

Comer del “Otro”

Algunas reflexiones metodológicas en torno a estudios de la alimentación en situación de migración

Gabriel Vázquez Dzul

INICIO

Comer del “Otro”, pareciera ser una frase que otorga la imagen del canibalismo. Esta idea no es del todo descabellada. En la metáfora, comerse los elementos del “otro” implica poner en juego el bagaje cultural y negociarlo, consciente o inconscientemente, frente a eso que se come. Así, no siempre “comemos lo que somos”, muchas veces existen espacios de significación que transforman lo que comemos y, finalmente comemos de lo que “son” los demás pero con una imagen a nuestra semejanza. Esta idea rolliza resume, en cierta medida, el proceso alimentario en situaciones de migración.

El interés, inmerso en este ensayo, es reflexionar metodológicamente sobre la *práctica alimentaria*¹ en situaciones de migración tomando como marco de análisis la antropología de la alimentación. En esta dirección, se han realizado muchos estudios sobre la alimentación en sociedades con contextos de destino radicalmente diferentes a los de origen. Así, es importante traer al resplandor aquellos estudios que contribuyan de forma holística al desarrollo de la metodología de investigaciones cuyo objeto de estudio sea la denominada “cultura alimentaria”. Es importante hacer notar este detalle, ya que en este documento me baso en dos estudios de caso para después integrar a la discusión de forma breve la investigación que he realizado en los últimos dos años.

Comentado lo anterior, es necesario que anuncie el esquema de mi presentación. En la primera sección expondré los ejemplos mencionados de manera sustanciosa intentando sacar provecho de los planteamientos metodológicos. La

segunda parte de este escrito consiste en la exposición de los hallazgos y consideraciones metodológicas; cabe mencionar que estas reflexiones no son absolutas por cuanto pretendan ser una especie de manual de campo. Dichas reflexiones son flexibles y se reducen a posibilidades en el trabajo de investigación.

ALIMENTACIÓN EN CONTEXTOS MIGRATORIOS:

TRES EJEMPLOS

Un objetivo implícito en este documento es ponderar el concepto de cultura y colocarlo en el centro de este escrito; esto quiere decir –a manera de hipótesis- que la cultura, entendida como dispositivos o herramientas primarias y fundamentales de creación interiorizadas en los cuerpos de los sujetos, es el eje por el cual quienes migran y se internan en situaciones diversas de alimentación recrean los elementos básicos de su cocina.² Esto quiere decir que en los movimientos migratorios se trasladan más que objetos, sino además se acarrear consigo artefactos abstractos por medio de los cuales los sujetos podrán o no adaptarse al nuevo entorno.

Mencionado lo anterior, procedo a mencionar los ejemplos de tres contextos o situaciones migratorias: los gambianos en Cataluña (Carrasco, 1992; Kaplan y Carrasco, 2002), los marroquíes en Francia (Crenn, 2001; 2006) y nuevos pobladores guatemaltecos en el sur de Quintana Roo.

De Gambia a Cataluña

La emigración gambiana³ ha sido dispar, ya que los varones adultos son quienes salen de sus aldeas hacia –principal-

mente- Cataluña. Este proceso es una especie de inversión (en el sentido económico) de la familia, lo cual tiende a elevar su estatus económico. Las mujeres, en cambio, empezaron a emigrar inducidas por la reunificación familiar. Según Kaplan y Carrasco (2002), las expectativas de quienes emigran son idénticas; planean regresar y montar un negocio o comprar un taxi. Sin embargo, a medida que la reunificación familiar se concreta en el lugar de destino, la idea del retorno se convierte en un mito.

Las autoras, cuyo informe general se halla en el texto *Migración, cultura y alimentación. Cambios y continuidades en la organización alimentaria, de Gambia a Cataluña*, dedican una fase importante de su investigación sobre los gambianos para recolectar los datos culinarios; en sus palabras: reconstruir un universo alimentario que diera cuenta de la variedad de las estrategias de adaptación alimentaria. Esta reconstrucción del repertorio culinario permite observar los cambios y las continuidades funcionales del sistema alimentario⁴ a lo largo de un camino sinuoso: el traslado de un sitio a otro.

