

**COMER Y BEBER
LEJOS DE CASA:**

**IDENTIDAD,
ACTITUDES Y
ESPACIOS**

**LA CONFIGURACIÓN
DE LA PRÁCTICA
ALIMENTARIA DE
MIGRANTES
ESPAÑOLES EN
LA CIUDAD DE
BOGOTÁ**



**MARIA PAULA
NEIRA
HERNÁNDEZ**

**FACULTAD DE
SOCIOLOGÍA**

2020



UNIVERSIDAD SANTO TOMÁS
PRIMER CLAUSTRO UNIVERSITARIO DE COLOMBIA

**Comer y beber lejos de casa: identidad, actitudes y espacios, la
configuración de la práctica alimentaria de migrantes españoles en
la ciudad de Bogotá**

Autor: Maria Paula Neira Hernández

Director: Miguel Urra Canales

Universidad Santo Tomás

Facultad de Sociología

2020

Agradecimientos

A los españoles y españolas que me permitieron acompañarlos en ese viaje de memoria gastronómica y dejarme entrar en sus hogares y restaurantes para poder conocer un poco de su amor infinito a la comida.

A mi mamá por apoyarme en mis mejores momentos y consolarme en los peores, por sus consejos y aliento durante toda mi carrera y por creer en mí a lo largo de este extenso camino

A mi abuela o como yo le digo, Tita, por consentirme y mimarme de la forma en la que solo una abuela lo hace

A mis amigos y amigas por alentarme y distraerme cuando era necesario

A mi mejor amigo por no solo darme ánimos sino por buscar la manera de ayudarme

A mi tutor, Miguel Urra, por apoyarme, alentarme y guiarme, por compartir la emoción de presentar esta tesis tanto como yo

Y finalmente a la vida por permitirme culminar esta carrera de la mejor forma posible y descubrir mi amor por la sociología, nunca creí que la comida iba a marcar mi vida académica y espero que siga haciéndolo en este nuevo capítulo que se avecina

A todos, mis más grandes agradecimientos

Tabla de Contenido

Resumen.....	7
Introducción.....	8
1. Planteamiento.....	10
1.1 Objetivos.....	14
1.2 Justificación.....	15
1.3 Antecedentes.....	16
1.4 Marco teórico.....	24
1.4.1 Sociología de la alimentación: más allá de lo biológico.....	24
1.4.2 La práctica alimentaria y el gusto como categoría social.....	28
1.4.3 Identidad cultural, la lucha entre lo local y lo global.....	33
2. Marco metodológico.....	35
2.1 Metodología cualitativa.....	35
2.2 Enfoque metodológico y temático.....	36
2.3 Instrumentos.....	37
2.4 Delimitación poblacional, espacial y temporal.....	44
2.5 Análisis de la información y sistematización.....	46
2.6 Contingencia actual y transformaciones metodológicas.....	47
3. Capítulo 1. ¿Somos lo que comemos? Resignificación y construcción de la identidad cultural.....	49
3.1 El sabor español	49
3.2 La dieta más sana del mundo.....	56
3.3 Lo tuyo, lo mío y algo en el medio.....	61
3.4 Las tres R del migrante: Recordar, revivir y retornar	67
4. Capítulo 2. Entre la estabilidad y lo frágil, variables que definen la práctica alimentaria	74
4.1 Alteridad alimentaria, diferenciación entre “ellos” y “nosotros” y la actitud hacia lo local y lo propio	74

4.2 El gusto como categoría social y como el dinero sí compra la felicidad.....	82
4.3 Edad, la lucha entre lo nuevo y la tradición	93
4.4 Género, la feminización de la comida.....	101
5. Capítulo 3. Lo público y lo privado, los espacios culinarios de la práctica alimentaria	105
5.1 Restaurantes de comida española vs restaurantes para españoles.....	105
5.2 Recreando el hogar ¿dónde lo compro?.....	112
5.3 La colonia española, entre la cercanía y la dispersión	118
6. Conclusiones.....	125
7. Bibliografía.....	132
8. Anexos fotográficos.....	143

Índice de imágenes

Imagen 1. Instrumento La Olla.....	41
Imagen 2. Instrumento La Jarra.....	41
Imagen 3. Instrumento El Mercado.....	41
Imagen 4. Instrumento Reloj de 24 horas.....	42
Imagen 5. Instrumento Día de la semana.....	42
Imagen 6. Instrumento Menú Ideal.....	43
Imagen 7. Instrumento virtual.....	48
Imagen 8. Platos españoles.....	50
Imagen 9. Taxonomía gastronomía española 1.....	51
Imagen 10. Taxonomía gastronomía española 2.....	55
Imagen 11. Menú Ideal.....	92
Imagen 12. Restaurantes de comida española.....	109
Imagen 13. Restaurantes para españoles.....	109
Imagen 14. Mapa espacios culinarios e instituciones españolas en la ciudad de Bogotá	123

Índice de Tablas

Tabla 1. Criterio de selección tiendas y restaurantes.....	38
Tabla 2. Ficha técnica entrevistas.....	39
Tabla 3. Cuadro metodológico.....	44
Tabla 4. Grupos etarios por generaciones.....	94
Tabla 5. División por años vividos en la ciudad de Bogotá: adaptación y extrañar la cultura gastronómica española.....	99
Tabla 6. Motivo migración por sexo.....	104

Índice de gráficas.

Gráfica 1. Plano cartesiano de actitudes hacia la comida.....	77
Grafica 2. Diferencia horaria entre Colombia y España.....	81
Grafica 3. Sitios de compras frecuentados por españoles en Colombia.....	88
Grafica 4. Días de la semana dedicados a actividades por sexo.....	103
Grafica 5. Tipo de convivencia por sexo.....	103
Grafica 6. Distribución de españoles por localidad en la ciudad de Bogotá.....	124

Resumen

La práctica alimentaria como objeto de estudio en la sociología ha crecido en las últimas décadas, los rituales, objetos y procesos que conlleva la alimentación es un fenómeno amplio y significativo para las poblaciones de todo el mundo. La presente investigación tiene el objetivo de identificar los procesos de configuración de la práctica alimentaria en los migrantes españoles residentes en Bogotá. A través de una metodología cualitativa en la cual las entrevistas, la observación y la creación de un instrumento participativo y de refuerzo jugaron un papel central, se logró comprender los tres elementos centrales dentro de la práctica alimentaria: la identidad cultural española, las variables que la definen y las dinámicas y significados de los espacios culinarios españoles en la ciudad de Bogotá. Gracias a esta investigación se pudo entender como este colectivo migrante resignifica su estadía en un nuevo territorio a través de la alimentación y la diversidad de elementos a los que recurren para experimentar los sabores típicos de su gastronomía.

Palabras clave: práctica alimentaria, migrantes españoles, gastronomía

Abstract

Food practice as an object of study in sociology has grown in the last decades, the rituals, objects and processes involved in food is a broad and significant phenomenon for populations around the world. This research has the purpose of identifying the processes of configuration of the alimentary practice in the Spanish migrants residing in Bogotá. Through a qualitative methodology where interviews, observations and the creation of a participative and reinforcing instrument were key to the investigation, it was found that three main elements are important to understand food practices: Spanish cultural identity, the variables that define it and finally, the meanings and the dynamic of Spanish culinary spaces that are located in the city of Bogotá. Due to this research, it was possible to understand how this migrant group re-signifies their stay in a new territory through food and the diversity of elements they use to experience the typical flavors of their gastronomy.

Key words: food practice, Spanish migrants, gastronomy

Introducción

Cada plato es instrumento de memoria del pasado, de lo sagrado. La mesa es un lugar pedagógico y la cocina un lugar de reelaboración de la historia-

Rémy Leveau, Dominique Schnapper

La práctica alimentaria abarca diferentes aspectos de la vida humana, nuestras papilas gustativas se desarrollan durante la niñez, vamos probando la vida a nuestro antojo, consolidamos nuestro gusto de acuerdo al contexto que nos rodea, con cada cucharada, con cada sabor y olor que ponemos en nuestra boca se abre un mundo desconocido que empieza lentamente a establecerse en nuestro paladar.

A donde quiera que vayamos nuestro paladar juzga, analiza y rechaza, la comida es un camino eterno en el que nos aventuramos, sin embargo no es el único que es capaz de crear recuerdos gastronómicos, nuestras manos, piernas, cabeza y cara, la corporalidad de la comida es otro aspecto vital, cómo comemos, con quién, en qué momento y para qué, si decidimos hacerlo con las manos, si lo hacemos solos, si nos tardamos horas o minutos, a donde recurrimos para hacerlo, ¿es correcto hacerlo de esta forma? Hay un sinfín de reglas, normas, rituales, costumbres que acompañan a cada alimento y cada cultura, lo emocionante es ver más allá del plato y abrir paso a un campo de conocimiento diverso, múltiple y al alcance de todos los curiosos.

La alimentación es un mundo inmenso que abarca desde lo más pequeño como lo son las decisiones que hacemos al elegir la comida hasta los sistemas alimentarios y las problemáticas mundiales en torno al acceso a la comida y el tipo de comida que consumen los grupos humanos, a pesar de la inmensidad de problemáticas, interrogantes y dudas su estudio desde la sociología empezó hace poco y con el paso de los años investigadores de todo el mundo se han interesado por hacer parte del campo de la sociología de la alimentación.

En el caso de Colombia la antropología ha sido la abanderada, desde su área, de estudiar fenómenos alimentarios, la sociología colombiana por muchos años se enfocó, teniendo en cuenta las dinámicas del país, al análisis de la violencia, los estudios rurales, solo en años recientes ha empezado a abrirse la mirada hacia la micro y meso sociología y temas

que eran abordados de manera remota, por ello esta investigación quiere aportar y contribuir desde el análisis de la práctica alimentaria y la población migrante española a continuar ese proceso que han consolidado académicos e investigadores. El país por las problemáticas históricas de las que ha sido testigo ha tenido migraciones internas y forzosas a lo largo y ancho de su territorio y por ende no ha sido foco de migraciones internacionales, por lo que escoger a los migrantes españoles fue determinante con el fin de comprender como uno de los mayores grupos poblaciones provenientes de Europa que migran al país y específicamente a la capital.

De esta forma la presente investigación tiene por objetivo identificar los procesos de configuración de la práctica alimentaria en los migrantes españoles residentes en Bogotá, para ello el texto contiene en primer lugar el planteamiento del problema, en el cual se hace un recorrido por la historia de la sociología de la alimentación, seguido se detallan los objetivos, la justificación y a través de la búsqueda constante de fuentes, se informa al lector los principales temáticas que dicho campo de la sociología analiza. Se continua con el marco teórico que en un primer momento introduce al lector en la manera en como diferentes autores clásicos han incursionado en el análisis de la alimentación y la forma en la que lo lograron incorporar, a su modo, en sus respectivas teorías, luego se explica a fondo el concepto de práctica alimentaria y las cuatro dimensiones que abarca, también se plantea el concepto de gusto y finalmente se da a conocer la importancia de la identidad cultural y su relación con la práctica alimentaria. En la sección de metodología se expone la ruta metodológica, el enfoque, la dinámica poblacional de la comunidad española en la ciudad de Bogotá y así mismo los instrumentos que permitieron el desarrollo de la investigación. Por último se presenta el análisis de los resultados en tres partes: primero se analiza el papel que juega la práctica alimentaria en la construcción y resignificación de la identidad cultural española, esto a través de las entrevistas realizadas a migrantes españoles residentes en la ciudad; segundo se diferencian las variables que definen la práctica alimentaria, género, clase, gusto y edad, y como de acuerdo a ellas se crean estrategias comunes pero con actitudes disonantes; tercero y para terminar se determinan los significados y dinámicas de los espacios culinarios en la práctica alimentaria de los españoles en Bogotá, donde las tiendas y restaurantes juegan un papel central para la construcción de la comunidad española, un grupo poblacional que aunque cercano

geográficamente no ha logrado la creación de lazos y lugares comunes que permitan la consolidación de una comunidad en sí misma.

Planteamiento del problema

La migración según las Naciones Unidas (s.f) es la situación en que cualquier persona se desplaza o se ha desplazado a través de una frontera internacional o dentro de un país, fuera de su lugar habitual de residencia independientemente de: 1) su situación jurídica; 2) el carácter voluntario o involuntario del desplazamiento; 3) las causas del desplazamiento; o 4) la duración de su estancia. En 2017, el número de migrantes alcanzó la cifra de 258 millones, es decir, el 3.4% de la población mundial se ha movilizado por cualquiera de los motivos mencionados, esto a nivel global ha tenido un gran impacto en términos culturales.

La migración trae consigo efectos en los lugares de acogida, entre ellos el aporte de los migrantes a la esfera laboral, económica y al fortalecimiento de la demografía en países con bajas tasas de natalidad son los aspectos que más se recalcan a la hora de hablar sobre la migración, ya sea de manera positiva o negativa. Sin embargo un aspecto el cual es ignorado o dejado a un lado desde los discursos tanto académicos como políticos es la influencia de los migrantes en la cultura local “Independientemente de cuáles sean las razones que motivan el desplazamiento de los migrantes, éstos llevan consigo, al menos inicialmente, las prácticas, valores, tradiciones y representaciones culturales que han definido su identidad” (CONAPO, 2007, p.6) es así como los migrantes

Se convierten en puentes vivientes, en valiosos nexos entre realidades, en principio, lejanas. De este modo, materializan las posibilidades de comunicación entre territorios distantes espacial y culturalmente, propiciando el conocimiento mutuo y el surgimiento de nuevas realidades, visiones, sensibilidades e incluso subjetividades (OEI, 2009, p.11)

Para el migrante hay una recomposición de su mundo simbólico en donde el país receptor es el recipiente o contenedor de nuevos modos de vida que juegan con los ya establecidos para tejer relaciones entorno a otras maneras de habitar el espacio, ese universo simbólico se compone de diversos elementos, entre ellos la música, el lenguaje, la literatura, entre otros.

Uno de esos elementos es la práctica alimentaria, el aspecto gastronómico de la cultura ha empezado a ser un tema de discusión. La apertura de restaurantes, eventos culinarios en los diversos territorios y en general la visibilización de los migrantes como agentes de cambio en las sociedades de acogida ha tenido gran repercusión, lo que ha generado que la relación entre migrantes, alimentación y cultura se analice de manera más amplia por diferentes áreas del conocimiento, abriendo paso a este campo de investigación científica.

Como se mencionó, últimamente este tema se ha ido abordando desde diferentes perspectivas dando como resultado un conglomerado de investigaciones y revelaciones que giran en torno a la relación entre la comida y la migración donde se tiene ejes problemáticos tales como la relación entre la identidad tanto individual como colectiva y la comida, los significados inmersos dentro de los hábitos alimentarios y los procesos de adaptación de la comida en migrantes de todo el mundo, dando a entender así como un fenómeno tan amplio como lo es la movilidad de personas a diferentes territorios implica reconocer un universo simbólico amplio que da paso a la comprensión de diversos elementos inmersos en la cultura.

A partir de múltiples investigaciones ahora se conoce que la comida, su preparación y su consumo, tienen una carga simbólica, social y cultural, comer trae consigo significados que van más allá de lo biológico y que denotan normas, conductas y estilos de vida en un contexto espacial e histórico determinado. A pesar de su importancia ha sido poco tratada desde la sociología debido a que, como dice Méndez & Benito (2005): los aspectos que han alejado a los sociólogos del estudio de la comida ha sido la cotidianeidad del comportamiento alimentario. “Siendo algo tan rutinario y constante, parece que forma parte de lo conocido, no de lo ignorado” (p.4), sin embargo, otras áreas del conocimiento han hecho una labor importante a la hora de analizar y comprender este fenómeno: las ciencias de la salud han analizado el consumo de ciertos alimentos y su repercusión nutricional (Moreno & Galiano, 2006; Bejarano et al, 2009; Bravo, Cass & Tranter, et al, 2008)*¹; la economía se ha enfocado en el consumo o la accesibilidad al mercado alimentario para satisfacer la necesidad de comer (la desigualdad vista en el acceso a los productos) (Taren et al.; 1990; Booker, 1949; Morton et al., 2007; Prada, Herrán & Ortiz,

¹ *todas estas citas son extraídas del trabajo de Patiño (2010)

2008)* ; la antropología ha hecho una notable labor investigando las reglas y normas que están inmersas en el comportamiento alimentario, hay una rama incluso llamada la antropología de la alimentación (Patiño, 2010).

En el caso de la sociología esta la ve como una práctica social que posibilita la reproducción social, es así como debido al interés de algunos profesionales surgió hace tan solo 25 años la “sociología de la alimentación” que ha puesto énfasis en la significación social de la práctica alimentaria, teniendo en cuenta factores como el consumo, las prácticas y la incidencia cultural. A pesar de estudiarse desde diversas áreas del conocimiento, la práctica alimentaria como un objeto de estudio no ha sido reconocida por su valor académico, la sociología ha ampliado su análisis en esta área pero aún falta por validarse como un campo de investigación fuerte.

Y es que el concepto de práctica alimentaria, así como la rama en la que se estudia, es relativamente reciente y no hay una definición explícita debido a que encierra multiplicidad de procesos dentro de la alimentación, abarca e involucra la preparación, obtención, consumo y ritualidad que gira en torno a los significados que se construyen alrededor de la comida. Dentro del proceso migratorio según Vázquez (2009) la práctica alimentaria se re significa y se reconstruye debido a que los estilos alimentarios pasan por un proceso de reorganización simbólica y física donde no solo cambian por ejemplo los ingredientes sino lo que significa consumirlos, prepararlos o no comerlos en un nuevo territorio.

A partir de lo mencionado se denota la importancia de la práctica alimentaria en el proceso de los migrantes, esta se vuelve un medio que conecta la tradición, la cultura pero al mismo tiempo permite tener capacidad de adaptación y estrategias de mantenimiento que influyen de manera bilateral en los países receptores. Por ello es que a partir de esta rama de la sociología esta investigación tiene por objeto de estudio el análisis los procesos de configuración de la práctica alimentaria en los migrantes españoles residentes en Bogotá. El interés de este trabajo se guía por la relevancia del fenómeno migratorio y la influencia bilateral que tienen estos sujetos en los lugares a donde llegan.

La comida dentro de estas comunidades tiene un significado especial debido a la conexión simbólica que estos le dan a los alimentos, los rituales que giran en torno a la gastronomía

y su papel en la identidad de los individuos. Al estar en un lugar ajeno y lejano a su país de origen los migrantes encuentran diversas estrategias que los reconectan con sus territorios y con la cotidianidad a la que estaban acostumbrados, el recrear sus estilos de vida y el concepto de normalidad en sus prácticas alimentarias.

Para estudiar este fenómeno se debe tener en cuenta conceptos como práctica alimentaria, identidad cultural y re significación cultural, esto dentro del marco analítico de la sociología donde se centran en la importancia de las relaciones sociales y las implicaciones de fenómenos amplios en la identidad de los sujetos y su conexión con los diversos capitales que trae consigo la migración.

En cuanto a la población objetivo es importante recalcar cifras de la migración española a Colombia. Según datos del Boletín anual de migración Colombia del año 2017 (Ministerio de Relaciones Exteriores, 2018) los flujos migratorios provenientes de Europa suman un total de 524.345, el 15 % de las migraciones totales del país. En cuanto a los españoles estos se posicionan en el primer lugar con respecto a su continente con un 24%, es decir 121.164 españoles en 2016 y con un aumento en el 2017 del 7% (130,445) para un total de 251,609 españoles que entraron al país.

Ya sea por negocios, turismo o con intenciones de establecerse en el país², esta población aumenta cada año y sobre todo desde la crisis del año 2012 en donde la cifra del desempleo en España rondaba cerca del 25% (INE, 2020). Su importancia dentro del país crece cada año y por ello es interesante analizar como una población con hábitos alimentarios tan diferentes se establece en América latina y en específico en la capital del país, es así como sea cual sea la razón de la migración esta comunidad de migrantes ofrece una amplia perspectiva en el análisis cultural debido a las diferencias geográficas e idiosincráticas entre España y Colombia, por ello es que se trabajará junto con esta población con el fin de comprender los procesos de resignificación cultural.

Darle un nuevo significado a la cultura en un territorio desconocido es un proceso que involucra estrategias, diversas y variadas que pueden resultar en el mantenimiento de la

² Actualmente no hay datos sobre la cantidad de españoles que residen en la ciudad de Bogotá por ello es difícil estimar el total de esta comunidad y su distribución espacial, por ello su concentración geográfica para este proyecto será su residencia en la capital del país.

tradición, la adaptación de la práctica o la aculturación de la misma. Mantenerla expresa deseo por conservarla y resguardarla, la comida y todo lo que gira en torno a esta se vuelve el principal vínculo entre el país de origen y el nuevo lugar, es el medio que utilizan para resignificar sus prácticas, así mismo debido a factores externos e internos que recaen sobre las prácticas alimentarias también es posible la adaptación, se hace de manera voluntaria o no un cambio o modificación de patrones de comportamiento para ajustarse al nuevo territorio y a la nueva cultura pero sin perder la raíz o el origen de la tradición y por ultimo puede ocurrir un proceso de aculturación

Adopción progresiva de elementos de una cultura extranjera (ideas, términos, valores, normas, conductas, instituciones) por personas, grupos o clases de una cultura determinada. La adaptación parcial o total es el resultado de contactos e interacciones entre diferentes culturas a través de la migración y de las relaciones comerciales. (OIM, 2006, p.7)

Y aunque pueda o no ser agresiva la adopción en si misma tiene diferentes niveles, desde evitar el consumo de los alimentos, rechazar ciertos sabores o simplemente el desligamiento de ciertos sabores, es así como es necesario dar cuenta de la multiplicidad de procesos que atraviesan los migrantes al llegar a un país extraño y con prácticas alimentarias diferentes a las propias y más aún cuando dichos procesos dependen de factores como el género, la clase y la edad, cada uno de estas variable influye en la configuración de las practicas alimentarias y en el proceso de resignificación de la comida, los saberes y los sabores.

Es a partir de estas nociones que **esta investigación tiene como pregunta**

¿Cómo los migrantes españoles, residentes en Bogotá, construyen procesos de configuración de su práctica alimentaria?

Objetivo General

Identificar los procesos de configuración de la práctica alimentaria en los migrantes españoles residentes en Bogotá

Objetivos específicos

- Analizar el papel que juega la práctica alimentaria en la construcción y resignificación de la identidad cultural.
- Diferenciar las estrategias y actitudes de adaptación, mantenimiento y aculturación de la práctica alimentaria de los migrantes españoles en Bogotá de acuerdo al género, la clase, la edad y el gusto
- Determinar los significados y dinámicas de los espacios culinarios en la práctica alimentaria de los españoles en Bogotá

Justificación

Teniendo en cuenta todo lo anterior comprender, entender y conocer el fenómeno migratorio es vital en un mundo globalizado, en donde las migraciones se han vuelto un elemento coyuntural para entender la realidad social y el papel del migrante en las sociedades de acogida. Es así como no solo hay movilidad de personas sino que estas traen consigo saberes y capitales sociales y culturales que influyen de manera bilateral al lugar a donde llegan además de generar procesos individuales que permiten comprender el universo del migrante y el papel de un elemento básico como la comida y su influencia en los procesos de adaptación, aculturación y asentamiento.

