del sistema cultural. Y la memoria como un agente de la identidad, instrumento para relacionar el presente con el pasado, que en la alimentación va a despertar la pertenencia en momentos en que suceda el recuerdo.

1.1. Construcción del sabor cultural

Si bien existe una función biológica del cuerpo humano para distinguir los olores y sabores que le brinda la experiencia de saborear; es la cultura la que determina la elección de cada ser humano en sus olores y sabores preferidos.

Blanca María Cárdenas afirma que esas elecciones culturales - entendidas como “apropiaciones simbólicas” (2014, 34) - son las que han configurado los sentidos para cada grupo y por tanto construyen un sabor que le pertenece a cada sociedad, es lo que les diferencia del resto, lo que les identifica.

Las percepciones son entonces el resultado del proceso cognitivo que surge del empalme de la sensación desnuda con la interpretación cultural. Los seres humanos estaríamos biológicamente capacitados para sentirlo todo, pero no para percibirlo, pues la cultura actúa como un filtro ordenador del vendaval de estímulos que del mundo podríamos recibir (Cárdenas 2014, 39).

Cárdenas señala que cada humano tiene la capacidad para distinguir sabores a través del órgano de la lengua. Habla particularmente de 4 sabores, clasificados por la fisiología universal, aunque la lengua pueda sentir centenares de sabores, ella clasifica como generales estos: dulce, salado, ácido y amargo.

Sin embargo, el sentido del gusto no explicaría la construcción del sabor, sino la configuración de este sentido mediado por la cultura del grupo humano perteneciente. Es decir que a pesar de la capacidad de cada humano por distinguir los sabores, es su cultura la que precisa o “reconstruye los vínculos con su entorno” (Cárdenas 2014, 38). De ahí que para esta autora, el sabor es una “conjugación sensorial” que desencadena unas reacciones convergentes de los sentidos: gustativo, táctil, olfativo, térmico, propioceptivo; entonces la comida, contenedora de sabores, es un “objeto sensorial total” (Le Breton en Cárdenas 2014, 36).

Esta concepción también es trabajada por el historiador y gastrónomo Massimo Montanari, en el capítulo: *El gusto es un producto cultural* (2006)⁵, afirma que el gusto no está en el órgano de la lengua sino en el cerebro “un órgano culturalmente (y por tanto históricamente) determinado a través del cual se aprenden y transmiten los criterios de valoración” (2006, 55). Así pues es el cerebro que identifica los sabores y los categoriza según lo sabroso o desagradable que resulte. La lengua es apenas el receptor de estímulos químicos, su alusión a lo histórico se basa en el recorrido que hace de la Edad Media y la inclusión de algunos ingredientes que cambiaron las dietas de los monarcas; pero además detalla que la manera de consumir la comida generaba unas significaciones importantes, construidas por los reyes y replicadas en el pueblo.

En la alta Edad Media (siglo V hasta el siglo XVI), según Montanari, los monarcas y clases altas demostraban su poder a través de la alimentación, ello se representaba en una mesa llena de comida que debían consumir íntegramente; es decir, el monarca que más comía era bien visto gracias a su capacidad para ingerir comida, por ello, en la estética de esa época, las mujeres y hombres debían ser obesos como representación de abundancia, de bienestar y estatus. Esa era la configuración cultural que influía poderosamente en la preparación de las comidas, así como en su consumo con el fin de conseguir el objetivo de verse obesos.

Ya para el período conocido como la baja Edad Media (siglo XVI hasta el siglo XVIII), lo importante no era consumir todo lo que estaba servido, sino diferenciarse de las clases populares a través del consumo de comidas exóticas, que no fueran tan accesibles al pueblo, pues cuanto más exótico fuese el plato más estatus adquiría. Siendo éste un cambio significativo en la configuración cultural, que se revertía en el consumo y que se vio en la estética de los monarcas también, ya no eran tan obesos (Montanari 2006, 68 - 74).

Con este ejemplo, Montanari aporta a esta investigación, la noción de que esa configuración cultural se ejerce en la esfera de lo social, es decir que es la sociedad la que dinamiza esa tendencia y la naturaliza, en otras palabras, es la esfera en la que puede conformarse el sabor cultural, lo que es bueno para el rey, lo será para el pueblo.

En ese orden de ideas, consumimos cultura al igual que alimentos. Para Xavier Medina, este consumo tiene un orden arbitrario, que se especifica en la elección social cuando los ingerimos y los contextos cotidianos es decir: desayuno, almuerzo y cena – en algunos países

⁵ Este capítulo hace parte del libro: *La comida como cultura*. Massimo Montanari. 2006. Editorial TREA.

existe la hora de las onces (en la tarde), la merienda (en la mañana) que no son otra cosa que estructuras definidas, desde el punto de vista del menú occidental, es decir: entrada, plato fuerte, guarniciones, postre y bebida.

Por último, afirma Medina que también está la elección del comensal sobre la compañía y el lugar, es decir: con quien nos alimentamos, pues afirma que ésta es una actividad netamente social, y que pocos, deciden comer solos. En cuanto al lugar, puede ser el comedor, la sala, en restaurante, en la calle, “y las características de aquello que consumimos (local, industrial, biológico, fresco, en conserva, crudo, cocinado, precocinado, recalentado...)” (Medina, 2011, 14). Ante la cantidad de variables que describe Medina, este mismo autor concluye que alimentarse es un acto cultural y social que va más allá de las consideraciones biológicas y nutricionales.

De manera que, la construcción del sabor se aprende en la sociedad o cultura a la que pertenece el individuo. Ese sabor está lleno de atribuciones, en algunos casos, de tipo biológico en el plano nutricional (esta comida es buena para mí, para mi salud, para mis hijos, para la familia) así como de tipo cultural (esto es lo que comemos en casa, en mi barrio, esto era lo que comía con mis amigos del colegio, en otras palabras: que me significa), ésta última es la que moldea la memoria individual y colectiva, es la constructora de identidad y la que guía las maneras en que se ejecutan las prácticas alimentarias.

1.2. Producción y consumo de significados

Paris Aguilar Piña, en su artículo *Por un marco teórico conceptual para los Estudios de Antropología de la alimentación* (2001), aborda la alimentación como un sistema complejo de factores en donde convergen proyecciones históricas, sociales, y simultáneamente hay una dinámica de producción y consumo de significaciones en la cotidianidad.

Mediante la cuidadosa mezcla de sabores, olores, colores, texturas, sonidos y pensamientos que se encuentran en los diversos universos de la comida, cada grupo humano construye fuertes relaciones sociales y simbólicas: en cada bocado de comida vivimos a diario nuestra doble condición de seres culturales y biológicos” (Delgado 2001, 83).

Para el caso de los inmigrantes, esa cotidianidad está interrumpida, lo que genera cambios en la producción de significados a través de la comida. Los inmigrantes encuentran que la comida proveniente del país-destino les proporciona un significado diferente al habitual, no resulta el mismo consumo, entonces reaccionan buscando la comida del país-origen, porque la

comida hace parte de una estrategia “que aporta confort a unos migrantes que viven en un nuevo y difícil contexto” (Gonçalves da Silva 2014, 183).

Pero un inmigrante no cesa su producción de significados, el nuevo menú, o sea el nuevo consumo, le proporciona alternativas que debe incorporar a su sistema culinario. Este proceso puede tomar tiempo, pero una vez incorporado el consumo de nuevos alimentos, el inmigrante comenzará a producir nuevos significados de la comida. Oliveira en su investigación *La construcción de un lugar: Prácticas alimentarias caboverdianas en contexto migrante* (2014) expresa que “de hecho, son capaces de constituirse en prácticas transnacionales” (Oliveira, 2014, 206).

Y agrega que a través del consumo – de nuevos platillos – se crean esos universos transnacionales de producción de significados. Dicha afirmación supone que “las identidades en prospectiva, que comparten gustos, placeres y aspiraciones que, a su manera, vinculan lo local, la región y el país de origen hasta el lugar, región o país de destino (Oliveira 2014, 206).

El consumo alimentario de los migrantes demandará productos que les recuerde a su país, que los transporte momentáneamente a su lugar de origen. Algunos de esos productos son conocidos como productos nostálgicos, consumidos por los inmigrantes de acuerdo a su condición económica, social o emocional. El consumo de productos nostálgicos es una de las tantas maneras en que el inmigrante resuelve su nostalgia.

Y es que para Oliveira existe claramente un ciclo de consumo que va más allá del simple hecho biológico de satisfacer el hambre, parte desde la elección, luego compra, seguida la preparación y para finalizar la degustación de los alimentos preparados. Este ciclo advierte dimensiones sociales y simbólicas, pues es ejecutado tanto por el inmigrante o por el grupo, familia de inmigrantes; en palabras de este autor resulta ser “una proyección de la identidad individual y colectiva” (Oliveira 2014, 198), y estas proyecciones se dan en el lugar donde vive el comensal, así como con quienes comparte esta experiencia.

El consumo, mediado por las memorias: individual y colectiva, converge en la producción de significados. De manera que el inmigrante no sólo está en búsqueda de comida, sino de significados que le aten a su origen. Dichas memorias se ejercen en territorios delimitados “como el barrio, la casa, la cocina doméstica, los establecimientos de comercio, los restaurantes... acepciones simbólicas en lo que se refiere al acto alimentario, siendo cada uno

de ellos determinado por ritmos específicos y protagonizado por agentes diferentes” (Oliveira 2014, 207).

Para Oliveira la alimentación sigue manteniendo sus funciones: social, identitaria, ritual; pero agrega que en contextos emigratorios se pueden “definir territorios físicos e imaginados que se proyectan en las imágenes de origen” (Oliveira 2014, 210). Esos territorios imaginados que describe el autor son “las amarras centrales” (Mata-Codesal 2014, 148) que conectan el “presente con un pasado recreado (imaginado)” (2014, 148) y resulta vital para el individuo migrante; pues al sentirse a gusto comienza a producir nuevos significados.

1.3. Consumo de productos nostálgicos

La nostalgia de los migrantes por la falta de alimentos de sus países de origen ha generado que se importen productos nostálgicos; definidos por la Comisión Económica para América Latina y el Caribe (CEPAL) como productos étnicos que forman parte de los hábitos de consumo, cultura y tradición de diferentes pueblos y naciones, y que los migrantes consumen en su país de origen y en el extranjero” (Bertrán y Flores 2014, 60).

...el consumo de estos productos nostalgia... se observa en tres planos: en el plano individual, donde existe el deseo de recrear sabores que recuerden lugares, momentos y personas del pasado, particularmente el toque de las figuras femeninas ausentes. En los planos familiar y comunitario, la nostalgia culinaria se observa al tratar de recrear las maneras de preparar y consumir los alimentos (Vásquez 2012, 61).

Los negocios dedicados a la venta de productos nostálgicos, tales como tiendas, restaurantes y mercados virtuales se conciben, gestan y funcionan ante una demanda de productos nostalgia por parte de migrantes. De acuerdo a los autores Bertrán y Flores, estos negocios de origen familiar no siempre “cuentan con apoyos institucionales” (Bertrán y Flores 2014, 61), lo que permite deducir que no se trata de negocios auspiciados por grandes empresas multinacionales o globalizantes, sino que es la propia necesidad de los grupos migrantes que hace que nazcan estos mercados especializados en productos nostálgicos y étnicos (PNE).

En la publicación *Pequeñas empresas, productos étnicos y de nostalgia: oportunidades en el mercado internacional (2003)*, la CEPAL toma como casos de estudios las empresas de origen mexicano y salvadoreño que ofertan PNE a los migrantes de estos países en Estados Unidos. Y establecen algunas motivaciones que se pueden enumerar en afinidad, demanda, ventajas comparativas, confianza que determinan el éxito de estos negocios.

2. El *habitus* alimentario

El concepto de *habitus* en esta investigación sirve para entender cómo se manifiestan las tensiones y las negociaciones en las prácticas alimentarias de los migrantes colombianos y estadounidenses en Ecuador. En principio se entiende que el *habitus*, concepto acuñado por Bourdieu, es una intermediación entre la estructura social y las prácticas, “una interiorización de las estructuras objetivas” (Gonçalves da Silva 2008, 224).

La noción de *habitus* es adoptada en esta investigación para explicar por qué el migrante siente tensiones ante la nueva oferta gastronómica del país anfitrión. Pues sucede que el *habitus* tiene una función en la construcción de identidad, es lo que fija la estructura social en el individuo, así el inmigrante carga con esa estructura que es la que moldea sus preferencias en el sabor y las elecciones en la comida.

En estado migratorio se pone a prueba la estructura social interiorizada del individuo porque no concuerda con la estructura social de la cultura en el país anfitrión, en otras palabras con el *habitus* de la sociedad que lo acoge. En la publicación *El sentido práctico* (2007), Bourdieu afirma que el *habitus* se refiere a “estructuras estructuradas predispuestas a funcionar como estructuras estructurantes, es decir, como principios generadores y organizadores de prácticas” (Bourdieu 2007, 86).

Así pues, el *habitus* es el que mantiene una continuidad en la manera de hacer las cosas, en la alimentación, ya que funciona como una línea inmutable que mantiene las prácticas alimentarias siempre de la misma forma; cocinar y comer resultan actos cotidianos sin cambios aparentes (ver Esquema 1).



Esquema 1. *Habitus* y Negociaciones a través de las tensiones con el sabor. La identidad está construida también por el *habitus*, que antes de la migración concuerda con las reglas del país de origen; una vez hecho el desplazamiento, el *habitus* se nutre de la nueva estructura social y cambia,

así como las prácticas alimentarias. Ese breve instante de cambio es llamado creatividad. Elaborado por: Liliana León.

Sin embargo, el *habitus* también tiene un aspecto transformable en tanto esas estructuras externas se modifiquen o cambien; éste funciona como representante de éstas:

“el *habitus* no es una especie de esencia ahistórica... Los ajustes que impone sin cesar la necesidad de adaptarse a situaciones nuevas e imprevistas pueden determinar transformaciones durables del *habitus*, aunque éstas no rebasan ciertos límites, entre otras razones, porque el *habitus* define la percepción de la situación que lo determina” (Bourdieu en Galak 2010, 23)

Galak afirma en su tesis: *Bourdieu: Un análisis de sus usos, sus límites y sus potencialidades* (2010) que el concepto de *habitus* aportó a las Ciencias Sociales, desde sus propios trabajos etnográficos en tres puntos fundamentales: “a) un principio regulador y generador de prácticas e ideologías que no es inmutable; b) que no es aprehendido conscientemente (“principio de no-consciencia”); y que, c) en cuanto historia, es capaz de incorporarse, de hacerse cuerpo” (Galak 2010, 20).

Llama poderosamente la atención dos puntos que Galak describe, el primer punto cuando se refiere a que no es inmutable, pues, a pesar de que el *habitus* es transferible, o sea perdurable en el tiempo, también tiene la característica de que se puede modificar por nuevas reglas, es decir que también se nutre de estructuras externas para reproducirlas. Y el tercer punto que es capaz de hacerse cuerpo, así los inmigrantes están habituados corporalmente a comer ciertas dietas, cuando cambian el cuerpo también reacciona ante el cambio; y en muchos casos no es favorable para el individuo.

Esta última frase, permite entender que el *habitus* transformado por las nuevas estructuras, da pie para la negociación en el inmigrante; por ejemplo, ante la nueva oferta gastronómica, el inmigrante se puede sentir atraído a ciertos sabores o platillos, que luego incorporará a su sistema culinario, ahí surge la negociación (ver Esquema 1) y las reglas en la alimentación sufren ligeros cambios que producen *creatividad*.

Michel De Certeau la define como aquello que en: “lo cotidiano se inventa con mil maneras furtivamente” (Aguilar Piña 2001, 15). Y es que De Certeau en su publicación *La invención*

de lo cotidiano (1997) hace un especial énfasis en afirmar que el sujeto no solo es consumidor de significados, sino también productor de ellos.

“En contraposición de una razón que concibe a los sujetos como pasivos y disciplinados consumidores, seguidores de pautas culturales específicas y controlados por una superestructura no tangible, o bien que apuesta a la atomización social y que concibe lo social como suma de individuos, la perspectiva propuesta por De Certeau percibe al sujeto como un consumidor-productor y desde esa perspectiva un usuario de lo consumido que en el uso produce nociones culturales que le pertenecen” (Aguilar 2001, 15).

El breve momento de creatividad en la práctica alimentaria representa a un individuo que produce significados, que modifica su *habitus* ante la permeabilidad de su sistema cultural interiorizado; y aunque De Certeau no usó dicha noción para explicarla en situaciones de migración, esta investigación la encuentra apropiada para complementar la noción del *habitus*.

2.1 Prácticas alimentarias

Claude Fischler afirma que “...aunque se adquieren individualmente, las reglas y las prácticas alimentarias están estructuradas socialmente, y es socialmente como toman su sentido y su función” (Fischler 1995, 168).

Esas reglas sociales son las que se conocen como prácticas alimentarias que involucran el acto de comer y cocinar. Estas se refieren a “elecciones, combinaciones, representaciones, reglas, pautas y normas que estructuran el acto cotidiano de comer, teniendo por ello una función central en la creación y fundación de la identidad colectiva como también el establecimiento de la alteridad” (Franch 2008, 95).

Es así que cada grupo social tendrá unas prácticas alimentarias que lo diferencian del resto, tal y como lo mencionaba ya Fischler “la cocina es universal, las cocinas son diversas” (1995, 34). Esto significa que cada grupo social definirá sus prácticas alimentarias, aquellas que hacen referencia desde la selección de alimentos, que ya hayan sido admitidos en el sistema culinario y signifiquen; así como las pautas para prepararlos, las normas de comportamiento de los comensales al consumirlos o inclusive las redes de distribución de PNE.

Para Albán Achinte, estas prácticas alimentarias corresponden también al *habitus* porque se define como una práctica colectiva o colectivizante que permite procesos de socialización “... se convierten en hechos sociales que impiden que los individuos queden al garete de su propia

suerte” (Albán Achinte 2007, 155). Y concluye que: “este sentido de lo social-colectivo hace parte de la forma de cohesión de sociedades” (2007,155).

3. Visualizar la nostalgia del paladar o el uso del dispositivo audiovisual en la investigación.

Jean Rouch en su documental *Crónica de verano* (1961), en el que participa con Edgar Morin, propone a la cámara como un agente en la escena, desafiando la idea clásica – de ese momento – de que la cámara era invisible y aparentemente no modificaba el comportamiento de los entrevistados; de hecho, la cámara resulta ser todo lo contrario para Rouch – Morin, es un aparato que transforma la postura de los filmados. Al transparentar esta injerencia del dispositivo, formula la metodología de la cámara como detonador de situaciones a investigar. Este punto que Rouch señalaba, genera una dialéctica entre el investigador y el informante, la cámara que todo lo ve y el informante que le cuenta a la cámara.

Jean Rouch, el primero en definir su profesión como etnocineasta, propuso la visión de la cámara como catalizadora; es decir, como provocadora de los propios acontecimientos que filma, a lo que incorpora como un elemento más y participa de la experiencia de los sujetos y del investigador (Ardèvol 2006, 242).

Estos aportes que Rouch le hizo a la Antropología, décadas atrás, resultan estar vigentes para esta investigación, en la medida en que se reconoce la inclusión del dispositivo visual en la investigación con el objetivo de detonar una situación y de configurar una dialéctica entre el observado y la cámara.

Pero además, para Rouch el sustrato audiovisual superaba a la escritura debido a que se podían visualizar más aspectos del fenómeno a estudiar, como por ejemplo, las expresiones corporales, las sensaciones o las emociones. Esta noción también fue desarrollada por la antropóloga Rosa Elena Gaspar quien argumenta que:

La antropología tradicional explica por escrito las investigaciones hechas a las comunidades. Sin embargo para que realmente se muestre el “drama”, la expresión corporal, por ejemplo de un ritual, es necesario documentarla visualmente con una cámara de imagen en movimiento. Los documentos escritos son incapaces de mostrar este efecto. Tal es el aporte esencial de la antropología visual (Gaspar 2006, 98).

Registrar y analizar expresiones corporales o emociones como datos etnográficos en la investigación antropológica ha sido una labor relativamente nueva en la disciplina. Gracias a la crítica de la disciplina y a la labor de la etnografía, expuesta por James Clifford y George Marcus en su publicación *Writing Culture* (1986), asumen una postura en la que instan a expandir los diseños metodológicos en el trabajo de campo. En términos generales era una:

...crítica al “verbocentrismo” y al “textualismo” de la entonces teoría antropológica dominante. La antropología había sido siempre “una disciplina de las palabras” (Grimshaw, 2001) en la medida en que los antropólogos se basaron en las entrevistas para recopilar datos, elaborar monografías y artículos de revistas para difundir sus hallazgos (Howes 2014, 12).