En el sitio de destino, a pesar de la elaboración de los mismos platillos que realizaban en su lugar de origen, los gambianos han sustituido algunos elementos en su comida cotidiana; por ejemplo, el aceite de cacahuate y el de palma (común en la dieta gambiana) ha sido suplantado por el de girasol. Otro ejemplo se ubica en las relaciones de género en torno a la comida: en Gambia, únicamente las mujeres tienen acceso a la cocina. Ésta suele estar compuesta por dos o más fogones, lo cuales utilizan leña. Es común, además, que en un rincón se ubique una tinaja de barro con agua de uso diario. Dado que en su aldea de origen la poliginia es permitida y practicada, existe una “mujer mayor” entre las esposas del varón. Ella es quien resguarda el arroz, que distribuye diariamente para la ingesta de grupo doméstico. Las co-esposas se encargan de las tareas culinarias tomando turnos que generalmente coinciden con las permanencias conyugales nocturnas. En Cataluña, las mujeres que habitan en una misma unidad doméstica realizan las labores culinarias también tomando turnos. En situaciones en las cuales los varones viven solos, procuran encargar a algún amigo para que su esposa le prepare el almuerzo. Desde la mirada de las autoras, la organización de las tareas culinarias se mantiene por lo menos en la comida del medio día; en el desayuno, las labores de la cocina parecen más equitativas, dado que varones y mujeres ingresan al espacio considerado “exclusivo” de la mujer.

Marruecos en Francia

Chantal Crenn (2006),⁵ en su artículo “Normes alimentaires et minorisation «ethnique». Discours et pratiques de femmes originaires du Maroc” centra su mirada sobre el papel de las madres e hijas marroquíes en una sociedad receptora con “costumbres” culinarias diferentes: la sociedad francesa. Su eje de análisis es el cuerpo. Así, su objeto de observación es el papel de la alimentación en la construcción no sólo física sino cultural de los cuerpos de las jóvenes magrebíes.

La joven representa para la familia marroquí la continuación o bien la reproducción de la unidad doméstica en términos de representación étnica frente a la sociedad mayor. Así, el acto alimentario se convierte en ese “momento de verdad”. En el comer, “ellas atestiguan la perennidad de la unidad doméstica” (2006: 124), además de que en el acto manifiestan la ruptura con la tradición culinaria de la sociedad receptora, en donde las jóvenes –según la sociedad magrebí– son las más vulnerable a las adopciones.

Las jóvenes, además de sus madres, adoptan una actitud reflexiva frente a la sociedad receptora. Según Crenn, las madres intentan a toda costa contener “culturalmente” a sus hijas para llevar un estilo de vida marroquí; sin embargo, muchas veces las madres promueven que sus hijas asistan a restaurantes de comida rápida, debido al estilo de vida laboral que desempeñan. Las jóvenes, entonces, se adaptan a dos entornos: la sociedad “de origen” y la “de destino”.

Lo anterior plantea un dilema para las jóvenes: la ubicación entre dos ideas de cuerpo. Por un lado, la reproducción de sus tradiciones alimentarias implica la adopción de una imagen “gruesa”, “enérgica” o “rolliza”, lo que entre los magrebíes se relaciona con el éxito. Por otra parte, adoptar la “dieta” francesa es poner en relevancia la imagen “magra” o la “delgada”, lo que también denota superación. La joven se coloca literalmente “entre la espada y la pared”; es entonces –según Crenn– cuando adoptan una actitud reflexiva y selectiva sobre la alimentación de ambos entornos sociales.

*De Guatemala a Quintana Roo*⁶

A principios de la década de 1980 indígenas guatemaltecos llegaron a México a través de Chiapas pidiendo refugio debido al conflicto bélico en ese país. Para 1984, parte importante de los grupos desplazados por el conflicto bélico guatemalteco fue trasladada a diversos puntos de Chiapas, Campeche y Quintana Roo. En este último estado se establecieron, en primera instancia, los campamentos de Los Lirios y Maya Balám (Aguayo et al, 1989). El campamento

de Los Lirios se desintegró un par de años después de su fundación dadas las condiciones del suelo.⁷ De los habitantes de ese sitio se formaron dos campamentos: Kuchumatán y San Isidro La Laguna.