La sociología, como se mencionó, es relativamente nueva en esta área del conocimiento, la sociología de la alimentación es una rama que aún se desconoce ya que se vincula al área más general de la sociología de la cultura, sin embargo es relevante que la comida, la práctica alimentaria y el universo simbólico de la alimentación tengan su propio espacio y concepto debido a que la cultura es un entramado de signos y sentidos compartidos que permiten la comunicación efectiva de mapas mentales de pensamiento (Hall, 1997) en la cultura entran diversas temáticas como la danza, la música, la identidad, las representaciones, etc., y dentro de esto la comida como objeto y sujeto investigativo se desvanece.

La comida es esencial en el ser humano, muchas de los rituales de la vida social humana giran en torno a la alimentación y al compartir de los alimentos, su consumo y demás son en resumen un conjunto de prácticas sociales que involucran no solo hábitos y costumbres

como ya lo han estudiado los antropólogos sino que envuelve a la alimentación como un hecho social concreto cuyas relaciones influyen en el consumo, las prácticas y la socialización de los sujetos individuales y colectivos. Es de este interés académico que los beneficiados de esta investigación serán por un lado la academia, ya que aunque sea una monografía de pregrado, puede abrir camino a una investigación más amplia a un tema que no se ha tratado de manera constante en la sociología colombiana, y por otro lado los participantes de la investigación, ya que en investigaciones que se han hecho alrededor de este tema a nivel global afirman como los participantes de los estudios reivindican su identidad al poder expresar sus experiencias, es un viaje por la memoria que evoca un pasado y unos recuerdos que afectan de manera positiva a los individuos

Antecedentes

De acuerdo a lo visto anteriormente se puede afirmar que la alimentación implica, más allá de un acto biológico, un elemento que es transversal al individuo y que repercute en su socialización y en los ámbitos de su vida cotidiana. La comida recoge diversidad de significados y recuerdos que marcan la historia de una comunidad, la tradición de un pueblo y la trayectoria de la individualidad, es por ello que la práctica alimentaria es determinante para comprender la vida del migrante en los países o territorios de acogida. Es así como al introducirse un alimento en la boca, por muy simple que parezca la acción, el individuo pone en marcha procesos menos sencillos y de diferente orden; unos son fisiológicos, sin duda, pero otros son ecológicos, psicológicos, económicos o culturales. Todos ellos, y estrechamente vinculados, constituyen los condicionantes del comportamiento alimentario humano (Zuleta & Montoya, 2013, p.22)

Alrededor del mundo investigadores y académicos han tratado de comprender el fenómeno anteriormente descrito, cada uno con sus particularidades pero también llegando a acuerdos y consensos sobre la migración y la alimentación. Para empezar es necesario mencionar que muchos de estos trabajos analizan **la relación de la identidad y la comida**, siendo esta (identidad) definida como un conjunto de significados que diferencian o asocian sujetos en comunidades o como la construcción dinámica que se desarrolla a lo largo del tiempo a través de la adquisición o dejación de comportamientos, actitudes y experiencias, es a través de esta construcción mancomunada que la comida

tradicional es un medio para la cohesión social (Maheshvari & Nokwanda, 2013), la auto identificación y la construcción de comunidad, se crea un consenso sobre la alteridad, sobre la diferencia entre el “ellos” y el “nosotros” con el fin de preservar lo propio y se evidencia dependiendo del grado de apertura hacia la nuevo, hay así en un constante debate y negociación con su identidad en donde por un lado, luchan por adaptarse al lugar de destino y de recrear la comida de sus países de origen con el fin de sentirse atados a través de los sabores pero por otro lado y a partir del encuentro y la reunión, logran reconstruir esos significados, es decir cocinando ellos mismos y siendo partícipes de eventos o reivindicando lugares que se convierten en expresión de las tradiciones culinarias de los migrantes (Parasecoli, 2014)

El intercambio con la cultura anfitriona es un elemento que influye en las estrategias de adaptación y así mismo en los procesos de aculturación o mantenimiento, la interacción que tienen los migrantes con la cultura del nuevo territorio determinar ciertos grados de intercambio con la cultura anfitriona, Rabikowska (2010) los divide en 3 tipologías: ortodoxa, porosa o alternativa donde respectivamente se tiene una actitud cerrada y alejada, abierta a intercambios pero con restricciones y una influencia bilateral aceptada y propiciada, estas diferencias permiten comprender que cuando se está en un nuevo territorio y no hay constantes elementos nacionales presentes diariamente se hace necesario para los migrantes la interpretación simbólica y emocional marcando así la diferencia en el país receptor, la comida acá es un medio para reproducir lo que la comunidad o la persona considera identidad nacional y restablecer lo que Vandervoort (2017) llama como normalidad, en su trabajo con refugiados sirios este autor determinó como los migrantes para sentirse en su país y recobrar los significados de la alimentación evocaban una cotidianidad, y es que en los otros trabajos se muestra esa relación entre rutina y comida, a través de las prácticas gastronómicas en su totalidad, cocinar, servir, comer, y en general la ritualidad de la alimentación, entre otras, los migrantes restablecen su cultura y hay un proceso de reconocimiento y apropiación en mayor medida de la misma.

Entender lo cotidiano o la normalidad de las comunidades migrantes permite comprender los mecanismos culturales que usan para reforzar su identidad grupal, su resistencia el

entorno. Y es que lo cotidiano se rompe cuando se migra debido a que se traslada el saber más no el espacio y sus características físicas que en muchos casos permitían la materialización de ese saber (Mendoza & Méndez, 2009) por ello la práctica alimentaria cumple un rol decisivo en la construcción de identidad, se vuelve un acto performativo se expone a diario ya sea desde el hogar, con la familia o en el espacio público, con el resto de la población, estos dos sistemas se diferencian ya que requieren unos procesos diferentes y que involucran conocimientos y acciones distintas. En el hogar se reconstruye la rutina y se intenta configurar un nuevo espacio mientras que en el espacio público al no ser el mismo del país de origen se recrean dinámicas corporales pero al mismo también se pierden y ganan otras, hay una lucha de saberes que pelean por materializarse o que se esconden debido a las dinámicas que transcurren en el entorno, es así como lo privado y lo público se diferencian pero también se entrecruzan, la migración significa darle nuevos significados al actuar y en este caso a la práctica alimentaria y su relación con la construcción y resignificación de la identidad.

Otro elemento que permite analizar la relación entre migración y comida es que dentro de la identidad y su conexión con la alimentación surge un concepto central, el de **la práctica alimentaria**, la cual es definida por Vázquez (2009) como un proceso que se resignifica, se reconstruye y también como rituales diarios que contribuyen a la negociación de la identidad nacional (Rabikowska, 2010), es en resumen, y en palabras de Lynn-Ee Ho (2018), en su investigación “*African student migrants in China: negotiating the global geographies of power through gastronomic practices and culture, Food, Culture & Society*”, la manifestación y expresión de la especificidad y la interacción de los múltiples posicionamientos de cada persona, es lo que marca los límites sociales, son prácticas que materializan la cultura alimentaria la cual es el cúmulo de costumbres, consumos y elaboraciones físicas y simbólicas que están en estrecha conexión con un contexto determinado (Gómez-Correa, 2016), es así como ambos conceptos se desarrollan a partir de la comprensión de la comida, la identidad y la cultura, este entendimiento en su totalidad permite analizar la materialización de la práctica y la **cultura alimentaria**, la cual se entiende desde trabajos como los de Weller & Turkon (2015), con migrantes latinos de primera y segunda generación o Nyamnjoh (2018) sobre las migraciones de cameruneses en África, en ambos, los eventos y festividades se vuelven relevantes en los

migrantes ya que en cierto modo se vuelve un “performance” de su cultura, la comida y la práctica alimentaria adquieren un nuevo significado y sobretodo la comida se convierte en un mecanismo de creación y recreación del hogar, es restaurar física y simbólicamente la vida que se dejó atrás y la manera más práctica de hacerlo es a través de la alimentación ya que esta rodea todas las festividades y momentos significativos de los individuos y las comunidades.

Estas festividades, reuniones y demás expresiones son de vital importancia debido al elemento colectivo, son las personas las que a través de estos actos recogen los valores de su cultura alimentaria y la resignifican, en las comunidades migrantes la comida y cocinarla y todo su proceso en muchos casos es un acto colectivo que potencia y refuerza la identidad de sus miembros al involucrar una serie de formas y maneras específicas de interactuar con los alimentos. Es así como “cada grupo está identificado con y por sus particulares formas de comer y cocinar” (Mendoza & Méndez, 2009)

Reunirse alrededor de la comida es poner en juego y a funcionar una serie de valores, representaciones e identidades, ya sea en una celebración o en el diario vivir, la práctica alimentaria es transversal a la existencia del migrante ya que a través de esta es que materializa su cultura y siente conexión con su país de origen, dinamiza la estadía en el país de recepción y permite intercambios y transformaciones que reconstituyen la experiencia migrante, en resumen la práctica alimentaria es un elemento que comunica y expresa la identidad, el decidir qué comer o no expresa la cultura y los valores simbólicos de la misma.

El último elemento para comprender es la **lucha y disputa entre la tradición y la adaptación**. Lo primero que hay que decir es que inevitablemente hay un proceso de transformación en las prácticas alimentarias del migrante, ya sean cambios en los productos, el proceso de aculturación o adaptación de las recetas debido al acceso o la disponibilidad de las materias primas, hay un mínimo de cambios dentro de algún elemento que envuelve la alimentación sin embargo la influencia no es solo en un sentido también se presenta una influencia bilateral en los lugares de recepción, es así como según Zuleta y Montoya (2013)

La comida al mismo tiempo de ser un extraordinario vehículo de auto-representación y de intercambio cultural, es instrumento de identidad, es también el primer modo para entrar en contacto con culturas diferentes, ya que comer la comida de los demás es más fácil que descodificar su lenguaje. La comida se presta, más aun que la palabra, a mediar entre culturas diferentes, abriendo los sistemas de cocina a cualquier tipo de inventos, intercambios y contaminaciones (p.23)

La interacción entre migrantes y nativos puede darse de diversas formas pero la comida es un elemento que une y diferencia, que comunica un sinfín de elementos. Esta interacción e influencia de los migrantes en los países de recepción se pueden denotar a través de lo que Williams- Forson (2014), Romo y Gil (2009) y Cerdeño (2005) explican a través de la formación de los mercados étnicos, cada uno en sus artículos, el primero en EE.UU y los otros dos en España respectivamente, muestran por un lado este lugar (el mercado) como un centro de conexión cultural y con significados específicos para los migrantes, acá es donde hay un vínculo con sus países de origen y además son el espacio más cercano al que pueden acceder para el consumo y reproducción de sus prácticas alimentarias, pero también por otro lado se encuentra que el mercado se torna importante para los países de acogida debido a que amplía la oferta gastronómica y permea los hábitos alimentarios de la población local, diversificando los productos e influenciando la cultura de dicho país, es por ello que se evidencia una influencia bilateral, donde múltiples significaciones se juntan, se materializan y se reproducen en un mismo espacio y que se expresa en, como se mencionó, en el mercado, en los restaurantes que abren los migrantes y que reúnen a más personas, es así como la espacialización de la comida se convierte en un fenómeno que pone en disputa la tradición y la adaptación, dualidad entre si es mejor recoger saberes del nuevo territorio o seguir estrictamente los procesos de tradición, ambas llevan a consecuencias diferentes y que en ocasiones se contradicen.

Otro factor que se ha investigado dentro de esta disputa es la del consumo de comida como acto de resistencia, y en especial como mecanismo para oponerse a la homogeneización de la cultura y de los estereotipos. Normalmente se generaliza sobre las poblaciones o colectivos al decir que hay conglomerado de africanos, latinos, árabes, asiáticos, etc. Cuando en realidad dentro de esa categoría se desprenden las diferencias regionales y particulares, la necesidad de diferenciarse se explica desde la globalización y su carácter

homogeneizador “la globalización tiene una asociación muy fuerte con la homogeneización: este miedo a un parecido-igualdad global es uno de los factores que ha reforzado las cocinas nacionales” (Cabrera, 2005, p.4) es así como en la práctica alimentaria y la materialización de todo lo que implica es donde se demuestra la conexión con el país de origen o a su vez su separación.

Este acercamiento o distanciamiento se explica desde un modelo teórico de cuatro Etapas dadas por L. Tse y citado por Weller & Turkon (2015) “*Contextualizing the Immigrant Experience: The Role of Food and Foodways in Identity Maintenance and Formation for First- and Second-generation Latinos in Ithaca, NY*” evidencia como hay 4 momentos en la relación de los migrantes con la comida, primero se da un desconocimiento étnico en donde la persona no se concibe como miembro de un colectivo particular, luego se da la ambivalencia étnica la cual está asociada con actitudes negativas hacia la herencia cultural propia y el rechazo hacia la misma, más tarde se pasa al surgimiento étnico, acá el individuo empieza a explorar su identidad como minoría étnica y activamente trata de comprender sus raíces y por último se da la incorporación étnica donde la identidad minoritaria se incorpora a la identidad social del individuo, y aunque este modelo se adaptó para comprender la vinculación cultural con los migrantes de 2da generación sirve para entender el proceso de los migrantes en general y las diferencias que pueden ocurrir dependiendo de factores como la edad, la clase y el género.

El primero es la edad, este es un elemento diferenciador debido a que las nuevas generaciones están mezclando y entrecruzando sus tradiciones gastronómicas con su nuevo estilo de vida generando procesos de incorporación de sabores y técnicas y en ciertos casos pérdida de la cultura alimentaria tradicional. Además de Weller & Turkon (2015), que evidencia este cambio con los migrantes de 2do generación en Nueva York, EE.UU, Gómez-Correa (2016) en su artículo *Cultura alimentaria: continuidades y cambios en la preferencia o rechazo y en los métodos de conservación de alimentos de la población migrante del Cantón del San Pablo (Chocó) a Medellín* muestra como los más jóvenes al estar en un constante proceso de construcción de su identidad recurren a la ampliación de su espectro y entendimiento cultural al recoger sabores y productos del nuevo territorio e incorporarlos a su vida diaria, ambos textos denotan una clara diferencia

entre generaciones, las más jóvenes buscan diversidad, innovación y están en constante comunicación con el fenómeno de la globalización lo cual los hace estar más cercanos a multiculturalidad de las ciudades, en cambio las generaciones más adultas en muchos casos son las que preservan los saberes tradicionales y los/las encargadas de transmitirlos para que perduren, por ello se atañen más a las costumbres y son reticentes a los cambios.

El segundo es el factor de la clase. La adaptación y re significación depende de este factor debido a la viabilidad de elaborar los platos, el estilo de vida, los sabores y la ritualidad en torno a la comida. Gómez-Correa (2016) evidencia que para la población de mujeres provenientes de Chocó ha sido difícil la adaptación por el factor económico ya que hay que tener un capital económico para recrear las recetas y los platos de sus lugares de origen, elementos tales como la carne, las especies, entre otras no son posibles obtenerlas debido al alto precio de estas en Medellín, este elemento también se muestra en la investigación de Vallianatos & Raine (2008) en *“Consuming Food and Constructing Identities among Arabic and South Asian Immigrant Women, Food, Culture & Society”* en donde mujeres asiáticas y árabicas no podían reproducir sus hábitos y prácticas alimentarias debido a que por un lado sus esposos trabajaban en empleos mal remunerados y por otro lado estas no podían acceder a ese mundo laboral debido a permisos o por la misma dinámica familiar donde las mujeres debían quedarse en sus hogares a cuidar de sus hijos y esposos, estos dos factores causaban una tensión cultural ya que les imposibilitaba la continuidad de su cultura y de lo que la alimentación significa para ellas y sus familias, esta imposibilidad también afectaba el hecho de que sus hijos al no estar rodeados de estas prácticas alimentarias, poco a poco iban perdiendo las costumbres de su país de origen, así mismo Koc (2014) evidencia en su estudio en Toronto, Canadá con tres grupos étnicos, la imposibilidad de los migrantes de recrear la comida de sus países de origen debido a la accesibilidad la cual se tornaba en una nueva dificultad especialmente para aquellos migrantes que apenas estaban insertándose en el sistema laboral del país de acogida, la importancia de este factor reside en lo imperativo de comprender las dificultades por las que puede pasar un inmigrante al proceso de establecerse en un nuevo territorio y a la hora de encontrar un espacio para disputar su cultura gastronómica y su nuevo hogar

Por ultimo está la variable del género donde se evidencia la continuación de los roles de género, la mujer sigue siendo la encargada de la comida y su posición dentro del hogar se entiende como “protectoras de la cultura” aunque con el estilo de vida nueva los hombres han cambiado en algunos aspectos de su relación con la cocina y la comida. Sin embargo hay contradicciones en el entendimiento de esta temática ya que por un lado autores como Chapman & Beagan (2013) que en su artículo “*Food Practices and Transnational Identities, Food, Culture & Society*”, donde trabajan con familias indias, evidencia como las mujeres son vistas como “guardianes” de la cultura y es aceptado como algo positivo ya que son las mujeres las que tienen la capacidad de agencia y el papel político de la cultura, pero por otro lado el trabajo de Vallianatos & Raine (2008) evidencia que este papel o rol que les fue otorgado lo que genera es la perpetuación y reproducción de roles de género que continúan con la concepción de que es la mujer quien por ser mujer debe estar encargada de la economía del cuidado mientras que el hombre se desempeña en otras áreas.

La migración es un factor que reestructura las dinámicas de género, para Liu, (2017) en su estudio entre la relación de pareja y las prácticas alimentarias este evidencia como en algunos casos la migración hace más participes a los hombres y crea un nuevo significado de masculinidad donde los roles hegemónicos tradicionales se van desligando de la dinámica familiar, sin embargo y como mencionan autores anteriores sigue siendo un espacio feminizado y que conlleva al análisis de diferentes variables, cuando la familia del migrante viaja a visitar a sus familiares las divisiones en torno al género cambian, hay de nuevo un sentido de normalidad en ese nuevo espacio y se transforman de nuevo las dinámicas, hay un sinfín de relaciones que cambian y se mantienen, es por ello que la práctica alimentaria redefine roles y papeles, es la lucha entre saber si la mujer , las mujeres están sujetas o empoderadas o ambas por el trabajo doméstico de alimentos.

Todo lo anterior es un compilado de las diferentes investigaciones que se enmarcan en la comprensión del fenómeno de la alimentación como un elemento importante dentro del campo del saber, ya sea analizando la influencia de las prácticas alimentarias en la identidad, las luchas internas de las poblaciones por adaptarse a un nuevo entorno o de los diversos factores que afectan la manera de reivindicar su costumbres, hábitos y tradiciones

culinarias. El enfoque más usado en estas investigaciones fue un enfoque cualitativo debido a que se enfocaron en la comprensión del fenómeno de manera más reducida y pocos, como lo son el de Weller & Turkon (2015) escogieron un enfoque mixto, este utilizó como instrumento una encuesta con el fin de delimitar la población para así poder empezar a desarrollar instrumentos cualitativos como lo son la entrevista, la etnografía y la observación participante y no participante.

Esta revisión de diversas investigaciones permiten comprender la problemática desde una perspectiva diferente, sin embargo el consenso en todos los artículos es la influencia de la comida en la construcción del individuo y del colectivo o comunidad, la cultura a pesar de abarcar tantos elementos ve en la alimentación un fenómeno complejo que es transversal en la vida social, cultural y política de los sujetos ya que define, se redefine y construye.

Marco teórico

Con el fin de responder a la pregunta planteada en esta investigación y de lograr comprender los aspectos aquí propuestos como lo son la relación entre práctica alimentaria, identidad y migración primero se abordará y explicará la rama de la sociología que enmarcará la investigación, así como sus escalas de análisis .

El objeto de esta investigación es la práctica alimentaria, por ello es necesario, aunque ya mencionado en secciones anteriores, ampliar su significado y dimensiones así como comprender el entramado que tienen, dentro de esta categoría, el concepto del gusto como categoría de análisis y los significados que toman los alimentos, rituales y procesos dentro del universo simbólico del migrante y la reconstrucción del mismo.

Para terminar se incluye el concepto de identidad cultural y su relación con la práctica alimentaria y el proceso de resignificación cultural que se lleva acabo. Dentro de este proceso el fenómeno de la globalización y homogeneización de la cultura influyen en el proceso de toma de decisión y acción del migrante español en la ciudad de Bogotá.

Sociología de la alimentación: más allá de lo biológico

Comer y beber han sido actividades básicas que no han sido analizadas por la sociología por su carácter simple y biológico, la sociología de la alimentación nació como un añadido

de la sociología del consumo y la sociología rural, la comida era un concepto de análisis dentro de la multiplicidad de factores que afectan a la sociedad pero no era el punto central de las investigaciones ni de las reflexiones. Sin embargo desde los años noventa y con enfoques diferentes la sociología de la alimentación viene recorriendo diferentes campos y consolidándose cada día más como una campo en sí mismo.

Como rama de la sociología, la alimentación ha pasado por obstáculos y dificultades, fue hasta hace 25 años que tomó fuerza para ser tomada como un campo válido y científico, no obstante hubo autores clásicos que retomaron el tema de la comida desde sus respectivos análisis, unos con aportes más significativos que otros pero igualmente importantes, es así como a pesar de que la alimentación es un objeto de estudio reciente y ha cobrado relevancia hace pocos años, como en todas las áreas de la sociología, estos autores clásicos puede que no lo tomaran como el tema central de sus análisis pero fueron avances que permitieron a los estudiosos y expertos de la sociología de la alimentación llegar hasta el momento actual, estos referentes son vitales ya que a partir de sus comprensiones es que poco a poco fue validándose dentro del campo científico.

Uno de los primeros autores que vio en la alimentación un elemento analítico fue Federico Engels, quien le da un análisis enfocado en las diferencias de clase y toma a la alimentación como un indicador de desigualdad, para él la muerte de los obreros, de la clase proletaria, se debe al hambre, la cual empieza cuando deben vender su trabajo y su fuerza y sus salarios al ser mínimos no son suficientes para la compra de alimentos, esta carencia genera un ciclo sin fin donde no hay retribución de la energía mínima vital para trabajar y termina con víctimas mortales pero solo de un lado de la población, es así como para Engels la alimentación es un factor dentro del innumerable número de variables que afectan a la clase obrera de Inglaterra (Engels, 1845).

Por otra parte uno de los precursores de la sociología fue uno de los primeros en ver a la alimentación como un elemento social y político, Emile Durkheim en *Las formas elementales de la vida religiosa* (1894) explica, a través de los ritos y sacrificios de las comunidades, el fenómeno de la alimentación en aspectos como lo que está permitido o prohibido y la importancia de algunos alimentos debido a sus cualidades sagradas, así como la relevancia de las comidas en grupo, el compartir un plato de comida implica más

allá de comer en grupo significa compartir un vínculo “una alimentación en común puede producir los mismos efectos que un origen común” (Durkheim, 1894, p.483)

En cuanto a Weber la alimentación es un tema añadido dentro de sus análisis, la nombra para recalcar las diferencias con otros modos de vida pero en torno a sistemas más amplios como la vida comunitaria y las transformaciones de la agricultura debido al avance y consolidación del capitalismo, un caso específico es cuando compara la producción agrícola entre Argentina y Alemania. Para Weber Argentina posee una vida comunitaria primitiva, con una alimentación barata mientras que Alemania es un "antiguo pueblo civilizado y sedentario, asentado sobre un territorio densamente habitado, con una antigua organización social claramente delineada y, por lo tanto, sensible y con necesidades culturales nacionales típicas” (Weber, 1995, p.10)

Todos los anteriores son autores clásicos que tocaron el tema de la alimentación y lo elevaron a una comprensión que sobrepasa la explicación biológica y nutricional, donde la comida solo se definía en su aspecto funcional para la supervivencia y con un fin específico que se caracteriza por el aporte de energía y nutrientes, y aunque fue un avance para el campo de la alimentación esta solo fue tratada como un análisis secundario o hizo parte de una multiplicidad de variables que afectaban a un fenómeno más amplio, sin embargo hubo un autor clásico de la sociología que acogió a la comida como un fenómeno en sí mismo, Simmel dentro del libro *El individuo y la Sociedad* (1986) dedica un capítulo a su análisis, en “Sociología de la comida” argumenta como el comer y beber a pesar de ser actos tan naturales, están mediados por convenciones sociales que son compartidas y transmitidas, la regularidad de las comidas, los modales, el uso de los objetos dentro de la cocina, los adornos e incluso los temas de conversación que se dan alrededor del plato son determinantes para la vida humana y la sociabilidad de las comunidades. Para Simmel los actos de comer y beber van más allá de las necesidades fisiológicas individuales en tanto se someten “a estilo, estética, regulada supraindividualmente” (Simmel, 1896, citado por Vernik, Esteban et al, 2016, p.156), por ello su análisis es tan relevante para sentar las bases de esta área del conocimiento, Simmel a diferencia de los otros autores toma a la alimentación como a un fin en sí misma y deja de ser un factor dentro de la gran masa de variables que ayudan a la explicación de fenómenos sociales, es así como la cocina, la

comida y la alimentación como concepto se ha transformado de ser un elemento físico hasta explicarse como un lenguaje, una actividad universal humana que posee reglas que van moldeando a sus miembros y se vuelve parte estructural del accionar humano.