Gracias a esta crítica conocida como el *giro textual* hubo entonces, en la década de los 80 una génesis de la Antropología de los sentidos, que tenía como objetivo el estudio de los significados de cada sensación de acuerdo a cada cultura.

La inclusión de la Antropología de los sentidos se justifica cuando se advierte que los inmigrantes de esta investigación poseen “predisposición sensorial y perceptiva” (Classen 1997, 8) ante los sabores que les significan identidad, y así, el objetivo de la jornada de cocina, en la que se exacerbó la nostalgia del paladar fue para “recuperar la memoria de la cultura grabada en los recuerdos personales y los objetos materiales” (Seremetakis en Classen 1997, 8) que para este caso son los alimentos.

Así pues, la propuesta de Gaspar por documentar las expresiones corporales a través de una cámara de video se concierta con el objetivo de la Antropología de los sentidos, en la medida que resulta ser un sustrato más pertinente para “descubrir un profuso simbolismo sensorial... poner de manifiesto jerarquías de valores sensoriales” (Classen, 1997, 3).

Ahora bien, una vez se obtienen las escenas grabadas, comienza una etapa de exégesis necesaria para la investigación. Elisenda Ardèvol, al definir y explicar el cine explorativo (2006), da importancia a la *observación diferida* generada por el uso del dispositivo audiovisual en el trabajo de campo. Esa observación nace cuando el investigador retoma las imágenes filmadas para su análisis, interpretación y posterior construcción del dato etnográfico. Dicha función se puede expandir al video explorativo:

La faceta explorativa del cine etnográfico puede definirse entonces como una metodología de investigación en la que la cámara se introduce desde el inicio en el trabajo de campo como

instrumento de la observación participante, que añade a la observación y a la experiencia directa la técnica de la observación diferida para el análisis descriptivo (Ardèvol 2006, 206).

Y añade que la cámara en su uso prospectivo ayudará al investigador a extraer “información para... su descripción y de sus hipótesis de manera que la cámara contribuirá decisivamente en la elaboración teórica” (Ardèvol 2006, 207).

Desde esta perspectiva el uso de la cámara tiene como tarea, no sólo, el registro de la actividad propuesta en la que los inmigrantes cocinan, sino la obtención de datos que categoricen las tensiones y negociaciones, con el objetivo de teorizar en torno a la identidad alimentaria una vez se revisen las imágenes y se encuentren aspectos que no fueron evidentes durante la observación participante.

3.1. Ventajas en el uso de la cámara para esta investigación

A continuación se exponen las ventajas de la cámara en esta investigación, teniendo en cuenta los aporte de Rouch (1961), Classen (1997) y de Ardèvol (2006):

- a). Mantener un diálogo entre el entrevistado y el dispositivo audiovisual, pues resulta un sujeto a quien contarle las tensiones y negociaciones; por su parte el entrevistado asume una postura performativa que facilita y motiva al inmigrante a realizar taxonomías del sabor.
- b). Registrar las prácticas alimentarias de acuerdo al *habitus* que traía el inmigrante de su país de origen. Al reconocer el *habitus* en las prácticas se puede establecer cuáles fueron las tensiones, pues en este punto el inmigrante hacía comparaciones para establecer las identidades y las diferencias entre el país de origen y el país de acogida.
- c). Registrar emociones, pues no sólo se trató de la instrumentalización de la cocina, sino de los aspectos significativos a esa cocina, por ejemplo las recetas que fueron aprendidas de sus padres o abuelos, los sabores que le identificaban con algún lugar del país de origen, la nostalgia que sienten en este nuevo país, pero también el descubrimiento de nuevos sabores, de nuevos amigos con quien compartir.
- d). Al ponerlos a cocinar hablaron de emociones significantes que no sólo se circunscribían en la cocina, sino que hablaron de aspectos de la migración y de la vida antes de la migración, de los procesos de desplazamientos, de la familia y amigos que dejaron, es decir que cocinar fue el momento cómodo para expresar lo que había significado la migración.

Así pues, esta investigación tuvo como enfoque visual – metodológico el uso de la cámara en campo para detonar la exacerbación en la nostalgia del paladar, generar dialécticas entre el observado y el dispositivo, como un sustrato para la obtención de sensaciones o lenguajes corporales y para ejercer la observación diferida.

Capítulo 4

La etnografía de la identidad y las prácticas alimentarias.

Este capítulo analiza las tensiones y negociaciones de la identidad de los inmigrantes colombianos y estadounidenses que fueron contactados para esta investigación. Empieza por hacer una descripción de los lugares donde viven en Quito y Cotacachi, así como las razones particulares, o situaciones micro, por las que llegaron en condiciones de migración.

A través de las entrevistas, observación de campo, la observación diferida a través del dispositivo visual e información secundaria se analizó la identidad, tensiones y negociaciones de las prácticas alimentarias y el consumo de productos étnicos y nostálgicos.

El trabajo de campo contó con dos técnicas para la obtención de datos: la entrevista clásica (sin la cámara de video), por la que pasaron todos los inmigrantes que participaron: se entrevistaron a 2 familias colombianas y 2 solteros; y a 2 familias estadounidenses y 2 solteros. Y la etnografía audiovisual en la que se le pidió a dos familias (una colombiana y una estadounidense, de los entrevistados) que solucionaran su nostalgia del paladar frente a la cámara, con el fin de visualizar las tensiones y negociaciones.

Quedan consignadas en este Capítulo todas las respuestas, independientemente del sustrato en el que se registraron, con el fin de establecer el análisis sobre la identidad y los aspectos teóricos y metodológicos que se plantearon previamente en el Capítulo 3.

Cabe aclarar que el uso de la cámara como dispositivo para detonar la nostalgia del paladar fue programado en momentos en que podía visualizarse las tensiones y negociaciones. De este ejercicio se identificaron aspectos de su permanencia en el país y procesos de integración de los inmigrantes en la sociedad de acogida, que influye positiva o negativamente en la identidad y las prácticas alimentarias. Aspectos como la relación que tienen los entrevistados con los vendedores de comida, o con los vecinos del barrio, pueden ser determinantes en el esfuerzo que hace el inmigrante por circunscribirse a la sociedad ecuatoriana, manteniendo a la vez, su identidad.

Esta experiencia de grabarlos cocinando frente a la cámara, promovió el acceso a su intimidad, puesto que estaban en su cocina, hablando de la comida de su infancia y de las prácticas alimentarias que tenían antes de la migración. Dicha situación los tensionó al comienzo al no estar acostumbrados a hablar frente a cámara pero poco a poco, las respuestas

resultaron ser un viaje a su infancia, a su vida previa a la migración, que finalizó con la llegada y adaptación a Ecuador y a otros recuerdos o imágenes que trajeron consigo.

Por último, el subacápite del documental y el guión muestra los aspectos metodológicos que se presentaron únicamente con las familias que participaron en la grabación, también da cuenta de las respuestas que dieron al momento de motivar su nostalgia del paladar en espacios como el mercado, la calle o la cocina.

1. Quito y Cotacachi, escenarios de la nostalgia

Los lugares en dónde se llevó a cabo la etnografía fue en Quito, capital de Ecuador y Cotacachi, Cantón de la Provincia de Imbabura.

De acuerdo al censo de 2010, (INEC 2011a, 3) Quito tiene una población de 2'239.191 La población se autodefine como mestiza principalmente: el 84%, seguida de blancos: 6,3% e indígenas 5,3% (INEC 2011a, 3). El 48,2% de la población trabaja como empleado privado; y el 36,9% de la población vive en casa arrendada, frente a un 34,4% que vive en casa propia.

Dentro de ese porcentaje de arrendatarios se encuentran los 24.077 refugiados colombianos que viven en Quito, según cifras de la DR, y deben comenzar a adaptarse a las condiciones sociales, económicas y culturales, buscar vivienda e insertarse en lugares de trabajos que les permitan estabilizar sus vidas.

Ahora bien, para esta etnografía se eligieron tres familias ubicadas en los barrios: El Comité del Pueblo, al norte de la ciudad; San Blas en el Centro Histórico, al occidente de la ciudad, cerca al parque Itchimbia y Miraflores, en el oriente de Quito, junto a la Universidad Central del Ecuador.

Para contextualizar, el Comité del Pueblo es un barrio popular, nacido en las décadas del 60 y 70, por el movimiento social del mismo nombre, que solicitaban préstamos para vivienda, salieron a las calles a protestar, se organizaron y compraron predios al norte de la ciudad, cuando aún estaba despoblada. Gracias a las protestas y a la organización de los ciudadanos, el barrio se construyó y hoy se constituye como un barrio de 200 hectáreas y 46.000 habitantes aproximadamente según el diario El Comercio el pasado 25 de enero de 2015. En este mismo artículo se añade que: “los moradores creen que el lugar es inseguro, pues de cada

10 personas 8 dijeron haber sufrido algún tipo de atraco”⁶. Percepción que es compartida por los refugiados entrevistados, que también se han enfrentado a grupos criminales de jóvenes.

El barrio San Blas vive un acelerado proceso de gentrificación actualmente. Tiene nuevas dinámicas, hay hostales por cada cuadra, los extranjeros caminan en la noche, situación que antes no se vivía, hay restaurantes y bares que se han abierto por la misma oferta de los extranjeros turistas; la otra migración es interna, indígenas provenientes de las Provincias de Cotopaxi y Chimborazo, las más cercanas a Pichincha, también conforman el paisaje cultural de este barrio.

Y Miraflores, un barrio cercano a la Universidad Central del Ecuador, institución pública de educación superior. Un barrio que se llena de estudiantes universitarios en horas del día, situación que ha sido aprovechada por los vecinos del sector, quienes han abierto diversos negocios asociados a servicios para estudiantes, entre ellos se encuentran: restaurantes, cafeterías, papelerías, internet, copiadoras y servicios médicos.

Por su parte Cotacachi, es un cantón de la Provincia de Imbabura y se encuentra al norte del país, ubicada en la sierra ecuatoriana, a dos horas de Quito. Según el Censo de 2010. Hay 40.138 habitantes, el 65,7% de la población se autoidentifica como mestiza, mientras que el 25,8% es indígena (INEC 2011b, 3). El 30,3% trabaja por cuenta propia, mientras que el 28,8% es empleado público (INEC 2011b, 4). El 47,5% tiene casa propia y el 20,5% dice estar en arriendo (INEC 2011b, 5).

Según declaraciones de Cueva, Director de Planificación del Municipio de Cotacachi, el 1% de la población es estadounidense, principalmente jubilados que viven en esta ciudad. De los jubilados elegidos para la etnografía, algunos viven en el centro de Cotacachi, pero lo más común es que ellos habitan vivienda propia en condominios aislados por cercas y con todos los servicios. A la entrada de Cotacachi se encuentran los primeros condominios de ciudadanos estadounidenses y hay otros que están en zonas rurales con presencia mayoritariamente indígena o territorios que fueron anteriormente haciendas.

⁶ Esta noticia ha sido publicada originalmente por Diario EL TELÉGRAFO bajo la siguiente dirección: <http://www.eltelegrafo.com.ec/noticias/quito/11/el-comite-del-pueblo-40-anos-de-historia>

2. Los inmigrantes entrevistados

Los inmigrantes entrevistados fueron grupos de dos nacionalidades diferentes colombiana y estadounidense. Los colombianos elegidos para la etnografía debían cumplir el requisito de tener la visa de refugio o haber vivido una experiencia que los obligara a salir del país en busca de tranquilidad, en ambos casos, desplazados por la violencia. Para el caso de los estadounidenses que fuesen jubilados que tuvieran visa de esta misma categoría.

- Por parte de los entrevistados colombianos, la familia Urrea Hernández conformada por Jorge (39 años), Marcela su esposa (27 años) y los niños Valeria y Tomás, llegaron en el 2015 a Quito. Actualmente viven en el barrio San Blas. El encuentro fue fortuito y en el diálogo encontré que él era desplazado por la violencia; sin mayores temores accedió a hacer parte de la investigación junto a su familia. A diferencia de los demás, ellos cuentan con la visa Mercosur que le permite tener una residencia temporal por dos años. Y pueden viajar a Colombia, las veces que quieran.

- Carlos Quintero (54 años) es colombiano refugiado desde hace 12 años, hace parte del Programa de Emprendimiento de HIAS. A él le contaron de mi proyecto, puesto que por políticas de seguridad, se contactan a través de funcionarios de HIAS y no directamente, ellos le recomendaron participar en la entrevista y el documental por ser un refugiado emprendedor. Actualmente posee dos negocios de comidas, uno que atiende él y el otro su esposa Marina (51 años) la oferta es variada, un negocio es de comida colombiana y otro es de oferta ecuatoriana en torno a la Universidad Central de Ecuador en el Barrio Miraflores.

- Jonathan Berruet (29 años), está hace 2 años en Quito y tiene una visa de refugiado, es amigo de Dustin Hurtado (26 años) quien al momento de la entrevista estaba en el trámite de solicitud de refugio; son familiares y vivían en barrios cercanos en Cali. En Quito se reencontraron.

Ambos sufrieron violencia producida por la delincuencia común. Berruet tomó la decisión de venir a Quito motivado por los servicios que el gobierno ecuatoriano les brinda a los refugiados colombianos. En el caso de Dustin, el asesinato de su cuñado produjo una acelerada migración y con apenas 30 días en Quito buscaba regularizar su situación en el país. A ellos los contacté en la DR mientras hacían trámites en esta oficina, semanas después y fui hasta el barrio Comité del Pueblo al norte de Quito para que pudiéramos conversar. Berruet y Hurtado actualmente preparan comidas rápidas (empanadas colombianas y bolones de verde

ecuatorianos) que se venden en el Parque La Carolina y buscan trabajos varios como guardias de seguridad o dependientes de negocios, ferreterías.

- Por parte de los entrevistados estadounidenses, los Jared, familia conformada por Timothy de 67 años y Cindi de 53 años, viven en Cotacachi hace más de 3 años. Ella era maestra de secundaria en Kansas y su marido, mayor que ella, se jubiló. Esta situación promovió la búsqueda de un lugar ideal para vivir su jubilación y para acomodar su presupuesto. Ellos al igual que la mayoría de los extranjeros vinieron a través de la publicación *International Living*, que les recomendó Ecuador. Ya en Quito, revisaron propuestas y descartaron Cuenca por ser actualmente una ciudad costosa para ellos. Se decidieron por Cotacachi, por ser más barata, tener más acceso a compra de vivienda y por su empatía hacia la cultura latinoamericana. Esta familia fue invitada a participar en la etnografía visual.

- Kathy Kappenman de 66 años y su esposo Marvin Kappenman de 71 años, se casaron hace más de 36 años jubilados que vivieron en Oregon antes de mudarse, no viven en un condominio, alejados de Cotacachi, sino que tomaron una casa en el centro de la ciudad desde el año 2014. Fueron contactados por una amiga que les contó de los planes de retiro en Suramérica. Al comienzo no lo encontraron viable, les parecía un cambio extremo en sus costumbres, tenían varias barreras que superar, no tomaron la decisión rápidamente y su familia (hijos, hermanos, primos) les mantenían en Estados Unidos. Poco a poco notaron que sus presupuestos se acortaban y que la casa donde vivían les resultaba costosa. Un año y medio después comenzaron la labor previa a la migración, vendieron sus propiedades, juntaron un buen presupuesto y comenzaron a contactar otros jubilados de diversos países: Costa Rica, México y Ecuador. Les pareció más tranquilo e interesante Ecuador. Inicialmente iban a Cuenca, pero estando en Quito, hicieron un viaje hasta Cotacachi, les impactó la geografía y poco a poco comenzaron a imaginar su vida en ese lugar. Actualmente salen al menos una vez a la semana a comer en El Trébol y aseguran encontrar el lugar donde encuentran su sabor estadounidense.

-Judith Taylor de 65 años, jubilada estadounidense, nacida en Ohio, trabajó como enfermera en jefe hasta que decidió mudarse a Ecuador en 2013. Tuvo pareja pero nunca se casó, lo que le facilitó cambiarse de país, actualmente se define como soltera. Al igual que los demás, Judith quiso garantizarse un buen retiro con el presupuesto que tenía. Se contactó con *International Living* y buscó varias opciones de países. Le llamó la atención que Ecuador estaba dolarizado, por lo que pensó no tendría mayores inconvenientes con aprender cambios

de moneda. Le parecieron muy baratos los precios de vivienda y comida. Y le gustaron los paisajes. Pese a que no es una caminante, de vez en cuando decide salir con amigos a darse una caminata por los alrededores de Cotacachi

- Walter “Chip” Drake, tiene 69 años, proviene de Carolina del Norte, tomó la decisión de venir a Ecuador, motivado por salir de la rutina, es soltero. Fue planificador urbano en Hendersonville hasta que llegó el momento de retirarse, había escuchado hablar de amigos que se viajaron a Suramérica y se quedaban “allá”, al parecer había países donde se podía vivir más tranquilo, con más posibilidades de ahorrar y con aventuras por hacer. No se siente viejo y por eso busca planes para realizar en Ecuador. Vive en el centro de Cotacachi, no cocina, pero le gusta comer bien, por lo que la migración trajo consigo cambios inesperados, vive desde el 2015 y aún se está adaptando.

El conjunto de estadounidenses fue abordado a través de un grupo focal, donde tenían como ejercicio llevar preparado el plato de su nostalgia y explicarlo frente a la cámara. La casa de los Jared fue el lugar elegido para reunirse. En otra ocasión fue abordada sola Cindi, quien también cocinó su plato de la nostalgia.

3. La definición de identidad según los inmigrantes

La identidad es un aspecto de una cultura que define al ser en lo individual y lo colectivo frente a otros, esto le da un sentido de pertenencia y de diferencia simultáneamente. En este subacápite se recoge información referida a identidad de los dos grupos entrevistados. Se hizo evidente que la comida es uno de los aspectos que componen la identidad de estos dos sectores. En esa medida lo que viene a continuación analiza los criterios que tienen los inmigrantes sobre su identidad confrontándolos con los aspectos identitarios del país anfitrión. Esta confrontación reafirma la identidad del inmigrante, haciéndolo sentir único, especial, sobrevalorando la propia identidad y con frecuencia considerando su país de origen superior en muchos aspectos al país anfitrión, esta es una etapa comparativa que todos los inmigrantes con largas permanencias lo viven durante sus primeros años de estancia.

3.1. La identidad según los colombianos entrevistados en Quito.

Los aspectos que auto-identifican corresponden a valores de orden nacional, de comportamientos de éticas y prácticas asociadas a la vida, esto es lo que caracteriza la colombianidad que permite entender la doble tarea de la identidad (Delgado, 2001) que es identificarnos con un territorio y diferenciarnos con ese concepto de los “otros”.

Para la familia Urrea Hernández, esa colombianidad se manifiesta en un comportamiento, en una actitud frente a la vida, misma que hoy en día están adoptando en este momento de ajuste al nuevo país. Este concepto es lo que se conoce como “ser berraco”, es atribuido, según ellos, a las condiciones de vida que el mismo Estado colombiano no ha garantizado a todos los ciudadanos y las describen como: la actitud positiva frente a la falta de oportunidades laborales, a una educación precaria para niños(as) y adolescentes y el pobre sistema de salud, que argumentan como factores que determinan la baja calidad de vida del colombiano. Ante las dificultades, el colombiano o colombiana debe asumir una postura de lucha permanente, es decir: de ser berraco(a). Ser berraco es un tipo de resiliencia, que en este caso, la familia Urrea Hernández manifestaba como una identidad de ellos mismos, que obedecía a una identidad nacional:

Desafortunadamente el país nunca nos ha dado nada, o sea digamos que no nos ponen las cosas fáciles, lo que hace que un colombiano: le hago o le hago, o yo vendo empanadas, yo vendo lo que sea pero no me dejo morir de hambre, entonces es algo que uno dice me siento orgulloso de ser colombiano, yo pienso que la berraquera del colombiano, somos de caernos y de volvernos a levantar y seguir adelante aún con más fuerza, y vamos es pa'lante. No hay nada que nos detenga, eso es lo que a mí me gusta, es lo que me hace sentir a mí estar orgullosa de mi país, de mi tierra. Marcela Hernández (ama de casa y desplazada por la violencia de barrio. Residente en Quito con visa Mercosur), en comunicación con la autora, abril de 2016.