Cuando los “refugiados”, como oficialmente se les denominaba, estaban bajo la tutela de la Comisión Mexicana de Ayuda a Refugiados (COMAR) y del Alto Comisionado de las Naciones Unidas para Refugiados (ACNUR), éstos recibían paquetes de ayuda alimentaria de ambas organizaciones. Los paquetes contenían, por lo general, costales de maíz, de arroz, de frijoles, latas de atún, sardinas y de pollo, huevos, etcétera; se proporcionaba un paquete por familia. Al principio, era común que se formaran comisiones de cocina, lo que después del establecimiento de lotes y asignación de terrenos a los pobladores terminó.

Con la firma de la paz en Guatemala en 1996, la mayoría de las familias decidió regresar a su país de origen. Quienes decidieron quedarse en suelo mexicano lo hicieron bajo sus propios medios. Los lotes y los terrenos de labranza se mantuvieron en sus posesiones, los habitantes obtuvieron su carta de naturalización y los campamentos se convirtieron oficialmente en localidades del municipio Othón P. Blanco. No obstante, la COMAR y el ACNUR dejarían de proporcionar la “ayuda alimentaria”.

Debido a que los grupos indígenas (mames, kanjobales, kekchies, kakchiqueles, etc.) que prácticamente huyeron de sus aldeas de origen no pudieron traer más que la ropa que llevaban puesta, ellos tuvieron que realizar innovaciones culinarias. Conocieron así el *recado rojo* (una mezcla de ajo, achiote, cebolla, pimienta, orégano, entre otras especias) adobo común en la cocina maya-yucateca, lo que ahora complementa sus caldos. Después de unos años lograron traer hierbas y especias de Guatemala, como el “perejil” (hoja alargada y dentada con un aroma parecido al cilantro).

Con el paso de los años adoptaron platillos locales y los reprodujeron —por decir de algún modo— al estilo guatemalteco. Así, las comidas aprendidas de los indígenas mayas vecinos fueron adaptadas de forma peculiar. Por ejemplo, la cochinita pibil (platillo típico y ritual de la cocina yucateca) además de los ingredientes que contiene (carne de cerdo, recado rojo, sal, pimienta y naranja agria), los “nuevos mexicanos” le colocan tomate licuado y las vísceras son retiradas; éstas son esenciales para

un yucateco, sobre todo el hígado del cerdo. Lo mismo ocurre con un tipo de tamales de origen yucateco.⁸

Tal como en el ejemplo de los gambianos, los kekchies (grupo mayoritario en San Isidro La Laguna) han sustituido un alimento fundamental en su dieta: el chile cobanero. No es común encontrar chile cobanero (originario de Cobán, su lugar de origen) en los ex campamentos, por lo cual usan chile habanero para “dar sabor” a sus caldos. Para una familia de 5 miembros al caldo se le echa por lo menos 10 chiles habaneros maduros.

Los ejemplos de las adopciones y adaptaciones sobre una especie de cocina local que podemos denominar “yucateca” son extensos. En este sentido, la relevancia de este ensayo recae en la construcción de caminos con los que podremos acercarnos al objeto de estudio. Las vías son diversas y las sugerencias también son interminables. Vale la pena explorar algunas y partir de la pregunta ¿qué es lo que observamos en un estudio que tiene al “cambio cultural” como centro de análisis?

REFLEXIONES METODOLÓGICAS

En el estudio sobre la comida de determinadas sociedades ¿es la comida realmente lo que fundamenta nuestro centro de interés? Desde mi punto de vista, es lo que se halla en torno a la comida (producción y consumo) lo que interesa observar y analizar, el problema es cómo construir las herramientas pertinentes para la observación del fenómeno alimentario. Los ejemplos, aunque breves, constituyen bocetos esenciales sobre el acercamiento al objeto de investigación: la alimentación de grupos migrantes en situaciones diferentes de migración; esto es —de forma global— el propósito de este ensayo.