Desde esos comienzos la alimentación como objeto de estudio se ha abierto camino debido a que se consolida como un

Universo de conocimientos, de leyes y de reglas, al mismo tiempo natural y sociocultural; un lugar de encuentro y de síntesis de lo biológico, lo económico, lo social y lo cultural. Mucho más allá de los tópicos, la alimentación queda situada, sin duda, dentro del marco de las relaciones sociales de los individuos y de los grupos. (Poulain, 2002a, p.7)

Dentro de la sociología de la alimentación y a comparación del uso de la alimentación como concepto aledaño en otras ramas de la sociología, la comida, sus procesos, sus usos y consumo se establecen como objetos de estudio propios que interactúan entre si y permiten una comprensión de los fenómenos que son propios de la práctica alimentaria.

Uno de los precursores y principales referentes de la sociología de la alimentación es el sociólogo francés Jean Pierre Poulain, quien en su libro “Sociologías de la alimentación, los comensales y el espacio social alimentario” clasifica 3 escalas donde la sociología de la alimentación produce conocimiento y los niveles de análisis que se alcanza en cada uno.

La primera es la escala macrosocial la cual indaga sobre indicadores que se vean en la práctica alimentaria, la regularidad de estos indicadores de acuerdo a variables tales como la clase social, el sexo y la edad, se investiga y se analiza las generalidades buscando comprender fenómenos más amplios que estén determinados por factores macro y que puedan dar paso a conclusiones que sean replicables a diferentes poblaciones. La segunda por su parte es la escala mesosocial, en esta escala lo que se observa son índices concretos de acción como lo son la identidad, los imaginarios y la intención que determinan la práctica alimentaria, esta se adentra de manera parcial al mundo de las subjetividades pero prevalece el análisis de lo colectivo; y finalmente está la escala microsocia donde se centra en el individuo y se intenta comprender los motivos de la toma de decisión, se interesa por las subjetividades que llevan a la elección de ciertos hábitos alimentarios (Poulain, 2002a)

El presente trabajo se concentra en diversos elementos de cada de las escalas ya que por un lado investiga las estrategias de adaptación y mantenimiento de los migrantes españoles, sin embargo continua teniendo en cuenta factores como la clase social, la edad y el sexo, hay una búsqueda de patrones pero a menor escala. La investigación también se encuentra en la escala mesosocial ya que intenta buscar elementos de la práctica alimentaria que influyan en la identidad cultural y en los mecanismos que utilizan los españoles para la reconstrucción de un universo simbólico en un nuevo territorio y finalmente retoma ciertos elementos de lo microsocial para intentar entender las decisiones a la hora de comer o no comer, aunque siempre vinculados a factores y variables más amplias, por ello y a pesar de recoger componentes de cada una la escala que prima sobre las otras es la escala mesosocial ya que la práctica alimentaria está influenciada por factores individuales pero siempre se atañen a una estructura simbólica y cultural que determina las decisiones tanto personales como colectivas. Adicional también hay una escala que es trabajada y es introducida por Dominique Desjeux quien propuso una cuarta escala, la escala biológica donde “el impacto de los fenómenos sociales, cuyo objetivo es capturar los datos bioquímicos y fisiológicos implicados en el proceso de la nutrición o de las elecciones alimentarias” (Poulain, 2002a, p.225) esta escala también es puesta en marcha dentro de la investigación sobre todo en la toma de decisiones de los españoles y el aspecto nutricional que esta conlleva.

La práctica alimentaria y el gusto como categoría social

La práctica alimentaria es un concepto que surgió a través de la revisión bibliográfica y que se encontró de manera constante en las investigaciones consultadas, en todos los casos se refería a esos rituales, hábitos y símbolos que se materializan en la comida, incluso hubo un concepto que apareció y que involucraba todas las dimensiones de las que se han hablado pero era nombrado de diferente manera, este concepto era el de *espacio social alimentario* del sociólogo Jean Pierre Poulain, al indagar más sobre este concepto se identificó como este tanto como el de la práctica alimentaria se refieren igualmente a elementos físicos y lo simbólicos así como todo el proceso desde la obtención hasta el consumo e incluye la amalgama de rituales y significados, teniendo en cuenta que este concepto surge desde uno de los precursores de la sociología de la alimentación y en los comienzos de este siglo, los conceptos se han transformado y en la actualidad los

elementos a los cuales este hace referencia dentro de su definición de espacio social alimentaria actualmente se nombran como prácticas alimentarias, por ello para esta investigación se tomó la decisión de usar el concepto de practica alimentaria con el fin de unir las diferentes definiciones y dimensiones que diferentes autores de la sociología de la alimentación han establecido.

Teniendo en cuenta lo anterior según Rabikowska (2010) la práctica alimentaria se define como los rituales diarios que contribuyen a la negociación de la identidad cultural y a la construcción de la concepción de normalidad. Estos rituales diarios están divididos en cuatro dimensiones (Poulain, 2002a) que involucran elementos como las interacciones, la vinculación del espacio social alimentario con la identidad cultural así como los significados y símbolos que están inmersos en el proceso desde la obtención, elaboración y hasta el consumo, abarca toda la cadena de la práctica alimentaria en la cual el migrante está involucrado:

La primera dimensión engloba el conjunto de reglas que confluyen en la definición social de un alimento y, a través de ello, una colectividad humana define su conexión con la naturaleza. El proceso de construcción social de la identidad alimentaria es el conjunto de reglas de inclusión o de exclusión de un producto con contenido nutricional en el espacio de lo comestible (Poulain, 2002a, p.258)

Esta primera dimensión se enfoca de especial manera en las normas que se construyen alrededor de la alimentación, lo simbólico de la comida y la legitimidad que tienen dentro de los colectivos o grupos sociales que la defienden y practican, dicha marco referencial del actuar alimentario define una serie de límites físicos y simbólicos que varían y se transforman, ya que la alimentación así como cualquier fenómeno no es algo estático, pero si dispone un marco de acción donde los colectivos interactúan entre sí y con la comida, que más que un objeto, se podría definir como algo superior a lo físico, transmuta y se eleva a una categoría donde las relaciones que giran en su entorno dinamizan otros terrenos de la sociabilidad, el consumo, la producción, las interacciones basadas en la clase, el género, la edad, entre otros.

La segunda dimensión se basa en que en cada etapa del sistema culinario, los actores sociales despliegan conocimientos tecnológicos, así como representaciones para tomar

decisiones, hacer llegar los alimentos al consumidor y asegurar la apertura o el cierre de canales por los cuales discurren los alimentos hasta llegar a la mesa familiar. (Poulain, 2002a) el universo simbólico de la práctica alimentario es puesto en marcha, en situaciones como la migración el sujeto debe recorrer los rincones de la memoria para recrear dicho entramado culinario y disponer de los elementos necesarios para su producción y es que no es solamente obtener los medios físicos o más palpables como lo pueden ser los ingredientes o los elementos de cocina, también debe haber una resignificación de dichos elementos, el espacio social en el que se encuentran los migrantes fue trastocado, cada elemento al cual hacían referencia para todo los factores de la práctica alimentaria se han transformado, por ello, en la sociedad de acogida, hay una necesidad no solo de conseguir de nuevo eso que era tan común pero al mismo tiempo de darle un nuevo significado a los procesos que intervienen en toda la cadena alimentaria, comer en un nuevo territorio y dentro de unas nuevas dinámicas implica reconfigurar elementos y priorizar aquellos que estén disponibles porque habrá todo tipo de obstáculos que no permitan la consecución de ese fin, es así como los sujetos deben acudir a nuevos mecanismos y estrategias que permitan la reconstrucción de eso que la migración no pudo traer.

La tercera dimensión se refiere al espacio culinario y es un espacio en el sentido geográfico, un lugar de distribución de espacios. Pero la cocina, lugar donde se realizan las operaciones culinarias para su consumo dentro o fuera de casa, es también un “espacio en el sentido más social del término, que da cuenta de la repartición social y de género de las actividades relacionadas con la cocina, y también un espacio en el sentido lógico, donde se dan relaciones estructurales” (Poulain, 2002a, p.260). Esta es una de las dimensiones más importantes debido a la espacialización y geolocalización de la práctica alimentaria, ese espacio culinario se da en dos ámbitos, el privado y el público, ambos igualmente importantes pero con dinámicas específicas para cada uno.

En lo privado se encuentra una situación personal y familiar donde el migrante como se mencionó, recurre a las representaciones y construcciones que a lo largo de su vida ha apropiado y en ese momento de movilización debe reconstruir y darle nuevos significados a su ser y hacer dentro de la practica alimentaria, todo este proceso es una lucha que se

dan en el hogar pero que también recurre al exterior donde el sujeto debe buscar espacios culinarios, en este caso lo que se conoce teóricamente como mercados étnicos, los cuales se convierten en centros de conexión cultural, que a través de ingredientes y productos, transportan al migrante a una sensación de normalidad y hogar, sensaciones que buscan replicar constantemente en sus nuevos entornos pero que se ven truncados por variables de clase, edad y temporalidad (horarios).

El ámbito público, por su parte, se caracteriza por el elemento performativo de la identidad cultural que el migrante intenta reproducir y demostrar ante su comunidad y ante la sociedad de acogida, es una estrategia donde el sujeto pone en escena los elementos físicos, simbólicos y culturales de su identidad alimentaria con el fin de por un lado reforzar su sentido de pertenencia y reafirmar su práctica alimentaria día a día , pero por otro lado refuerza su diferenciación con unos y su cercanía con otros, distinguirse de los sujetos pertenecientes al nuevo territorio, es así como dentro de este elemento surgen los restaurantes especializados en comida perteneciente a una comunidad, dentro de esta categoría existen variaciones pero el elemento en común es que el restaurante es un espacio culinario que dependiendo de sus características es apropiado por los migrantes y es vital en el proceso de resignificación y en reconfigurar el elemento de normalidad que tanto buscan en los diferentes lugares y al igual que en el ámbito privado, su desarrollo depende de variables de clase, edad y en este caso ubicación.

Finalmente la cuarta dimensión es la que abarca el conjunto de rituales que rodean el acto alimentario en el sentido estricto; es decir, la incorporación.

La estructura de la jornada alimentaria (número de ingestas, formas, horarios y contextos sociales), la definición de comida, su organización estructural, las modalidades de consumo (comer con las manos, con palillos, con cuchillo y tenedor...), la localización de las ingestas, las reglas impuestas a los comensales, etc. varían tanto de una cultura a otra como en el seno de una misma cultura, según los grupos sociales. (Poulain, 2002a, p.260)

Esta dimensión es la última del proceso de la práctica alimentaria, primero se presentan las reglas, luego los sujetos, los espacios culinarios y se concluye con los rituales que hacen posible la alimentación y es que a pesar de describirse en cierto orden esto no es un ciclo sino que todas estas dimensiones confluyen de manera simultánea donde hay

luchas, consensos y demás, es así como la práctica alimentaria es un concepto central en la comprensión del universo de los migrantes españoles en la ciudad de Bogotá.

Otro elemento central en la práctica alimentaria es el concepto de *gusto*, el cual no se comprende desde los adjetivos comunes que son usualmente usados para descripción de algo rico o de buen sabor sino como un entramado socialmente construido que influye en la toma de decisiones y que permite o imposibilita al sujeto en su práctica alimentaria, en este contexto es que el concepto de Habitus desde Bourdieu explica las decisiones, los significados y las estrategias que los migrantes utilizan para reconfigurar su universo simbólico en un nuevo territorio, esa “estructura perceptiva tras la cual se perfilan las condiciones materiales de existencia objetivamente clasificables” (Bourdieu, citado por Poulain, 2002a, p.193) es el marco de entendimiento y el que da paso a la explicación de las diferencias entre edad, clase y género, es así como según el espacio social en el que se encuentre el migrante y los capitales que haya adquirido a lo largo de su vida en España, logra o no, ubicarse dentro de campos específicos y define los principios de percepción, valoración y actuación con el que crearan disposiciones y hábitos dentro de un nuevo territorio y con nuevos procesos de adaptación.

El *gusto* y su desciframiento requiere el entendimiento de lo que significa ese gusto, así como leemos lo que vemos en función de lo que sabemos, comemos lo que vemos en función de lo que significa, tienen un sentido, la comida como objeto cultural se lee de acuerdo a significaciones socialmente aprendidas y dotadas por la cultura alimentaria, todo el entramado de la práctica alimentaria es una percepción alimentaria, por ello al momento de la migración hay un choque cultural, la comida en el nuevo territorio además de ser visible y materialmente distinta, posee otros códigos y es percibida de diferente manera, la cifra cultural se altera y genera la necesidad de reconstruir los códigos y añadir unos nuevos, el vivir y hacer migrante requiere de la modificación del gusto y de una constante lucha entre elementos tradicionales y recientes y la nueva apropiación de los mismos. (Bourdieu, 1971)

La disputa entre la tradición, la adaptación y la aculturación dependen del gusto y como este ha sido socialmente construido en la población migrante, factores como la edad, la clase y el género influyen en las decisiones de la práctica alimentaria. Cada persona de

acuerdo a sus capitales entiende la comida española de cierta manera y varia en tanto que su significado depende de dichos factores y en como la comprende como un todo, “la cocina no es tanto cuestión de ingredientes, transformados o no, sino de clasificaciones y de reglas que ordenan el mundo y le dan sentido” (Contreras, 2013, p.42) es así como la práctica alimentaria para los españoles en Bogotá se convierte en una disputa entre quienes defienden ciertos elementos u otros que prefieren abandonarlos para poder jugar en otros campos en el nuevo territorio, el espacio social del migrante español se decide de acuerdo a esas decisiones frente a su práctica alimentaria, como la entiende y el significado que este le otorga a todo el entramado de procesos, rituales e ingredientes.

Identidad cultural, la lucha entre lo local y lo global

El ser humano crece y se desarrolla en una cultura, la cual involucra diversos aspectos de la vida diaria, entre ellos la alimentación, el cual define los límites entre grupos humanos, entre “ellos” y “nosotros”, la alteridad entre comunidades y las diferencias que marcan entre ellas se deben principalmente a que “a sistemas culturales diferentes corresponden sistemas alimentarios distintos; en este sentido, cada cultura genera una cocina específica, que va desde la recolección, técnicas de preparación, consumo, formas de servir y horarios de comer (Gispert, 2013, p.105) es así como la comida se convierte en un diferenciador pero también en un elemento de unión y semejanza, los alimentos, mejor aún, la práctica alimentaria permite un proceso de identificación el cual construye significados y elementos de apropiación que van formando expectativas, ideales e historia, los alimentos al tener una asociación directa con el pasado de quienes la comen, reconstruye y resignifica de manera cotidiana las técnicas que van desde encontrar el producto hasta su cocción y la forma de consumirlos, el consumo diario implica que los sujetos están condicionados por significados complejos que remiten a la interacción entre alimentación, sociedad y cultural (Gispert, 2013)

La alimentación al ser un primer aprendizaje social del ser humano, genera y construye, desde el momento que nacemos, una conexión emocional con lo que comemos, lógicamente hay un aspecto nutricional y médico que interviene en una parte del proceso donde hay alimentos universales que han sido comprobados como beneficiosos para el crecimiento y el buen desarrollo de la salud, sin embargo dentro de cada cultura hay

alimentos reemplazan esos elementos universales y que van construyendo una asociación entre lo que se come y lo que se es, de donde se es, es así como “si bien el hombre es lo que come, también es cierto que el hombre come lo que es, ósea, sus propias opciones, su propia cultura” (Montanari, citado por Vilamajó et al, 2013, p.63) ese aprendizaje puede condensarse en lo que Stuart Hall, en “Cuestiones de Identidad cultural” (1996) define como identidad cultural, la cual es

Ese yo colectivo o verdadero que se oculta dentro de los muchos yos, más superficiales o artificialmente impuestos, que un pueblo con una historia y una ascendencia compartidas tiene en común y que pueden estabilizar, fijar o garantizar una unicidad o pertenencia cultural sin cambios, subyacente a todas las otras diferencias superficiales. El concepto acepta que las identidades nunca se unifican y, en los tiempos de la modernidad tardía, están cada vez más fragmentadas y fracturadas; nunca son singulares, sino construidas de múltiples maneras a través de discursos, prácticas y posiciones diferentes, a menudo cruzados y antagónicos (Hall & Du gay, 1996, p.17)

Es así como dentro de la multiplicidad de identidades que se construyen, la identidad cultural no es estática y tampoco viene desde un punto unilateral, se crea desde las diferentes subjetividades, experiencias y discursos e incluso ideologías, en la migración la identidad cultural proviene del yo que se cría en el país de origen y que fue atravesado por un contexto determinado y con experiencias específicas propias de dicho país pero al movilizarse a otro país esa identidad se quiebra en cierto sentido y se reconstruye en el nuevo territorio donde de nuevo se establecen dentro del mundo simbólico de la personas un nuevo mapa de sabores, olores y gustos, que generan una sinergia entre ambos países y confluyen en esa identidad cultural.

Uno de los cambios más significativos en la identidad cultural del migrante y que pueden afectar de manera negativa su ser y hacer son las influencias externas que ponen en riesgo el universo simbólico de los migrantes, la globalización como fenómeno acaparador y homogeneizador de los gustos ha conquistado la cultura alimentaria de diversos grupos sociales hasta el punto de superar a lo que se conoce como comida tradicional,

Los migrantes al no poder trasladar consigo todos sus bienes físicos hallan en la práctica alimentaria y en la resignificación de su identidad cultural tanto un medio para reconstruir

su cultura como también un fin, la alimentación se vuelve ese objetivo a cumplir, por ello es tan importante analizar y comprender dentro del fenómeno migratorio este elemento tan concreto pero a la vez tan significativo en los demás aspectos de la vida social, entender los procesos de reivindicación y configuración y la influencia que estos tienen en la construcción de la identidad.

Metodología

La metodología de una investigación es la ruta y la manera en que el investigador verá y analizará los resultados, son en esencia los lentes con los que comprenderá la realidad que ha elegido estudiar, por ello la presente investigación tiene como marco metodológico los siguientes aspectos con el fin de analizar la práctica alimentaria de los migrantes españoles residentes en Bogotá

- **Metodología cualitativa**

Esta investigación es un proyecto de corte cualitativo ya que trata de comprender no un fenómeno en su totalidad sino la especificidad de una problemática concreta, con unos actores determinados y en un contexto puntual, sin embargo las conclusiones que se obtengan pueden dar paso a teorizaciones más amplias y que aporten al gran conglomerado de investigaciones que hacen parte de la sociología de la alimentación. Es así como esta investigación al ser de carácter cualitativa se define desde esta perspectiva donde:

Hay una variedad de concepciones o marcos de interpretación, que guardan un común denominador: todo individuo, grupo o sistema social tiene una manera única de ver el mundo y entender situaciones y eventos, la cual se construye por el inconsciente, lo transmitido por otros y por la experiencia, y mediante la investigación, debemos tratar de comprenderla en su contexto (Sampieri et al, 2014, p.42)

Partiendo de este presupuesto, el diseño de este trabajo se basa en un tipo de diseño transeccional de carácter descriptivo y correlacional ya que su fin es proporcionar una visión de la comunidad migrante española en la ciudad de Bogotá y busca describir relaciones entre variables tales como identidad cultural y práctica alimentaria.

- **Enfoque metodológico y temático**

A partir de la revisión metodológica y conceptual que se realizó para la construcción de esta investigación, se encontraron 3 diferentes enfoques para el análisis y comprensión del fenómeno alimentario, individual, familiar y colectivo, la presente se enmarca en la primera pero usa instrumentos y elementos de las otras dos. Se escogió el enfoque individual debido al uso de las entrevistas en profundidad con el fin de comprender la experiencia personal y su trayectoria en cuanto al acercamiento a su cultura gastronómica, además de enfocarse en el conocimiento de los entrevistados en las prácticas y rituales culinarios, cambios en el consumo de alimentos a lo largo de su vida y la importancia que las personas le dan a las prácticas alimentarias en la construcción de su identidad, no obstante se usó el enfoque familiar y el recurso de las entrevistas para también indagar sobre los patrones de alimentación individual y familiar, la influencia de las preferencias alimentarias, preocupaciones de salud, costo, cultura, los procesos de toma de decisiones alimentarias y las transformaciones de la dinámica familiar desde que migraron.

Dentro del enfoque colectivo se usan tres instrumentos principales observación participante, observación no participante y grupos focales. Debido al alcance de la investigación se acudió a la observación no participante de restaurantes³ y tiendas en virtud de comprender el elemento ya mencionado del ámbito público de la identidad y la “performatividad” de la misma donde hay lugares comunes en la comunidad migrante que son significativos y representativos de un grupo que busca reconocimiento y reconstrucción de un universo simbólico, donde los comportamientos, ausencias, presencias y el consumo se tornan centrales en el análisis de los españoles en Bogotá, además con los restaurantes y tiendas a las que se tuvo acceso, gracias a la observación y

³ Se decidió primar este instrumento sobre los grupos focales y la observación participante debido al acceso que se tiene a esta comunidad, al ser el investigador un agente externo no es fácil encontrar personas que accedan a una inmersión más profunda con el fin de hacer parte del proceso culinario, sin embargo con los contactos establecidos en esta investigación se podría dar la posibilidad de ejecutar otro tipo de instrumentos; en cuanto a los grupos focales tampoco se decidió realizarlos debido a la problemática de la georeferenciación de esta comunidad, a pesar de acudir a lugares comunes no hay centros culturales fielmente establecidos y por ello la reunión de varios españoles en un mismo lugar para la realización de un grupo focal requiere una serie de elementos que podrían darse en otros momentos y con un grupo base que puede surgir de este primer acercamiento.

el contacto con los dueños, se logró a través de la fotografía resaltar la decoración y la cocina como elemento central de la observación.

Es así como la principal influencia para esta investigación fue el enfoque individual, sin embargo se tomó temas e instrumentos de los otros dos enfoques ya sea para la elección de los instrumentos y técnicas o las temáticas a tratar en las entrevistas semiestructuradas, esta amalgama se diseñó con este fin para poder ampliar el marco de análisis y comprensión de la práctica alimentaria del migrante español que reside en Bogotá.