Esa identidad de lo colombiano también fue encontrada en los otros entrevistados, como Carlos Quintero, Jonatahn Berruet y Dustin Hurtado, que asociaban el ser berraco con el “rebusque” es decir: la actividad de buscar trabajos informales con el fin de generar ganancias para la manutención de la familia, como una forma de construir sus propias soluciones, y que en estas condiciones de migración, generalmente ven como alternativa la venta informal de comida. En este escenario, la comida que preparan es de recetas colombianas.

... usted de colombiano, voy a poner un ejemplo, estaba sin trabajo entonces vos decías voy a vender jugo de coco en (el parque) La Carolina, ibas y te ganabas 30 dólares digamos de 10 a 3 de la tarde, 4 de la tarde, o sea 40 dólares entonces otro colombiano vio y tú sabes, se sentaban 10 (colombianos). Te vas a vender digamos papa rellena, empanadas que es lo que uno vende acá. Jonhnatan Berruet (colombiano refugiado en Quito), en comunicación con la autora abril de 2016.

La identidad del colombiano, de acuerdo a los entrevistados se define como la berraquera o capacidad de resiliencia ante las dificultades, misma identidad que los diferencia de los ecuatorianos, puesto que, según los entrevistados, los ecuatorianos no han tenido que desarrollar esta resiliencia porque no han vivido los problemas que aquejan a Colombia (violencia partidista, guerrillas, paramilitarismo, corrupción política).

De hecho los refugiados Dustin Hurtado y Jonathan Berruet, y los desplazados como la familia Urrea Hernández, perciben a un Estado ecuatoriano más asistencialista, más paternalista y así lo comprueban con las ayudas que reciben gracias a su estatus migratorio.

Otro factor que los diferencia, es que los entrevistados perciben a los ecuatorianos como personas más “tranquilas” e “ingenuas”, siendo estas características consecuencias de un país sin una historia de violencia tan marcada como la colombiana.

Estas condiciones que distinguen a los colombianos influyen en su inclusión a la sociedad ecuatoriana haciéndolos sentir con una ventaja en capacidades y actitudes sobre los ecuatorianos, lo que puede ser un factor aprovechado para los colombianos, que ven mayores oportunidades de trabajo en ventas, servicio al cliente y oferta de comidas.

3.2. Identidad alimentaria de los colombianos

La identidad alimentaria de los colombianos está asociada a recetas tradicionales, es decir platos que se consideran nacionales y que se cocinan en diferentes zonas del país. En ese sentido, el argumento de Ocarina Castillo sobre la identidad alimentaria nacional, es evidente y relevante para el inmigrante colombiano. Así pues, recetas como: Ajiaco, Bandeja paisa, Sancocho de pescado, tamal tolimense, chuleta valluna, son platillos que han gozado de una difusión patrimonial en Colombia, por lo que en varias regiones se conocen, se consumen y por supuesto es referente de identidad en los inmigrantes en Quito. Ahora bien, también existen identidades alimentarias circunscritas a recetas familiares, es decir que los inmigrantes recuerdan platillos que han sido construidos por las abuelas y que han permanecido en las memorias de las generaciones. También cabe resaltar que ciertas fiestas nacionales configuran los platillos, como por ejemplo la época de navidad en la que se preparan buñuelos, natillas o tamales. Así pues, la identidad alimentaria de los colombianos está circunscrita al territorio y a la familia.

3.3. La identidad según los inmigrantes estadounidenses entrevistados

Los jubilados entrevistados se llamaron a sí mismos, *expat*, que significa expatriados, esto hace alusión a su condición de migrantes permanentes jubilados, y bajo esa condición ellos mismos se perciben como desplazados económicos, que como se mencionó en el Capítulo 2 sus jubilaciones no les hubiera permitido tener un buen estilo de vida en Estados Unidos, situación que fue identificada y corroborada por los estadounidenses contactados para la investigación.

Todos los entrevistados se identifican como blancos y encuentran un desafío entender la segregación entre etnias: blancos, mestizos, indígenas y afroecuatorianos que existe en Ecuador. Después de un tiempo de permanencia, comienzan a entender las diferencias económicas, históricas y culturales entre etnias, así como los idiomas: español, kichwa, shuar, entre otros, que en sus primeros años de permanencia se convierten en obstáculos para su inclusión a la sociedad ecuatoriana.

Ahora bien, durante el grupo focal en casa de Cindi Jared, se notó una constante en los 6 entrevistados, habían tenido en común, infancias en ciudades rurales, acompañados por sus familias. Sin embargo, no se identifican con la ruralidad de Cotacachi, por lo que prefieren permanecer aislados en sus condominios y en pocos casos se integran a las festividades indígenas o comerciales.

Las razones por las que los jubilados no se identifican con la ruralidad de Cotacachi, tienen que ver con la indigencia y los niveles de pobreza; los jubilados frente a ese panorama se encuentran a sí mismos en niveles económicos más altos. Sin embargo esa estatus no les significa una pertenencia a la clase blanco-mestiza pudiente de Cotacachi, que ellos perciben como dominantes de las poblaciones indígenas.

Con este panorama, los jubilados se sienten por fuera de la jerarquía existente entre etnias; bajo esta condición los jubilados tampoco sienten simpatía hacia las ofertas alimentarias ni de los indígenas, ni de los blanco-mestizos. Entonces, como en el caso de los colombianos se exagera la nostalgia del paladar.

Los entrevistados provienen de lugares como Kansas, Carolina de Norte, Georgia y Oregon, situación que demuestran que no hay pensionados de un Estado en particular de este país, sino que vienen desde diferentes Estados del país.

Por otro lado, la ruralidad cotacachense que se identifica con la indigencia, pobreza, tiene una frontera invisible de discriminación, tal y como lo señalaba José Cueva en la entrevista:

Estuve viendo el otro día ese mismo tríptico (*Come and eat*) y vienen a comer y llega hartísima gente, llegan 70 (indígenas) y todos son viejitos, indigentes, hay bastante indigencia, las comunidades indígenas de aquí son súper pobres, hay zonas donde hay altos niveles de indigencias, y de abandono de mayores y de violencia y todo. Entonces digamos este tipo de cosas si atraen bastantísimo a los viejitos. José Cueva (Director de la Oficina de Planificación de Municipio de Cotacachi), en comunicación con la autora, mayo de 2016.

Los jubilados se enfrentan a dos idiomas en Cotacachi, el español y el kichwa, llegan a Ecuador sin saber que deben aprender alguno de ellos, de hecho, cuando arriban a Cotacachi, se enteran que hay dos idiomas oficiales; previo a la migración, *International Living* la organización que les ayuda a conseguir lugares de retiro por Latinoamérica, les asegura que no necesitan aprender el idioma; y así lo manifestó Cindi Jared en la entrevista, pero una vez llegan aquí se dan cuenta que no todas las personas que atienden los locales les van a hablar en inglés, de hecho la mayoría les habla en español; y por otro lado en los mercados, donde atienden indígenas, en ocasiones les habla en kichwa. Ante esta situación comienzan a aprender algunas palabras en español, para tener conversaciones básicas, para hacer transacciones en efectivo en las tiendas y supermercados, para saludar y en general para hablar cuestiones que no demanden mayor esfuerzo pero, para otro tipo de conversaciones más complicadas como compra de casa, transacciones bancarias de gran monto, reclamos y quejas ante entidades de municipales o estatales, requieren la asesoría de un traductor, puesto que ya no solo se trata de cuestiones lingüísticas sino que implica esfuerzos de comprensión sobre normas, leyes, reglas, costumbres y en general aspectos jurídicos, sociales y culturales propios de Ecuador.

De manera que, no sólo es una barrera lingüística la que se presenta en estos casos, sino que además adquiere una dimensión cultural. En cuanto a la lengua kichwa, son pocos los jubilados que deciden aprender palabras, y quienes lo hacen tienen un profundo interés en entender la cultura indígena.

Hay otra población de jubilados que no quieren aprender español, lo que genera tensiones entre ellos y los cotacachenses. Son frecuentes las quejas de los jubilados porque no son

atendidos es inglés en espacios como bancos, mercados, locales comerciales, constructores de casas y el Municipio.

Estas barreras lingüísticas pueden influir en sus prácticas alimentarias, en momentos de compra de alimentos o consumo de los mismos, porque al desconocer los nombres de los productos, prefieren no consumirlos, o al no entender la palabra de la comida, no la comen, por temor a lo desconocido; tampoco pueden conseguir los alimentos para cocinar sus platos nostálgicos.

O en otro tipo de situaciones como sucede en las tradicionales pamba mesas⁷, que desconocen el significado de esta dinámica de origen indígena como tampoco la manera de comer los alimentos, entonces al no entender la práctica, no pueden establecer relaciones sociales muy fácilmente con la gente local y tampoco hay identificación con esta práctica, así muchos se abstienen de asistir y los que lo hacen no consumen con agrado los alimentos expuestos a ras de suelo. Bajo estas condiciones, los jubilados se aíslan, no comparten con los cotacachenses, y son vistos como personas poco amigables.

3.4. Identidad alimentaria de los estadounidenses

La identidad de los estadounidenses en términos alimentarios, se define por esa “dimensión histórica y cultural” (Delgado 2000, 87) que fue descubriéndose, durante la etnografía, en las recetas familiares que iban preparando los jubilados y que presentaron en el grupo focal; estas hacían referencia a recetas traídas por los primeros inmigrantes hacia Estados Unidos, a finales del siglo XIX y principios del Siglo XX. Para el caso de Kathy Kappenman, su *casserole* correspondía a una receta familiar traída desde Italia y que ahora era popular en algunos hogares del sur de Estados Unidos. Esa dimensión histórica fue abordada por Sidney Mintz en el capítulo: Comer en Estados Unidos (2003) en el que cuenta que durante una clase sobre alimentación, un estudiante le preguntó por la *cuisine* norteamericana, a lo que él respondió que era inexistente, levantando la sospecha y descontento de los asistentes, luego, el autor se dio a la tarea de investigar esa cocina tradicional que podía dar cuenta de la identidad y la cultura estadounidense y llegó a la conclusión que muchas recetas que guardan

⁷ Pamba mesa: constituye una forma de comida comunitaria en donde todos participan sentados a ras de piso; los alimentos son variados y se tienden en ponchos, chalinas o manteles a lo largo. Una persona es delegada para colocar el mote pelado y/o con cáscara, mientras que otras personas ponen la “guanlla” (acompañantes del mote: fréjol, carne, papas, habas); también se acostumbra a “guanllar” (llevar la comida para otro momento); previo al inicio de la pamba mesa se acostumbra a recordar el objetivo de la misma y posteriormente se invita a degustar de los alimentos presentados. Municipalidad de Chordeleg. Acceso: <http://www.chordelegcantado.gob.ec/tradiciones.php>

las familias son memorias culinarias de los extranjeros convocados a conformar esa nación durante los siglos XIX y XX.

4. Las tensiones en las prácticas alimentarias

En esta etapa de la etnografía se cambió la metodología, con algunos de los inmigrantes. Ya no fue solamente la entrevista, sino que se promovió la nostalgia del paladar, pidiéndoles a la familia Jared y a la familia Urrea Hernández que contaran cuál era el plato que extrañaban en Ecuador, con el fin de invitarlos a cocinarlo. En ambos casos se les pidió ir a los lugares que frecuentan al comprar los ingredientes y así poder analizar las relaciones que tejían con los ecuatorianos. En ese proceso de consecución de ingredientes y preparación se visualizaron y analizaron las tensiones y negociaciones evidentes en la vida cotidiana, pues fue a través de este ejercicio que los inmigrantes pudieron reconocer la identidad propia y las diferencias que tienen con la cultura ecuatoriana.

El registro documental permitió identificar tres momentos donde se hacían evidentes las tensiones: en la consecución de los ingredientes, en la preparación de los alimentos y en el sabor ecuatoriano vs el sabor de sus países de origen. También el consumo de productos nostálgicos y étnicos.

A continuación se presentan las tensiones tanto para los refugiados colombianos como para los jubilados estadounidenses.

4.1. Tensión con el nombre de los ingredientes

La primera tensión en sus prácticas alimentarias es de orden lingüístico, los inmigrantes desconocen los nombres locales de ciertos alimentos y esto genera incomodidades entre ellos y los ecuatorianos que venden alimentos. Ante el desconocimiento de los nombres en versión ecuatoriana, muchos de los inmigrantes –al poco tiempo de haber llegado - no logran comprar los ingredientes para preparar sus platos nostálgicos. Se considera una tensión no sólo con la práctica sino también con la identidad y el *habitus* (2007) de carácter lingüístico – en tanto los inmigrantes deben abandonar las formas usuales en que conocían los nombres de los alimentos para incorporar nuevas palabras a su léxico, ya que es la única manera de acceder a los productos. Así el *habitus* se reconfigura y la identidad comienza a ser permeada porque comienzan a entender códigos lingüísticos del país anfitrión.

Jonathan: eso que hacen en Cali, como es que se llama el champú

Liliana (investigadora): ah el champús

Jonathan: no acá no hay champús⁸

Liliana: no, acá no lo conocen, además que el lulo acá se llama naranjilla

Jonathan: eso! Yo la otra vez fui y dije: me da media libra de lulo? - Te voy a dar naranjilla. – Y yo no! a mí no me da naranja, que yo estoy pidiendo lulo, (tono molesto). – Es que esto se llama naranjilla. - Y yo ah! Dame de eso entonces.

Dustin: cómo es que le dicen a la otra, a la arracacha?

Jonathan: a la arracacha le dicen zanahoria blanca. – Hágame un favor, me da un dólar de arracacha? - Arracacha? Y eso qué es? no, no, aquí no hay de eso. -Por fa deme zanahoria blanca. A la habichuela no le dicen habichuela sino vainitas. - Deme habichuelas. - Aquí no hay de eso. - Eso cómo se llama? (levanta el dedo para señalar) - Ah! eso es vainitas. Al pan tajado no le dicen pan tajado sino le dicen le voy a dar un supán. Uno va: deme un pan tajado. –Pan tajado? Qué es? - Ese que está allá. - Ese es supán, diga supán. Entonces ellos son así como que uno tiene que hablar y traducirles.

Liliana: pero entonces les ha tocado aprender el lenguaje

Dustin: eso pierna y pospierna le dicen acá, yo decía que es pospierna, contramuslo, entonces son cosas que uno va asimilando.

Liliana: pero creen que es necesario adoptar esas palabras para poderse entender?

Jonathan: no, yo sinceramente me da rabia, o sea es como no tener usted identidad, o sea si usted es colombiano como va a salir con una payasada de esas: por ejemplo decir “mande”. Usted de dónde es, o sea no, o sea yo soy colombiano. Jonathan Berruet y Dustin Hurtado. (Colombianos refugiados en Quito), en comunicación con la autora, abril de 2016.

Ahora bien, depende de la actitud del inmigrante por adaptarse, puede entender este cambio de palabras, e incorporarlo, cambiar el *habitus* para hacerse entender o por otro lado, puede existir la reticencia al cambio, al no asimilar estas palabras, estarán en tensión permanente y no conseguirán fácilmente preparar las comidas que le gustan. Esta tensión tiene una duración indeterminada y está supeditada a la capacidad de adaptación de cada persona.

⁸ Es una bebida del Valle del Cauca, al suroccidente de Colombia a base de naranjilla, granos de maíz, melao de panela, piña, cáscaras de naranja, canela y clavos de olor.

El inmigrante que adopte fácilmente las nuevas palabras, hace asociaciones entre los nombres de los ingredientes y la identidad, es decir, ante el cambio de nombres asume simultáneamente que está adjudicándose la identidad del país de acogida.

Otra de las tensiones que se manifiesta con la consecución de los ingredientes hace referencia, en el caso colombiano, al hecho de identificarse como procedente de este país. Pues los inmigrantes asumen que hay una asociación de su nacionalidad con actividades delictivas, y atañen que debido a la mala fama del colombiano no se pueden generar relaciones con los comerciantes en Quito y por lo tanto no logran que les vendan los alimentos.

Jorge: Porque no entienden cuando pedimos sobrebarriga, ellos saben qué es, pero si yo voy allí a la tienda y pido sobrebarriga, me voy a desesperar con la reacción de esa persona, que es absolutamente válida, pues él no entiende que es eso, él no sabe qué es eso, él me está creyendo loco, porque le estoy preguntando una locura para él, algo cuerdo para mí. Entonces claro yo al principio, qué acelere, yo a 3.000 por hora y decía pero no me entienden, es que, entonces ya empecé a ver era que a los colombianos no los querían, entonces yo decía será por eso, ¿si? uno piensa cosas, pero no, no hay tal.

Marcela: Pero ya hemos entendido las cosas

Jorge: exacto ya hemos dedicado a aprender, a desaprender y a reaprender esa cultura
Jorge Urrea y Marcela Hernández (Colombianos desplazados por la violencia barrial, residentes en Quito con visa Mercosur), en comunicación con la autora, marzo de 2016.

Esa asociación, el imaginario negativo hacia lo colombiano, no permite condiciones para generar relaciones entre los refugiados colombianos y los quiteños; situación que afecta directamente sus prácticas alimentarias. Pero además hay tensiones entre las identidades colombianas y ecuatorianas, lo que afecta la adaptación de los refugiados en su condición migratoria y ante el rechazo, reafirman su identidad, la valoran describiendo las características positivas de la nacionalidad y de los sabores de la comida colombiana. Para resolver su nostalgia, los colombianos acuden a negocios donde vendan productos de este país. En el subcapítulo de productos nostálgicos, que hace parte de este Capítulo, está desarrollada esta tensión.

Pero para los angloparlantes que también desconocen los nombres de los ingredientes, las traducciones fieles del inglés al español no siempre son garantía de darse a entender.

Cuando era niña, comíamos una gran cantidad de granos, y también cuando llegamos a Ecuador. Estos fríjoles en Estados Unidos se llaman: ojos de negro (black eyed peas) y cuando llegamos por primera vez a Ecuador, fui al mercado y dije: "yo quiero frijoles ojo de negro" y me miraron como si estuviera loca, no sabían lo que estaba hablando. Un día, en un pequeño lugar en el mercado vi que tenían frijoles y tenían estos fríjoles pero en Ecuador los llaman "boca de negro". Y así, me encontré con estos fríjoles y los como mucho. En los Estados Unidos estos fríjoles se comen mucho, pero especialmente el primero de enero. Ya que representan buena suerte para todo el año. Así que si usted quiere tener buena suerte, tiene que comer fríjoles de ojos negros en el Año Nuevo. Cindi Jared (Estadounidense jubilada residente en Cotacachi), en comunicación con la autora, mayo de 2016.

En el caso de los jubilados estadounidenses esta tensión se asocia con los idiomas y sus diferencias mas no con una asociación negativa por su nacionalidad, o sea no les ocurre lo que a los colombianos, que se sienten discriminados. Los jubilados deben aprender desde cero un nuevo idioma, es decir que el problema es el idioma contrario a los colombianos que creían que por hablar el mismo idioma el problema estaba resuelto.

Es muy difícil para los *caseros*⁹. Porque a veces los *expats* se ponen furiosos ya que no entienden el lenguaje. No es culpa de la casera, es culpa de los extranjeros. Yo creo que mucho de esto también es culpa de las organizaciones como *International Living* y la gente que dice: vienes aquí y no necesitas saber español. Es como si alguien dijera puedes ir a Estados Unidos y no tienes que saber inglés. Para mí es una cuestión de respeto. Muchas personas que vienen acá, no son malas personas, ellos sencillamente no entienden la cultura latina. Cindi Jared (Estadounidense jubilada residente en Cotacachi), en comunicación con la autora, mayo de 2016.

Las entrevistas que se hicieron a los otros estadounidenses jubilados fueron realizadas en inglés, debido a que ellos no han aprendido español. Dicha resistencia al cambio lingüístico proviene de la idea que tienen los estadounidenses sobre el inglés como idioma que se usa en todo el mundo. Cuando llegan a Cotacachi, encuentran no sólo un mundo latinoamericano, sino indígena, conformado por kichwa hablantes que hace más compleja la situación para

⁹ Casera es el nombre que define la relación entre el comprador y el vendedor, Es decir, los vendedores del mercado le llaman casero(a) a quien habitualmente les compra sus productos; pero también es usado por los compradores que identifican al vendedor que les da mejores ofertas y que lo atiende bien. ala un

entenderse. Existe una relación entre el uso del lenguaje del país de acogida con el respeto que se muestra frente a su cultura, ambos aspectos son intrínsecos. El idioma en este caso se vuelve una barrera importante a superar al momento de conseguir comida o prepararla a fin de tener el sabor que evoca la cultura de cada uno.