De Gambia a Cataluña, de Marruecos a Francia y de Guatemala a Quintana Roo, no sólo se pone en juego el bienestar físico y económico de las familias que transitan en esas brechas, sino también la *práctica alimentaria* es revalorada, resignificada y muchas veces reconstruida. Al respecto, Carrasco comenta que:

Los estilos alimentarios en una situación de migración sufren un proceso de reorganización en todos los niveles, pero no es posible conocer si las formas observadas son más o menos definitivas o transitorias, dentro de la dinámica cambiante a largo término de las diversas “sociedades globales”. (1992: 82)

Así, no es fortuito que muchos mexicanos del lado de Estados Unidos aseguren que la comida “mexicana” sabe



Eduardo Cohen, 2005

mejor en México, aunque sea preparada con los mismos ingredientes en su sitio de destino. Entonces, con base en los ejemplos y en los aportes de investigadores dentro de la antropología de la alimentación se obtienen los siguientes puntos:

1. La multidisciplinariedad es elemental en este tipo de estudios, sobre todo en los espacios de adaptación, no sólo en lo alimentario, sino además en áreas emocionales, físicas, médicas, religiosas, etc. todo puede confluir en un estudio alimentario. Así, el uso de herramientas de otras disciplinas es esencial si se desea entrar a fondo en el tema.
2. En campo es necesario poner atención sobre las formas de aprovisionamiento, la periodicidad del mismo, las taxonomías o formas de clasificación de los alimentos, el almacenamiento, conservación y preparación, espacio y utensilios. Esto cubre una parte del proceso alimentario.
3. También es importante observar las relaciones que se entablan en torno a las actividades anteriores (léase relaciones de género, de parentesco, redes sociales, rituales, etc.). Además, considerar lo que Kaplan y Carrasco (2002) denominan “sociabilidad alimentaria”, es decir, la comida en lo público y lo privado, y la puesta en escena de posturas corporales, división de las tareas, presencia y ausencia de individuos, etc. Finalmente, en esta dirección, las prohibiciones y prescripciones alimentarias son fundamentales.
4. Es importante prestar atención sobre la trayectoria de vida y el uso de los espacios alimentarios en ese manejo abstracto de la temporalidad. Para este tipo de acercamiento la entrevista (en su sentido clásico: pregunta-respuesta) resulta limitada. Vale la pena explorar otras posibilidades como el uso de otros dispositivos: fotografías, utensilios, trastes e inclusive los platillos mismos.
5. Es preciso entender que lo que observamos del acto alimentario son manifestaciones de la cultura, y nosotros –aún siendo “investigadores”- nos acercamos desde la cultura con herramientas construidas con dispositivos culturales similares o ajenos. Por lo tanto, es imprescindible una deconstrucción de nuestras herramientas metodológicas para ponderar si son o no las pertinentes.
6. Las manifestaciones culturales: la forma de preparar los alimentos, los ingredientes, los discursos civiles y religiosos, etc. pueden ser un velo que cubre lo que

es fundamental. Por ello es necesaria una visión de cuarta dimensión en el acercamiento a la etnografía, esto es, el cruce tiempo-espacio de la realidad a investigar. Como he mencionado al principio, no sólo se trasladan objetos, sino formas de pensamiento a las cuales no podemos acceder sino es por medio de este cruce sistemático.

Es primordial mencionar que la observación de la cultura por medio de la alimentación es francamente inútil si no pensamos que existe un esquema abstracto de reglas primordiales interiorizado en los cuerpos de los sujetos de observación; reglas o principios que se trasladan de un lado a otro. Las consideraciones metodológicas se plantean bajo esa idea: observar más allá de las cosas que se muestran tendiendo puentes hacia otros procesos amplios e ínfimos. Pensar en estos términos plantea desafíos epistemológicos importantes; sin embargo, este es el punto de partida para establecer nuevas formas de producción de conocimiento.