- **Instrumentos**

Entrevistas, observaciones y fotografías son buenas fuentes de información, muestran una cara de las múltiples versiones y posibles investigaciones que se pueden construir en torno al tema de la práctica alimentaria, sin embargo al querer profundizar el enfoque individual y reforzarlo de manera didáctica y creativa se construyó un instrumento que combinó herramientas participativas y comunitarias para lograr de otra forma y en un amplio espectro la comprensión de los hábitos, las luchas y transformaciones subjetivas donde cada persona se enfrenta a un contexto diferente, a la disputa entre la tradición y lo moderno, las diferencias y similitudes que se tienen en las brechas de género y edad, así como la implicación de ser español o migrante de 2da generación, cada uno de estos aspectos es sometido a discusión por este instrumento que quiso no sobreponerse a la entrevista ni a la observación sino ahondar en campos más específicos y dar otra mirada al tema de la práctica alimentaria en un grupo de personas más amplio. Por ello para este fin se usaron tres instrumentos característicos de la investigación cualitativa y todos con un plan de acción que permitía determinar desde lo más macro hasta las características más concretas los elementos que pudieran dar respuesta a la pregunta de la investigación:

En un primer momento se realizó una serie de **observaciones no participantes** a 10 restaurantes y tiendas (7 y 3 respectivamente) seleccionadas con criterios de referencia donde informantes clave de la investigación mencionaron su importancia para la comunidad española de Bogotá, además se corroboró dicha información con una búsqueda online donde se seleccionaba el restaurante o tienda a través de criterios definidos por el investigador tales como: razón social del restaurante o tienda, en su sitio web debía mencionar su raíces, y la influencias española y tipo de comida ofrecida (ver Tabla 1).

La observación no participante tiene como objetivo identificar los sitios y lugares significativos para esta comunidad y las dinámicas que se dan en dichos establecimientos, es así como elementos tales como precios, lenguaje del menú, tipo de alimentos ofrecidos, ubicación, decoración, entretenimiento y tipología de clientes fueron claves para identificar los diferentes matices de la comunidad española en la ciudad, este primer instrumento permitió la apertura de un mundo hasta el momento desconocido y al mismo tiempo dio las primeras luces sobre las diferencias de la misma comunidad, las brechas generacionales y económicas que se encuentran entre los españoles.

Tabla 1: Criterio de selección tiendas y restaurantes

Restaurante (Res) /Tienda (T)	Ubicación	Criterio de selección
Tasca & Gin (Res)	<u>Cra. 12</u> #71-58	IE
Casa de España (Res)	Cl. 35 #16-42	R-IC
Castellana 104 (Res)	<u>Ak. 19</u> #104-49	IE-IC
Churrería Española La Castreña (Res)	<u>Cra. 13</u> # 58-99	IE
Pastelería san Fermín(Res)	Kr. 11 Cl. 63 #49	IE-IC
Huerta de <u>Cajicá</u> (T)	Calle 125 Bis N° 20-20	R-IE
<u>Hispacol</u> (T)	Carrera 19 # 35-03	IE-IC
Sepúlveda (Res)	Cl. 117 #5A-13	R-IE
La puerta de Alcalá (Res)	Cl. 118 #No 5-13	R-IE
Jumbo Santa Ana (T)	<u>Cll 110</u> N° 9B-04	IC
R: referente para la comunidad/ IC: mencionado por informante clave o en las entrevistas/ IE: influencia española (se promocionan como un lugar de comida productos españoles)		

Fuente: Elaboración propia

El segundo instrumento indagó más afondo las nociones recogidas en la observación, se realizaron 11 **entrevistas**, 2 a dueños de restaurantes y 9 a españoles residentes en la ciudad de Bogotá (ver tabla 2), entre este grupo hay hijos de españoles que nacieron en Bogotá.

Tabla 2: Ficha técnica entrevistas

Entrevistado	Edad	Sexo	Tiempo en el país
Inmaculada Aragón	59 años	Femenino	14 años
Rusó Gonzales	50 años	Femenino	2 años
Mamá Rusó	82 años	Femenino	60 años
Selene Prieto	25 años	Femenino	8 meses
Daniela Lorente	22 años	Femenino	Migrante de 2da generación
Lluís	27 años	Masculino	7 meses
Daniel Barco	21 años	Masculino	6 meses
Daniel Jiménez	24 años	Masculino	1 mes
Jorge Sentená	54 años	Masculino	Migrante de 2da generación

Fuente: Elaboración propia

En cuanto a las entrevistas a los dueños de los restaurantes se indagó sobre la decisión de abrir un restaurante español en la ciudad, sus influencias, creación del menú y los criterios que influenciaron dicha decisión, así como la dinámica general del restaurante y el tipo de clientes que más lo frecuentan, dando como resultado preliminar una diferencia entre restaurantes de comida española y restaurante para españoles. El primero se caracteriza por tener un menú o en el caso de las tiendas, productos netamente españoles, rabo de toro, callos, cocido, aceitunas vinos, etc., se apegan mucho a los sabores y olores de España; en cuanto a los restaurantes de comida española la principal diferencia es que a pesar de tener platos españoles, paella, tapas y tortilla española entre otros, también se encuentran platos como pastas, sopas colombianas y en general platillos internacionales que se ajustan a un público más diverso y amplio, donde el comensal tiene una gama de opciones bastante extensa donde quien no guste de la comida española puede igualmente obtener otro tipo de comida.

En cuanto a las entrevistas personales estas son semi- estructuradas y dirigidas a españoles residentes y en unos casos a migrantes de 2da generación , la base de estas entrevistas fue abordar 3 elementos fundamentales de la investigación, el mantenimiento, la adaptación o aculturación y la práctica alimentaria durante todo el proceso, es así como se empezó

por recordar la vida en España o la niñez y los platos significativos para el entrevistado, luego se traslada al momento de la migración, dificultades y retos para finalmente descubrir el desarrollo de la vida en un nuevo territorio y las dinámicas que cambiaron, mantuvieron o renunciaron en torno a la alimentación, en el caso de los migrantes de 2da generación había pequeños cambios, al haber nacido acá la pregunta principal no fue la vida en otro país sino la combinación de dos culturas gastronómicas y la incidencia de esta combinación en la construcción de la identidad y la diferenciación con otros colombianos en la práctica alimentaria, es así como estas entrevistas responden al primer objetivo de analizar los significados y la construcción de la identidad cultural, esta inmersión en el ámbito privado, donde cada persona construye desde sus prácticas, discursos y subjetividades su relato identitario y contextual, permite conocer las dinámicas propias y familiares de la práctica alimentaria en relación al territorio, identidad y resignificación de las prácticas alimentarias.

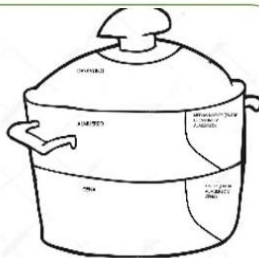
Finalmente y con el fin de poder dar forma y cerrar la investigación cuyo tema principal es la práctica alimentaria se realizaron 22 de lo que en la investigación se nombró como **instrumento participativo y de refuerzo** donde a través de 6 herramientas metodológicas se pudo conocer de manera más profunda variables que construyen la practica alimentaria, tales como horarios, rituales, diferencias y situaciones deseables. Al ser un tema personal y con muchos matices se quiso que no fuera la típica encuesta con preguntas abiertas sino que el participante pudiera a través de una forma lúdica recorrer los pasillos de una memoria no muy presente pero si muy visible y palpable en el día a día, la comida al ser parte esencial de la vida de cualquier ser humano se vuelve un tema mundano y casi automático, la rapidez de la ciudad no permite una reflexión a fondo, por ello este instrumento busca que la persona recuerde eso que lo hace propio y que hasta el momento no había tenido la oportunidad de analizar.

Este instrumento tiene diferentes secciones, para empezar se realizaron preguntas demográficas, hechas con el fin de dar respuesta al segundo objetivo de comprender las diferencias en variables tales como género, edad y clase, luego se construyeron 3 preguntas tipo escala Likert que se acercaban de manera preliminar al foco central del instrumento y así introducir el tema de la práctica alimentaria y la adaptación, finalizado

esta sección empiezan lo que en el instrumento se denominó actividades, cada una con un fin específico:

Imagen 1. Instrumento La Olla

Se registra el típico desayuno, almuerzo y comida que se consumía en España, y en otro color se escribe los mismos tres momentos pero en Colombia, mostrando la comparación entre ambos países



Fuente: Elaboración Propia

Imagen 2. Instrumento La Jarra

Se realiza la misma dinámica pero esta vez especificando las bebidas que se consumen a lo largo del día



Fuente: Elaboración Propia

Las dos primeras actividades, La Olla y la Jarra (ver imagen 1 y 2) buscan identificar si la práctica alimentaria cotidiana varía de manera significativa dependiendo del contexto, estas actividades fueron obtenidas del manual metodológico Diagnóstico Rural Participativo (Fundación Soros Guatemala, 2010), el cual desde un enfoque comunitario utilizó dichas herramientas para programas de seguridad alimentaria y nutricional, sin embargo en este caso al tratarse del área de la sociología de la alimentación puede extrapolarse a diversos campos del conocimiento.

Imagen 3. Instrumento El Mercado

Se basa en un canasto de mercado donde se detalla de manera precisa los productos de comida que compra para la realización de comidas en casa, viendo así el ámbito privado



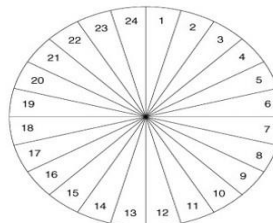
Fuente: Elaboración Propia

Esta actividad llamada El Mercado (ver imagen 3) quiso demarcar diferencia entre las rutinas de cada español y la capacidad de acceder a ellos y teniendo siempre en mente la variable de clase, la cual busca determinar si la capacidad económica del participante define su práctica alimentaria, de esta manera se analiza si compra o deja de comprar como consecuencia de su posición en la escala social o, si es el caso de no adquirir esos

productos, identificar si esta adaptación o aculturación son directamente proporcionales al mercado o si por el contrario son debido a otros factores que no se tuvieron en cuenta desde un comienzo.

Imagen 4. Instrumento Reloj de 24 horas

El objetivo es detallar las horas y momentos de la comida (desde la obtención hasta el consumo) a lo largo del día (uno de la rutina en Bogotá y otro de la rutina en España)



Fuente: Elaboración Propia

El “reloj de 24 horas” (ver imagen 4) conocida herramienta comunitaria que busca indagar elementos tales como “preparar comida, cuidar niños, cuidar y ordeñar ganado, llevar almuerzo, comer, dormir, en la parcela agrícola traer agua, traer leña, ir al mercado (vender/comprar), limpiar la casa, traer forraje para animales, ir al bosque, etc.” (Fundación Soros Guatemala, 2010). Y se utiliza para por un lado, diferenciar los horarios en los que desarrollan todas las actividades relacionadas con la alimentación, desde la preparación y obtención de los alimentos hasta el consumo, realizando primero uno que se refiera a la rutina en la sociedad receptora y otro que muestre su rutina en su lugar de origen, identificando así las diferencias y similitudes entre ambos territorios.

Imagen 5. Instrumento Día de la semana

Objetivo es señalar los días de la semana en los que realiza las siguientes actividades: cocinar en casa, salir a restaurantes y día de compras

DIA	COCINAR EN CASA	SALIR A RESTAURANTES	DIA DE COMPRAS
LUNES			
MARTES			
MIÉRCOLES			
JUEVES			
VIERNES			
SABADO			
DOMINGO			

Fuente: Elaboración Propia

La actividad “día de la semana” (ver imagen 5) se usa para especificar los hábitos de consumo y de nuevo diferenciar si la variable género remarca las diferencias en el proceso de la práctica alimentaria y las dinámicas familiares, así mismo se busca comprender si la variable clase permea en la reproducción de sus hábitos alimenticios de forma que se

conecte con el instrumento de la “cesta del mercado”, la capacidad de ir a restaurantes y el tipo de productos que se adquieran evidencian un elemento de la práctica alimentaria que es esencial, la obtención y preparación, y lo determinante que esto puede ser en el proceso de resignificación y de construcción de identidad en nuevos territorios.

Imagen 6. Instrumento Día de la semana

Se registra una situación ideal donde debe describir si fuera a un restaurante con la comida que más lo identifica como persona	MENÚ
	ENTRADAS
	PLATOS FUERTES
	POSTRE
	VINOS
	CAFÉS
	POSCAFÉ

Fuente: Elaboración Propia

Finalmente la actividad del “Menú ideal” (ver imagen 6) por su parte se utiliza con el fin de conectar todas las herramientas anteriores y determinar el grado de influencia, adaptación y mantenimiento de la práctica alimentaria, este instrumento apela al análisis de la variable de edad donde los jóvenes al estar influenciados por el fenómeno de la globalización y las nuevas tecnologías están más conectados a una cultura global de homogeneización y con tendencias de carácter más internacional.

En estos instrumentos se apela al concepto de rutina y de lo “típico” con el fin de asociarlo a lo que se ha nombrado como normalidad, elemento central en la vida del migrante, y ver así como esta ha cambiado y se ha transformado con la migración y el nuevo territorio, es por ello que registrar cada una de estas actividades en el marco de la cotidianidad permite la identificaciones de nuevos patrones y mecanismos de adaptación y mantenimiento.

Tabla 3: Cuadro metodológico

Objetivo general	Objetivos específicos	Técnicas
Identificar los procesos de configuración de la práctica alimentaria en los migrantes españoles residentes en Bogotá	Analizar el papel que juega la práctica alimentaria en la construcción y resignificación de la identidad cultural	- Entrevistas semi-estructuradas a españoles - Entrevistas semi-estructuradas a dueños de restaurantes
	Diferenciar las estrategias y actitudes de adaptación, mantenimiento y aculturación de la práctica alimentaria de los migrantes españoles en Bogotá de acuerdo al género, la clase, la edad y el gusto	- Instrumento participativo y de refuerzo - Entrevistas semi-estructuradas a españoles
	Determinar los significados y dinámicas de los espacios culinarios en la práctica alimentaria de los españoles en Bogotá	- Observación no participante en restaurantes y tiendas - Entrevistas semi-estructuradas a dueños de restaurantes - Construcción mapa geográfico en google maps

Fuente: Elaboración propia

- Delimitación poblacional, espacial y temporal**

En cuanto al universo de estudio de la investigación inicialmente se habían establecido como único grupo poblacional los migrantes españoles que vivan en Bogotá, es decir, que hubieran nacido en dicho país sin embargo surgió a medida que avanzaba el trabajo de campo una muestra emergente que no había sido tomada en cuenta, los hijos de españoles que nacieron en Bogotá, a partir de este nuevo tipo de población fue interesante introducir esta muestra a la investigación ya que abrió la posibilidad de acoger una perspectiva que hasta el momento había sido omitida, los inmigrantes de 2da generación, esta población que lucha entre dos identidades, entre dos culturas gastronómicas diferentes y que se disputan en la construcción de un Yo cultural y generan diferencias entre sus padres, sus amigos y su entorno.

Teniendo definida la población y los criterios de selección, se tiene en cuenta para la investigación que no hay diferenciación de localidad o barrio debido a que su distribución espacial es diversa y no hay datos sobre la cantidad de españoles que residen en la ciudad de Bogotá, por ello es difícil estimar el total de esta comunidad y su concentración geográfica, en consecuencia, y a partir de los instrumentos mencionados, se realizó un mapa donde se pudo referenciar los espacios dedicados a la práctica alimentaria de españoles que residen en Bogotá, esto teniendo en cuenta el elemento público de la práctica alimentaria donde se realiza una materialización y performatividad de la identidad en los espacios como los restaurantes, tiendas y mercados, esto para poder determinar la espacialización de la colonia española en la ciudad.

Tampoco hay restricción en cuanto al tiempo de estadía que llevan en la ciudad debido a que en estudios realizados por otros investigadores se vio cómo la posibilidad de comparar el tiempo que cada migrante lleva en el país de acogida diferencia los procesos de resignificación de la comida, de configuración de la identidad, entre otros aspectos, no restringir ese factor temporal fue crucial para el análisis comparativo dentro de la comunidad migrante.

Teniendo en cuenta el factor temporal y geográfico la muestra para la investigación se realizó por medio de muestreo de bola de nieve en donde por los contactos de los informantes clave se reproduce la información y el interés de participación de la investigación “el de bola de nieve o cadena, en donde se identifican los casos de interés a partir de alguien que conozca a alguien que puede resultar un buen candidato para participar” (Martínez-Salgado, 2011, p.4). La técnica de bola de nieve es utilizada con frecuencia en población migrante debido a “datos oficiales inexactos o simplemente falta de información. Esto imposibilita criterios de definición amostrales consecuencia de la falta de conocimiento sobre el universo en cuestión” (Alloatti, 2014, p.1) y aunque la comunidad española migrante tiene cifras de entrada y salida del país los datos no muestran segmentación por ciudad o distribución espacial, por ello esta técnica y teniendo en cuenta el objetivo principal de la investigación permite “estimar el tamaño de una población, así como conocer aspectos centrales de los grupos como tipos de vínculos y espacios de sociabilidad frecuentes entre individuos” (Alloatti, 2014, p.2) en esos mismos

lugares también se encuentran instituciones u otros espacios, es así como también se buscó en lugares estratégicos como tiendas de venta de comida española, restaurantes y organismos institucionales como son la cámara de comercio hispanoamericana y el consulado español en Bogotá.

- **Análisis de la información y sistematización**

Toda la información recogida de las entrevistas, observaciones y respuestas del instrumento participativo y de refuerzo se sistematizó en 3 matrices, cada una por su respectivo instrumento, en la primera de observaciones se establecieron tres filas/divisiones x el número de restaurantes y tiendas visitados (10) con el fin de comprender los aspectos del espacio culinario: menú y lenguaje, características y personas, de esta surgieron 90 registros. En la segunda matriz se organizaron las 9 entrevistas a personas y las 2 a dueños o administradores de restaurantes de acuerdo a 4 categorías para así dar como resultado 192 registros y finalmente la última matriz se enfoca en las respuestas físicas y virtuales del instrumento participativo y de refuerzo, estas se sistematizaron de acuerdo a las 21 personas que respondieron y las actividades más las 12 preguntas, esto dio como resultado 1009 registros y un total de 1291 registros analizados.

Finalmente en cuanto al análisis de la información respectivamente se hará análisis del discurso debido a que las entrevistas y el instrumento participativo y de refuerzo serán fuente clave para entender las subjetividades, los significados y la importancia de los procesos culinarios en la vida social de los sujetos, los cuales al mismo tiempo se construyen en su relación con los otros y dependen de diversos factores para constituirse y resignificarse, es así como el análisis de las palabras, de poderes, de las relaciones será esencial para comprender todos los elementos que constituyen el entendimiento de la sociología de la alimentación.

El otro instrumento para el análisis de la información es el análisis visual que se hará a partir de las observaciones y las fotografías, este se basa en que “el investigador emplea imágenes como fuente de datos, se centra en la imagen como instrumento de investigación de las relaciones sociales” (Ortega, 2009, p.167) el análisis visual y la observación no participante se complementarán en el sentido en que:

La palabra escrita y la imagen cuentan con una estructura que difiere una de la otra, pero cada una tiene la misma importancia en el discurso social, ninguna debe subordinarse a otra. Las dos tienen que comunicar o transmitir un mensaje mediante una coordinación que sostenga el equilibrio entre ambas. (Ortega, 2009, p.167)

Es así como el análisis del discurso y el análisis visual se complementan y construyen entre ambos relatos que ayudan a comprender y entender, en este caso, la práctica alimentaria de los migrantes españoles en Bogotá, así como los significados dentro de la comida, la influencia de esta en su vida y los factores que afectan todo el proceso de la práctica gastronómica.

- **Contingencia actual y transformaciones metodológicas**

Estos instrumentos se hicieron de manera secuencial y tratando de conseguir a través de cada uno sujetos para los otros dos, ya fueran posibles entrevistados o para responder al instrumento participativo y de refuerzo, por ello se empezó con las observaciones en tiendas y restaurantes, de ahí surgieron algunos contactos para entrevistas pero fue principalmente a través de conocidos no españoles que empezaron a surgir más personas, se lograron en su mayoría las entrevistas y las observaciones. Sin embargo y a medida que pasaba el tiempo se fueron agotando las fuentes y contactos, por ello para el instrumento participativo se recurrió a instituciones educativas y políticas, se realizaron una serie de cartas para poder acceder a estos espacios (colegio reyes católicos, embajada de España, cámara hispanoamericana y oficina de cultura de España en Colombia), algunos respondieron y otros no, más cuando se iba a empezar el proceso en la institución educativa se cerraron todos los colegios y universidades por la emergencia del Covid 19 y en consecuencia, unos días después, la cuarentena obligatoria.

Este percance a nivel mundial transformó la última etapa del trabajo de campo de la presente investigación de la manera en que estaba pensada para hacerse de manera presencial, no obstante con el fin de obtener la información necesaria y continuar con el objetivo, se mutó de un instrumento presencial a uno virtual (ver imagen 7) donde se debió sacrificar elementos como la interacción, el diseño inicial y la muestra (se pretendía realizarlas en el colegio debido al factor de edad y clase), no obstante se logró no sin antes tener que recurrir a medios virtuales y a la difusión en redes sociales como Whastapp,

Imagen 7. Instrumento virtual



Fuente: Elaboración Propia

Instagram y Facebook, esta última fue esencial ya que se logró un acercamiento a un grupo llamado “Españoles en Colombia” donde por autorización de la administradora se pudo hacer difusión del mismo y se obtuvo no el número de respuestas esperado pero si uno bastante aceptable teniendo en cuenta las condiciones actuales. Es así como las redes, la tecnología y los beneficios de la conectividad fueron cruciales para continuar con la investigación y lograr un acercamiento a la comunidad española en Bogotá.

Capítulo 1

¿Somos lo que comemos? Resignificación y construcción de la identidad cultural

El sabor español

¿Somos lo que comemos? ¿Comemos lo que somos? La comida como se ha visto es un elemento central y focalizador de la identidad y de la cultura, recoge costumbres, hábitos, significados y va más allá del plano físico, sin embargo es ese plano terrenal y palpable el que une a quienes pertenecen a lo que se denomina como nación, esos sabores llenos de saberes que permiten el reconocimiento mutuo y la auto denominación. Los sabores comunes y una especie de paladar idiosincrático trasciende factores de diferenciación y las divergencias que existen en este caso en cada comunidad autónoma de España, es ese sabor español, ingredientes, olores y sensaciones que a pesar de las diferencias de cada región y los platos típicos que se encierran en cada frontera son reconocibles, añorados y propios de esta población.

Migrar implica trasladar ese entramado cultural y simbólico, todo el imaginario y lo que representa para el sujeto se movilizan, no obstante es lógico que no se pueden movilizar y mover de un país a otro el plano físico de lo que la comida implica “Cuando un individuo emigra, pierde sus raíces geográficas, con lo que es lógico que procure mantener sus raíces culturales y, en este sentido, la comida es un elemento portador de identidad” (Abu-Shams, 2008, p.186) por ello el migrante busca de diferentes modos y a través de diversas estrategias reconstruir su identidad cultural y traer al nuevo territorio el sabor español, el sabor a hogar que abandonó al salir de su contexto.