Para el caso colombiano, aunque es el mismo idioma, esta relación también está presente: el lenguaje con el respeto hacia la cultura. Ese respeto implica que la identidad debe ser permeada por la cultura del país anfitrión, por eso la importancia de hablar en español o de aprender los nombres de los alimentos en versión ecuatoriana. Una vez aceptada dicha condición, la identidad del inmigrante no cambia, solo se expande.

4.2. La tensión en la preparación de los platos

Otro de los aspectos que genera tensión es la manera de preparar los alimentos, este procedimiento pone a funcionar la memoria, es decir el olor y el sabor que deben tener los platillos que ellos preparan. En el país de acogida, realizan el mismo procedimiento, es decir ejercen el *habitus* al cocinar; para obtener el sabor que quieren, sin embargo encuentran que no obtienen los mismos resultados, que pese a realizar el procedimiento tal y como lo recuerdan o como usualmente lo realizan, la comida no se cocina de la misma manera. Llegan a la conclusión de que los alimentos son cosechados, transportados, almacenados o procesados de manera diferente; atañen los cambios en los granos, el arroz y las frutas a las condiciones geográficas y climáticas del país de acogida. Tanto los colombianos como los estadounidenses buscan respuestas de este tipo a las razones para no obtener el mismo sabor aun con productos semejantes. En ese escenario, el inmigrante siente tensión ante el desconocimiento para preparar los alimentos de manera que resulte como lo esperado.

Hay una gran diferencia entre la preparación del arroz en Colombia y la preparación del arroz acá, porque aquí lo cocinan, lo cuelean, lo secan, hay muchas formas de preparar el arroz y hay diferentes tipos de arroz, entonces recién llegamos compramos del tipo de arroz que tu cocinas, cuelean, secas, que es otro tipo y nos quedó mazacotudo. Jorge Urrea (Negociante colombiano, desplazado por la violencia barrial, residente en Quito con visa Mercosur), en comunicación con la autora, marzo de 2016.

El arroz es considerado en Colombia un alimento básico en el menú. Así, lo usual es prepararlo para combinarlo con una carne (pollo, res o cerdo); granos (fríjoles, lentejas, garbanzos) o ensaladas, de ahí la importancia de su preparación diaria.

Johnatan: yo sufría mucho con el arroz, porque había un arroz malo aquí, y usted lo hacía y uno lo hacía como lo hacía en Colombia, o sea echaba el arroz, el agua normal y eso parecía como, como una mazamorra

Liliana (investigadora): ya, o sea quedaba como una sopa

Johnatan: si, literalmente quedaba así, hasta que ya compramos una marca que se llama Rico u Osito y nos dijeron: no, es que tiene que poner a hervir el agua, lavar el arroz y ponerlo. Un proceso diferente pues.

Dustin: ya no es como antes, que uno el agua y arroz hervían juntos, no, ahorita hierve el agua por aparte, se lava el arroz y se echa y lo que termina, solo así queda sueltico y parecido al colombiano. Johnatan Berruet y Dustin Hurtado (Colombianos refugiados residentes en Quito), en comunicación con la autora, abril de 2016.

Para los jubilados estadounidenses las tensiones con la preparación de las comidas es relacionada no sólo con los alimentos *per se* sino con los instrumentos para prepararlos por ejemplo las ollas.

En Estados Unidos, yo usaría una olla regular, pero aquí la altitud es muy grande y los frijoles son muy duros de cocinar. Yo uso la olla a presión. Y se cocinan rápido y hace que los sabores se complementen. Cindi Jared (Estadounidense jubilada residente en Cotacachi), en comunicación con la autora, mayo de 2016.

Otro aspecto es la presentación de ciertos productos, en el caso de las carnes resulta una tensión fuerte para los jubilados puesto que en Estados Unidos están acostumbrados a que los productos tengan una presentación que les resulte más fácil de usar, por ejemplo las carnes vienen en filete. Esto significa que hay un proceso industrial en esa preparación del alimento, mientras que en Ecuador los procesos son manuales.

Me sorprendió, no tenía ni idea. Yo no cocinaba desde hacía un mes. Y la primera vez que cociné fui al supermercado compré lo que parecía ser dos pechugas de pollo en la tienda local y regresé a Primavera y cuando lo abrí tenía los pies y una cabeza... yo no sabía qué hacer con esto, cómo se usa (risas). Kathy Kappenman (Estadounidense jubilada residente en Cotacachi), en comunicación con la autora, mayo de 2016.

Estas tensiones en la preparación de los alimentos tienen relación con procesos macro del país de origen, por ejemplo, la agricultura, condiciones climáticas, y la industrialización de la comida, estos fueron aspectos compartidos por los jubilados entrevistados, quienes afirman que la comida que se sirve en Estados Unidos es más procesada, contiene químicos y no existen lazos entre la ciudad y el campo, lo que no permite la oferta de productos más naturales; pero también advierte procesos micro, como el ejercicio manual de cortar las carnes, en América Latina es usual consumir todas las partes del animal y no sorprende que en un supermercado vendan el animal muerto completo.

Así pues, la tensión en la preparación es tensión también con la identidad debido a que encuentran mayores diferencias en este aspecto y la identidad estadounidense del inmigrante se refuerza en esta práctica alimentaria, tal y como lo señalan cuando afirman: así se cocina en Estados Unidos.

Ahí cabe otro aspecto cultural en lo que tiene que ver con la preparación y la consecución de los alimentos, que es la asepsia. En todas las culturas la asepsia y la comida se construyen íntimamente, incluso las normas sanitarias en cada país son diferentes. En el Ecuador consumir en la calle o comprar alimentos al aire libre, es una práctica recurrente. Para los jubilados norteamericanos este aspecto resulta complicado de asumir debido a que imaginan que no están bien lavados o cocinados por lo que corren el riesgo de enfermarse.

En muchos casos no están dispuestos a relacionarse con los habitantes blanco-mestizos o indígenas de Cotacachi (en fiestas o reuniones) pues tienen muchas dudas sobre “la comida que sirven”. La pamba mesa y el hecho de comer con las manos, por ejemplo, es una experiencia que los cuestiona.

Esta tensión también está relacionada con el *habitus*, ya que para estos casos, las “esos principios generadores y organizadores de prácticas” (Bourdieu 2007, 86) les resulta contradictorios con lo que usualmente realizan. De manera que, ante esa forma inmutable de cocinar las cosas, se encuentra en tensión porque la práctica *per se* o los resultados de la labor de cocinar desafían el *habitus*.

Así pues, la asepsia, la presentación de los alimentos, la variedad de los ingredientes, están ligadas a la memoria pero también al *habitus* de la preparación de las comidas, que los inmigrantes han aprendido, han incorporado y han estructurado en sus países de origen, una

característica que la traen al país de anfitrión y que también configura la identidad del inmigrante.

4.3. Tensión con el sabor ecuatoriano

Las tensiones en el sabor nacen en el momento en que el inmigrante lleva a su boca por primera vez algún platillo ecuatoriano, ese nuevo sabor no es reconocible, no es clasificable y no hace ninguna referencia a la identidad alimentaria.

Para las descripciones de sabores, los inmigrantes tanto colombianos como estadounidenses, usaron referencias de platos de sus países de origen con el fin de hacer comparaciones con platos y sabores ecuatorianos. En primera instancia se les pidió de definir el sabor de sus países, acudieron a las asociaciones, con el fin de analizar sus definiciones frente al sabor ecuatoriano.

Por ejemplo para los colombianos el sabor de Colombia se identifica con aliños hechos a base de cebolla blanca, tomate, pimentón rojo. Otras relaciones fueron los granos y las carnes, es decir el sancocho de pollo o carne y los frijoles preparados para cazuelas o bandeja paisa fueron las asociaciones/recuerdos más comunes para la definición del sabor colombiano. Una vez hecha la definición pudieron decir por qué razón los alimentos que consumen en Ecuador no tienen el mismo sabor de su país de origen, es decir que: el pollo no sabe al pollo que se come en Colombia.

Dustin: los platos que son imposibles de encontrar acá: un arroz con pollo, acá no se encuentra tal cual como lo hacen en Colombia, son como más insípidos, de hecho yo estaba preguntando si acá no hacen los mismos aliños... entonces no sé

Johnatan: y el pan

Dustin: el pan parece que sabe más a huevo que a harina o cualquier otra cosa .Dustin Hurtado y Johnatan Berruet (Colombianos refugiados en Quito), en conversación la autora, abril de 2016.

Para el caso de Hurtado y Berruet, la tensión se presenta cuando al buscar el sabor en el país anfitrión, no encuentran similitudes a sus recuerdos. Tal y como lo expresaba Halbwacs sobre el papel de la memoria en la construcción de la identidad, ésta funciona como un mecanismo de negociación entre pasado y presente y esa experiencia de estimular el gusto cuando se lleva un bocado a la lengua, no sólo es de carácter orgánico, sino que les recrea los momentos en que sintieron el sabor y el olor de la comida en el país de origen. Y como se mencionaba en el

Capítulo 3: son experiencias intensamente emocionales que todos la viven y que resulta ser un recuerdo en común.

Así pues, el sabor, en este caso del arroz con pollo o del pan, no corresponde ni a su memoria individual, ni a su memoria colectiva y por supuesto no genera emociones intensas, lo que crea la tensión.

Esa misma reacción se presenta en otras experiencias con comida ecuatoriana. Uno de los platos típicos, a los que los entrevistados afirmaron sentirse no identificados es el ceviche de chocho¹⁰. En primera instancia porque está hecho a base de un producto andino que no se encuentra en Colombia ni en Estados Unidos, entonces no tienen algún alimento con que compararlo o relacionarlo. Y además, los ingredientes que lo conforman son cebolla roja, producto que no se usa en los platillos colombianos, mientras que para los estadounidenses tampoco resulta común cocinar con este ingrediente.

Otra tensión con el sabor, sucede cuando la imaginación choca con la realidad. Ese aspecto fue mencionado por los refugiados colombianos cuando iban a los restaurantes, pedían un plato, en su espera lo imaginaban con referentes colombianos, pero cuando el mesero lo servía, se decepcionaban, aun así lo comían pero esto aumentaba la nostalgia del paladar. La presentación del plato también generó una tensión.

Recién llegué yo acá cuando estaba haciendo las vueltas de la visa, entré a desayunar a un lugar. Y entré porque decía: tortilla de verde. Y yo me imaginé una tortilla de huevos con patacones, como dijo verde yo entendí eso es plátano verde. Y entro y me sirve la tortilla, o sea el plátano verde molido, como en un puré y lo asa por un lado y lo asa por otro lado, con huevo y con la ensalada tradicional que es el vinagrecito, como el agriecito, pues para mí fue el peor de los mundos. O sea automáticamente tus papilas gustativas se disponen a recibir unos huevos revueltos con patacones y cuando me pasan el plato, yo quedé impactado. Jorge Urrea (Comerciante colombiano, desplazado por la violencia barrial, Residente en Quito, con visa Mercosur), en comunicación con la autora, marzo de 2016.

Durante los primeros meses de estancia en el país anfitrión, los inmigrantes experimentarán una ruptura con su “dimensión histórica y cultural... como manifestación simbólica de una pertenencia a un modelo de vida” (Delgado 2000, 87) y es que para el caso de Urrea o

¹⁰ Chocho: legumbre de color amarillo pálido, propia de los andes ecuatorianos

Quintero, esa alimentación claramente evidencia su ruptura con la pertenencia a esa región, lugar o país, es decir que una vez probado el bocado, saben que ya no están más en Colombia. La ruptura desencadena la tensión, los hace sentir lejos de casa y por ende nostálgicos de sus sabores.

Yo me acuerdo algo que me quedó muy feo es que la mazamorra colombiana es una, y aquí también hay una mazamorra ecuatoriana y fuimos a un restaurante ecuatoriano justo estábamos frente a la ACNUR, recién estábamos pidiendo el refugio aquí, entonces nos tocó almorzar al frente. Yo quiero mazamorra, nos sirvieron la sopa, nos comimos la sopa muy chévere, y luego el segundo que llaman aquí, lo que nosotros llamamos el seco, y yo esperando la mazamorra, y justo él que atendía era un colombiano y yo le dije: oiga, ¿y la mazamorra? - La mazamorra es la sopa que se acaba de comer. – Vea pues, la mazamorra con un poco de verduras, un poco de cosas, nosotros aterrados, la mazamorra de nosotros es maíz súper-cocinado con lechecita. Carlos Quintero (Colombiano refugiado residente en Quito), en comunicación con la autora, mayo de 2016.

Para el caso de los jubilados estadounidenses, el grupo entrevistado definió el sabor de Estados Unidos como la comida que está industrialmente embotellada o precocinada, y contiene picante o especias, la relación con el sabor está en el uso de plantas aromáticas o productos como ajés, pimientos, salsas picantes.

En cuanto al origen de la alimentación en Estados Unidos, se aduce a los primeros migrantes hacia este país, en las primeras décadas del siglo XX, como por ejemplo: pastas, verduras, pepinillos, comida china, que al haber sido trasladadas adquirieron una nueva significación. Por ejemplo, las pastas para los estadounidenses, aunque tengan origen italiano, hacen parte del menú de comidas tradicionales de este país.

Esos sabores que los primeros migrantes construyeron en Estados Unidos, siguen siendo referentes para los actuales jubilados.

Yo tuve problemas (con la comida ecuatoriana) porque me resulta sosa, no tiene picante y hay mucha cantidad de almidón. No me gusta comer todo eso en un solo plato, por ejemplo papas.... Y todo lo que tiene almidón.... Sencillamente no tiene sabor para nosotros. Tim Jared (Estadounidense jubilado residente en Cotacachi), en comunicación con la autora, mayo de 2016.

Hay comidas de origen indígena que les resulta difícil de asimilar a los jubilados estadounidenses, por ejemplo la sangre no es un ingrediente en el espectro de sus sabores, por lo que los platos que la contienen son fuertemente rechazados.

Cindi: Pero realmente, a mí me gustan las comidas de las comunidades indígenas que ellos hacen. Solo hay dos comidas que no me gustan, que son: la sopa de 31 que tiene 31 partes en su interior, y la otra es el yaguarlocro. El yaguarlocro está hecho de sangre de oveja y otros ingredientes, parecen dos sopas en una. Amo la sopa de pollo pero estas dos son muy difíciles para mí. Nosotros las comemos pero no son mis favoritas. Eso es una aventura.

Tim: Me comí la mitad del plato (yaguarlocro) en un matrimonio y pensaba hay que estar tomando (ebrio) para poderse comer esta sopa, pero no! De hecho la otra mitad la boté, especialmente cuando miré el fondo de la olla y vi la sangre negra de la oveja, entonces decidí que no me gustaba, realmente no. Realmente no era tan malo, es que era demasiado grasosa para mí. Tim y Cindi Jared, (Estadounidenses jubilados residentes en Cotacachi), en comunicación con la autora, mayo de 2016.

La intención para probar estos alimentos no nace por voluntad propia sino que se da en los compromisos que muchas veces adquieren los jubilados con los cotacachenses, por ejemplo en rituales católicos o indígenas.

Las tensiones con el sabor ecuatoriano en los inmigrantes refugiados colombianos y jubilados estadounidenses están relacionadas con las apropiaciones simbólicas de las comidas. Tal y como señala Cárdenas Carrión, para que surjan estas apropiaciones simbólicas los inmigrantes inician un proceso de configurar sus sentidos frente a esta nueva oferta gastronómica. Por eso, lo que sucede al comienzo son sensaciones desnudas que empiezan a clasificarse, a incorporarse y a interpretarse con la cultura del país anfitrión. Al incorporarse dichos sabores con sus respectivas apropiaciones simbólicas, también lo que se incorpora es la identidad alimentaria del país anfitrión.

5. Productos étnicos y nostálgicos

Si bien es cierto que existen comidas nostálgicas estas se refieren a los platillos preparados en casa o consumidos en restaurantes, sopas, platos fuertes, postres o bebidas; pero es evidente que también existen productos nostálgicos que normalmente están ligados a marcas particulares del país de origen. En ambos casos, tanto el colombiano y el estadounidense, los

entrevistados han afirmado que es posible encontrar productos nostálgicos en mercados y tiendas. Para el caso de los refugiados colombianos, sus productos nostálgicos están en el orden de: café, bebida de chocolate, harina para arepas, bebidas gaseosas, cervezas, pastelitos de chocolate, paquetes de frituras.

Para el caso de los estadounidenses, sus productos nostálgicos son: encurtidos tales como pepinillos, pimientos, verduras, salsas para preparar carnes, especias, maíz dulce, quesos madurados, dulces chocolates y mantequilla de maní.

Tal y como lo exponía Oliveira (2014, 207) el consumo de productos nostálgicos es una forma de mantener contacto con su país, con su cultura, con su identidad. Con la búsqueda de productos nostálgicos y étnicos, se mantiene la producción de significados conectados a su origen. Así pues, el consumo de esos productos que mencionaron todos los entrevistados tiene esa tarea de mantenerlos vinculados con su país de origen.

En Quito es fácil encontrar panaderías colombianas, atendidas en la mayoría de los casos por colombianos, que venden estos productos, para el caso de la familia Urrea Hernández, su lugar de productos nostálgicos, está ubicado en el sector de La Marín, en el centro histórico de la ciudad. Aquí se puede conseguir chocolate para preparar la bebida caliente en las mañanas, pan, arepas, chocoramos, ponqués Gala, papas Margarita, gaseosas/colas de la marca Postobón como: Colombiana, Manzana, Uva, Piña.

Esa misma panadería vende desayunos tradicionales de Bogotá, oferta que es apetecida por esta familia, puesto que era una costumbre que tenían que era salir los fines para consumir un menú que incluía changua¹¹, chocolate caliente, huevos revueltos, pan, almojábana, mermelada.

Para esta familia la nostalgia del paladar se resuelve cuando asisten a comer los desayunos de fin de semana y también cuando compran los productos que les recuerdan Colombia.

Para el caso de Berruet y Hurtado, su nostalgia se resuelve cocinando los platos en casa, puesto que para ellos, los productos que ofrecen en las panaderías son el doble o triple de costosos que en Colombia. Por lo que ellos, no compran. Misma solución que adoptó Carlos

¹¹ Changua: Sopa a base de agua, leche, huevos escaldados, cebolla larga, sal y pan.

Chocolate: bebida hecha en agua o leche con una pastilla de chocolate dulce que se revuelve cuando está hirviendo, se sirve caliente.

Almojábana: Pan de harina de maíz que se cocina al horno.

Quintero, quien además se resuelve su nostalgia, cocinando en su propio local, las recetas que aprendió en Colombia, en este caso, Carlos es el hacedor de productos nostálgicos para otros colombianos.

En Cotacachi, los jubilados cuentan con el supermercado *10 de agosto*, atendido por una ecuatoriana, lugar que se especializa en la venta de productos importados desde Estados Unidos. Los productos nostálgicos van desde enlatados de sopas Campbells, maíz dulce Kernell, salsas: de tomate, mostaza, mayonesa marcas Heinz, Hunts, Gulden, chiles mexicanos y tortillas Old El Paso, aceite de oliva, polvo de hornear, Fudge Brownie Betty Crocker, especias marca Badia, dulces Milky Way.

La otra oferta de productos nostálgicos es la venta de platillos, situación que aprovechan algunos ecuatorianos que incursionan en la oferta a través de restaurantes con menús exclusivos para estadounidenses. Los locales de Edison Jesús Cabrera, y el de Erick Jekkels, residente estadounidense – no jubilado, prometen el sabor original de los platos.

...hace 6 años vino una norteamericana en una situación muy mal. Ella en la necesidad se le ocurrió abrir este local y obviamente como había tenido experiencias de comer en los mejores sitios de Estados Unidos lo que hizo simplemente es recopilar las recetas de su familia y nos enseñó a nosotros. Entonces nosotros trabajamos 2 años para ella, pero obviamente como ella es una artista estaba en un medio que no es agradable, entonces ella vendió el local a otro norteamericano y este norteamericano como no sabía del asunto nos prefirió venderlo a nosotros. Edison Cabrera (Dueño de restaurante de comida americana: Serendipity en Cotacachi), en comunicación con la autora, mayo de 2016.