Un indígena Kekchí podrá decir que le gusta el “chile” en su comida, pero ¿podría explicar de manera detallada –como lo haría cualquier catador pedante- el por qué le gusta? Si duda la respuesta es la más simple de todas: “porque le da más sabor a la comida”. Etnográficamente nos dice poco sobre el gusto del sujeto; pero desde esta postura metodológica nos habla de una trayectoria de vida determinada, de un tipo de socialización, de relaciones sociales, de situaciones de riesgo y modelos de masculinidad, etc. Es necesario escuchar el lenguaje silencioso de la cultura.

FINAL

El paso de la idea a la cuestión práctica se encuentra lleno de obstáculos; muchas veces los obstáculos se vinculan con nuestra implicación como “investigadores” en el terreno de estudio. La deconstrucción (y des-fetichización) no sólo de los conceptos sino también de nosotros mismos es, ante todo, fundamental. Así, conviene pensar la cultura “de-otro-modo” y partir de lo incierto para construir el conocimiento.

Es posible que las reflexiones anteriores hayan dejado un mal sabor de boca al lector; es probable incluso que no haya dejado sabor alguno. Sin embargo, la idea era bosquejar el contexto al cual nos enfrentamos en una investigación de un tema particular y armar reflexiones. La comida, como manifestación de la cultura, se convierte en ese espacio de maduración de las ideas convertidas en práctica. Resta

comentar que este ensayo de ningún modo representa un punto de llegada sino uno de los interminables puntos de partida. •

Notas

¹ Desde mi perspectiva, la expresión *práctica alimentaria* contiene tanto la alimentación en su sentido práctico, que abarca la producción, elaboración y consumo de los alimentos, como las percepciones y creencias en torno a los aspectos específicos sobre la comida, su elaboración y consumo.

² Mintz dice sobre la cocina: “[...] Lo que constituye una cocina no es un conjunto de recetas agrupadas en un libro, o una serie de alimentos asociados con un entorno determinado, sino algo más. Creo que una *cuisine* requiere una población que la consume con la frecuencia suficiente como para considerarse experta en eso. [...] Una legítima cocina tiene raíces sociales comunes; es la comida de una comunidad, aunque muchas veces sea una comunidad muy grande.” (Mintz, 2003: 133-134)

³ La situación económica de Gambia, ubicada en África Occidental, es prácticamente de subsistencia. La población rural es mayoritaria y el 96% se adscriben musulmanes. Datos proporcionados por las autoras en el artículo “cambios y continuidades en torno a la cultura alimentaria en el proceso migratorio: de Gambia a Cataluña”

⁴ Roberto V. Kemper define la noción de *sistema alimentario* como aquellos arreglos complejos de producción, distribución y consumo por medio de los cuales las personas de un grupo social obtienen la comida necesaria para satisfacer los requerimientos normales y rituales. (Kemper, 2003: 365)

⁵ Chantal Crenn ha dedicado más de cinco años de investigación sobre la práctica alimentaria magrebí. Para revisar otras referencias de la autora véase la siguiente página web: <http://dialnet.unirioja.es/servlet/extaut?codigo=1981004> (revisado por última vez el 16 de marzo de 2008)

⁶ La formación de localidades de origen guatemalteco en Quintana Roo resulta del conflicto bélico de Guatemala suscitado en la década de 1970 y que se prolongó hasta la primera mitad de 1990 (Velásquez, 1982; Becerra, 2005; Luján, 1998; Sieder, 2003). La guerra civil guatemalteca desplazó a miles de indígenas de sus hogares; éstos buscaron refugio primero en la selva de su país. Sin embargo, la campaña contrainsurgente desatada por el general Romero Lucas García provocó la huida de los —en ese entonces— refugiados hacia México. Su ingreso por Chiapas amarró nuevas formas de ver la frontera y, aunque la ayuda a este nuevo tipo de inmigrantes “tardó en llegar”, éstos se establecieron en las regiones más inhóspitas de la frontera sur. (Rodríguez, 2003).

⁷ La mayor parte del terreno en Los Lirios estaba constituida por humedales, lo cual no permitía la agricultura.