Estar en un nuevo territorio y tratar de resumir la identidad cultural en términos físicos es una tarea complicada que requiere de la identificación y reconocimiento de esos elementos que marcaron la vida del migrante antes, durante y después de la migración, es reconocer la estabilidad y la trayectoria, la constante construcción del Yo y del Nosotros y eso que logra conectar al individuo con su contexto, con su comunidad o con el otro. Lograr determinar las similitudes entre quienes habitan cerca y comparten más allá de una nacionalidad es posible gracias a esos ingredientes, platillos y sabores que se tornan

comunes, siendo este paso un primer nivel de asociación con el otro. Es así como hay ingredientes que son, según los españoles residentes en Bogotá, sabores innegociables e identificables para el paladar “Primero es el aceite de oliva, segundo el ajo, tercero el pimentón, cuarto alcachofa, la aceituna, la base está por esos ingredientes” (Jorge Sentená, entrevista, 1 de febrero de 2020) y no solo se saborea sino también se aprecia en toda su composición, es el deleite para los ojos, el color de cada elemento resalta entre toda la obra gastronómica (ver imagen 8)

Imagen 8. Platos españoles



Fuente: Elaboración propia

El pack español es antes de cocinar poner aceite de oliva y ajo, el ajo se usa más que aquí, el pimiento lo usamos mucho pero aquí le llaman pimentón, así típico la patata, no la comemos tanto hervida, o la freímos o la cocinamos con agua (Daniel Jiménez, entrevista, 18 de febrero de 2020)

Y no solo son sabores sino elementos que constituyen una serie de mandatos casi divinos donde el pan es central en todos los momentos en el día dedicados a la comida, y lo más relevante de esto es el tipo de pan y lo que significa dentro de la práctica alimentaria española, es un acompañamiento de todos los posibles ingredientes, el pimiento, el aceite, el vinagre, el tomate, entre otros, va bien igualmente con las bebidas, té, café, cerveza y vino, es incluso el ingrediente central de las tapas, de los pinchos, del pan tumaca y en sí

mismo el pan es un plato constituido, arraigado y preferido por españoles: “Una cosa que también siento que aquí no como porque no es tan tradicional es el pan, allí pan comemos muchísimo, ósea el pan es acompañamiento constante en todas las comidas, aquí en cambio no” (Selene Prieto, entrevista, 11 de febrero de 2020). Es en general un elemento central en la construcción de otros platillos (ver imagen 9), es acompañamiento, entrada, combinación y es inclusive una especie de cuchara, se unta, se riega, se chorrea y unifica ingredientes separados, es el medio en muchos platillos que reúne a una multiplicidad de sabores.

Imagen 9. Taxonomía Española 1



Fuente: Elaboración propia

Además este hace parte de la práctica alimentaria española no solo como elemento central sino como parte de un cumulo de rituales dentro de la cultura gastronómica, donde la disposición del pan en la mesa refleja el inicio de la comida, la apertura a un momento de goce y disfrute que empieza por un tan sencillo pero tan constitutivo alimento:

El pan, el pan es algo súper importante porque el pan para los españoles es como el arroz como para nosotros los colombianos, entonces mi papá no puede comer sin pan, ósea pero yo te hablo del hecho de que hacemos una ensalada y él tiene que tener una barra de pan, no es un pedacito de pan como el que te ponen con la pasta, es la barra de pan (Daniela Lorente, entrevista, 9 de febrero de 2020)

La carencia de algo cuando el sujeto migra se torna en una situación de inestabilidad e incertidumbre, si ese elemento falta, como lo dice Daniela, es como si no se hubiera consumido, lo físico se traslada al ámbito de lo social y psicológico donde los alimentos se convierten en aspectos vitales para la consecución de un fin como lo es nutrirse pero también es necesario sentirse satisfecho, completo y en conexión con los significados culturales de la que es contenedora la comida y una situación que evidencia esto es que cuando el migrante no consume un producto, en este caso el pan, en su lugar de origen y le antoja comerlo acá ocurre lo que se había mencionado, la ausencia de la posibilidad de conseguirlo genera aún más la carencia de ese y la necesidad, eso que antes era normal se vuelve en una hecho extraordinario y pasa a ser central en su alimentación “la verdad es que si noto mucho el cambio, es como vuestra arepa pero es diferente, no soy el más panero del mundo a la hora de almuerzo, de la cena pero sí que como mucho pan” (Lluís, entrevista, 18 de febrero de 2020) a pesar de no consumirlo diario en España, el pan, es lo que Lluís más extraña, mostrando como no tenerlo a disposición y de manera rápida y fácil conlleva a necesitarlo, la ausencia ya sea de este o de los demás sabores imposibilitan de cierta manera sentirse satisfecho, unos en mayor grado que otros “lo combinamos con todo, chorizo, pan con pan, con la tortilla, con los huevos fritos, en todas las comidas, a mi esposo si le falta su pan, le falta su comida, es como si no hubiera comido” (Mamá Rusó, entrevista, 15 de febrero de 2020).

Además el hecho de que se hagan comparaciones revela la importancia del pan para su alimentación diaria y el significado que tiene para la construcción de su identidad cultural, símbolos de la comida nacional como lo son la arepa y el arroz en Colombia revelan el

peso que tiene para los migrantes españoles este producto y no solo el pan en si sino la calidad del pan y el tipo de pan ya que podría preguntarse cualquiera ¿acaso en Colombia no hay pan?, la principal diferencia es que no sabe igual, en palabras de Daniel todo lo que lo constituye es diferente

Aunque aquí comen mucho pan pero es diferente, el pan de allá es como tajado, pan payés, es como pan campesino, es un pan redondo, grande que la corteza es como aquí la del francés, que por dentro es tierno, eso es súper típico, no hay mesa en la que tú no veas, si no ves eso es porque algo no funciona (Daniel Barco, entrevista, 3 de febrero de 2020)

Es así como empezando por el pan, la lista sigue y se expande a medida que recuerdan lo que hace de España tan peculiar en sus sabores, aromas e ingredientes, el vino y la cerveza son otros elementos, los cuales en Bogotá se hacen difíciles de conseguir y sobretodo, cuesta el choque cultural que se tiene en el país con respecto a la bebida y a la cultura del beber alcohol, los migrantes españoles recuerdan cuan frecuente toman este tipo de bebidas en España y como, dependiendo de la edad y las horas en las que la consumen, han logrado o incorporarla o verla disminuida en su consumo diario; para quienes tienen mayor acceso económico debido a su trabajo y edad, logran retomar este hábito sin problema, a pesar de los altos costos de obtener lo que ellos denominan un “buen vino”, esto se opone a lo que sucede con las personas más jóvenes y con ingresos más bajos, el “buen vino” al que están acostumbrados a tomar en España es costoso en Bogotá, además de no ser normal tomarlo a la hora del almuerzo o la cena, por ello han modificado este rito tan característico de su cultura y por razones de contexto como el ritmo de vida y los ingresos que reciben, han tenido que transformar dicha costumbre, es así como:

Los significados de las siguientes acciones cotidianas: comprar la comida, cocinar, poner la mesa, comer en casa. Se trata, efectivamente, de las más cotidianas de las acciones, de las más comunes y dadas por sentado hasta que se alteran, hasta que falta algo; hasta que alguien pregunta por ellas (Hernández, 2008, p.2)

Todos esos alimentos cobran un sentido debido a la clasificación que le dan en su universo simbólico y dentro del sabor español, para Poulain (2002a) la comida se encasilla en unas normas sociales, en esos mandatos y reglas que se han mencionado, se categorizan los alimentos en cuanto a la importancia que tienen y lo que significan

La norma social se deja ver, por ejemplo, en los menús de los comedores de las escuelas o en los contratos entre una sociedad de restauración colectiva y una empresa o una administración, son en resumen ese conjunto de convenciones relativas a la composición estructural de las tomas alimentarias —comidas e ingestas fuera de las comidas— y a las condiciones y contextos de su consumo. (Poulain, 2002a, p.90)

La norma social en España, en la estructura de las comidas, es una unidad constituida por cinco categorías: entrada, plato fuerte, bebida, postre y poussecafé⁴, además de un elemento constitutivo como son las tapas y la cerveza y el vino, y por supuesto el pan. Esta clasificación y diferenciación de los platillos que dividen la comida también hace parte central del sabor español y de elementos coyunturales en la construcción de la identidad cultural, y que por la migración cambian y se modifican drásticamente, conseguir las cinco categorías se vuelve una tarea difícil ya sea al replicarlas en el hogar o en los restaurantes, la ausencia y la carencia, de nuevo, de esos elementos amplían aún más la sensación de vacío y de añoranza, fortaleciendo continuamente la necesidad de replicar todo el entramado cultural y social de la práctica alimentaria de manera constante.

Siendo este el escenario se puede denotar el cambio de rutina y la implicación que tiene esto en la transformación de la práctica alimentaria la cual define un rumbo desconocido y de incertidumbres donde cada oportunidad de replicar o saborear el sabor tradicional se vuelve un momento preciado para el migrante. Esto se evidencia en que tanto los entrevistados como los participantes del instrumento participativo y de refuerzo mencionaron la importancia de las compras, todos los ingredientes mencionados son adquiridos con el fin de replicar platillos tradicionales de España (ver imagen 10) el mantenimiento de su identidad como españoles y la construcción de una rutina que incluya estos elementos dan un sentido de hogar al migrante en el nuevo territorio, al que no pueden acceder en todo momento “Satisfisfying their longing for home, migrants generally attempt to “bring home” artefacts that remind them of their home an culture (Maheshvari & Nokwanda, 2013, p.3). Para este fin los migrantes utilizan estrategias como cocinar en casa e ir a restaurantes, ambas dependen del tipo de migrante y de

⁴ El Pousse Café es una bebida digestiva que es utilizada en diferentes culturas Europeas, Pousse viene del francés empujar, por lo que este tipo de bebidas, típicamente licores fuertes y de tragos cortos, son usadas para facilitar el tránsito digestivo

diferentes variables que influyen en cuan fácil o difícil se vuelve ser español en la ciudad de Bogotá.

Imagen 10. Taxonomía Española 2



Fuente: Elaboración propia

El migrante debido a su movilización pierde elementos físicos que impiden la emulación idéntica del sabor, sin embargo el saber inmerso en este sigue intacto, y es ahí cuando surge el proceso de recrear los platillos, además surge también la resignificación del mismo, el significado original se desvanece debido a que se aleja del lugar donde se creó

pero hay un remanente que debe adaptarse a nuevas condiciones físicas, simbólicas, económicas y culturales

The food is part of who we are and become. It ties us to our families and holds a special worth to a person. Foods from our culture, from our family often become the comfort foods we seek as adults in times of frustration and stress. (Almerico, 2014, p.5)

Es así como el sabor español permanece vigente y resurge diariamente en la práctica alimentaria de los migrantes. Ese lazo que se crea permite a los sujetos recrear de manera constante eso que se dejó atrás, el sabor conecta las diferentes etapas de la vida y permite la asimilación del nuevo territorio así como el mantenimiento de todo el universo simbólico con el que ha crecido y desarrollado a lo largo de su existir, recordar esos sabores y mantenerlos genera estabilidad y permite así mismo la creación de nuevos lazos con otros sujetos ya sean del mismo lugar de origen u de la sociedad de acogida, la simbiosis de sabores que surgen en la ciudad de Bogotá se da gracias al intercambio constante de sabores y saberes.

La dieta más sana del mundo

Legitimar la propia comida es un intento por demostrar racionalidad sobre la elección de los alimentos que se consumen día a día, darle argumentos objetivos a un elemento tan personal pero al mismo tiempo constitutivo de la identidad tanto individual como colectiva, es un desafío debido a lo que significa e implica la práctica alimentaria, sin embargo se evidenció como los españoles intentaron argumentar y defender su posición de no querer adoptar de manera más profunda la comida colombiana y preservar sus hábitos alimentarios “La alimentación está relacionada con el modo de vida del ser humano, y dice mucho sobre la educación y la cultura de las personas” (Dos santos, 2007, p.2) A pesar de llegar a un nuevo país no se mostró un interés por adoptar platos de la gastronomía colombiana ni por explorar nuevos sabores, había más bien un rechazo hacia las cocciones y la forma en cómo se concibe la buena alimentación “Si es mejor nutricionalmente porque aquí (Colombia) comen como 4 harinas en el mismo plato, arroz, papa, yuca y yo no sé qué, entonces en cambio en España uno se come ensalada si o si, la proteína, si es distinto” (Rusó Gonzales, entrevista, 15 de febrero de 2020)

Este rechazo se debe principalmente a que la educación en este caso y la cultura gastronómica para los españoles ha sido concebida como un argumento nutricional y de salud, donde sus elecciones de comida no se basan simplemente en deseos o subjetividades sueltas sino que sus decisiones se basan científicamente en un proceso racional donde se tiene en cuenta el gusto propio y construido a través de los años de socialización primaria pero también en congruencia con la educación alimentaria basada en el equilibrio y la diversidad en la comida

Hay una deficiencia enorme entre el equilibrio de gastronomía y nutrición en este país (Colombia) ... mi madre era una persona con una preparación educativa muy bajita pero su tema nutritivo lo tenía clarísimo ... Esto tiene que ver mucho en como se hizo un intento de desarrollo de España, a pesar de estar todavía bajo la dictadura franquista en el año 59, Franco asesorado por lo que llamábamos tecnólogos decide cambiar mucho su enfoque de gobierno y se abrió a las fronteras y desde la parte política se empieza a mirar con otra dimensión y ahí empezó a haber un proceso educativo de alimentación en los colegios, escuelas públicas (Inmaculada Aragón, entrevista, 6 de febrero de 2020)

La educación española y su relación íntima con la idea de nutrición y buena salud es, como lo mencionó Inmaculada, una directriz estatal que se ha ido fortaleciendo desde adentro y se ha extendido a lo largo del mundo con el eslogan de *La dieta más sana del mundo*, debido a la variedad y diversidad de nutrientes, vitaminas y fuentes de energía que se consumen a lo largo del día, y es que esta idea y concepción de la comida se ha construido desde el Estado y a través de las escuelas, se produce e imponen unas categorías de pensamiento que se aplican y reproducen diariamente (Bourdieu, 1993) y que se fortalecen en el momento de la migración, se legitima la decisión de seguir con la dieta española y la superioridad de la misma sobre la dieta colombiana, la cual se ve como lo opuesto, grasosa, con muchos carbohidratos y de menor calidad.

Y es que es importante mencionar como para los españoles la norma social de la comida, no va en oposición de lo que se conoce como norma dietética, la cual se define como

Un conjunto de prescripciones establecidas sobre los conocimientos científicos nutricionales y difundidos por el medio médico y afines. Más o menos fluctuante, con el avance de los descubrimientos científicos y de los procesos de influencia desarrollados por los prescriptores, la «norma dietética» describe, en términos cuantitativos y

cualitativos, lo que debería ser una «buena comida», «una comida equilibrada» y, más allá incluso, cómo debería ser la organización de la ingesta alimentaria para mantener al comensal en un estado de buena salud. (Poulain, 2002a, p.89)

Estas normas no se contradicen entre si sino que para los españoles, la una va en concordancia y sintonía con la otra, esta conexión es la que les permite justificar la superioridad de sus alimentos y acuden a esa norma dietética de lo balanceado y equilibrado como argumento principal mostrando como ambas normas son inculcadas dentro del proceso de socialización español. De esta forma la nutrición se volvió un slogan que abanderar, la política de Estado se interiorizó en la población española y en su accionar, hacer y vivir, lo cual fue posible gracias al capital informacional que concentra el Estado y que al mismo tiempo puede tratar y redistribuir, a pesar de las diferencias en la comunidad española la nutrición es un código cultural propio y que se intensifica cuando se migra, estando en España no era necesario justificar ni defender ante los otros la decisión alimentaria, todos estaban inmersos en un mismo contexto que diariamente refuerza esa idea en todos los ámbitos posibles, sin embargo en Bogotá al no haber los ingredientes claves para la creación de sus platillos se resquebraja los códigos y es necesario reforzarlos en la cotidianidad, se debe defender ante uno mismo y ante los otros el valor que tiene la comida española no solo en su sabor sino en términos científicos y racionales.

Y es que esta legitimación se da desde dicha racionalidad, la cual descansa en la creencia en la legalidad de ordenaciones instituida, la legalidad de la que goza el Estado y el sistema educativo para ordenar esas leyes de nutrición son acogidas por la población y reproducidas de generación en generación “Desde el colegio nos lo enseñaban con campañas publicitarias, los centros de salud, la pirámide de los alimentos te lo inculcan mucho” (Selene Prieto, entrevista, 11 de febrero de 2020). Es la obediencia a esos preceptos estatuidos desde el Estado pero difundidos a través de la colaboración con otras esferas de poder y desde una posición de autoridad que se lograron establecer (Weber, 1944) igualmente los medios de comunicación, la familia y las escuelas también juegan papeles centrales en la reproducción y regulación del sistema de pensamiento de la nutrición y su valor para los españoles ya que a pesar de la llegada de la globalización y la apertura de los mercados y las influencias externas, como pueden ser la llegada de

cadena de comida rápida, se ha logrado en el sistema español la permanencia de dicho sistema incluso en la migración no se ha trastocado la interiorización de dichas normas y costumbres, las interacciones en el nuevo territorio las reafirman de manera constante.

Además de la legitimidad de la autoridad, también se encuentra, en el entramado de elecciones y decisiones de la comida española y la necesidad y obligación de seguir consumiéndola en otro país, el uso racional de la comida, el uso adecuado de los medios para alcanzar unos fines específicos (Parsons, 1999) en este caso específico sería cumplir con no solo nutrirse a través de la comida sino que esta comida responda a una serie de experiencias atadas al conocimiento, los rituales y la identidad, dichos fines se persiguen dentro de unas normas degustativas y sociales, como lo son los sabores tradicionales de la comida española, y que son validadas y legitimadas por la comunidad española en los diferentes espacios de reunión o en común, como lo son restaurantes, tiendas, en casa o cuando ocurren intercambios con la cultura local.

Este argumento es la base racional y lógica que usan, no obstante esto varía dependiendo de la edad y el tiempo que llevan acá, quienes han logrado establecer una vida laboral en el país intentan tener una dieta equilibrada donde la comida hecha en casa es fundamental para la subsistencia, prefieren realizar las preparaciones en casa y establecer a lo largo de la semana un menú donde no se repitan platillos, que el plato de comida tenga todos los nutrientes y alimentos que permitan un balance entre carbohidratos, proteína y demás pero que al mismo tiempo sea consecuente con su universo simbólico.

Los jóvenes se distancian un poco de esta situación debido al estilo de vida que llevan en la actualidad, estar estudiando implica que no haya una constante en los horarios de alimentación y el ritmo de vida fluctúe, también está el hecho de explorar nuevos sabores y platillos que en muchos casos afectan de manera negativa la variable nutricional, sin embargo cuando el “éxtasis” de lo nuevo y lo diferente se apacigua la persona desea retomar ciertos elementos que fueron inculcados durante toda su vida y acoger de nuevo ese estilo de vida nutricionalmente aceptado por la comunidad española

A mí por sabor me parece que está bueno (la comida colombiana) pero no puedo comer todos los días eso sobre todo por el tema de salud, y es que no se está consciente del valor nutricional, está muy implícito, no es que te digan como la lechuga tiene tantas calorías,

pero sí que desde pequeño me acuerdo es que, hay que comer verdura, pescado, son mandamientos (Lluís, entrevista, 18 de febrero de 2020)

Es en ese proceso de control y toma de conciencia que surge cierto tipo de auto coacción en el aspecto nutricional, planear el menú y buscar en cada comida un equilibrio, se torna en un proceso de resistir a las tentaciones y controlar las pulsiones

Yo allí (en España) lo que suelo hacer es hacerme la comida en casa, aquí por ejemplo no lo estoy haciendo, si siento en este aspecto que allí tenía una dieta mucho más balanceada y sobretodo más heterogénea de lo que la tengo aquí, porque siento que, no sé si es por la dieta mediterránea, tenemos mucha variedad de muchos tipos de comida entonces como que un día comes lentejas, al día siguiente comes pescado y lo varias con carnes, con verduras, es más variada que aquí (Selene Prieto, entrevista, 11 de febrero de 2020)

esta constante búsqueda del equilibrio se vuelve una actividad ritual, un escenario social donde más que mostrar decoro o modales, se hace para exaltar los valores españoles y la cultura gastronómica fuertemente asociada a la salud y al bienestar, y por ende a la superioridad y posicionamiento de una comida sobre la otra (Elías, 2011), se vuelve un medidor en cuanto a como la persona se proyecta, como otros lo interpretan y los códigos alimentarios que se reflejan y demuestran, dando una valoración social frente a la propia comunidad española en Bogotá y frente a los locales.

Es así como dentro de un solo platillo se expresa una multiplicidad de elementos y significados donde cada uno intenta legitimar y dar sentido más allá de lo subjetivo, reconocer la dieta propia como saludable, nutritiva y balanceada permite una justificación ante el mantenimiento y el rechazo a la aculturación, es decir, se oponen a perder su identidad cultural y por ello el reconocimiento se vuelve una manera de sobreponerse ante las influencias y dificultades que conlleva la continuación de la práctica en una nueva ciudad, permite dar sentido a un elemento personal y con una carga emocional profunda como lo es la comida “Un plato de comida es una materialización de significados: los del cocinero, los del comensal, los del alimento, en un plato de comida adquieren forma los sentires de ellos: el entusiasmo o aburrimiento del cocinero, la soledad o ilusión del comensal. (Hernández, 2008, p.3). Afirmar que la cultura gastronómica propia es la más sana del mundo evidencia una de las muchas formas en que el migrante valida su comida

y justifica la toma de decisiones en el campo de la comida, es una mezcla entre la lógica, los sentimientos y el elemento performativo de la identidad, se demuestra ante el mundo y a uno mismo, las ventajas de comer al estilo español y porqué se continua comiendo de esa manera, el miedo a perder la esencia demuestra cuán importante es para los migrantes legitimar su práctica alimentaria, llevando esta constante lucha a los diferentes campos existentes, ya sea desde lo emocional o privado hasta el campo de la salud y lo público.

Lo tuyo, lo mío y algo en el medio

Compartir una comida no implica solamente el consumir un alimento ofrecido por el otro, comer va más allá, consumirla se convierte en un acto social que construye y teje lazos y puentes entre los comensales e invitados (Poulain, 2002b), en ese intercambio se comparten sabores, costumbres y culturas, ofrecerle al otro un plato de comida es una cuestión de dar a conocerse ante los demás y materializarse a sí mismo en una composición gastronómica, por ello cuando surgen esas simbiosis gastronómicas es tan relevante para ambas partes y aún más si de esas uniones surgen familias multiculturales y sujetos con una doble nacionalidad, y en consecuencia, un doble mundo gastronómico el cual explorar.

Hay múltiples razones para migrar y diferentes situaciones y condiciones en las que se hacen, en el caso de los españoles las principales razones para establecerse en Bogotá fueron amor, trabajo, estudio o simplemente un cambio de aire, en ese camino se fueron formando lazos, ya fuera con otros españoles con el fin de sobrellevar las dificultades de la movilización de un nuevo lugar a otro, para buscar compañía en un grupo con elementos semejantes donde el idioma de la comida es el mismo o solo por el propósito de estar juntos; sin embargo al estar inmersos en el día a día en otro contexto también se crean lazos con locales, comienza una aventura cultural y diversa donde saberes de cada esquina confluyen en un mismo espacio, se mezclan, rechazan y aceptan, es de ese conglomerado de donde surge un ethos multicultural muy propio de la metrópolis.