Con las recetas aprendidas y el local abierto, fue fácil para Cabrera establecerse con un lugar referencia para los jubilados estadounidenses, la misión de Cabrera es mantener la memoria de las recetas estadounidenses para así entablar una relación entre su comida y los jubilados. Este es un espacio donde se mantiene la identidad alimentaria de los estadounidenses.

Bueno, siempre yo pensé que existe la necesidad porque hay muchos americanos y canadienses que viven por acá, también turistas que buscan ese tipo de comida y no había mucho, por lo menos bien hecho. Erik Jekkels (Dueño de restaurante para estadounidenses: Trébol en Cotacachi), en comunicación con la autora, mayo de 2016.

Para Jekkels, su ventaja es que pertenece a la cultura estadounidense, lo que le permite construir fácilmente el sabor que los identifica. Las recetas más apetecidas son: la hamburguesa con papas fritas (a la francesa) y el pescado y papas. La familia Kappenman aseguró comer una vez por semana estos platos, porque Erick los prepara como “deben saber” y no es una imitación, según el gusto de ellos, como ocurre cuando prueban otras hamburguesas hechas en el Ecuador.

Para el caso de los ecuatorianos que emprenden un negocio de comidas, como Cabrera, establecen una relación con los clientes con el fin de crear lazos emocionales a través de la comida, para hacerlos sentir en casa, como una forma de fidelizarlos al negocio. Por ejemplo, cuando ellos están enfermos, Cabrera les ofrece sopa de pollo, alimento que sirve para levantar fuerzas y mejorar el estado de salud. Este alimento en particular, les permite volver momentáneamente a casa.

En el caso de los colombianos que se dedican a la preparación de comidas para la venta, como lo hace Carlos Quintero, la oferta no es exclusiva para colombianos, sino que está abierta la invitación a que sea consumida por los ecuatorianos. Esto se debe a que Quintero, siendo colombiano refugiado ha encontrado una forma de vivir en Quito, no diferencia nacionalidades, porque lo que le interesa es que le vaya bien a su negocio, para así garantizar una entrada económica permanente a su casa. De manera que, cuando consolidó este local, lo hizo pensando en su familia, más que en la oportunidad de ofrecer exclusivamente comida nostálgica a sus compatriotas. Sin saberlo, Quintero crea una conexión entre culturas, una de acercar fronteras entre las nacionalidades, mientras que la comida estadounidense mantiene la división en la oferta.

Para Quintero, a los ecuatorianos también les gusta la comida colombiana y lo comprueba vendiendo diariamente empanadas, salchipapas (colombianas)¹² papas rellenas. Sus dos negocios, uno atendido por él, y el otro por su esposa colombiana, están ubicados junto a la Universidad Central, lo que le garantiza demanda por parte de estudiantes.

El consumo de productos nostálgicos permite que el inmigrante mantenga fuertemente su relación con el país de origen, que se identifique con las marcas referentes, que en estados migratorios se vuelva fundamental comerlos. No se trata de la marca como tal sino de lo que

¹² Existe una receta ecuatoriana de salchipapas que lleva los mismos ingredientes, pero se prepara diferente. Su presentación también cambia de la colombiana.

significa ese producto en particular, pues el sabor que encierra en el producto, no lo tiene ninguno otro, lo hace único y por tanto simbólico en el país anfitrión. Se come porque no hay nada igual, se come porque el lugar donde lo hacen proviene también el inmigrante.

Ahora bien, el consumo de productos nostálgicos por parte de los inmigrantes genera una dinámica económica de la que también hace parte los ecuatorianos que importan estos productos. Esto se convierte en una contribución a la economía local y evidentemente diversifica las dietas alimentarias del país.

6. Las negociaciones

En cuanto al tema de las negociaciones, se encontró que quienes llevan más tiempo en el país, han adaptado sus costumbres, y especialmente su paladar, es decir que hacen más negociaciones con el sabor del país de acogida, esto se evidencia cuando demuestran su gusto por ciertos platos ecuatorianos.

Hay casos donde ya preparan estos platos, es decir que conocen la receta, la han adquirido en su memoria, la han apropiado simbólicamente y por tanto ya la disfrutan. Cuando sucede esta práctica, los inmigrantes además han incorporado otros aspectos culturales y manifiestan pertenecer a ambos países, tanto el de origen como el de acogida. La identidad fluye entre los dos países y se consideran transnacionales.

Carlos: Hacemos una variedad colombo-ecuatoriana.

Liliana (investigadora): y qué tiene de colombiana y qué tiene de ecuatoriana

Carlos: Pues la sazón colombiana, pero a veces hacemos un menestrón pero con sazón colombiana, diferente. Hacemos un aguado de pollo pero con sazón colombiana, o sea una sopita de arroz liviana. Pero la gente, si les gusta al ecuatoriano la comida colombiana. Por lo general tenía mucha clientela ahí, pero ahora estamos dedicados a los sánduches. Carlos Quintero (Colombiano refugiado residente en Quito), en comunicación con la autora, abril de 2016.

En cuanto al orden de las negociaciones con los jubilados estadounidenses, ya están en una etapa de la vida en que se preocupan más por la nutrición y por eso categorizan los alimentos desde “lo saludable”. Bajo este concepto, comienzan a adoptar ingredientes y sabores que cumplan con este objetivo. Esto se debe a que, para los jubilados, la comida en Estados Unidos se hace bajo procesos industriales, propios de sociedades capitalistas,

Cindi: En Estados Unidos mucha gente no cocina con alimentos frescos y entonces ellos cocinan con granos secos, es decir, o con frijoles dentro de *can*. No sé cómo se dice *can* aquí.

Liliana (investigadora): Lata.

Cindi: Ok, latas, ok y desde que me mudé a Ecuador, no he vuelto a consumir cosas enlatadas nunca más. Uso muchísimo cebolla roja. Creo que la comida con color es más nutritiva entonces me encanta usarla. A veces uso cebolla larga verde y cebolla blanca que ellos tienen aquí. Pero cuando uso esta es sobre todo para ensaladas o para sopas para que sepan más mexicano, como cuando hago limón jalapeño (bebida) y pollo con chile. Usaría la cebolla blanca pero para esto uso la roja.

Liliana: Porque la roja tiene más sabor?

Cindi: Yo creo que es porque es más nutritiva, pero no sé, tal vez no. Y a veces uso la cebolla roja para las ensaladas por el color.

Liliana: Si, pero cuando estabas en Estados Unidos usabas la cebolla roja?

Cindi: A veces, me hubiera gustado usar la cebolla roja o algo parecido que se llama Vidalia, que es grande y amarilla, pero es muy dulce. Entonces en Estados Unidos las cebollas son la larga blanca con verde, y tenemos otra que es más corta y es verde. Pero al final allá se usa mucha de esa (verde corta), entonces aquí hay una pequeña diferencia en el sabor y pienso que es por la cebolla roja. Yo la uso mucho y la uso para todo. Una cosa que es diferente aquí en Ecuador también es el uso del aceite de aguacate. En los Estados Unidos la botella puede costar 15 dólares o 14, entonces se rinde mucho tiempo. En Estados Unidos yo usaría aceite de girasol porque es más procesado pero pienso que el aceite de aguacate y el de coco es mucho más saludable. Cindi Jared (Estadounidense jubilada residente en Cotacachi), en comunicación con la autora, mayo de 2016.

Las negociaciones se dan porque el inmigrante ya ha construido un nuevo *habitus*. Tal y como lo afirmaba De Certeau, el sujeto también es productor de significados (Aguilar 2001, 15).

Para el inmigrante, las negociaciones son el resultado de su producción de significados que le permite crear nuevas categorías de sabor, inventar nuevas recetas y por tanto nociones culturales que le pertenecen.

La creatividad surge luego de la ruptura, de la tensión, pero una vez superada, también se reinventa el *habitus* alimentario. Atendiendo a ese aspecto transformable aparecen las

modificaciones del *habitus* en el inmigrante, que le permiten adquirir nuevos conocimientos, nuevas experiencias, nuevos sabores, es decir un nuevo sistema cultural interiorizado.

Ahora bien, para los refugiados Berruet y Hurtado, ese cambio al nuevo sistema cultural se nota en la comida, cuando prueban nuevas recetas y las incorporan a sus preferencias.

Consumen platos ecuatorianos que les resulta satisfactorios y así lo mencionaron:

Dustin Hurtado: Pues yo hasta ahora lo que he probado todo me gusta, es que yo soy muy abierto con la culinaria, por lo menos yo pruebo un viche, ellos me recomendaron y espectacular

Johnatan: pero es comida costeña, rica

Liliana (investigadora): qué es el viche, qué trae

Johnatan: eso es como un pescado, le echan maduro

Dustin: es como un caldo de pescado con maduro, y ese tipo de cosas, pero es sabroso

Johnatan: delicioso!

Dustin: otra cosa así, pues la, pues las papipollos que eran como las salchipapas en Colombia, creo que son

Johnatan: aquí le echan la ensalada, esa es la novedad, que aquí le echan la ensalada

Dustin: le echan una ensaladita como si fuera un asadito, algo así es bacano. Y la sopa que ya vimos estos días, de mate, cómo era? de maíz

Johnatan: ah eso se llamaba sopa de mote

Dustin: sopa de mote como si fuera mazamorrita, el maíz así gordito delicioso, o sea la culinaria de acá es buena. Dustin Hurtado y Johnatan Berruet (Colombianos refugiados residentes en Quito), en comunicación con la autora, abril de 2016.

Cabe resaltar que la transformación del *habitus* alimentario también se ve reflejada en el cambio de actitud hacia el país anfitrión. Cuando el inmigrante se siente más cómodo con su nueva condición y la disfruta les resulta fácil hacer negociaciones con nuevos sabores y por tanto con otros aspectos culturales.

Esto lo quiero decir con total contundencia estamos felices en Ecuador, aquí encontramos un país espectacular encontramos un paraíso, encontramos un lugar que si tu llegas con prudencia y con respeto al país, entendimos que es al revés, o sea nosotros

no llegamos a que nos conozcan a nosotros, no, aquí tenemos que llegar es a conocerles a ellos para que ellos abran lo que son, su corazón. Jorge Urrea ((Negociante colombiano, desplazado por la violencia barrial, residente en Quito con visa Mercosur), en comunicación con la autora, marzo de 2016.

Las negociaciones influyen en la identidad alimentaria en la medida en que existe una preferencia que les identifica, a este punto siguen existiendo las comparaciones pero ya no se considera uno mejor que otro, sino diferentes.

7. Documental y guión documental

El documental es el producto de la etnografía visual y tiene como propósito hacer evidente la nostalgia del paladar en los inmigrantes colombianos y estadounidenses. Para este ejercicio, se eligieron dos familias, como se había mencionado anteriormente. La familia colombiana Urrea Hernández en Quito y la familia estadounidense Jared en Cotacachi, ellas son las que llevan el hilo conductor de la nostalgia, las que cocinaron el plato que extrañaban, con las que se hizo el ejercicio completo de llevarlos al mercado a conseguir los ingredientes y a quien acompañamos a cocinar en su casa.

Intervienen además, otros entrevistados, como por ejemplo, Carlos Quintero, el colombiano refugiado que lleva más de una década viviendo en Quito y se aprovechó que su lugar de trabajo es un local de comidas para estudiantes universitarios. Desde su perspectiva contó cómo vivió y superó la nostalgia del paladar.

También están propietarios de restaurantes en Cotacachi, que cuentan la dinámica que se ha gestado ante la demanda de comidas para jubilados norteamericanos (canadienses y estadounidenses).

El propósito del uso de la cámara fue en primera instancia registrar lo ocurrido con las tensiones y negociaciones de las prácticas alimentarias en espacios como el mercado, la calle, la casa y la cocina. Sin embargo, la cámara generó otras reacciones como la actitud de performance de los inmigrantes, así cuando describieron la receta que cocinarían frente a la cámara, asumieron la condición de “chefs especializados”, su preparación era única, llena de glamour. Así entusiasmados por presentar el plato de su nostalgia iban apareciendo aspectos de su identidad, no solo alimentaria. Contaron aspectos de su vida en los respectivos países, de lo que normalmente comían y cómo la migración había afectado considerablemente su modo de cocinar y comer.

En cuanto a las imágenes a la investigación con los estadounidenses cabe aclarar que por solicitud de Cindi Jared se realizó una jornada con los amigos de esta familia, quienes organizaron un almuerzo llevando los productos nostálgicos que ellos más extrañaban en Ecuador. Cada uno de ellos, llevó un plato y durante la entrevista iban contando cómo lo hicieron y qué ingredientes llevaba, cuáles ingredientes habían modificado estando en Ecuador.

El discurso documental es polifónico, es decir varias voces intervienen allí. La voz de la investigadora que va explicando los aspectos teóricos de la tesis se complementa con los testimonios de los inmigrantes. De manera que, en cada escena hay una frase que resume lo que se encontró en la investigación.

7.1. Lugar de enunciación de la investigadora

Desde la concepción de esta investigación, la postura que asumiría estaba convenida, desde el punto de vista técnico, no sería la investigadora quien estaría detrás de la cámara, sino que compartiría con los entrevistados la escena. Esta decisión se basaba en que me interesaba mantener un diálogo con los entrevistados y al posicionarme tras la cámara habría una distancia entre nosotros, el dispositivo sería una frontera para mantener un contacto visual. Además pesó una motivación personal, más de carácter emocional: también soy extranjera en Ecuador, he vivido la nostalgia por mis platos, lo que me permitía sentirme identificada con sus experiencias y emociones. Sucedió con los dos grupos: colombianos y estadounidenses. Esta condición fue aprovechada para que ellos sintieran más comodidad de expresar sus tensiones, inclusive aquellas que les molestaba o irritaba en el país de acogida, sin temor a sentirse juzgados.

Ante la decisión de vivir con ellos la nostalgia del paladar, la consecuencia era convocar a otros compañeros de la maestría para que asumieran el papel tras la cámara. Se llamaron a tres personas, se realizaron reuniones previas en la que se determinaba el papel de cada uno, la estética con la que se construiría la imagen y los aspectos relevantes a grabar para el documental.

El resultado fueron jornadas en las que se nos permitía entrar a sus intimidades, no sólo los espacios de su casa, sino aspectos de su vida que fueron revelados ante la cámara. Como se gestó el diálogo entre la investigadora y los entrevistados esta situación permitió que se hicieran visibles los aspectos a investigar como las tensiones y las negociaciones. Ante las dudas de los entrevistados se les explicó la teoría así como la metodología de este trabajo. Sus

preguntas apuntaban a entender la relación entre la cultura y la comida, pero fueron resueltas una vez se hizo el ejercicio en el que ellos mismos concluyeron por qué la comida de su país de origen se volvía tan importante en el país de acogida.

También vale aclarar que, la construcción del dato etnográfico fue de muchas voces, de análisis desde diferentes perspectivas y de conversaciones que permitieron entender la naturaleza de esta investigación.

Sus visiones y aportes fueron fundamentales para complementar la perspectiva teórica que fue el trabajo previo a la etnografía visual y como resultado se presenta un documental en el que la investigadora aparece junto a ellos.

La voz en off se propuso para complementar los testimonios que ellos daban frente a la cámara. Por ejemplo, los entrevistados comentaban los aspectos del plato de la nostalgia, mientras que la voz de la investigadora en el documental relacionaba sus testimonios a los aspectos teóricos de la investigación.

7.2. Guión documental

Nota: los testimonios de los estadounidenses están traducidos (por la investigadora) al español. Las grabaciones están originalmente en inglés.

Introducción

Para esta primera imagen se presenta una maleta que está siendo preparada para un viaje, en ella se van incluyendo productos nostálgicos asociados a marcas, normalmente estos son los alimentos que pueden transportarse en una maleta. Suena un avión despegando, como si indicara un viaje.

Se muestra el título del documental: Nostalgia del paladar.

Escena 1. Presentación de los inmigrantes

Para esta primera parte se presentan a las personas que hacen parte del documental, caminando por las calles de Quito.

Hay una ubicación espacial, en este caso se muestran imágenes de Quito. El centro histórico, la virgen del cerro del Panecillo, el estadio Pichincha.

La familia Urrea Hernández cuenta el motivo de su migración, que está asociado a problemas de seguridad y extorsión. Aparecen los dos padres y los niños.

En esta primera escena Marcela cuenta sobre su nostalgia.

Marcela: Cuando uno decide, cuando uno toma la decisión de migrar y salir de su país, uno no piensa, ni considera que el tema de la alimentación vaya a ser trascendental pero cuando uno llega a un país que no conoce ya empieza uno a decir ah, extraño

Se acompaña el testimonio de Marcela con imágenes del menú ecuatoriano: fritada, cuy, cevichocho.

Cindi: el primer año que estuvimos acá, extrañamos muchas comidas, el tipo de asado con la familia, diferentes cosas que usamos para comer y la carne aquí es diferente, no está madurada.

Escena 2. Nostalgia del paladar

Aparece una pantalla negra luego letras que cuentan qué es la nostalgia del paladar.

Nostalgia del paladar es la sensación de extrañar la comida del país de origen.

Escena 3. Los motivos de la migración en las dos familias que hacen parte de la investigación

Con esta esta escena se propone el fenómeno migratorio vivido en Ecuador. Quiénes son los migrantes y de qué procedencias.

Voz en off Liliana: Según la Organización Internacional de Migración en 2012 la mayoría de inmigrantes a Ecuador pertenecían a las nacionalidades: colombiana, española, estadounidense, venezolana y cubana, principalmente.

Los motivos que los trajeron acá son variados. A los colombianos por ejemplo, las situaciones de violencia generadas por la delincuencia común los hizo buscar nuevos horizontes, a los estadounidenses, especialmente jubilados quienes también vivieron la crisis inmobiliaria, encontraron que paraísos terrenales en países suramericanos, donde podían disfrutar mejor su tiempo de retiro.

Jorge Urrea: Nosotros tuvimos problemas parece ser con un grupo de delincuencia común del sector, ahí hay bandas muy constituidas, muy fuertes, muy delicadas y empezamos a tener presión por extorsión. Nosotros tomamos la decisión de la noche a la mañana, prácticamente mi esposa me dijo te vas, me fui, me vine en avión, llegué a Quito y empecé a organizarme, yo llegué en junio del 2015, o sea el año pasado y mi familia ya entró en diciembre, llegaron para el 24 de diciembre,

Cindi Jared: La mayoría de población en Cotacachi está sobre los 65 años. E muy interesante. Yo tengo 53 y mi marido tiene 66. Nos mudamos aquí porque en Estados Unidos no hubiéramos podido jubilarnos juntos. Aquí podemos vivir con la seguridad social de mi marido.

Carlos Quintero, propietario de Las delicias del Valle, Restaurante. Tengo la visa 12 IV, la de refugio. No pues, mi vida era tranquila, yo tenía un negocio en Colombia me tocó venirme por un problema que tenía y el país más cercano era Ecuador y ya.

Erick Jekkels, propietario de El Trébol, Restaurante: Hace cuanto salió de Estados Unidos. Yo viví en los Estados Unidos tal vez hasta 2008, 2009 yo viajaba en otros países, Argentina, Colombia, Perú, Bolivia y conocí a mi esposa que es ecuatoriana y desde por 5 años ahora vivo en Ecuador

Escena 4. Problemática de la investigación

En los casos de larga permanencia en el país, como sucede con los refugiados colombianos y los jubilados estadounidenses, deben comenzar a adaptarse a la cultura ecuatoriana. En ese proceso, comienzan a asumir las costumbres, la lengua y la alimentación del país de acogida. Este último factor es el más lento en cambiar, debido a que está íntimamente ligado a nuestra identidad.

Jorge: Ah bueno, aquí compramos siempre, no vamos al Supermaxi porque aquí no tenemos algo cerca y porque a nosotros nos marca mucho la atención

Cindi: Rosi enseñame el nombre de las frutas. Si, pero ahora ya conozco todo.

Jorge: Entonces aquí la veci me ha visto llorar, me ha visto reír. Exacto, nos hemos visto llorar

Cindi: gracias, muchas gracias – se despide de beso y abrazo de su casera.

Escena 5. Pregunta de investigación

Voz en off Liliana: Ciertos sabores nos recuerdan a la infancia, a la sazón de la mamá, de la abuela, los dulces con los amigos, la sopa de pollo cuando estamos enfermos o inclusive el chocolate caliente para subir el ánimo.

No se trata solamente de un aspecto nutricional, la alimentación carga significados que llevamos a cualquier parte del mundo.