⁸ No sólo los ingredientes son cambiados, sino también la manera de preparar los alimentos se modifica. El caso del tamal torteado: comúnmente se realiza diluyendo el *recado rojo* en agua o naranja agria para luego agregar la mezcla en el caldo de pollo para hacer el *kool* o relleno del tamal; además los ingredientes (tomate, epazote, ajo y cebolla) son colocados en el caldo de pollo hirviendo poco a poco. Por su parte, los habitantes de una de las localidades (San Isidro La Laguna) colocan todos los ingredientes (incluyendo el *recado rojo*) en un licuadora y la mezclan es vertida en crudo en el caldo de pollo.

Bibliografía

Aguayo, Sergio et al. 1989. *Los refugiados guatemaltecos en Campeche y Quintana Roo (condiciones sociales y culturales)*, México, El Colegio de México.

Becerra Gelóver, Alejandro. 2005. “Guatemala: deudas históricas que no saldan”, en *El Cotidiano*, mayo-junio, año/volumen 20, número 131, Universidad Autónoma Metropolitana-Azcapotzalco, México, pp. 108-117.

Carrasco i Pons, Silvia. 1992. *Antropología i alimentació. Una proposta per a l'estudi de la cultura alimentària*, Barcelona, Serie de Publicaciones de la Universidad Autónoma de Barcelona.

Chantal Crenn. 2001. “Modes de consommation des ouvriers agricoles originaire du Maroc installés dans la région de Sainte Foy-La-Grande en Libournais (Gironde)”, en *Anthropology of Food*, S1, Octubre, [En línea], sitio web URL : <http://aof.revues.org/document1199.html>. (Consultado el 22 de julio de 2008).

_____. 2006. “Normes alimentaires et minorisation «ethnique». Discours et pratiques de femmes originaires du Maroc (vignoble bordelaise)” en *Journal des Anthropologues*, número, 106-107, París, pp. 123-142.

Kaplan, Adriana y Carrasco, Silvia. 1999. *Migración, cultura y alimentación. Cambios y continuidades en la organización alimentaria, de Gambia a Cataluña*, Barcelona, Colecció Documents, Universidad Autónoma de Barcelona.

_____. 2002. “Cambios y continuidades en torno a la cultura alimentaria en el proceso migratorio: de Gambia a Cataluña” en Gracia, M, *Somos lo que comemos: estudios de alimentación y cultura en España*, Barcelona, Editorial Ariel, pp. 97-123.

Kemper, Roberto V. 2003. “La comida en Tzintzuntzan, Michoacán: tradiciones y transformaciones”, en Janet Long (coord.) *Conquista y comida. Consecuencias del encuentro de dos mundos*, México, Universidad Nacional Autónoma de México, pp. 365-395.

Lujan Muñoz, Jorge. 1998. *Breve historia contemporánea de Guatemala*, México, Fondo de Cultura Económica.

Mintz, Sidney W. 2003. *Sabor a comida, sabor a libertad. Incursiones en la comida, la cultura y el pasado*, México, Ediciones de la Reina Roja S. A. de C. V./CIESAS/CONACULTA.

Rodríguez, Verónica y Quintana, Roberto. 2002. “Paradojas conceptuales del género en procesos de cambio de mujeres indígenas y campesinas en el México rural”, en *Cinta de Moebio*, marzo, número 13, Facultad de Ciencias Sociales/Universidad de Chile [Documento en línea]

Sieder, Rachel. 2003. “Renegociando ‘la ley y el orden’: Reforma judicial y respuesta ciudadana en la Guatemala de posguerra”, en *América Latina Hoy*, diciembre, año/volumen 35, Universidad de Salamanca, España, pp. 61-86.

Velásquez, M. A. “Huyen de la persecución antiguerrilla”, México, *Unomásuno*, 19 de enero de 1982, s/p.

GABRIEL VÁZQUEZ DZUL. Actualmente realiza estudios doctorales en el campo de Ciencias Sociales en El Colegio de Michoacán También desarrolla actividades en el campo de la poesía y la fotografía. Ha colaborado en números anteriores de *Casa del Tiempo*. Correo electrónico: booxkeep@yahoo.com.mx