Es esa unión de diversos saberes tradicionales, sabores colombianos, olores españoles entre otros que surge un proceso donde se recogen elementos de ambos mundos y surge un nuevo cosmos gastronómico que depende de las influencias externas y en estos casos del haber estado sentimentalmente involucrado con una persona de otra nacionalidad

Mi ex pareja es colombiana entonces era interesante porque cuando nos reuníamos hacíamos una combinación de platos en familia, entonces hacia un excelente ajiaco o un excelente mondongo entonces para mi mamá también era muy rico un cuchuco con espinazo pero no lo sabía hacer entonces esos vínculos con personas de acá fueron muy especiales porque pudo probar cosas que le gustaban muchísimo (Jorge Sentená, entrevista, 1 de febrero de 2020)

La influencia bilateral de los migrantes es un hecho, Jorge además de ser hijo de inmigrantes españoles también es dueño de un restaurante español en la ciudad de Bogotá y en su vida diaria, como en su campo laboral ha combinado estos dos elementos, no obstante si hay una cultura que sobresale sobre la otra, su herencia española lo influenció para abrir un restaurante con sabores propios del lugar de origen de sus padres y con las recetas con las que tanto él como su familia fueron consumiendo a lo largo de su vida, a pesar de esta predominancia los migrantes de 2da generación conviven en un limbo y una amalgama de conocimientos alimentarios que se reúnen en un solo lugar y que, como bien se ha visto, es producto de la migración. Las ciudades y sus habitantes locales han logrado expandir su paladar gracias a la llegada de personas de todo el mundo que a través de tiendas o restaurantes han logrado permear en la cultural local y dar a conocer otros mundos a través de la comida, la comida se convierte entonces en un vehículo o instrumento de sociabilidad, es un medio que facilita la comunicación e intercambio cultural con la sociedad de acogida y a la vez permite mantener un vínculo abierto y constante con la cultura y la sociedad de origen. (Abu-Shams, 2008)

Como se mencionó, de estas relaciones interculturales quienes adquieren una cultura gastronómica múltiple son los hijos entre migrantes y locales o los hijos entre españoles que decidieron criar a sus hijos en Colombia, este tipo de migrantes forman una identidad diferente a la de sus padres donde cada cultura influencia de manera directa su práctica alimentaria

Acá tu bajas a la cocina y hay desde los ingredientes del ajiaco hasta los de la paella, acá lo tenemos absolutamente todo, de hecho acá comemos mucho español por mi papá, acá las festividades es paella, siempre, y yo tengo un hermano y hemos ido aprendiendo a cocinar ese tipo de cosas” (Daniela Lorente, entrevista, 9 de febrero de 2020)

E incluso cuando se vive fuera, los padres en este caso de Daniel que son caleños y viven en España, logran combinar lo mejor de ambos mundos

Yo comía en el comedor del colegio y así estuve hasta los 16 años, entonces por ese lado si me alimente mucho al estilo español, ya después mi madre retiró un poco la carga del trabajo, entonces ya nos introducía mucho la alimentación colombiana, ella intentaba mezclar, chuleta valluna, sobrebarriga, patacones, eso en fines de semana pero entre semana era más españolizada pues un salmón a la plancha, cosas mucho más rápidas pero por tiempo (Daniel Barco, entrevista, 3 de febrero de 2020)

Es así como “en ocasiones un inmigrante deberá alternar por varios círculos, es probable que intercambie con la cultura local elementos de su propia cultura, así como ira buscando la participación en espacios diferenciados” (Aliaga & Carretero, 2016, p.4) hay un flujo constantes de intercambios tanto en la comida como en los rituales, todo lo que conlleva la práctica alimentaria tanto colombiana como española se mezclan y logran puntos de encuentro que permiten una amalgama cultural que construye nuevos significados y nuevas experiencias “Él (mi papa) es el que desayuna changua en la mañana pero en la tarde tenemos cumpleaños y es paella” (Daniela Lorente, 9 de febrero de 2020) “A él (mi esposo) le gusta bastante la comida española, él hacia el huevo frito en mantequilla, ahora le gusta más el aceite de oliva, mi mamá le enseñó a hacer la tortilla de patatas y le queda bastante buena” (Rusó González, 15 de febrero de 2020)

Daniela y Rusó a pesar de estar en situaciones diferentes, la primera es hija de un español y una colombiana, y la segunda es española con padres españoles pero criada en Colombia, tienen similitudes con la experiencia de una cultura gastronómica doble, crecieron con ambas influencias y de una u otra manera la unieron, una en mayor grado que el otro pero con resultados similares, una apreciación por la comida colombiana que no solo ellas aprendieron sino que sus respectivas familias fuera del núcleo tradicional también adoptaron, la práctica alimentaria, los sabores y la sustancia de la comida española permeó en la membrana de la gastronomía local y viceversa

Mi papá tuvo mucha influencia dentro de la familia de mi mamá, ahora también dentro de la familia de la mujer, ella es colombiana y también le encanta la comida española, todo el tiempo quieren estar comiendo tipo español, acá compramos mucho queso manchego, con el jamón, la mujer de mi papá tiene una hija y también súper involucrada en el tema

de la gastronomía española y cuando la familia de mi papá viene les va bien pero por ejemplo vienen y tratan es de hacernos comida española a nosotros, no nosotros le cocinamos colombiano sino ellos tratan de venir acá y cocinarnos español, para nosotros aprender más cosas (Daniela Lorente, entrevista, 9 de febrero de 2020)

Esos puntos de encuentro pueden dar paso a una cierta lucha por imponer e intentar que una gane sobre la otra, ese ir y venir se convierte en un concurso de platillos y en estas situaciones se escogen a los mejores competidores, cada uno intenta demostrar los dotes de su platillo tradicional y que sea fiel representante de la cultura propia, no obstante se hallan puntos medios donde incluso es posible la comparación, a través de ella, se genera un sentimiento de cercanía que expresa que a pesar de las diferencias hay algo que los une “Como mondongo, lo que para nosotros es callos, picante, deliciosa pero donde mi esposo lo hacen como una sopa, mi mamá lo hace como si fuera una carne, pero me gusta como lo preparan ellos, me gustan los tamales, la lechona me parece buenísima” (Rusó González, entrevista, 15 de febrero de 2020) De ese intercambio surge un aprendizaje mutuo, intercambio de recetas y si se cuenta con suerte, reemplazo o combinación de ingredientes que aunque no sea lo más frecuente puede dar paso al intercambio cultural y la mezcla gastronómica “lo más habitual suele ser la combinación–alternancia de platos de aquí y de allí–, cuando no el bricolaje alimenticio–recetas de allí elaboradas con productos de aquí” (Abu-Shams, 2008, p.189)

Teniendo en cuenta lo anterior, las disputas, encuentros y distanciamiento se determina cómo la migración y el ser migrante de 2da generación trastoca los límites de la identidad nacional y de lo binario, ser o de aquí o de allá, pasar ese conocimiento a la siguiente generación se vuelve un proceso de supervivencia debido a que para esos migrantes no hay un retorno permanente ni asegurado, hay una vida ya establecida y la crianza de sus hijos se dará inevitablemente en el país de acogida y uno de los mecanismos de afiliación más cercanos y palpables para conectarlos a sus raíces será la comida “Food connects individuals to their ancestral homes and families, changes in food preference and preparation act as a stark reminder of their physical disconnect from that world” (Weller & Turkon, 2015, p.6) por ello reivindicar diariamente la cultura a través de la comida se convierte en un trabajo constante por no dejar morir esos saberes. Los padres tienen en sus manos la responsabilidad y la decisión de cómo van a criar a sus hijos en su propia

cultura, se trata de un proceso diario de demostración de lo que es ser español ya que estando en Colombia el contexto y los diferentes espacios como el colegio, amigos, los medios de comunicación y la televisión, entre otros, pueden de manera constante inculcar los hábitos de la práctica alimentaria, se disputa una lucha entre lo público y lo privado, entre lo que aprenden en casa y lo que replican fuera de ella.

En el hogar los padres intentarían inculcar los hábitos alimentarios de diferentes maneras, las más comunes son

- Incorporar la comida y los platillos tradicionales en la rutina diaria de los hijos
- Celebrar las ocasiones especiales con platillos especiales
- Hacerlos participar en la preparación

Cada una de estas e incluso otras que no se mencionan dan diferentes resultados a corto y largo plazo. Con la primera se logra una socialización primaria y una asimilación total de lo que es la comida española, diariamente se refuerza esa identidad y se acompaña con la comida colombiana, hay una mezcla de ambas, el gusto o preferencia se da normalmente por la que es consumida en casa diariamente, en el caso de Daniela, Rusó y Jorge fue la española, la comida con la que crecieron la siguieron consumiendo de manera constante, ser expuesto periódicamente a estos saberes, olores y sabores creó una base de lo que la comida tiene que ser y a lo que tiene que saber, ese conocimiento tipo ideal de comida se expande hacia otros ámbitos, en el colegio cuentan los entrevistados que siempre hubo un diferenciador entre sus compañeros, la manera en la que comían y lo que comían los hacía ver diferentes, eso permitía el intercambio y la curiosidad culinaria de los demás, logrando la unión de dos mundos gastronómicos diferentes y la ampliación del universo culinario así como la diferenciación y el reforzamiento de la identidad cultural española en los diferentes espacios sociales en los que el sujeto se movía.

En cuanto a la segunda manera de inculcar la práctica alimentaria española, esta es la más débil de las tres mencionadas, es un estímulo esporádico y aislado y que se puede dar por diferentes razones, falta de tiempo, desconocimiento o carencia de los elementos necesarios, en un estudio de migrantes de 2da generación en EE.UU sobre la comunidad latina (Weller & Turkon, 2015) esta era la opción más común debido a las condiciones de esta población en ese país, sin embargo la situación para los españoles en Colombia es

diferente, los entrevistados, su mayoría, provienen de familias con los recursos necesarios, aunque hubo un caso en específico que sí responde a este tipo de dinámicas. Daniel, con padres colombianos pero criado en España, pasó por esa situación pero en el país ibérico, diariamente él y su familia consumen comida Española, solo en ocasiones especiales, o cuando el tiempo lo permite, puede degustar la comida colombiana y propia de valle del cauca

Mis padres como llegaron como inmigrantes entonces ellos se encargaron de que aprendiéramos eso, querían que fuéramos cogiendo los hábitos de allá, a parte tenemos la fortuna de que tenemos una vecina que es chef y maneja la española y la cubana entonces nos reuníamos y ella nos enseñó” (Daniel Barco, entrevista, 3 de febrero de 2020)

los padres de Daniel trataron de que él y sus hermanos se adaptaran a la vida de España y a sus costumbres con el fin de hacer más fácil la integración, y aunque intentan inculcarles la cultura gastronómica colombiana el tiempo es un factor determinante, factor que sí gozan los españoles acá en Colombia, cuando la migración se da en condiciones favorables los migrantes pueden reacomodar de manera más fácil su práctica alimentaria debido a que factores como el tiempo y los elementos necesarios para su reproducción no deben ser sacrificados, dependiendo de la condición de la migración y el tipo de migrante se debe priorizar, acoger o rechazar aquello que permite la supervivencia, de esta forma y teniendo en cuenta las condiciones migratorias de la comunidad española se evidencia como los migrantes españoles en Bogotá pueden recurrir a mecanismos diferentes al mencionado y es posible consumir platillos españoles de manera constante y no solo en ocasiones especiales.

Por último se encuentra la participación en la preparación, es decir, se involucra en todo el proceso de la práctica alimentaria, al igual que la primera es el mecanismo que logra la incorporación total e incluso permea de manera más profunda debido a que los alimentos adquieren un significado diferente, los hijos de españoles adquieren una amalgama de conocimientos que les permite recrear los platos que consumen diariamente. Ocurre lo opuesto con los platos colombianos, que a pesar de consumirlos diariamente, desconocen el proceso de preparación y se va desligando de su vivir ya que o no los saben preparar o no tienen fuentes de donde adquirir dicha capital informacional, como es el caso de la

madre de Rusó, quien no puede inculcarles a sus hijos algo que desconoce a pesar de que le guste “Aquí por ejemplo el ajiaco que es delicioso, nosotros no comemos mucha comida colombiana porque no la sé hacer, entonces seguimos comiendo al estilo de allá, la tortilla, la paella cuando de vez en cuando la hace Paco (el esposo)” (Mamá Rusó, entrevista, 15 de febrero de 2020) acá se muestra como los migrantes de 2da generación mencionaron ser capaces de preparar una paella, fideguá, arroz negro, tortilla española y patatas bravas por mencionar algunos, y en el caso de no saber la preparación de otros platillos reconocen plenamente los detalles, como lo son sus ingredientes y sabores ya que son elementos con los que conviven diariamente, el desconocimiento de lo colombiano y el constante aprendizaje de lo español genera una prevalencia de un sabor por el otro y evidencia la importancia de la transmisión cultural en la formación de la identidad del migrante, su reconocimiento está sujeto a la enseñanza, sin ella el migrante de 2da generación estaría en un limbo gastronómico y cultural donde depende de lo externo, de lo ajeno, es así como ya sea una enseñanza completamente española o combinada o colombiana, la cultura gastronómica construye al sujeto, lo moldea y le permite vivir en su propia experiencia la comida de su día a día.

Algo español, algo colombiano y algo entre ambos, este es el constante rumbo de estos migrantes de 2da generación o provenientes de familias multiculturales, está lo privado, la rutina y el sabor a hogar que se formula de manera muy española pero también están los productos colombianos, de aspecto más comerciales, que definen la identidad cultural del país, la hija de Jorge, migrante de 3ra generación mezcla lo tradicional de la comida española con lo comercial y nacional de la comida colombiana “Ahorita mi hija menor está estudiando allá en España, está feliz, ella le gusta mucho la comida española, está totalmente adaptada, va al supermercado y es muy barato y sabe qué comprar, extraña sus cositas, le mandamos su paquetico de arepas, bolsa de milo”. (Jorge Sentená, entrevista, 1 de febrero de 2020) lo público y lo privado se unen y forman mundos únicos que cada migrante va construyendo con su familia, sus amigos, su contexto y con su propio ser.

Las tres R del migrante: Recordar, revivir y retornar

El comer no es solo un acto biológico, hay una significación simbólica en la comida que consumimos y en la manera como lo hacemos, la práctica alimentaria como se ha

mencionado implica un cumulo de relaciones entre sujetos, con objetos, los significados que se le da a los elementos y la ritualidad con la que se cocina y consume, la diversidad de ingredientes es la unión entre el cómo, cuándo, para quien y con quien, reúne no solo el mundo físico de la comida sino que lo eleva hacia el sentido que le da a cada uno como individuo y como colectivo a la comida, rituales tan sencillos como la forma de comer, el tiempo de permanencia en la mesa y el orden de los alimentos, lo que representa esta serie de protocolos y situaciones casi ceremoniales para los españoles evidencia la relación no solo con la comida sino como se ha dicho, con la práctica alimentaria en sí, no solo es comer sino es todo el entramado que lo rodea y que convierte a lo material en una serie de mandatos colectivos y que se comparten y reconocen como necesarios e indispensables para completar todo el ciclo de la práctica alimentaria.

Dentro de la serie de rituales y elementos indispensables hay unos que se mencionan de manera más frecuente y que por su significado se intentan replicar constantemente con el fin de darle un nuevo significado a la alimentación. La disposición de la mesa a la hora de la comida y los tiempos que se disponen para comer se vuelven necesarios en términos de que la experiencia de comer de los españoles se trata de la colectivización de la comida, de la experiencia gastronómica y de luchar con la dinámica local colombiana de individualizar el plato de comida. “Aquí (en Colombia) si es como más individualizado, te sirven tu plato con todas las cosas que vas a comer, en España no, en España es como más los bowls (recipientes grandes), es típico poner los diferentes platos y tú mismo vas cogiendo” (Daniel Barco, entrevista, 3 de febrero de 2020). La mesa es el escenario central, en ella se establece un mapa y la ubicación de cada elemento, plato, vaso y demás son pensados en términos de unión, compartir y de lo colectivo, se dispone de manera que los comensales tengan un papel activo y se involucren, no hay quien defina las cantidades sino que cada uno toma esa decisión y se le ofrece una variedad de donde puede elegir

Realmente ponemos como todo en el centro y nos vamos sirviendo cada uno, así hacemos con la paella, la pasta, de hecho acá uno ve siempre la organización del plato, el arroz y luego el plátano y el pollo, allá no, lo que siempre solemos hacer es todos los platos, la comida en la mitad y que cada uno se sirva, no está la porción establecida como acá (Daniela Lorente, entrevista, 9 de febrero de 2020)

Este elemento de compartir y volver la comida una experiencia colectiva se relaciona con el hecho de que “sentarse a comer” es además de un momento para reunir a los otros para comer, un momento que trasciende la comida pero que gira a su alrededor, la comida es tanto medio como fin, se invita a otros para degustar unos platillos y pasar un buen rato pero también después de haber terminado la comida, se continua con la conversación y el momento de unión

Ustedes no le dan el valor que nosotros le damos a una cena, me hace gracia que la gente tampoco queda para cenar, cada uno viene cenado, eso es muy diferente, yo creo que esa es una característica muy española de que hay que sentarse a comer, tranquilo, tomarse el tiempo, incluso hay una palabra para eso, sobremesa, para lo que viene después de comer, cuando has acabado de comer pero continuas en la comida, puede haber nada o puedes seguir bebiendo o comiendo, es el momento (Lluís, entrevista, 18 de febrero de 2020)

Tomarse el tiempo necesario, y en especial, el que se considera necesario no está sujeto a factores de eficacia y prontitud, a pesar de que esta práctica no pueda realizarse diariamente por las dinámicas actuales donde el tiempo es dinero y el valor de todo se mide en la productividad, en los momentos que se es posible los españoles en Colombia intentan recrear esos escenarios vitales para su socialización y disfrute, un espacio para lograr este cometido es en restaurantes. Darío, administrador del restaurante español Sepúlveda en la ciudad de Bogotá, menciona la gran diferencia entre comensales de cada nacionalidad

El colombiano come y se va, el español sí se queda todo el día, los españoles tienen más apetito, no escatiman precios, no son de: es que esto es muy caro, es que voy a comer esto no más, siempre (los españoles) comen entrada fuerte, postre y poussecafé (Darío, entrevista restaurante Sepúlveda 25 de septiembre de 2019)

La norma social del migrante español también implica el tiempo, todos los pasos y las categorías de los cinco momentos de la comida se alinean a la perfección con la experiencia que desean obtener, se traduce en la combinación de sabores, olores, sensaciones que se unen para formar una experiencia gastronómica que trasciende del nuevo territorio y lo transporta a la cotidianidad y lo propio.

Dentro de esta experiencia la colectivización de la comida se vuelve un elemento vital de la práctica alimentaria española, el plato se convierte en un espacio social y de diferenciación cultural, en esta vajilla que parecería banal a la hora de comer se marcan fronteras y límites o se desdibujan como en este caso, el plato es capaz de evidenciar como los sujetos se relacionan con la comida, es una experiencia colectiva que involucra mancharse, el plato no es un ambiente cerrado sino que le permite a todos los comensales la variedad de platillos que se le ofrecen, una prueba de ella es la funcionalidad del plato, como lo menciona Darío, quien atendiendo a los clientes ha conocido y aprendido a reconocer las diferencias a través de actitudes y la forma en cómo se relacionan con la comida “el colombiano siempre come un plato, nunca acompañan las cosas con vino, muy pocos, de resto es jugo o gaseosa o cerveza, la diferencia es que nosotros (colombianos) dividimos, el español coge del plato, el plato que tiene en la mesa es para no regar o ensuciar el paso” (Darío, entrevista restaurante Sepúlveda 25 de septiembre de 2019)

Estos elementos, el tiempo y el plato, resumen la experiencia del comer español, lo colectivo es un factor determinante, ya sea en una ocasión especial o la rutina, los españoles residentes en la ciudad buscan sentir y vivir algo conocido y familiar, por eso la comida y el tiempo y manera en cómo se dispone y compone la práctica alimentaria es vital para la resignificación cultural y el mantenimiento del universo simbólico, es así como

Uno de los grandes objetivos de los colectivos de inmigrantes puede ser simplemente “el encuentro”, el sentir en conjunto, búsqueda de sentido compartido, la necesidad de complicidad, volver a lo familiar, es una necesidad vital de encuentro con elementos básicos de la socialidad pasada. (Aliaga & Carretero, 2016, p.12)

Dar continuidad a estas prácticas permite que los migrantes puedan asentarse de manera más fácil y progresiva a su nuevo entorno, la reconstrucción de esos rituales y elementos simbólicamente determinantes para ellos establece un vínculo entre España y Colombia, el antes y el después y en general hace que aquí se sienta de cierta manera como allá (Durán, 2009) la tradición de la práctica alimentaria traslada todo el universo simbólico y lo materializa y resignifica haciendo que la nueva vida que se establece en Colombia sea emocionalmente llevadera.

Lo emocional dentro del proceso migratorio es esencial, disfrutar, extrañar y añorar son emociones comunes ya que mucho de lo que pasa y se siente solo puede ser descrito por adjetivos que viven fuera de lo racional, así mismo el fenómeno de la alimentación no escapa de esta dinámica, aunque la práctica alimentaria española se refiera constantemente a lo saludable, nutritivo y sano, también en este mundo del equilibrio está el sentirse bien, a gusto y reconfortante. Son aquellos sentimientos de la vida cotidiana y de lo común que se viven a través de la comida y son determinantes para la reconstrucción y resignificación de la práctica alimentaria en un nuevo país, sin embargo hay tres, añoranza, la pertenencia y la normalidad, las cuales se caracterizan por surgir al momento de la migración, en las tres se busca revivir la experiencia y las dinámicas que se dieron en esos momentos debido a que en el país de origen todos los elementos necesarios estaban a disposición del sujeto y la necesidad estaba satisfecha de manera constante, con la migración “además de haber un desplazamiento físico hay también desplazamiento de emociones y significados, del cual surgen nuevas prácticas espaciales y culturales que transforman la realidad social” (Hirai, 2015, p.3).

La añoranza por su parte es un lazo que se crea entre el migrante y su práctica alimentaria, se desarrolla al momento de migrar, se da debido a la ausencia y carencia de los elementos, personas y lugares, entre otros, en los que se construyó la socialización del sujeto y la cercanía con la que las tenía, es a partir de esta que el migrante recurre a la creación de nuevas prácticas o a la reconstrucción de viejos patrones con el fin de darle sentido a su vida en el nuevo territorio. Al igual que la añoranza, el sentido de pertenencia aflora al momento de migrar, se reconoce la necesidad de lo local, lo propio y lo tradicional, este sentido puede darse hacia la nación, sin embargo en el caso de la alimentación y por las diferencias que tienen España por la división en comunidades autónomas, se da hacia las raíces individuales pero también hacia lo colectivo, eso que se comparte, es a la comunidad y los sentimientos que la unión y reunión de diversos individuos evoca, es ahí donde adicionalmente surge la necesidad de recuperar lo que se conoce comúnmente como normalidad, el sentimiento de volver a la rutina y de hacer lo que se hacía en España, ser local y no extranjero, comer algo que es propio y no tener que adaptarlo o cambiarlo por otros ingredientes debido a la dificultad para obtenerlo, la rutina es un elemento que se da por sentado y cuando el comportamiento individual no es validado o compartido por los

otros está la necesidad de explicar las decisiones alimentarias y de reacomodarlas a un nuevo contexto con prácticas alimentarias opuestas que deben ser adoptadas para una mejor convivencia y vivencia personal en ese país que ahora llaman hogar.