Por eso para los inmigrantes, la comida se vuelve un asunto fundamental. Se encuentran en una disyuntiva, por un lado, viven la tensión de no encontrar sus sabores, intentan prepararlos con los ingredientes que encuentran en Ecuador; y por otro lado, comienzan a negociar los sabores que el país anfitrión les ofrece.

Cindi: cuánto por eso? – Cuánto por las moras, yo quiero unas moras por favor

Marcela: pero hay lulo lo que aquí le llaman: naranjilla

Voz en off Liliana: En ambos casos, la identidad del inmigrante se pone a prueba, es decir es la que se tensiona o negocia con el nuevo sistema cultural. Entonces ¿Cómo se visualizan las tensiones y negociaciones de la identidad del inmigrante a través de las prácticas alimentarias?

Para responder a esta pregunta decidimos hacer un ejercicio: preparar el plato de la nostalgia, el que decidió cada familia. Para ello, fuimos a buscar los ingredientes y luego a cocinarlos, de esta manera se fueron descubriendo las tensiones y negociaciones que viven los inmigrantes en sus prácticas alimentarias. Y esto fue lo que encontramos

Escena 6. Tensión con el nombre de los ingredientes

Pantalla negra con el nombre de la primera tensión.

Jorge: algo que me tiene impactado el corazón porque a mí... nos fascina es la sobrebarriga, yo no la he conseguido, no sé acá, o sea con mi esposa llegamos a la conclusión que qué pasará con esa carne, la botan.

Marcela: o quizá se conoce con otro nombre.

Jorge: Veci, queremos hacer una carnecita que ustedes le llaman caucara, que es la sobrebarriga, a cómo está la libra, cuántas tienes.

Cindi: Cuando era niña, nosotros comíamos una gran cantidad de fríjoles y ahora también cuando llegamos a Ecuador. Estos fríjoles en Estados Unidos se llaman ojos de negro y cuando llegamos por primera vez a Ecuador fui al mercado y dije: “yo quiero fríjoles ojos de negro” y me miraron como si estuviera loca, no sabían lo que estaba hablando. Un día en un pequeño lugar en el mercado vi que tenían fríjoles y tenían esos fríjoles pero en Ecuador los llaman: “boca de negro”. Y así me encontré con esos fríjoles y los como mucho. En los Estados Unidos estos fríjoles se comen mucho, especialmente el primero de enero, ya que representan buena suerte para todo el año.

Escena 7. Tensión con el sabor ecuatoriano.

Liliana: Tuvieron problemas con la comida ecuatoriana al comienzo?

Tim Jared: Yo tuve problemas porque me resulta sosa, no tiene picante y hay mucha cantidad de almidón. No me gusta comer todo eso en un plato, por ejemplo papas... y todo lo que tiene almidón. Sencillamente no tiene sabor para nosotros.

Chip: Cuando llegué la primera vez aquí, la última cosa que quería hacer era comer alimentos en la calle, no sabía lo limpio que estaba, si me podía enfermar y aprendí que no importa, todo es bueno sabes?

Kathy Kappenman: me sorprendió, no tenía idea. Yo no cocinaba desde hacía un mes, y la primera vez que fui al supermercado compré lo que parecía ser dos pechugas de pollo en la tienda local y regresé a Primavera y cuando lo abrí tenían los pies y una cabeza yo no sabía qué hacer con eso.

Carlos Quintero, propietario de Las delicias del Valle, Restaurante: Yo me acuerdo algo que me quedó muy feo es que la mazamorra colombiana es una, y aquí también hay una mazamorra ecuatoriana o aquí en la sierra, y fuimos a un restaurante ecuatoriano justo estábamos frente a la ACNUR, recién estábamos pidiendo el refugio aquí, entonces nos tocó almorzar al frente. Yo quiero mazamorra y si, nos sirvieron la sopa, nos comimos la sopa muy chévere, y luego el segundo que llaman aquí, lo que nosotros llamamos el seco, y yo esperando la mazamorra, y justo el que atendía era un colombiano y yo le dije: oiga, ¿y la mazamorra? - La mazamorra es la sopa que se acaba de comer. – Vea pues, la mazamorra con un poco de verduras, un poco de cosas, una mazamorra como se llama en algunas partes, nosotros aterrados, la mazamorra de nosotros es maíz súper-cocinado con lechecita.

Erick: Yo extraño comida más como griega, mediterráneo, libanes, hay un poco en Quito, hay ciertas cosas, comida griega que extraño. Comida hindú, de India. Y las cosas típicamente que comemos en Estados Unidos, o es más como nativa hacemos acá, comemos en general más carne de res en Estados Unidos, es una diferencia. Aquí se come más de chanco? Más de chanco y pollo.

Escena 8. La preparación del plato nostálgico

Voz en off Liliana: La manera de cocinar el plato es vital. Cada paso en la preparación significa un recordar, un traer al presente lo que fue enseñado por las madres, por las familias. La preparación del plato de la nostalgia es un momento especial para el inmigrante. Tanto que

ellos se convierten en sus propios chefs de platos que a veces solo son conocidos al interior de las familias. Esto significa que la identidad culinaria comienza en casa, con la sazón de figuras emocionalmente significantes como la madre, la abuela o el padre, y es a través de sus recetas que nuestros paladares aprenden de sabores.

Cocina familia Urrea Hernández

Liliana: Entonces ustedes me decían que quieren preparar la sobrebarriga porque hace mucho tiempo que no la consumen.

Jorge: si, desde que llegamos acá no habíamos podido consumirlo, hoy aprendimos porque se llama cómo? sobrebarriga, sobrebarriga en nuestro país, pero acá se llama caucara.

Jorge Urrea: En Colombia como se prepara, en Colombia se prepara cocinada, esta es una carne que es muy dura, se lleva a la pitadora y generalmente o la doran, o la ponen al horno o simplemente le echan un guisito más bien, más agua que guiso sobre la misma carne, nosotros en familia hemos desarrollado como el gusto personal. Entonces lo que hacemos es básicamente es lo mismo, se pita, se cocina, pero el secreto lo tenemos aquí, es la preparación del guiso como tal o del hogao¹³ que decimos en Colombia. Entonces le agregamos un toque al hogao que ahorita lo van a ver y también el queso al final, que eso no se utiliza en Colombia, nosotros lo que hacemos es que le rayamos queso por encima y el calor de la misma carnecita le va a entregar... que se derrite.

Cocina de los Jared

Cindi: Esta sopa, usualmente la hago a lo vegetariano. Uso frijoles ojos de negro, vainitas, uso ajo y uso cebolla y especias y uso caldo de pollo. Pero aquí en Ecuador a veces cuando no la quiero hacer vegetariana, a esto le llaman trozos de jamón. Y vienen del cerdo, porque tiene mucha carne y hueso y es muy bueno para dar sabor a la sopa, entonces pongo dos de estos en la sopa o si no uso trozos de jamón entonces uso caldo de pollo. Voy a empezar a cortando... lo que hice esta mañana, fue poner agua caliente a estos frijoles para ablandarlos y entonces también compramos estas vainitas del mercado y les corto el principio y el fin y también uso dientes de ajo tanto como quiera.

Cocina de los Urrea Hernández

¹³ Hogao: mezcla de cebolla cabezona blanca y tomate que se pone a sofreír con un poco de sal.

Jorge: En arroces si mi esposa es la experta.

Marcela: no, pues yo lo que hago es picar la cebolla en cuadritos muy pequeños, se sofríe hasta cierto punto y ya luego se le echa a la, o sea a la, el arroz junto con la sal, se revuelve un trinitico y ya se le echa al agua. Acá es diferente, no queda igual, el arroz es absolutamente distinto, por más, este digamos que es como el más cercano al que uno consigue en Colombia porque el que hacen acá yo creo que, de Ecuador es muy duro, y es grande, es diferente.

Cocina de los Jared

Cindi: In the US, many people don't cook with fresh food and so they cook with dried...I mean, or with things in cans, I don't know how you say "can" here.

L: Lata.

C: Ok, latas, ok and since we've moved to Ecuador, i don't use the canned goods anymore.

Cocina de los Urrea Hernández

Jorge: Listo, entonces igual lo que hacemos es agüita, ahorita ya les mostramos el nivel de agua que utilizamos y yo voy a ir cortando los trozos de la cebolla, para el arroz, porque con mi esposa les contaba utilizamos en el arroz cebollita. Cebolla que cortamos en cubos y se deja sofreír, listo?

Cocina de los Jared

Cindi: Y esta es la sopa Lo echo todo y lo pongo a hervir,

Escena 9. Videoclips de la preparación

Subtítulos de los ingredientes

Sobrebarriga

3 libras de caucara

8 tomates

8 cebollas perlas

1 libra de queso

Aceite

Sal

Cocinar en olla de presión

Black eyed peas

1 ½ libra de frijoles boca de negro

1 libra de vainitas

1 libra de costilla de cerdo
Aceite
Sal
Cocinar en olla de presión

Escena 10. Las comidas nostálgicas en los restaurantes

Edison Jesús Cabrera, propietario de Serendepity, Restaurante: nosotros en Serendepity nos caracterizamos por tener comida casera de los Estados Unidos y también de algunos otros países. Cuando ellos por ejemplo están un poco agripados entonces ellos nos piden un *chicken por pie* que es una sopita tipo crema hecha a base de pollo, pero no un pollo cualquiera tiene que ser un pollo horneado tres horas y cubierto con una masa de *pie*, entonces para ellos es muy... les ayuda en lo anímico y también como un buen alimento. Incluso nosotros no utilizamos ningún tipo de preservante o producto químico para dar sabor, al contrario nosotros tratamos de usar lo que tenemos en la zona para darle lo más posible el sabor que ellos esperan encontrar.

Erick Jekkels, propietario de Trébol, Restaurante. Y por qué abrir un restaurante para norteamericanos, de dónde surgió la idea. – Bueno siempre yo pensé que existe la necesidad porque hay muchos americanos, canadienses, que viven por acá, buscan ese tipo de comida y no había mucho, por lo menos bien hecho, tal 02:38. Y funciona sí. Realmente hay una variedad porque hamburguesas pizza y ese *fish and chips*, realmente son muy populares.

Carlos Quintero: Yo aquí preparo también comidas para eventos para matrimonio, para todas esas cosas, comida colombiana, les preparo, ya la pasada al lenguaje ecuatoriano, lo que en Colombia se llama muchacho relleno acá se llama clavado. Los cevichochos yo creo, yo como cevichocho, pero anteriormente no, también el egoísmo, también a veces, pues egoísmo interior que a veces uno dice uno comer esos chochos, acá llega mucho colombiano: ay no que esa comida, esos cevichochos, porque no lo conocen porque no lo han probado, aquí vamos a comer hornado, o fritada, porque me parece buena

Voz en off Liliana: Mientras existan esas tensiones, los inmigrantes no siempre acogerán la alimentación del país anfitrión e intentarán comer de lo que les gusta, les sabe bien y les significa

Escena 11. Las negociaciones

Voz en off Liliana: Pero el sabor ecuatoriano comienza a permear sus paladares, y muchos sabores son adoptados en su sistema culinario.

Marcelo Gómez Izurieta, gerente de Las corvinas de Gloria. Bueno, la comida ecuatoriana es muy sabrosa. Tenemos una variedad, una riqueza gastronómica en el país, como dicen vulgarmente desde los cuatro mundos, las cuatro regiones: desde la costa, la sierra, la Amazonía, la región insular aportan con un granito de arena a la gran diversidad gastronómica que tiene el Ecuador

Liliana: Te gusta la comida ecuatoriana?

Erick Jekkels: Si, me encanta el chicharrón con la fritada, las sopas, sopas muy ricas. El encebollado, el locro de papa, cosas muy buenas acá.

Pero me encanta la fruta, hay tanta fruta, verduras que no tenemos en Norteamérica. Más variedad de comida más fresca

Marcela: los pristiños, eso es como lo que llamamos en Colombia la arepuela, se hace con harina de trigo, con huevo y con sal y con azúcar, pues yo los preparo así. Pero acá es diferente, o sea yo pienso que tiene como lo mismo pero no sé por qué le dan un sabor distinto, o sea es distinto. Son muy ricos.

Jorge: algo que me llamó mucho, la atención, fueron las empanadas de viento, y me llamaron la atención porque realmente si son de viento. O sea en Colombia una empanada es algo lleno de carne, o de pollo, o de papa, muy robusta en el contenido y pues yo dijo bueno, al final no están diciendo mentiras, están diciendo la verdad es una empanada de viento, muy ricas. Aquí comen menos que en Colombia

Carlos Quintero: Hacemos una variedad colombo-ecuatoriana.

Liliana: y qué tiene de colombiana y qué tiene de ecuatoriana

Carlos: Pues la sazón colombiana, pero a veces hacemos un menestrón pero con sazón colombiana, diferente. Hacemos un aguado de pollo pero con sazón colombiana, o sea una sopita de arrocito liviana. Pero la gente, si les gusta al ecuatoriano la comida colombiana.

Cindi: Aquí uso más ingredientes frescos... Más ingredientes en mi cocina, y pienso que es mucho más saludable para nosotros. Esa es la gran diferencia entre Ecuador y Estados Unidos. Tenemos realmente buena comida y más fresca disponible durante todo el tiempo. Así que cocino mucho, muchas de las cosas que cocino son diferentes a la comida ecuatoriana, pero usamos ingredientes ecuatorianos, con nuestro toque para acercarnos a lo que comíamos

Kathy: Estoy aprendiendo cómo cocinar. Mi nuera es una chef en San Diego y me mostró cómo hacer la salsa Alfredo. Entonces he intentado un par de cremas aquí y una, una que no salió tan buena, pero ahora intenté y esta salió bien. Entonces es un proceso de aprendizaje el cual cremas y quesos se juntan apropiadamente para que sepa a lo que tú quieres. Estoy aprendiendo pero la última vez salió muy bien. Sólo tienes que seguir intentando hasta encontrar la combinación correcta

Jorge: Bueno, nosotros, y esto lo quiero decir con total contundencia estamos felices en Ecuador, aquí encontramos un país espectacular encontramos un paraíso, encontramos un lugar que si tu llegas con prudencia y con respeto al país, entendimos que es al revés, o sea nosotros no llegamos a que nos conozcan a nosotros, no, aquí tenemos que llegar es a conocerles a ellos para que ellos abran lo que son, su corazón, cierto? Su forma de acogerte, de tratarte bien, de pronto ustedes lo vieron en los lugares que visitamos hoy, no son amigos nuestros pero nos reciben con cariño.

Cindi: pero pienso que los americanos y los colombianos que se han mudado acá, hacemos un pequeño cambio a Ecuador, porque pienso que ahora la gente local le gusta la comida más picante. Antes a muchos ecuatorianos no les gustaba la comida picante, ahora pienso que a los ecuatorianos les gusta probarla con más picante, con más sabor. Estoy aprendiendo a adaptarme porque me encanta la cultura. Es más fácil para mí adaptar mi comida porque es más importante para mí la cultura que la comida.

Escena final

Voz en off Liliana: Migrar, llevarse todo en una maleta, inclusive los sabores de la tierra, para no olvidarlos, para sentir que se pertenece a ese lugar que dejamos atrás.

Migrar sabiendo que se quemaron las naves, haciendo memoria de lo que fuimos.

Llegar a Ecuador, a Quito, a Cotacachi y darse cuenta que ya no vamos a comer lo de antes.

Al contrario comenzamos a comer nuevas cosas, cambiamos nuestros paladares,

comenzamos a identificarnos con otras pasiones. Tenemos una identidad trasnacional

Gracias por venir, gracias por invitarnos

Conclusiones

Las siguientes conclusiones se construyeron en concordancia con los capítulos de esta investigación.

1. Acerca de la teoría de la Antropología de la alimentación

Con la expresión: iba por la comida y encontré un mundo de fenómenos sobre migración; se puede definir la sensación resultante en el ejercicio de esta investigación, dado que la alimentación fue una puerta de entrada para entender el proceso que todo inmigrante vive al buscar, intentar o negar integrarse a la cultura del país anfitrión.

El mayor hallazgo fue la interdependencia de las prácticas alimentarias con la migración, claramente la alimentación no está aislada a las circunstancias migratorias sino que funciona como un síntoma que se devela en las tensiones y negociaciones de los inmigrantes, puesto que también mide la actitud, la emoción y la lucha interna que tiene todo migrante para aceptar su nueva condición en el país de acogida.

Ahora bien, de acuerdo a esa interdependencia encontrada en el trabajo de campo, se podría circunscribir esta investigación en el orden de los materialistas. Esta postura epistémica que abordó el contexto alimentario bajo el postulado: “no otorga autonomía a las diferentes esferas del sistema alimentario, tales como los ingredientes, las comidas o los procesos culinarios” (Espeitx y Gracia 2012, 145), se esfuerzan por comprender “la interdependencia con el sistema socio-cultural” (Espeitx y Gracia 2012, 145).

Así pues, la tesis sobre la *Nostalgia del paladar*, se basa en aspectos como los imaginarios sobre lo colombiano y lo estadounidense para entender las tensiones que se presentan entre los refugiados colombianos y los vendedores quiteños en la vida cotidiana de un mercado, o los imaginarios sobre la capacidad adquisitiva que tienen los jubilados estadounidenses y la respuesta de los cotacachenses en crear locales de comida preparada o productos nostálgicos exclusivos para los estadounidenses. Puesto que ante las condiciones con las que migran los colombianos o los estadounidenses les otorgan un estatus que los incorpora a la sociedad ecuatoriana, estatus que no se define con una visa, o documento oficial, sino en la cotidianidad de las vidas de los inmigrantes, en la relación que establecen con el otro (ecuatoriano).

Esas interdependencias que se revelaron en el trabajo de campo, permitieron afrontar este fenómeno de la alimentación teniendo siempre en cuenta los escenarios migratorios de los

refugiados colombianos y de los jubilados estadounidenses; y pese a que los entrevistados abordaron el aspecto nutricional en diferentes ocasiones, (la nutrición como objeto de estudio que los funcionalistas elegirían en primera instancia), son esos aspectos culturales y tradicionales que configuran las elecciones de alimentos en estados migratorios y que los inmigrantes aprenderán a reconfigurar para determinar cuáles son los alimentos buenos para comer, así como la relación entre los costos y beneficios prácticos. También se incorporaron las prácticas alimentarias supeditadas al sistema socio - cultural del país de acogida.

2. Las prácticas alimentarias en escenarios migratorios

Tal y como se mencionó en el Capítulo 2, las migraciones que hacen parte del contexto de esta investigación, tienen orígenes en los movimientos económicos o políticos de orden mundial o macro. Por ejemplo, la crisis inmobiliaria que trajo como consecuencia el empobrecimiento de sus ciudadanos, el colapso del sistema pensional fueron situaciones que empujaron a los jubilados estadounidenses en la búsqueda de una vida tranquila y más barata, en zonas más cálidas. También son evidentes las consecuencias que toda guerra arrastra, como la que sucede en Colombia, con diferentes actores armados (guerrillas, paramilitares y Fuerzas Armadas del Estado) que atentan contra las poblaciones civiles y que obligan sin remedio a familias enteras a abandonar sus tierras para sobrevivir. Guerras como esta afectan no solo al país sino a toda la región y Ecuador es uno de los países que ha recibido las consecuencias de este conflicto armado.

Esos contextos son las causas de los movimientos migratorios hacia el Ecuador, que como se afirmó, hay pocas investigaciones que desarrollen esta temática, lo que podría considerarse una oportunidad por explotar. Por otro lado, las llegadas de extranjeros al país conforman nuevas dinámicas que se registran en cambios en la política, en la economía, en la jurisprudencia, en las relaciones internacionales, en la sociedad y la cultura del país anfitrión; y evidentemente, también se trazan nuevas relaciones en la oferta alimentaria.

En esas nuevas relaciones, los inmigrantes son protagonistas de la dinámica, traen consigo la demanda de sus alimentos, son los que alientan oportunidades de negocio para ellos mismos y para los ecuatorianos. Bajo esta perspectiva se puede concluir que los movimientos migratorios, se den donde se den, son creadores de dinámicas sociales y económicas, por ejemplo gracias a la demanda de productos nostálgicos y étnicos, se da la apertura de negocios tales como panaderías, restaurantes, tiendas y todos aquellos relacionados con ventas de comidas o productos alimenticios, en esos espacios, no solo los extranjeros asisten

sino también los ecuatorianos que motivados por conocer otras comidas, ingresan a estos lugares. A mediano plazo se van intercambiando sabores de cada país, como sucede en *Delicias del Valle* a la que asisten a diario más de 20 ecuatorianos a comer empanadas o menús típicos colombianos, según Carlos Quintero, su gerente. Dicha presencia se puede interpretar como una aprobación por parte de los ecuatorianos a los sabores de un país extranjero, que también puede generar entendimiento de la cultura del otro.