Es en ese momento donde la mayoría de migrantes buscan volver, no de manera permanente sino hacer un retorno temporal para conectarse y volver a sentir la normalidad, la movilidad que hacen los migrantes hacia España para ver a sus amigos, familiares y a los lugares de su infancia es una forma de regreso que fortalece los lazos entre los migrantes con sus lugares de origen. Este retorno permite mantener los lazos que se quedaron atrás pero también posibilita otro tipo de relaciones como lo son llevar al país a personas que en su nuevo país de residencia se han ido uniendo a la dinámica familiar, uniendo así a la sociedad de origen y a la sociedad de acogida. Una de las modalidades de movilidad de regreso, como lo menciona Hirai (2015) es en el periodo de vacaciones que usualmente se da en la temporada navideña, en esta época en España, además de la navidad, se celebra año nuevo y el día de los reyes magos donde según la tradición de ese país, es cuando se entregan los regalos, este tipo de festividades se vuelven “ocasiones para fortalecer los lazos entre los miembros de familia transnacional y hacer visible la familia extensa que está dispersa durante la mayor parte del año y fragmentada por las actividades laborales y escolares” (p.10) en esta época las comunidades, ciudades y pueblos pasan por un proceso de revitalización económica y cultural, se llevan a cabo desfiles, ferias, mercados y actividades culturales características de cada lugar donde por un lado el migrante vive una revitalización y reencuentro con las prácticas culturales y sociales que hicieron parte de su infancia y que fueron centrales en su proceso de socialización, y además, por otro lado quienes tienen hijos no nacidos en España conocen sus raíces, su origen

Toda nuestra familia vive en España, todos los tíos, primos, abuelos vivían en España, había un vínculo no mucho por viajes por los costos pero pues si por las cartas y ya más grande tuvimos la oportunidad de ir a conocer a la familia. Cuando fuimos allá no fue tan impactante, era como vea, eso era lo que mamá hacía también, ya traíamos de cuna toda la tradición” (Jorge Sentená, entrevista, 1 de febrero de 2020)

Sus padres hacen este viaje para que estos migrantes de 2da generación o provenientes de familias multiculturales reconozcan a ese país como parte de su historia personal, esto se

llama según Hirai (2015) el proceso de transnacionalización de la infancia o de la adolescencia, donde España se convierte en un centro ritual en el cual se complementa el proceso de socialización.

Es así como la comida es un momento agradable, no solo por los sabores españoles que se consumen y que deleitan el paladar de quienes la consumen, también por los recuerdos que trae y las sensaciones que evoca, durante muchos años la alimentación fue simplemente vista como la ingesta de diferentes productos para la supervivencia humana, esto ha cambiado debido a que además de ser necesaria biológicamente, es indispensable social y culturalmente, las emociones humanas que se derivan de la alimentación contienen un sentido y marcan las relaciones sociales con los otros, con el contexto y con uno mismo. “Le fait de manger, la manière de manger, et la nature de ce que l’on mange signifient plus que le fait d’apporter des calories au corps” (Moureau, 2013. p.2)

En este escenario los españoles cumplen con la ritualidad y la experiencia del comer, no solo lo hacen por un llamado de la naturaleza donde la comida es una exigencia más de la supervivencia sino que a través de los alimentos construyen una identidad y un vivir único que solo se hace a través de ingredientes y lo que significan para el migrante

Cuando yo como cocido madrileño yo digo que estoy en un proceso de liturgia, es como si alguien está en misa, que no se puede hablar, y yo como lo único que hago es concentrada , nadie me habla, tengo un proceso, con un buen vino tinto, es de otra dimensión (Inmaculada Aragón, entrevista, 6 de febrero de 2020)

es así como un plato de comida “es una especie de Trinidad: “es a la vez quien lo come, quien lo cocina y por supuesto también el alimento” (Hernández, 2007, p.4) cada elemento hace parte de una composición, no se deja al azar y tiene un sentido, un significado y un fin, la comida es un propósito más allá de lo físico, donde aunque cumple un papel biológico, acude a la memoria, la historia, la cultura y la identidad, en la simplicidad del comer es que reside la importancia de cada sabor, olor y color que hace a los individuos quienes son en realidad, por ello analizar las prácticas diarias nos llevan a detener la mirada en lo extraordinario dejando de lado lo habitual por ser conocido, es observar lo que parece trivial bajo una nueva mirada y ver como lo inconsciente resulta decisivo para a identidad individual y de grupo (Zarco, 2016, p.4)

Capítulo 2

Entre la estabilidad y lo frágil, variables que definen la práctica alimentaria

Alteridad alimentaria, diferenciación entre “ellos” y “nosotros” y la actitud hacia lo local y lo propio

Quien llega a un nuevo país tiene la necesidad de adaptarse, mezclarse entre los locales sin embargo la necesidad de diferenciarse también se encuentra latente, la identidad se conflictúa debido a que hay una amenaza de perderla, la migración es un factor de riesgo debido a que en la sociedad de origen había todo tipo de elementos físicos y simbólicos que permitían la reproducción constante del Yo y la diferenciación con los otros, en España se reforzaba de manera diaria y de hecho, no había necesidad de demostrarlo, como un sujeto local todo el contexto era un ambiente estable y en cierto modo rígido, la solidez de las relaciones sociales tanto con los otros como con el contexto social y cultural se daban con naturalidad, sin embargo cuando se migra se tambalea esta solidez cultural y se empieza el proceso de toma de conciencia de la identidad, al momento de interactuar con “otros”, diferentes a la comunidad española, el sujeto se da cuenta de las diferencias y los elementos que los distinguen a los unos de los otros, a los colombianos de los españoles (Flores, 2005).

Las fronteras y límites que se abren paso en la migración y asentamiento del español en Bogotá se definen en las relaciones sociales que se dan en el nuevo territorio, muchas de estas relaciones se consolidan a través de compartir la comida de cada sujeto, la alimentación se convierte como se ha mencionado, en un medio de comunicación entre culturas y comunidades, es así como en este ir y venir de sabores, platillos y degustaciones que se marcan y delimitan unas distancias culturales y alimentarias que se resumen en lo que Durán (2009) llama como alteridad alimentaria, la cual “se hace patente a través de la disposición de alimentos y productos en los espacios de distribución autóctonos” (p.369) un ejemplo de esta alteridad son la creación de restaurantes españoles en la ciudad o incluso la apertura de tiendas donde venden exclusivamente productos de ese país, y aún más difundido el hecho de que en supermercados de cadena estén áreas o pasillos exclusivamente para la comida extranjera o internacional como la clasifican, y que por países, se dispongan una serie de productos representativos, en estos últimos lugares esos

productos estrella se ponen en dichos estantes de acuerdo a lo que la sociedad de acogida establece como representativo, a partir de la construcción de imaginarios que en muchas ocasiones no corresponde con los productos que los migrantes escogerían como propios de su país.

Pasar de un estatus de local a extranjero es un proceso por el cual los españoles pasan cuando se establecen en Bogotá, este cambio se da cuando se dan cuenta de la dificultad y los obstáculos que deben pasar para obtener elementos que para ellos son tan sencillos y básicos pero que se vuelven productos escasos y de poca prioridad para los miembros de la sociedad de acogida, es decir, para los colombianos. Es así como la selección y preferencia de consumo de ciertos alimentos, los lugares donde se compra, los horarios, entre otros, se convierten en elementos de diferenciación, se reviven las pautas culturales con el fin de poner de relieve y exaltar las prácticas alimentarias propias de los españoles y exponer las diferencias identitarias, a través de ellas el migrante “actualiza y preserva una identidad grupal, confirma la separación entre nosotros y los otros, pone de relieve la pertenencia a un grupo en el que puede reconocerse una identidad” (Abu-Shams, 2008, p.186) la comida, al no haber fiestas nacionales, actividades culturales, celebraciones, eventos sociales, políticos o hasta económicos que refuercen y validen la pertenencia, se convierte en los pocos elementos que se mantienen y por ello se vuelve imperativo y una necesidad que la alimentación se convierta en un elemento diferenciador y que sea contenedor de la identidad cultural española.

La alteridad alimentaria, la diferenciación entre el ellos y el nosotros se da en un proceso constante que a veces es capaz de desdibujarse y se mezcla, se combina o se agranda y magnifica, por eso los españoles para mantener vigente la práctica alimentaria construyen estrategias de mantenimiento, adaptación y aculturación. Inicialmente se creía que estas tres eran las únicas posibilidades dentro de la migración y su relación con la práctica alimentaria, sin embargo se evidenció que se derivan nuevas actitudes, por un lado la aculturación se divide en dos, la aculturación espontánea y la forzada, la espontánea es la adopción progresiva de elementos de una cultura extranjera, en este caso de la colombiana y no hay relaciones de dominación entre culturas (Bustamante, 2018) la forzada por su parte se basa en que por necesidad, se deben dejar atrás elementos, normalmente la

aculturación de este tipo se explica en procesos de colonización, sin embargo el esquema de ideas que reconoce se traslada a escenarios actuales donde para el migrante por factores económicos y de estilo de vida le es imposible replicar su práctica alimentaria y debe, para sobrellevar su establecimiento en el nuevo país, renunciar a ciertas prácticas. Al igual que la aculturación, la adaptación tiene diferentes niveles, las cuales varían de acuerdo a la actitud que se tiene hacia la práctica alimentaria propia y hacia la colombiana, se encuentran según Rabikowska (2010) desde una actitud ortodoxa hasta porosa e incluso una actitud alternativa, la primera se caracteriza por una actitud de rechazo hacia la comida local, el sujeto se niega y se cierra a los intercambios o influencias del nuevo país, la normalidad se concibe como un valor y en la práctica se manifiesta alejándose de expresiones culturales alimentarias extrañas y ajenas:

Él todavía no se adapta, lleva más de 30 años acá y todavía no se adapta, le cuesta mucho el tema de la carne, realmente no sé por qué, y él siempre está buscando como integrar, como estar comiendo español todo el tiempo, ósea él un sudado no, o así le típico corrientazo de pollo, plátano, papa tampoco (Daniela Lorente, entrevista, 9 de febrero de 2020)

La actitud ortodoxa se da al oponerse a perder el sabor español y negarse a acoger de manera profunda la cultura gastronómica colombiana donde lo español se volvería ocasional y fugaz. La actitud porosa por su parte se da en un grado más apacible donde se busca la normalidad a través de la práctica alimentaria, sin embargo esta actitud acepta la influencia de la cultura local por necesidad o por un interés real de acoplarla a la cultura gastronómica propia, no obstante esta convergencia de culturas ocurre de manera más frecuente por coincidencia que por iniciativa propia

Tortilla Española he hecho varios días acá, los ingredientes son buenos y fáciles de conseguir para eso porque la patata aquí es rica, y huevos también he encontrado muy ricos aquí en Colombia, el problema más grande es con el aceite, bueno en Carulla encuentro pero para cocinar utilizo más de Girasol o me he adaptado más a eso por economía (Lluís, entrevista, 18 de febrero de 2020)

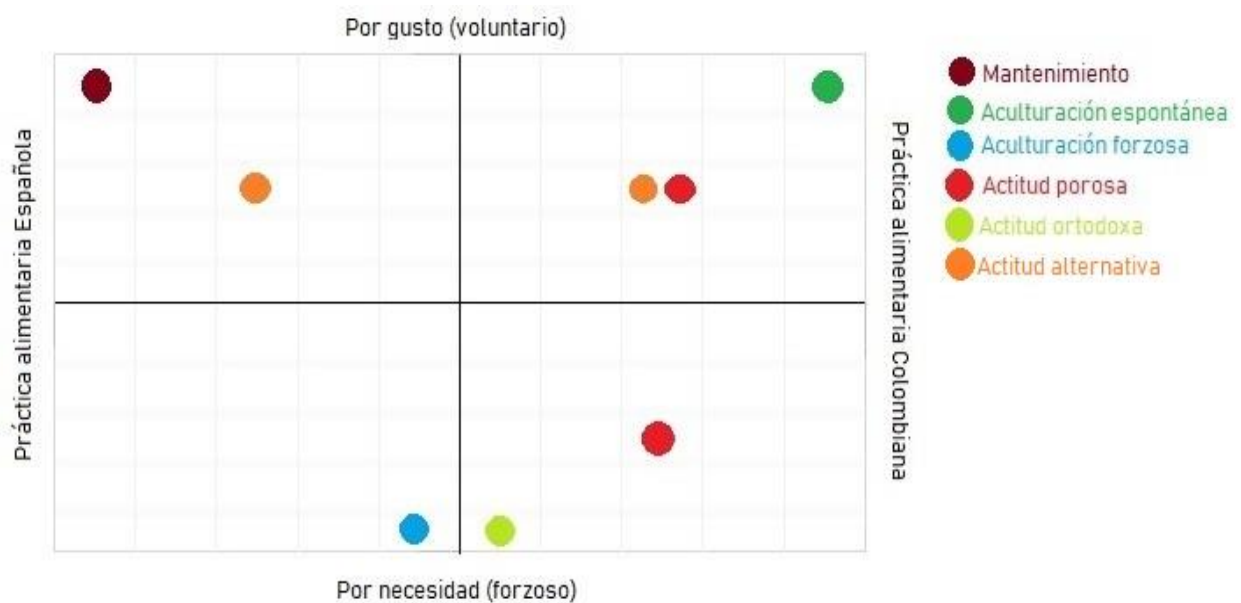
La actitud porosa se da en dos vías ya que hay variaciones donde la adaptación se da de manera voluntaria y por la disposición a adoptar sabores e ingredientes locales, o como se vio, hay casos donde dicha adaptación se ve como una obligación que se debe a factores

económicos, de facilidad, o simplemente la cercanía a donde se pueden conseguir; por último la actitud alternativa es un proceso consciente donde el migrante acepta el intercambio e incluso se hace el esfuerzo por propiciar la unión de las culturas gastronómicas⁵:

Hemos adaptado los platos pero ha sido por casualidad porque no tenemos tal ingrediente entonces usemos este, mas no porque queramos, no lo he pensado pero creo que de pronto lo puedo llegar a hacer, si puede ser interesante, ejemplo, no hay el chorizo que necesitamos pero usemos este. (Daniela Lorente, entrevista, 9 de febrero de 2020)

Estas 6 estrategias (ver Gráfico 1) se definieron para esta investigación en un eje que va desde hacer y tomar las decisiones que involucren a la práctica alimentarias guiadas por el gusto y la voluntad de querer probar cosas nuevas y de mantenerlas o por el contrario verse obligado y forzado por factores externos y que tergiversan y afectan de manera negativa la práctica alimentaria personal.

Gráfico 1. Plano cartesiano de Actitudes



Fuente: Elaboración propia

⁵ Teniendo en cuenta que la actitud alternativa y la actitud porosa, en el eje de gusto, se encuentran en la misma casilla, cuando el migrante propicie el intercambio de culturas, es decir, se encuentre en el eje de la práctica alimentaria y lo haga por gusto, se referirá a esto solamente con actitud alternativa y la actitud porosa será únicamente cuando se haga esta convergencia de culturas y se lleva a cabo por factores de necesidad, esta aclaración se da con el fin de evitar confusiones y separar las actitudes.

Teniendo esto en cuenta, los españoles que hicieron parte del instrumento participativo y de refuerzo e igualmente los entrevistados, por un lado expresaron echar de menos su cultura gastronómica, de la muestra poblacional el 68% indicaba extrañarla en un alto grado, el 4% se sentía indiferente y el 27% sentía poco o nada, sin embargo dentro de este último grupo se vio como el 100% de ellos en los productos que compra en Bogotá son de origen españoles y propios de ese sabor español que se mencionó anteriormente, se incluyen quesos, jamón serrano y en general productos que les permiten replicar platillos españoles en sus hogares, es así como quienes no la echan de menos es porque tienen a su disposición los productos necesarios, las compras de productos españoles demuestra que no echarla de menos no significa estar en un proceso de aculturación espontánea donde la cultura gastronómica española se aleja del sujeto por querer acoger lo local sino porque la necesidad está siendo cubierta y no se echa de menos lo que se tiene a la mano y se consume diariamente. Lo anterior evidencia como la comida constituye uno de los elementos más importantes para los españoles, tanto echarla de menos como seguir comprando productos característicos de la gastronomía, muestra la estrecha relación que esta tiene con la construcción de su identidad, el 90% de los participantes recalcaron cuán importante era la alimentación en su proceso identitario como españoles, solo el 10% expresó que esta no tenía una relación significativa para su proceso personal de identificación como español. Para la mayoría la práctica alimentaria define y remarca quienes son, la comida se erige como un símbolo de pertenencia y de afiliación hacia lo que se concibe como español mostrando así como la alimentación es uno de los componentes que son capaces de que los sujetos se perciban a sí mismo como parte de un entramado más grande que la individualidad.

En cuanto a la adaptación hacia la comida local, el 54.54% se ha adaptado mucho o totalmente, mientras que el otro 45.46% se encuentra indiferente o con poca adaptación, esto demuestra los grados de actitud que se tiene hacia la cultura gastronómica colombiana, la mitad de los participantes tienen una actitud alternativa, donde se mezclan ambas influencias, en cambio la otra mitad es más resistente a dejar entrar dichas influencias y tratar es de mantener su práctica alimentaria española. De ese porcentaje de

quienes dicen haberse adaptado mucho o totalmente a la cultura gastronómica colombiana, el 58% sigue comiendo igual que en España, en las tres comidas en las que se les preguntó en la actividad de la Olla, esto evidencia como a pesar de haber afirmado su adaptación su práctica alimentaria sigue siendo profundamente española y su adaptación ha sido una actitud porosa donde por fuerza mayor deben consumir productos colombianos. En cuanto a los productos colombianos mencionados la arepa se encuentra con un 31% de personas que la consumen, los huevos con un 63% así como el “corrientazo”⁶ en menor medida con tan solo un 10% y la fruta con un 50%, la arepa tiene un baja aceptación porque el pan, a pesar de no ser del mismo que consumían en España, sigue siendo el producto de preferencia, su versatilidad y la gama de otros platillos que se hacen con este predomina entre los españoles, los huevos por su parte tienen mayor acogida debido a que productos españoles como la tortilla o un bocadillo (sándwich) de huevo hacen parte del repertorio gastronómico español, este producto es constitutivo para ambas culturas y por ello su consumo aunque alto se adecua a recetas españolas y no colombianas, el corrientazo, por su parte, es un platillo poco mencionado, este es una combinación de elementos locales que debido a su gran aporte calórico, es rechazado por las ideas de nutrición que como se vieron, son fuertemente defendidas e inculcadas en los españoles; finalmente la fruta, aunque consumida en España, es escasa y se da por temporadas, en Colombia las frutas son uno de sus grandes atractivos debido a la variedad tanto en los tipos de fruta como en la variedad de recetas que las usan “Acá (en España) el tema de los jugos y las frutas lo disfruto mucho, allí tienes jugos de naranja y ya, acá tienes más variedad” (Selene Prieto, entrevista, 11 de febrero de 2020) por ello la mitad de los participantes las integran a su dieta. Las actitudes hacia la comida local son un elemento clave para determinar las estrategias, en este caso los españoles integran de manera parcial o casi nula los productos colombianos a su práctica alimentaria, eligen en cambio, mantener productos, sabores y en general la esencia, por ello de manera diaria los incorporan, y replican de manera constante platillos sencillos, tortilla, jamón serrano, queso manchego, toques leves de

⁶ Palabra usada en el lenguaje coloquial colombiano, se refiere a un almuerzo de bajo costo con diferentes productos típicos de la gastronomía colombiana, usualmente se compone de una proteína, como carne, cerdo o pollo y los carbohidratos típicos, pasta, arroz, yuca, plátano o papa.

sabores ya que no es fácil encontrar todo lo necesario para hacer paella, mariscos, y en general, platos elaborados y que demandan de un proceso más dispendioso.

Replicar los platos típicos es una forma de recobrar el sentido de normalidad y hogar, sin embargo otros elementos dentro de la práctica alimentaria como lo son rituales y costumbres se dificultan al momento de la migración, la preparación de los platillos mencionados se hacen en el ámbito privado donde el migrante elige cuando, como y donde, los horarios de comer por su parte se dan en ámbitos públicos donde el migrante se debe acomodar al ritmo de vida local y las relaciones sociales que se dan en el nuevo territorio. La temporalidad es una muestra del ritmo de vida, define los momentos del día y de acuerdo a la cultura, establece cuando es correcto hacerlo, cada colectivo, comunidad, país o región define y legitima franjas del hacer y no hacer, dentro de esto se especifica igualmente los momentos en los que la comida debe ser consumida, por ello el migrante en este proceso sufre de la aculturación forzosa donde debe alejarse de los horarios españoles para adaptarse al contexto colombiano

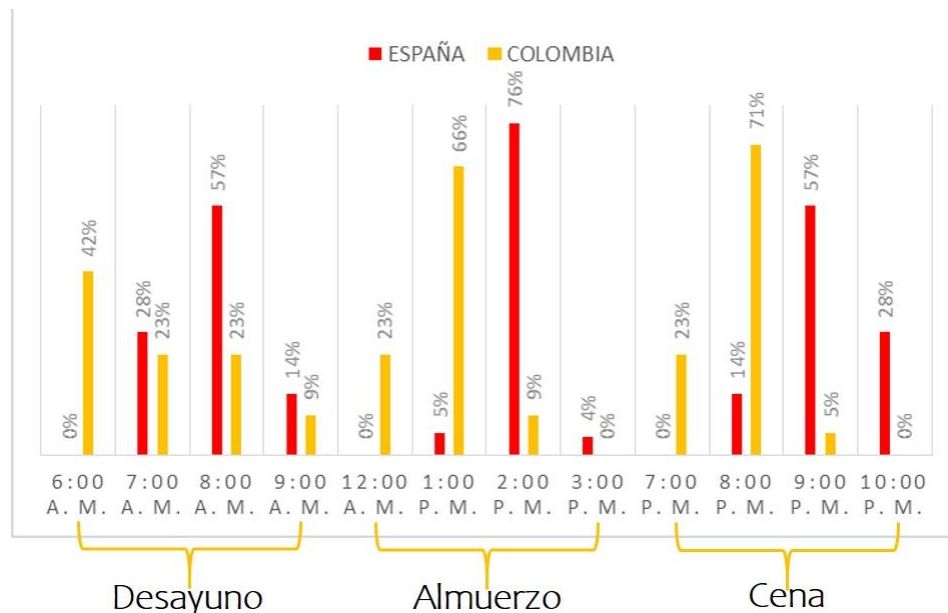
En España, siempre estas comiendo entre horas y sabes qué es muy importante las horas de comida, son muy diferentes, tu acá (en Colombia) a la 1pm ya estas almorzando, allá son las 3pm y hasta ahora vas a empezar, es la diferencia en las rutinas, allá te despiertas a las 7am, acá a las 4am ya hay gente saliendo a trabajar. (Daniela Lorente, entrevista, 9 de febrero de 2020)

Y es que la vida en España tiene unas connotaciones diferentes, la laboral, estudiantil y el estilo de vida se adecua al estilo de vida mediterráneo donde las actividades comienzan a horas diferentes que en Colombia, ese estilo de vida está en concordancia con la comida y la relación que se tiene con ella “para nosotros la comida y la cena son momentos muy importantes, no es como un trámite” (Lluís), la existencia de bares de tapas donde las personas en su día a día, incluidos los días laborales, pueden sentarse a disfrutar sus comida y bebida, evidencia las disonancias entre culturas, la alimentación y los rituales que la rodean persisten a lo largo de la semana y aunque se esté con otras obligaciones se aparta un tiempo para esta actividad esencial dentro del ritmo de vida español.