Hay espacios como los Hatu Mikiu que crean otros tipo de relaciones entre ecuatorianos e inmigrantes, para este caso, estadounidenses, aunque como bien se advertían no eran necesariamente igualitarias, sino que los estadounidenses ejercían una jerarquía por sobre las poblaciones indígenas. A pesar de esto, los estadounidenses buscan relacionarse con el otro, esta actividad les resulta una estrategia para introducirse en la cultura del país anfitrión.

Otro espacio son los rituales como bautizos, matrimonios, que comentaban los Jared puesto en que los estadounidenses están obligados consumir la comida indígena para poder integrarse, en esa obligación que les resulta incómoda, buscan relacionarse con el otro, para entenderlo. Nuevamente en este espacio la identidad sirve para diferenciarse, pero en ese esfuerzo por integrarse, ceden u olvidan lo que su propia cultura les guía para comer y entonces prueban la comida del otro, en ocasiones les gusta y la adoptan a su dieta, en otras, ante el rechazo sencillamente refuerzan su identidad alimentaria y tampoco entienden las elecciones alimentarias de los ecuatorianos.

Otros espacios de interrelación, son los que promueven las organizaciones como Acnur o HIAS, en las que invitan tanto a ecuatorianos(as) como colombianos(as) a realizar talleres de cocina, porque es en estos espacios donde las memorias y los saberes de las comidas se ponen sobre la mesa, se comparten, se explican al otro, se cocinan en compañía y permiten un acercamiento entre culturas.

La migración vista como un generador positivo de oportunidades, podría influir en las políticas públicas sobre migración que se gestan actualmente en el mundo que deviene en el cierre de fronteras y discriminación.

Ahora bien, desde el enfoque micro o particularizado al contexto ecuatoriano, las prácticas alimentarias en escenarios migratorios resultan ser poderosas manifestaciones para entender las relaciones que tejen los inmigrantes con los países-destino y simultáneamente cómo esas prácticas influyen en la vida de los ecuatorianos y aportan a la comida local.

La alimentación es uno de los aspectos que podría considerarse factor de integración entre culturas y en el caso colombiano, los refugiados encuentran como opción la venta de comida con recetas colombianas puede no sólo darles un ingreso económico sino que pueden influir en la gastronomía, introduciendo nuevos sabores.

La alimentación como factor de integración, es una alternativa contra conflictos entre culturas y xenofobia y así lo afirma Margarita Carranco, Secretaria de Inclusión Social del Municipio de Quito: “Excluir a una persona migrante, a una persona que viene de otro país es xenofobia y provoca violencia. La aceptación a una persona que viene de otro país es convivencia”. (Prensa Municipio de Quito, 2014) Así pues la alimentación tiene clave para el intercambio cultural y la convivencia.

3. Los aspectos teóricos y metodológicos que se encontraron en campo

Durante el trabajo de campo y etnografía se analizaron las categorías de esta tesis. Aunque los entrevistados no siempre hicieron énfasis en su identidad propiamente alimentaria, recurrieron a contar lo que ellos consideraban identidad nacional, es decir, qué los identificaba como colombianos o como estadounidenses y cómo esa identidad única se movía en este espacio. Sobre el papel de los imaginarios que recae en las nacionalidades de los inmigrantes, se estableció que no es lo mismo migrar hacia Ecuador como un jubilado estadounidense que como un refugiado colombiano, las posturas de enunciación son diferentes, es decir, que: los primeros llegan proponiendo, por ejemplo iniciativas para ayudar a los más necesitados como el caso de *Come and eat*, los jubilados son los que aportan a la sociedad, los que ingresan con recursos para gestionar proyectos, construcciones, dinámicas. Los segundos, los colombianos llegan al país solicitando, demandando ayudas del Estado ecuatoriano, pidiendo empleo, salud, cupo escolar, son los necesitados de la sociedad ecuatoriana, a los que hay que asistir.

La primera de ellas, las identidades de los inmigrantes, de acuerdo a sus testimonios se enmarcan más en el orden nacional, mientras que las identidades netamente alimentarias están en la esfera de lo barrial y lo familiar. Así por ejemplo un comportamiento, una actitud hacia la vida estaba mediada por aprendizajes de una sociedad como país, mientras que las elecciones de comida, pese a que existen menús patrimoniales, son construidos al interior de las familias. Así pues, el sabor cultural realmente nace en la casa del individuo, como lo mencionaron los inmigrantes – tanto colombianos como estadounidenses – sobre la importancia de aprender a comer y a cocinar en el seno de sus hogares durante sus infancias.

Ahora bien, esos primeros aprendizajes son perennes y los inmigrantes los traen al país de acogida, sin embargo, ante la nueva oferta alimentaria, comienzan a permear sus gustos y construyen nuevos sabores que están ligados a la cultura del país anfitrión. Así por ejemplo, los inmigrantes que llevan más tiempo en Ecuador, suelen tener elecciones de platos ecuatorianos a los que ya les han atribuido pesos simbólicos, bien sea nutricionales, saludables o por sencillo gusto. Estas nuevas incorporaciones o negociaciones, aumentan el espectro de sabores del inmigrante, y por ende incorpora también aspectos más generales de la cultura, como sus modismos, dialectos, formas de comer, de compartir, de cocinar, de comportarse. El sabor resulta ser una llave de acceso para entender la cultura del país de acogida.

Y esas incorporaciones se dan gracias a las modificaciones del *habitus* que como se había mencionado anteriormente es la estructura que configura las prácticas alimentarias, que al no ser un aspecto inmutable en el migrante, éste se transforma y se manifiesta con nuevas maneras de cocinar o de comer.

La tercera y última categoría hizo referencia a aspectos metodológicos que será discutida en el próximo subacápite, se trata de la metodología que se diseñó para esta investigación.

4. La metodología

Lo desafiante para esta investigación era entender las emociones que se iban revelando ante el dispositivo, entonces el reto consistía en una clasificación de esas emociones y posterior asociación a las categorías teóricas de esta tesis. Si sólo se mostraban las emociones a través del documental podía quedarse simplemente en un registro de lo acontecido, lo que volvería al documental expositivo, mientras que el objetivo es que fuese explorativo, entonces, ¿cómo hacer para que la cámara resultara una herramienta que aportara a la investigación?

Ante la necesidad de deconstruir esa sensación llamada: nostalgia del paladar, se propuso una metodología que permitiera analizar y clasificar las emociones que los entrevistados iban experimentando a medida que buscaban los ingredientes o que cocinaban. Emociones asociadas a la memoria familiar o individual, emociones ligadas al territorio, o al sabor u olor particular, emociones frente a las nuevas experiencias con comidas ecuatorianas.

Esta metodología, que Mata-Codesal propuso como Antropología de los sentidos, estuvo ligada al principio de incorporación, es decir, a entender qué elecciones de ingredientes y alimentos preparados eran los que incorporaban los entrevistados a su dieta

Gracias a la re- vista de las imágenes que se grabaron para el documental, se pudieron analizar y clasificar las emociones de los inmigrantes para establecer asociaciones con las tensiones o negociaciones.

Así pues, el espectro de emociones fue revelándose ante la cámara. Las primeras fueron aquellas que se vivieron en el mercado, éstas se asociaron a la memoria individual cuando los entrevistados – tanto colombianos como estadounidenses – pensaban cómo se cocinaba la receta que iban a preparar. Ante la posibilidad de una mínima modificación en esta receta, dejaba de ser aquella que ellos recordaban. Las emociones de encontrar exactamente lo que buscaban les resultaba gozosas, como lo sucedido con la familia Urrea Hernández al ubicar la sobrebarriga o caucara en la carnicería del mercado Central o los Jared, cuando ubicaron la pequeña tienda de granos, en la que encontraron los fríjoles ojo de negro para su sopa.

Otra de las emociones que se reveló, en ambos casos, fue la amistad que establecen los inmigrantes con las “caseras” o vendedoras de los mercados. Cindi por ejemplo abraza después de la compra a su casera, le dice un secreto al oído y luego ríen. Para Jorge y Marcela establecer esa “intimidad” que ellos manifiestan diciendo: “ya nos hemos visto llorar” tienen como significado la búsqueda de sentirse en casa, de sentirse seguros en el país de acogida. Establecer esos vínculos les da confianza para entender que han emprendido un nuevo camino y que pueden adaptarse. Aquí la identidad busca asociarse con el territorio, puesto que a medida que vayan sintiendo confianza comienzan a identificarse con el país anfitrión.

Ahora bien, la humildad como actitud que los inmigrantes asumen, les facilita la adaptación a la cultura del país anfitrión. En ambos casos, Jorge y Cindi afirmaron que aceptar y apreciar la cultura ecuatoriana les ha dado más herramientas para asociar, o para hacer más negociaciones con el país. La humildad para aceptar los cambios deviene en un entendimiento del otro, esta reflexión fue una coincidencia en las diferentes conversaciones que sostuve con Jared y los Urrea Hernández y la considero importante debido a que es el resultado de emociones que han vivido después de la migración, pero además es la decisión que han tomado para empezar la nueva vida en Ecuador.

Caso contrario, no hay un entendimiento del otro, de la cultura ecuatoriana y por supuesto de la alimentación del país anfitrión, con éste último aspecto surgen emociones negativas como la amargura y el desprecio pues además de no aceptar la oferta alimentaria, tienden a valorarla como comida insípida o sencillamente la categorizan como “mala para comer”, es decir que siguen viviendo en tensión con el territorio, la identidad colombiana se refuerza de una

manera defensiva; situación que se encontró con los refugiados colombianos Dustin Hurtado y Jonhnatan Berruet. Tampoco hay incorporación de comidas ni de significados del país anfitrión.

Las negociaciones con el sabor se construyen gracias a procesar la sensación desnuda (Cárdenas Carrión) y clasificarla en un sabor conocido y aceptado, además de contar con la significación que le dan los inmigrantes. Por ejemplo, los pristiños son aceptados por Marcela porque los ha asociado con el sabor de las arepuelas colombianas. Aquí la sensación desnuda se superó gracias a la comparación de sabores.

Pero, la sensación desnuda no siempre resulta en una negociación, es así como Tim Jared afirma que el sabor a sangre (del yaguarlocro) le produce la emoción de asco, por lo que decide no adoptar el sabor y por ende, rechaza la situación o ritual donde lo consumió. No le gusta asistir a cenas especiales, porque sentirá tensión. El pollo en cambio, para Tim es aceptado porque argumenta que le siente más sabor a la carne acá en comparación con el pollo estadounidense.

Hay un aspecto que no está catalogado como emoción, sino como *habitus* que gracias a la cámara se pudo analizar, se trata de las maneras cómo toman los alimentos, los cortan, los manipulan. Esta única manera de tocarlos reveló una técnica asociada a la experiencia, la memoria y la emoción.

Las imágenes de la etnografía (es decir las que se usaron para el documental, así como aquellas que no fueron usadas) resultaron ser un elemento fundamental para el análisis porque al revisarlas varias veces, es decir, hacer observación diferida, se pudo establecer relaciones entre las emociones y la alimentación, así como la alimentación y la identidad; y simultáneamente la identidad y las emociones.

Se concluye que el uso del dispositivo audiovisual es una herramienta necesaria para las ciencias sociales ya que el registro de audio e imagen permite captar una realidad que se puede deconstruir, analizar, revisar, clasificar. La re-vista de las imágenes garantizó un proceso de revisión de emociones y de *habitus*. Para esta investigación aportó datos que han quedado consignados en las conclusiones.

Por otro lado, la ambición de una etnografía de carácter participativo, se promovió cuando se invitaron a los inmigrantes a hacer parte no sólo como protagonistas sino como directores, también podían elegir los planos, las luces, los encuadres, puesto que ellos conocían mejor los

espacios donde se movería el equipo productor, es decir era su cocina, su casa, su espacio. Y adicionalmente eran sus historias, sus emociones, sus experiencias; de manera que, la cámara debía ser un ente al que se le contaran sus historias, era el *ojo* que nos acompañaba, mientras nosotros seguíamos un libreto.

Los inmigrantes expuestos al ejercicio comenzaron a analizar sus propios experiencias, y a tomar partido en la etnografía, sacaron conclusiones, aportaron a la investigación. Este tipo de etnografía garantizó que el dato no fuera solamente extraído por la investigadora, sino que se construyera en grupo.

La reflexión sobre el papel de la alimentación en procesos migratorios fue una constante. Al comienzo de las grabaciones, los Jared y la familia Urrea Hernández no se habían preguntado por sus incomodidades con la comida, con el sabor. Ante la posibilidad de hablar largamente sobre el tema, fueron exponiendo sus propias conclusiones coincidentes con las mías, por ejemplo: aprender los nombres de los ingredientes garantiza una vía de integración con los ecuatorianos, saborear los platos ecuatorianos no siempre garantiza la satisfacción, pero es una manera de aventurarse en otro país, de establecer fronteras: ya no estamos más en Colombia o en Estados Unidos. Se pueden cocinar los platos nostálgicos con los ingredientes del país anfitrión, pero siempre habrá falta algo – un no sé qué – que dará la sensación de que no sabe igual. Se pueden modificar los hábitos alimentarios y empezar a consumir platos que no sabíamos que existían como los cevichochos.

Las anteriores conclusiones hacen parte de las conversaciones y también de mi propia experiencia que muchas veces se identificó con las experiencias de ellos.

5. Otros aspectos de la etnografía

Los inmigrantes con hijos adoptan una postura más conciliadora con la cultura del país anfitrión, aunque no necesariamente enseñen a sus hijos a consumir productos ecuatorianos. Así, enseñan valores colombianos como la “berraquera”, y simultáneamente, les enseñan actitudes para adaptarse más rápido y continuar con la cotidianidad de sus vidas. Esto se revierte en la identidad debido a que al comenzar a identificarse con la cultura del país anfitrión su identidad se vuelve transnacional.

Los inmigrantes sin hijos y sin necesidad de trabajar, son desprevenidos con la cultura del país, depende de la actitud del inmigrante, pueden aprender el idioma, adaptarse más rápido o por el contrario vivir en anonimato, no generar lazos de unión con los habitantes del lugar de

acogida y mantener su hermetismo, lo que deviene en una identidad del país de origen más férrea, pero menos trasnacional.

En cuanto a la nostalgia del paladar se pudo comprobar que existe un sentimiento por la comida del país de origen, que les recuerda a la vida antes de la migración, que esos sabores a los que estaban acostumbrados no los pueden encontrar en la oferta gastronómica del país anfitrión.

Las figuras emocionalmente significantes que Sidney Mintz (2001) identificaba, para los entrevistados, estaban presentes en sus memorias, por ellas aprendieron los sabores que los identifica. Quienes no tuvieron las figuras significantes, aprendieron por sí mismas, lo que acarrió una manera diferente de construir el sabor. En ambos casos, la memoria juega un papel fundamental, pues recrea los procesos de preparación y el sabor como resultante de este proceso.

En cuanto a las prácticas alimentarias, para el caso estadounidense la asepsia en la comida es un factor fundamental que está relacionada con la manera de consumir alimentos en su país de origen, si bien existen comidas en Estados Unidos que se comen con las manos, hay espacios – restaurantes, mesas, sillas y normas – lavado manos, servilletas – que permiten consumir esas comidas con garantías de asepsia.

Cuando llegan a Cotacachi, se encuentran con actividades como las pamba mesas, que son momentos que rompen con el paradigma de asepsia, no hay mesa, solo un mantel que contiene los alimentos, esto es diferente, dado que la comida está más cercana al suelo, lo que supone una falta de higiene. Las personas que comen en la pamba mesa comparten su comida, es decir las manos de todos los comensales están tocando todos los platos que están servidos, cuestión que también supone una falta de higiene. Durante la cena estadounidense hubo una mesa abierta donde cada quien tomaba su plato y con cucharones servían su porción, allí no hay contacto directo con la comida, nadie toca la comida de todos y las condiciones en que se sirven también se presta para compartir pero con normas más higiénicas.

Los estadounidenses consideran que la comida de origen indígena es más saludable que la comida de su país de origen, puesto que el hecho de que estén enlatadas, empacadas al vacío, mantenidas fuera del ambiente supone un proceso industrializado de preparación de alimentos, supone una añadidura de conservantes para la durabilidad de la comida, lo que la hace más dañina, menos natural. Al encontrar la oferta de comida fresca, les da la sensación

de comer mejor en Ecuador, la comida ecuatoriana supone un proceso manual. Los mismos indígenas la sembraron, cosecharon y transportaron hasta los mercados.

6. Limitaciones del documental

Como una manera de transparentar el proceso de realización del documental se presentan a continuación las limitaciones de carácter económico y otras de tipo técnico que no permitieron la ejecución del documental tal y como se había planificado.

Por ejemplo, las limitaciones económicas surgieron porque los desplazamientos a los lugares de grabación implicaban inversiones a cargo de la investigadora, costos como transporte, alimentación y honorarios fueron la mayor preocupación a resolver. Una vez se obtenían recursos se procedía a la grabación.

Los tiempos de los compañeros que asumieron el papel de camarógrafos eran complicados, puesto que solo los fines de semana se aprovechaban para programar jornadas de tiempo completo. Mientras tanto, de lunes a viernes, se realizaban entrevistas sin la cámara de video, solo audio, por esta razón en el documental muchas veces aparecen las voces de los inmigrantes con imágenes de apoyo que no corresponden necesariamente a lo que ellos hablan.

Así pues, el montaje usó la técnica de graficación o ilustración que consiste en mezclar el audio con la imagen, a veces de manera arbitraria, para generar un discurso televisivo que sea entendible para el espectador. Esta técnica se usa en ambientes de trabajo periodístico más que antropológico.

Por otro lado, el tiempo de grabación que se circunscribía a los fines de semana, generaron las tomas únicas lo que no siempre garantizaba la calidad de las imágenes. Ante la imposibilidad de repetir las escenas, porque implicaría una puesta en escena modificada, que no correspondería a la realidad sino a una ficción para ilustrar el fenómeno, se mantuvieron las imágenes o en algunas ocasiones se usó el audio de las mismas para graficar o ilustrar los testimonios de los entrevistados.

Por otro lado, el ritmo del documental es producto de la experiencia laboral de la investigadora, quien previamente fue productora y realizadora de televisión, hábito de trabajo que no fue posible desligar en la maestría de antropología visual, así el ritmo se presenta más inmediato, combinando imágenes más rápidas y música incidental. Este aspecto puede cambiarse de limitante a oportunidad, puesto que la investigadora puede incursionar en un

trabajo que cruce la televisión y la antropología visual, así como sucede con otros profesionales que combinan: arte y antropología, sociología y antropología, biología y antropología, etc.

El ritmo del documental puede sugerir que es un audiovisual expositivo que cuenta las conclusiones de una investigación previa, lo que se desmiente, porque el documental también fue una exploración con la cámara para entender las tensiones y negociaciones del inmigrante.

Anexos

Entrevistas personales

- Jorge Alexander Urrea, comerciante y entrenador Coach en ventas. Inmigrante colombiano con visa Mercosur. Quito.
- Marcela Hernández, Trabajadora independiente. Inmigrante colombiana con visa Mercosur.
- Carlos Quintero, dueño de negocio de comidas colombianas. Inmigrante colombiano con visa de refugio. Desde Quito
- Jonathan Lenin Berruet, comerciante y refugiado. Inmigrante colombiano desde 2014 con visa de refugio. Quito
- Dustin Bayron Hurtado, en búsqueda de visa de refugio. Inmigrante colombiano desde abril de 2016, sin visa. Quito
- Cindi Jared, jubilada. Profesora de Kansas, actualmente lidera una construcción de una escuela para niños en Cotacachi. Con visa de jubilada.
- Timothy Jared, jubilado. Fue residente de Kansas, y desde hace tres años vive en Cotacachi. Con visa de jubilado.
- Kathy Kappenman, retirada, con visa de jubilada, vive en Cotacachi
- Marvin Kappenman, retirado, con visa de jubilado, vive en Cotacachi
- Judith Taylor, Enfermera en jefe y actualmente retirada, con vida de jubilada, vive en Cotacachi
- Walter “Chip” Drake, Planificador urbano, actualmente retirado, con visa de jubilado, vive en Cotacachi.
- Adolfo Albán Achinte, Docente Estudios Interculturales. Universidad de Cauca, Colombia y Doctor en Estudios Culturales de la Universidad Andina Simón Bolívar, Ecuador.
- Sandra Aguilar, Profesora Investigadora de Moravian College, Estados Unidos y Doctora en estudios de género y alimentación en Universidad de Manchester, Inglaterra
- Paris Aguilar Piña, Profesor Investigador en Licenciatura de Ciencias Sociales, Universidad Autónoma de México. Doctorante en Antropología Universidad Nacional Autónoma de México.
- Margarita Ron, Coordinadora Regional para HIAS Quito y Santodomingo, Ecuador
- Sonia Aguilar, Oficial de Información Pública de la Agencia de Naciones Unidas para los Refugiados ACNUR
- José Cueva, Director de la Oficina de Planificación de Municipio de Cotacachi

- Edison Jesús Cabrera, Dueño de restaurante de comida americana: Serendipity en Cotacachi
- Erik Jekkels, Dueño de restaurante para estadounidenses: Trébol en Cotacachi.

- Marcelo Gómez Izurieta, chef ecuatoriano gerencia el negocio familiar: Las corvinas de Gloria en el Mercado Central de Quito.

Glosario

ACNUR: Agencia de la ONU para la atención de refugiados

Asoexport: Asociación Nacional de Exportadores de Café de Colombia

CEPAL: Comisión Económica para América Latina y el Caribe

Chocho: legumbre que se da en los Andes ecuatorianos, a más 3.000 msnm

CPE: Constitución Política del Ecuador

DR: Dirección de Refugio y Apátrida

HIAS, (*Hebrew Immigrant Aid Society*), Organización Hebrea de Ayuda para Inmigrantes y Refugiados

Hogao: mezcla de cebolla perla (cabezona) con tomate, ambos ingredientes picados en cuadros y sofritos. Sirve de acompañante para papas o de guiso para sopas.

FLACSO: Facultad Latinoamericana de Ciencias Sociales

IESS: Instituto Ecuatoriano de Seguridad Social

INEC: Instituto Nacional de Estadísticas del Ecuador

INN: Instituto Nacional de Nutrición

OIM: Organización Internacional de Migración

PMA: Programa Mundial de Alimentos

PNE: Productos nostálgicos y étnicos

Vainita: nombre que se le designa en Ecuador a esta legumbre, en Colombia se conoce como habichuela y en México es el ejote.

Lista de Referencias

- Ackerman, Sylvie Alana. 2014. "Capítulo 1. Introducción hacia una antropología del estado". *La ley, el orden y el caos. Construcción del Estado y el inmigrante de Ecuador*. 17 – 42. Quito: Instituto de Altos Estudios Nacionales.
- Aguilar Piña, Paris. 2011. "Por un marco teórico conceptual para los estudios de antropología de la alimentación". *Anales de antropología 2011*. 35:11-29. Instituto de Investigaciones antropológicas. Universidad Nacional Autónoma de México.
- Aguilar Rodríguez, Sandra. 2008. "Alimentando la nación: género y nutrición en México (1940 – 1960)". *Revista de Estudios Sociales*.29:28 -40. Bogotá: Universidad de los Andes.
- Agencia de la ONU para los refugiados, ACNUR. 2015. "Acnur en Ecuador". *Hoja informativa Mayo, Acceso:*
http://www.acnur.org/t3/fileadmin/Documentos/RefugiadosAmericas/Ecuador/2015/ACNUR_Ecuador_2015_General_ES_Mayo_v2.pdf?view=1
- Agencia Pública de Noticias. 2014. "Dos ordenanzas aliviarían situación de migrantes en Quito". Prensa Alcaldía de Quito. Consultado Febrero 2016.
http://www.noticiasquito.gob.ec/Noticias/news_user_view/dos_ordenanzas_aliviaran_situacion_de_migrantes_en_quito--12807
- Albán Achinte, Adolfo. 2010. "Comida y colonialidad. Tensiones entre el proyecto hegemónico moderno y las memorias del paladar. Artículo de investigación". *Calle 14*. 4(5): 10 -23.
- _____. 2007. "Tiempos de zango y de guampín: transformaciones gastronómicas, territorialidad y re-existencia socio-cultural en comunidades Afro-descendientes de los valles interandinos del Patía (sur de Colombia) y Chota (norte del Ecuador), siglo XX". Tesis de Doctorado. Universidad Andina Simón Bolívar.
- Ardèvol, Elisenda. 2006. "Capítulo V. Una cámara en el campo". *La búsqueda de la mirada*. 197 – 244. Barcelona: Editorial UOC.
- Arista Zerga, Adriana. 2012. *La construcción y reconstrucción de identidades a través de la gastronomía como patrimonio cultural e inmaterial*. Simposio Antropología de la alimentación: espacios, memorias, paisajes. XII Congreso de Antropología. León, España.
- Asociación Nacional de Exportadores de café de Colombia (Asoexport). 2014. "Los

- colombianos toman más de 1.350 millones de tazas de café”. Noticias Consumo de Colombia. Acceso: <http://www.asoexport.org/colombianos-toman-mil-trecientos-millones-tazas-caf%C3%A9-a%C3%B1o>
- Banks, Marcus. 2010. “Capítulo 2. El lugar de los datos visuales en la investigación social: Una breve historia”. *Los datos visuales en investigación cualitativa*. 39 – 55. Madrid: Ediciones Morata.
- Bernal Solano, Mariola. 2011. “Cuerpo, comida y migraciones. Un análisis transcultural de los (mal) estares alimentarios”. Tesis doctoral. Universitat de Rovira i Virgili.
- Bertrán Vila, Miriam. 2010. “Acercamiento antropológico de la alimentación y salud en México”. *Revista Physis. Revista de Saude Coletiva*. 387 - 411 Rio de Janeiro.
- _____. 2004. “Migración y hábitos alimentarios en la ciudad de México: un acercamiento antropológico”. *Quehacer científico. Un panorama actual en la UAM-Xochimilco*. Tomo II. 173 – 181. Coyoacán: Universidad Autónoma Metropolitana.
- Bertrán Miriam y Nelly Flores. 2014. “Capítulo III. Identidad, migración y comida en la globalización: algunos apuntes desde la ciudad de México”. *Alimentación y migraciones en Iberoamérica*. 53 – 64. Editado por: Xavier Medina. Barcelona: Oberta UOC.
- Bourdieu, Pierre. 2007. “3. Estructuras, habitus y prácticas. Libro 1. Crítica de la razón teórica”. *El sentido práctico*. 85 – 106. Buenos Aires: Siglo XXI Editores.
- Cáceres, Juanjo y Elena Espeitx. 2014. “Capítulo VIII. De Ecuador a Cataluña: Cambios en el consumo alimentario y los hábitos de compra asociados al proceso migratorio. *Alimentación y migraciones en Iberoamérica*. 155 – 171. Madrid: Universitat Oberta de Catalunya.
- Camacho, Juana. 2006. “Bueno para comer, bueno para pensar. Comida, cultura y biodiversidad en Cotacachi”. *Desarrollo con identidad. Comunidad, cultura y sustentabilidad en los Andes*. 237-262. Quito: Ediciones Abya-Yala.
- Cárdenas Carrión, Blanca María. 2014. “Construcciones culturales del sabor. Comida rarámuri”. *Anales de Antropología* 48 (1): 33 -57. México: Instituto de Investigaciones Antropológicas.
- Castillo, Oriana. 2013. ¿Qué es la identidad culinaria? video de YouTube. Acceso abril 2016. <https://www.youtube.com/watch?v=Jk6nEjD-yuE>
- Classen, Constance. 1997. *Fundamentos de una antropología de los sentidos*
- Cevallos Rivera, Víctor Paúl y Mónica del Rocío García Vidal. 2012. “Análisis

- estadístico de los refugiados colombianos en el Ecuador según el proyecto registro ampliado”. Tesis de pregrado. Escuela de Estadísticas y Finanzas. Universidad Central del Ecuador.
- Comisión Económica para América Latina. CEPAL. 2003. *Pequeñas empresas, productos étnicos y de nostalgia: oportunidades de mercado internacional. Los casos de El Salvador y México*. Naciones Unidas
- De Certeau. 1997. “La producción de los consumidores. Introducción”. *La invención de lo cotidiano. Volumen 1. Artes de hacer*. XLI – XLVIII. México DF: Universidad Iberoamericana e Instituto Tecnológico de Estudios Superiores de Occidente.
- Delgado Salazar, Ramiro. 2001. “Comida y cultura: identidad y significado en el mundo contemporáneo”. *Estudios de Asia y África* 36 (1): 83 -108.
- El Comercio. 2014. El 80% de los refugiados que llegan a Ecuador quieren quedarse, según Acnur. Publicado 9 de junio de 2014. Acceso: julio de 2016.
<http://www.elcomercio.com/actualidad/ecuador-refugiados-acnur-derechos.html>. Si está pensando en hacer uso del mismo, por favor, cite la fuente y haga un enlace hacia la nota original de donde usted ha tomado este contenido. ElComercio.com
- El Universo. 2014. El carné de refugiado no permite acceso total a servicios en Ecuador. Publicado 16 de junio 2014. Acceso Enero de 2015.
<http://www.eluniverso.com/noticias/2014/06/16/nota/3108941/carne-refugiado-no-permite-acceso-total-servicios-pais>
- Embajada del Ecuador. Sección: Estados Unidos. Acceso enero de 2016.
<http://www.ecuador.org/blog/?p=1063>
- Espeitx, Elena y Mabel Gracia. 2012. “La alimentación humana como objeto de estudio para la antropología: posibilidades y limitaciones”. *Revista de Ciencias Sociales* 137 - 152.
- Instituto de Estadísticas y Censos de Ecuador. 2014. *Anuario de entradas y salidas internacionales 2014*. Quito: Inec.
- _____. 2011a. “Fascículo Provincial Imbabura”. *Resultados del Censo 2010 de población y vivienda en el Ecuador*. Acceso: <http://www.ecuadorencifras.gob.ec/wp-content/descargas/Manu-lateral/Resultados-provinciales/imbabura.pdf>
- _____. 2011b. “Fascículo Provincial Pichincha”. *Resultados del Censo 2010 de población y vivienda en el Ecuador*.

Acceso: <http://www.ecuadorencifras.gob.ec/wp-content/descargas/Manualateral/Resultados-provinciales/pichincha.pdf>

- Fischer, Michael J.M. 2007. “Antropología crítica”. *Diccionario de antropología*. Editado por Thomas Barthfield. 32 – 34. México D.F: Siglo XXI Editores.
- Fischler, Claude. 1995. “6. Las vías del cambio”. *El (h) omnívoro. El gusto, la cocina y el cuerpo*. 147 – 174. Barcelona: Anagrama.
- Franch, Carolina. 2008. “Identidad y prácticas alimenticias: Construcción cultural del cuerpo en mujeres de clase alta de la ciudad de Santiago”. Tesis de grado Maestría. Universidad Santiago de Chile.
- Galak, Eduardo. 2010. “El concepto cuerpo en Pierre Bourdieu: Un análisis de sus usos, sus límites y sus potencialidades” Tesis de posgrado. Universidad Nacional de La Plata.
- García, Antonio. 1937. *Geografía económica de Caldas*. Bogotá: Imprenta Nacional.
- Gaspar de Alba, Rosa Elena. 2006. “Jean Rouch: el cine directo y la Antropología Visual”. *Revista de la Universidad de México*. 32: 96 – 98. Ciudad de México: UNAM.
- Gracia Arnaiz, María Isabel. 2003. “Alimentación y cultura: ¿hacia un nuevo orden alimentario?” *Los modelos alimentarios a debate: la interdiscipliniedad de la alimentación*. 205-230. Coordinado por Julia Navas López y Carmen Gaona Pisonero, Murcia: Universidad Católica San Antonio.
- Gonçalves da Silva, Marilda Checcucci. 2014. “Capítulo IX. Mezcla y memoria en la identidad alimenticia de inmigrantes brasileños en Barcelona. *Alimentación y migraciones en Iberoamérica*. 155 – 171. Madrid: Universitat Oberta de Catalunya.
- Halbwachs, Maurice. 2004. *Los marcos sociales de la memoria*. Barcelona: Anthropos.
- Harris, Marvin. 1985. “Capítulo 3: Principios Teóricos del Materialismo Cultural”. *El materialismo cultural*. 1 – 21. Madrid: Alianza Editorial.
- _____.1995 [1985]. *Bueno para comer: enigmas de alimentación y cultura*. Madrid: Alianza
- Hayes, Mathew F. 2013. “Una nueva migración económica: el arbitraje geográfico de los jubilados estadounidenses hacia los países Andinos”. *Revista Andina Migrante*. Marzo- Abril 2015. Quito: Flacso. Acceso enero de

- 2016.<http://repositorio.flacsoandes.edu.ec/bitstream/10469/5076/1/BFLACSO-AM15-01-Hayes.pdf>
- Howes, David. 2014. “El creciente campo de los estudios sensoriales”. *Revista Latinoamericana de Estudios sobre Cuerpos, Emociones y Sociedad*. 15 (6): 10 – 26. Córdoba: CIECS y Conicet.
- Larrea Maldonado, Carlos. 2004. *La dolarización y pobreza en el Ecuador*. Quito: Instituto de Estudios Ecuatorianos.
- León, Liliana. 2014. “Mujeres de la tercera violencia representadas en el cine”. *Cátedra Cinemateca* Bogotá: Cinemateca Distrital - Gerencia de Artes Audiovisuales. Acceso: <http://catedracinemateca.blogspot.com/2014/01/mujeres-de-la-tercera-violencia.html>
- Mata-Codesal, Diana. 2014. “Capítulo VII. Me hace sentir como si estuviera en Ecuador. Alimentación y sensaciones de hogar en los inicios de migración ecuatoriana en Santander”. *Alimentación y migraciones en Iberoamérica*. 137 – 150. Madrid: Universitat Oberta de Catalunya.
- Medina, Xavier. 2011. “Sabores Culturales”. *Ensayos sobre alimentación y cultura*. 9 – 12. Coordinado por Elena Espeitx y Juanjo Cáceres. Madrid: Montesinos.
- Ministerio de Relaciones Exteriores. Dirección de Refugiados. 2010. *Proyecto “Fortalecimiento de la Dirección General de Refugiados del Ministerio de Relaciones Exteriores, Comercio e Integración 2010 – 2011”* Acceso mayo de 2016:http://www.cancilleria.gob.ec/wp-content/uploads/2015/05/Proyecto_Refugiados.pdf
- Ministerio del Interior. Sección: Noticias. Ecuador promueve Política Migratoria Inclusiva y de respeto a los DDH. Acceso diciembre de 2015. <http://www.ministeriointerior.gob.ec/ecuador-promueve-politica-migratoria-inclusiva-y-de-respeto-a-los-ddhh-2/>
- Mintz. Sidney. 2003. “Comer en Estados Unidos”. *Sabor a comida, sabor a libertad. Incursiones en la comida, en la cultura y el pasado*. 145 -167. México D.F: Ediciones de la Reina Roja S.A.
- _____. 2001. “Comida e antropologia. Uma breve revisão”. *Revista brasileira de ciências sociais* 16, 47 (31 – 41). Sao Paulo: Associação Nacional de Pós-Graduação e Pesquisa em Ciências Sociais – ANPOCS.
- _____. 1996 [1985]. *Dulzura y poder: el lugar del azúcar en la historia moderna*. México D.F.: Siglo XXI Editores.

- Montanari, Massimo. 2006. “El placer (y el deber) de la elección”. *La comida es cultura*. Editorial Trea. Acceso junio de 2015.
<https://es.scribd.com/doc/34961224/comida-como-cultura-montanari-massimo>
- Montecino, Sonia. 2004. “Trazando claves y conceptos. Algunos conceptos para entender el Universo y la Antropología culinaria”. *Cocinas Mestizas de Chile. La Olla Deleitosa*. 11 – 21. Santiago: Ed. Museo de Arte Precolombino. Acceso enero 2016.
http://www.precolombino.cl/archivos_biblioteca/publicaciones-en-pdf/libros-de-arte/cocinas-mestizas-de-chile/cocinas-02.pdf
- Montero Mórtola, Cecilia. 2009. “Datos ciberetnoculinarios. Antropología alimentaria en el barrio Gràcia de Barcelona”. *Aposta. Revista de Ciencias Sociales*. Barcelona: Universitat de Barcelona.
- Montoya Sáez, A.M Torres Cantero y M.E. Torija Isasa. 2001. “La alimentación de migrantes marroquíes de la Comunidad de Madrid: factores que influyen en la selección de los alimentos”. *Atención primaria*. 27(4): 108 – 118. Madrid: Departamento de Salud Internacional. Escuela Nacional de Sanidad. Instituto San Carlos III.
- Municipalidad de Chordeleg. s/a. “La pamba mesa”. Sección Tradición. Acceso www.chordelegcantado.gob.ec/tradiciones.php
- Orozco Vargas, Arturo Enrique. 2013. “Migración y estrés aculturativo: una perspectiva teórica sobre aspectos psicológicos y sociales presentes en los migrantes latinos en Estados Unidos”. *Revista Académica: Norteamérica*, 8 (1): 7- 38 México: UNAM.
- Organización Internacional para la Migración. 2011. Perfil Migratorio del Ecuador. Editado por: Gioconda Herrera, María Isabel Moncayo y Alexandra Escobar García. Quito: OIM.
- _____. 2013. *Perfil Migratorio de Colombia en 2012*. Editado por: Clemencia Ramírez y Laura Mendoza. Bogotá: OIM.
- Oliveira. Tiago Silveiro. 2014. “Capítulo X. La construcción de un lugar: Prácticas alimentarias caboverdianas en contexto migrante”. *Alimentación y migraciones en Iberoamérica*. 197 – 209. Madrid: Universitat Oberta de Catalunya.
- Pilcher, Jeffrey M. 2001. *Qué vivan los tamales*. México: Ediciones de la reina Roja.
- Pollan, Michel. 2014. *Cocinar. Una historia natural de la transformación*. Barcelona: Debate.
- _____. 2016. *Cooked*. Serie Netflix.

- Qué es. 2014. Fuga de cerebros: El perfil del emigrante español es licenciado y viaja solo. Publicación en línea: Qué.es. 10 de junio 2014. Acceso en enero de 2016. <http://www.que.es/ultimas-noticias/201406101519-fuga-cerebros-perfil-emigrante-espanol.html>
- Ricoeur, Paul. 2003. “Capítulo 1. De la memoria y la reminiscencia. Memoria personal, memoria colectiva”. *La memoria, la historia y el olvido*. 125 – 176. Madrid: Editorial Trotta.
- Rouch, Jean y Edgar Morin. 1961. *Documental Crónica de un verano*. Francia: Productora Argos Films.
- Tarlow, Sarah. 2012. “The Archeology of Emotion and Affect”. *Annual Review of Anthropology*. 41:169- 185. Reino Unido: University of Leicester.
- Vásquez, José A. 2014. “Capítulo V. No es comida para güeros: resistencia alimentaria e identidad transmigrante en establecimientos de comida mexicana en Estados Unidos”. *Alimentación y migraciones en Iberoamérica*. 91 – 106. Editado por: Xavier Medina. Barcelona: Oberta UOC.
- _____. 2012. “Nostalgia culinaria: apuntes sobre aspectos socioculturales de la preparación de los alimentos en migrantes mexicanos retornados. El caso potosino”. *Revista Alter, Enfoques críticos*. 6: 3 (105 – 121)
- Viteri, María Amelia. 2015. “Cultural Imaginaries in the Residential Migration to Cotacachi”. *Journal of Latin American Geography*. 4(1): 119 – 138. Texas: University of Texas Press
- _____. 2011. “Nostalgia, food and belonging: Ecuadorians in New York City”. *Ethnicity, Citizenship and Belonging: Practices, Theory and Spatial Dimensions*. 221 – 236. Editado por: Sarah Albiez, Nelly Castro, Lara Jüssen y Eva Youkhana.
- Weismantel, Mary J. 1994. *Alimentación, género y pobreza en los Andes ecuatorianos*. Quito: Abya Yala.

Índice de cuadros, figuras y esquemas

Cuadros

Cuadro 1. Solicitudes de refugio por Provincias en el Ecuador.

Figuras

Figura 1. Proveniencia de los inmigrantes hacia Ecuador.

Esquemas

Habitus y Negociaciones a través de las tensiones con el sabor.