Evidencia de este cambio es que en promedio, en los tres momentos vitales de consumo de comida: desayuno, almuerzo y cena, hay un cambio de 1 o 2 horas en cuanto a la hora

que se consumía los alimentos en España y la que se consume ahora en Colombia, en promedio al desayuno hay una diferencia de 0,8 horas (49min), en el almuerzo es de 1,18 horas (70min) y en la cena se aumenta el tiempo y la diferencia es de 1,36 horas (81min).

Gráfico 2. Diferencia horaria entre Colombia y España



Fuente: Elaboración propia

Así mismo como se muestra en la gráfica 2 la hora más común para empezar a comer en Colombia es entre las 6 a 7 de la mañana, es decir, el 65% de los españoles, mientras que en España se da a las 8am, con más del 50% de los participantes, y solo el 9% de los españoles puede continuar desayunando a las 9am, mostrando como en Colombia por el estilo de vida se empieza el día 2 horas antes de lo que están acostumbrados; en cuanto al momento del almuerzo la hora preferida eran las 2pm en España pero esto se disminuye de manera drástica en Colombia y se cambia a una hora antes, incluso las 3 de la tarde que a pesar de no ser una hora frecuente para los españoles es totalmente nula en el nuevo territorio y así pasa igual con el medio día, en España no estaba contemplada pero en Colombia una parte de la población lo debe acoger como nuevo horario de almuerzo; finalmente está la cena donde ocurre una situación similar y que es consecuente con la primera comida del día, al empezar antes el día laboral, estudiantil o en general las actividades diarias, el cuerpo y el ritmo de la ciudad demanda que la última de energía que va a recibir sea en lapsos de tiempo equitativos, por ello las 7 de la noche en Colombia

son las nuevas 9 de la noche en España, las mismas dos horas que se adelantaron en la mañana se deben mover en la noche, donde ningún migrante español por los horarios que maneja puede permitirse físicamente cenar a las 10pm y en cambio deben adoptar horarios locales como lo es para una parte de la población las 7pm

La rutina, nos adaptamos más a los horarios de aquí (Colombia), en cuanto a la comida nos sigue gustando más la española, porque es la que seguimos comiendo, seguimos manteniendo lo de acompañar las comidas con vino o tomar el vermut, en los fines de semana nos mantenemos, no el diario, y que hayamos adaptado de cosas de aquí pues eso, que si nos invitan a comer lechona pues comemos y los tamales que se comen en diciembre, los buñuelos (Rusó Gonzales, entrevista, 15 de febrero de 2020)

Estas son las actitudes generales que tienen los españoles, ya sean algunas para adaptar platillos, dejar atrás sus horarios o mantenerse en el consumo de productos que los conectan a España y a su sabores, sin embargo hay variables que definen la experiencia de cada migrante y que influyen, en diferentes medidas, la toma de sus decisiones, el gusto, la clase, la edad y el género son las principales, estas marcan la experiencia individual pero también define las diferencias dentro de la misma comunidad española que reside en la ciudad de Bogotá.

El gusto como categoría social y como el dinero sí compra la felicidad

El gusto es creado, formado y construido, se va moldeando se acuerdo a factores externos e internos, el tipo de familia en la que el sujeto se crió, el tipo de educación que recibió, el país en el que creció y la clase de comida a la que tuvo acceso, a partir de este conglomerado de variables los comensales establecen y crean un sistema clasificatorio, donde se divide y tipifica en torno a lo comestible y lo no comestible, “Todas las culturas seleccionan, dentro de un conjunto considerablemente amplio de productos con potencial nutricional, un número limitado de elementos que, definidos dentro del marco cultural, se convertirán en alimentos” (Poulain, 2002a, p.202) el sistema clasificatorio que se forma a través del gusto establece patrones de alimentación, rituales y costumbres en torno a la práctica alimentaria, el gusto es un elemento vital para la vida humana y las relaciones sociales, genera y construye lazos entre sujetos pero también los diferencia, permite la

agrupación de personas con gustos similares y permite la diversidad, se opone a la homogeneización de la cultura y en este caso de las culturas gastronómicas.

El sabor español se basa en el gusto y establece dicho sistema clasificatorio, este sistema era legitimado diariamente por los demás miembros de la comunidad española, a pesar de las diferencias idiosincráticas que se dan al interior del país y los sabores de cada comunidad autónoma, hay un consenso sobre el cómo, cuándo y qué de la comida española, sin embargo esto se transforma y da un giro en la vida del migrante español al momento de empezar una vida en Colombia. El gusto del migrante se transforma cuando su estatus dentro del espacio social pasa de ser local a foráneo, el gusto se refuerza, se reconstruye con nuevos significados y debe ser modificado al nuevo territorio donde constantemente será desafiado e interrogado por sus decisiones gastronómicas, así mismo crea nuevas actitudes tanto hacia la comida propia como hacia la colombiana.

En el entramado social que rodea el gusto se determina como el capital cultural, el cual se define según Araya & Villena (1994) como todo conocimiento que permite “producir y consumir, es decir apropiarse, apreciar, crear, disfrutar y clasificar” (p.7) este concepto normalmente es usado en el ámbito artístico y la forma en como los sujetos pueden o no comprender las obras de arte debido a que ese capital cultural se denomina como un instrumento de poder que posibilita o no su apreciación. Este capital cultural también está presente en la práctica alimentaria ya que los conocimientos que poseen los españoles es lo que les permite recrear y consumir los alimentos característicos de su gastronomía y así mismo apropiarlos, apreciarlos no solo por su sabor sino por sus significados, disfrutarlos y clasificarlos en la escala de lo comestible y lo no comestible, sin embargo a este capital cultural se van incorporando, en el proceso de migrar y asentarse en Colombia, una nueva serie de variables que reestructuran el sistema gastronómico y que definen si se mantienen sabores tradicionales españoles o si por el contrario se adoptan elementos colombianos y se crea una simbiosis alimentaria.

Para los españoles específicamente el gusto se convierte en un asunto que se debe defender y mantener, se niegan a acoger sabores colombianos y se apegan a la práctica alimentaria española, donde lo colombiano es esporádico “A mí el caldo de costilla no me gusta mucho, solo me lo he tomado dos veces, una vez por probarlo y otra vez porque amanecí

con un guayabo que lo único que me iba a tomar es un caldo, toca porque toca” (Inmaculada Aragón, entrevista, 6 de febrero de 2020) igualmente Rusó Gonzales de manera radical afirma su disgusto por uno de los sabores colombianos más representativos de la comida nacional

No me gusta el cilantro por ejemplo, me parece horrible, nos parece horrible, a mis hermanos tampoco les gusta y mis hermanos están casados con colombianos y yo también estoy casada con colombiano, a mi cuñada colombiana y a mi esposo les encanta, a mí me parece horrible, invasivo totalmente (Rusó Gonzales, entrevista, 15 de febrero de 2020)

Es así como el gusto además de clasificarse y dividirse entre lo que se come o no, también se tipifica de acuerdo al valor que el migrante le da a mantener ese gusto, se intenta por un lado conservar y por otro lado diferenciar, hay un temor por convertirse en el otro ya que la práctica alimentaria es un mecanismo de distinción que los separa del resto, perder eso significaría perder un universo cultural y gastronómico que define quienes son, por ello se trata con tanta fuerza de encerrar ese gusto y traspasarlo a sus connacionales más cercanos, la madre de Rusó por ejemplo, a pesar de haber criado a sus hijos en Bogotá, afirmó que no comen al estilo colombiano “desde pequeños en esta casa había dos personas que ayudaban en la casa, una que se encargaba del aseo y otra de la cocina y lo que cocinaban era lo que mi mamá les enseñó a cocinar, al estilo español, le enseñó para mantener la tradición” (Rusó Gonzales, entrevista, 15 de febrero) el consumo constante es el que permitió que ese gusto permaneciera intacto para toda su familia y perdurara hasta la adultez de sus hijos quienes come se vio han resguardado y cultivado ese gusto a lo largo de los años, de no haber tenido la oportunidad de ofrecer la gastronomía española la probabilidad de una aculturación espontánea hubiera sido más alta y sus hijos habrían desarrollado otro tipo de dinámicas con la comida.

Las decisiones alimentarias se hacen en el día a día, el sujeto se enfrenta a obstáculos que afectan de manera tanto positivo como negativa el gusto que ha formado diariamente, un ejemplo es el proceso de aculturación espontánea donde el gusto se modifica de manera voluntaria, se puede ver de manera positiva ya que se incluyen nuevos sabores dentro del repertorio individual gastronómico y se abre el paladar a probar nuevas cosas que en España no estaban disponibles probar el verdadero sabor colombiano y convivir mejor

con esos otros, con lo local, pero también se puede ver de manera negativa este mismo fenómeno, al incorporar esos nuevos sabores se pierde poco a poco el sabor español, se vuelve perjudicial para el migrante ya que no tiene como reforzarlo de manera diaria a menos que tenga el acceso continuo, los estímulos deben ser constantes, esta dualidad entre lo bueno, lo malo, lo comible y lo no comible es un estado en el que el migrante español debe permanecer y decidir sobre la influencia que tendrá el adquirir o rechazar sabores para la consolidación del gusto, el cual es cambiante y volátil a pesar de la estabilidad con la que se consolida en los primeros años de vida

Les décisions alimentaires se prennent journellement, tout au long de la vie, et elles ont leurs conséquences dans les sphères multiples que l'individu fréquente, au point que le parcours alimentaire n'est autre qu'une série de défis, auxquels il faut faire face plusieurs fois par jour (Abramson, 2014, p.159)

Como se ha visto migrar representa modificar por completo el acceso, los elementos y trasladar el mundo físico de la comida a ese universo simbólico que la rutinización de la vida ha ocultado, cuando se cruzan las fronteras los migrantes deben tomar recuerdos, tradiciones, costumbres, sabores y olores que siempre tuvieron a la mano y ponerlos en juego con un nuevo contexto ajeno a su sentir y vivir “ Moving from one country to another has a cluster of implications for migrants, which often includes adjusting to the the host enviroment while having to preserve their identity and sense of belonging” (Maheshvari, & Nokwanda, 2013, p.2), las decisiones alimentarias se convierten así en un campo constante de lucha donde diariamente el migrante español debe defender y legitimar su alimentación en los diferentes ámbitos de su vida. Este proceso es el que genera que el individuo cree diversas estrategias y actitudes que le permiten vivir, hacer y ser, el migrante debe pensar en si adopta lo local, modifica las recetas sabiendo que no son los ingredientes tradicionales, persiste en consumir español o simplemente consume como lo haría cualquier persona y dejar a un lado ciertos sabores, este análisis y lucha se da de manera diaria y depende de un factor que en la mayoría de casos es quien decide cuál de las anteriores opciones debe elegir.

El acceso que se tiene a los ingredientes y a las tiendas y restaurantes especializados en comida española en la ciudad define en la decisión del mantenimiento, adaptación o aculturación de la práctica alimentaria

Dentro de cada estrato socioeconómico siguen operando diferencias entre alimentación cotidiana, comidas festivas y consumiciones fuera del hogar (restaurantes, bares). Hoy día es posible comer cualquier alimento, en cualquier sitio, en cualquier cantidad, si uno dispone de suficiente dinero. No hay duda que el placer gastronómico y la búsqueda de prestigio tienen a aumentar, pero el nivel monetario todavía aparece como una variable explicativa mayor del comportamiento. (Gariné, 2016. p.25)

Dependiendo de la posición en el espacio social en la que se encuentre el migrante y la capacidad económica que posea es que puede dentro de la multiplicidad de actitudes y estrategias, escoger la que se ajuste al gusto de la persona, sin embargo cuando esto no es posible y el gusto y la clase se vuelven variables que no van perpendicularmente una con la otra donde el gusto se crea, se transforma pero en la sociedad de recepción como lo es Colombia la comida, los ingredientes y los elementos necesarios para reconstruir y resignificar su práctica alimentaria no van en concordancia con el acceso que puede tener a ellos, es ahí donde se debe acudir a otro tipo de estrategias que se oponen a su capital cultural y a los códigos y objetos físicos y simbólicos a los que recurría en la sociedad de origen.

Teniendo en cuenta lo anterior, se vio como surgen tres actitudes y correspondientemente se generan tres estrategias, para la actitud de mantenimiento se acude a ir a restaurantes o tiendas dedicadas a la comida española, para la actitud porosa se acuden a supermercado de cadenas donde se encuentran mejores precios pero se sacrifican la calidad de los productos y finalmente para la actitud alternativa se deben combinar ambas culturas gastronómicas, la española y la colombiana, y que convivan dentro de sus diferencias y alteridades.

En la primera los restaurantes y las tiendas especializadas en comercializar productos españoles son epicentros de la identidad cultural española, un espacio culinario que materializa los elementos físicos y los sabores, a estos lugares acuden migrantes con gran capacidad económica debido a que los productos que venden son importados y por ende

tienen un alto costo pero también una baja demanda, ya que dentro del universo poblacional de migrante españoles residentes en Bogotá solo una porción puede consumir en esas tiendas, según la trabajadora de La Huerta de Cajicá, una de las pocas y más reconocidas tiendas españolas en la ciudad, evidencia que efectivamente la mayoría de sus clientes son españoles, sin embargo la afluencia ha bajado debido a que por un lado muchos de los clientes eran personas mayores y han muerto, o por otro lado hay quienes han retornado a España, dejando a la tienda con una clientela cada vez más baja, quienes permanecen y con clientes frecuentes son aquellas personas que son conocedoras y comprenden la calidad de los productos y tienen fidelidad hacia la tienda que ha sido manejada por españoles por dos generaciones, los productos representativos de este lugar son los embutidos típicos españoles, quesos y una gran sección de vinos, en su mayoría, a excepción de algunas galletas o productos pequeños, son elementos costosos que no bajan de los 15.000 pesos o, si son jamones, vinos o quesos, van desde los 40.000 hasta los 100.000.

El alto precio de las tiendas es una situación que se repite en los restaurantes españoles

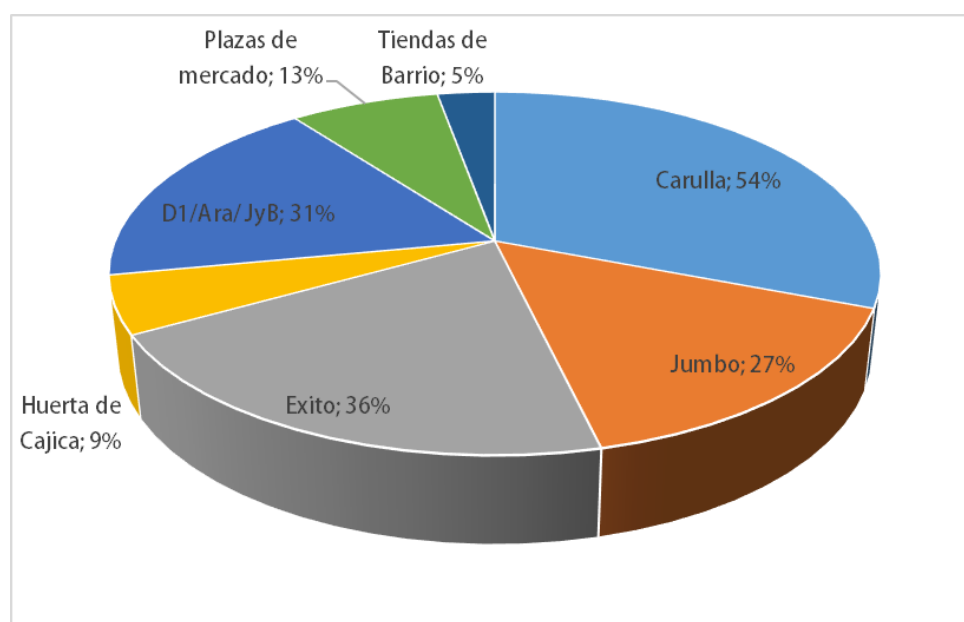
Va uno a cualquier restaurante de los españoles y eso tiene que dejar uno hasta la casa allá, porque son muy costosos, entonces uno no va, no vale la pena, hacen las torrijas, pero uno las puede hacer en la casa, no es algo diferente, la paella Paco la hace muy rica, entonces para pedir una paella pues no (Mamá Rusó, entrevista, 15 de febrero de 2020)

Además de ser costosos, también se ve como muchos españoles no van porque el sabor español de dichos lugares carece de sentido para ellos, es decir, ese sabor tan característico que han descrito y manifestado se desvanece e incluso resulta insultante “De pequeños íbamos a restaurantes porque había más oferta y no era tan costoso, esto lo hacíamos cuando mi mamá no quería hacer platos tan elaborados, sin embargo ahorita no es bueno, la calidad primero ha bajado mucho y segundo, los precios son exuberantes” (Jorge Sentená, entrevista, 1 de febrero de 2020) si el sabor español no está y si los ingredientes son colombianos e intentan reemplazarlos en cambio de los originales, para los migrantes españoles no vale la pena, en cuestiones de inversión tanto económica como emocional, ir a esos restaurantes, es ahí donde los españoles sienten la enajenación de la comida y de la práctica alimentaria en su totalidad, los restaurantes que no están capacitados con todos

los elementos físicos, emocionales y simbólicos que contiene la alimentación convierten a la comida española en una existencia externa de su verdadero significado, la realizan con el fin de satisfacer una demanda económica y dejan a un lado el entramado cultural y la puesta en escena de la identidad española, hay una pérdida de la conciencia del valor simbólico de la comida (Marx, 1844) ya que la práctica alimentaria como se ha visto es un proceso tanto racional por sus aportes nutricionales como también un conjunto de subjetividades, sentimientos y significados individuales y colectivos que hacen la migración y el establecimiento del migrante un proceso llevadero y apacibles, es así como no poder acceder a los elementos físicos y que logran materializar el gusto y sabor español aleja al migrante de su ser y hacer, lo imposibilita en su accionar, es ahí cuando recurre a otras estrategias.

La segunda estrategia y teniendo en cuenta las condiciones materiales de existencia en las que se encuentran los españoles residentes en Bogotá, 13% son desempleados, 36% son empleados, solo el 4% se encuentran en excedencia o como se conoce normalmente, jubilación, el 31% son independientes y el 13% son estudiantes, junto con las dificultades que eso implica, surge la actitud porosa y se recurre a alternativas como lo es comprar en supermercados de cadena y recrear los platillos (Ver gráfico 3)

Gráfico 3. Sitios de compras frecuentados por españoles en Bogotá



Fuente: Elaboración propia

Las tres primeras tiendas Carulla, Jumbo y Éxito son las más frecuentadas por una sección que tienen dentro de su gama de productos, la sección de importación donde a pesar de tener productos costosos son más accesibles teniendo en cuenta la empleabilidad de este sector poblacional, las tiendas especializadas como lo es La Huerta de Cajicá son un nicho pequeño por el tipo de cliente que buscan, el fenómeno de las tiendas de barrio y su baja asistencia es que estas tiendas, así como las especializadas, tienen un nicho que en este caso es más amplio, es decir, la población bogotana la cual en muchos casos no tiene el acceso o la capacidad para comprar en las grandes tiendas de cadena mientras que las tiendas barriales se caracterizan por las compras pequeñas y diarias donde los productos son acordes a la práctica alimentaria de las poblaciones de dichos lugares, es decir, productos básicos de la canasta familiar colombiana a un bajo precio “El ingreso y sus expresiones en el gasto son condicionales del tipo de consumo, lo cual marca las transformaciones alimentarias actuales, y puede reflejar continuidad, cambio o transformaciones (Torres, F. citado por Oseguera, 2001, p.3). Por su parte las tiendas de cadena económicas han empezado a incluir en sus estantes productos que los españoles consideran propios, en estos lugares a diferencia de los primeros tres no tienen una sección internacional o de productos importados sino que los quesos, jamones entre otros están llegando para que todo tipo de clientes lo consuman pero los españoles al conocer este producto como un producto significativo y un bien cultural con un código significativo lo reinterpretan, no son los mismos que conseguían en España pero sirven de cierta manera para recrear los platillos y el sabor tan característico de su gastronomía

Adaptarse con el aceite es muy costoso ósea al principio fui al Price Smart y compré un aceite de oliva gigante pero bueno se va acabando y para que te dure todo el año, no se puede, pero igual quedan ricos. Y con el vino me he traído pero se acaba y al final me compré el del D1 que no es muy rico pero cumple su función y tiro adelante con él. (Lluís, entrevista, 18 de febrero de 2020)

Finalmente las Plazas de mercado de la ciudad tampoco son lugares frecuentados por lo españoles debido a su lejanía de la ubicación de la mayoría de españoles, estas se suelen ubicar al Sur y al Occidente de Bogotá donde hay un bajo porcentaje de concentración de población española, mientras que los almacenes de cadena así como las tiendas de cadena económicas, se encuentran en todos los sectores y localidades además de poder encontrar

en estos lugares frutas y verduras, la expansión tanto de mercados como Jumbo hasta el D1 ha generado un cambio en la concepción de la ciudad por parte de sus habitantes, la movilidad y viajar para mercar se ha vuelto innecesario y produce que la población general, sea colombiana o española, no tengan la necesidad de salir de su localidad o incluso de los barrios.

Teniendo en cuenta la asistencia a lugares con el fin de hacer mercado se evidencia como la funcionalidad, debido al acceso que se tiene a los ingredientes, prima sobre otros variables como la calidad y hay veces donde incluso esos productos cercanos o que intentan reemplazar el original simplemente no funcionan dentro del sistema culinario y es preferible dejar de consumirlo a tener una experiencia desagradable o distante de lo que los recuerdos y memorias evocan

Si he ido a restaurantes españoles, fui a uno que quedaba que quedaba por el parque de Lourdes, luego había otro que se llamaba El Retiro, he ido como a tres. Comí paella y sí, estaba rica, pero es que cuando comes, por ejemplo, yo en España comía comida colombiana y pues siento que el sabor, el sazón hay algo diferente, lo mismo pasa con eso, supongo que será la tradición de como lo hacen, la manera, se asemeja pero siempre le noto que hay algo que falta, intuyo que los ingredientes no son los mismos (Daniel Barco, entrevista, 3 de febrero de 2020)

Es así como finalmente surge la tercera estrategia donde el migrante empieza a alternar entre culturas gastronómicas, en esta estrategia el migrante tiene una actitud alternativa hacia la práctica alimentaria colombiana, su gusto se transforma lentamente de manera inconsciente donde a pesar de tratar de mantener sus papilas gustativas exclusivamente españolas, al incorporar elementos productos de la cultura local, ya sea por la actitud porosa que se mencionó o por elección propia, esos sabores se empiezan a establecer en su capital cultural

A mí esto de la comida fusión me encanta, yo por ejemplo tengo unas arepas que llamo arepas fusión, entonces son las arepas finitas de tela, queso doble crema o mozzarella y hemos hecho unos espárragos con un poquito de aceite y de oliva y sal, y los ponemos por encima, y lo hacemos con tomate verde y hago pasta con chontaduro, amo el chontaduro, yo he reinterpretado el chontaduro (Inmaculada Aragón, entrevista, 6 de febrero de 2020)

Esta última estrategia requiere de un proceso más largo donde el migrante acepte que las condiciones en las que se encuentra le permiten o no dejar intacto su sabor español, debe reconocer que para que esto pase debe disponer del dinero necesario o de lo contrario deberá adaptar sus platillos, olvidar algunos o ampliar su gusto y estar abierto a otro tipo de sabores, es así como revivir el gusto requiere del acceso económico, pero la carencia del acceso económico imposibilita el gusto, el comer español es costoso en la ciudad de Bogotá pero en esta falacia e imposibilidad es donde los rituales y la simbología juegan un papel más fuerte e influyente en la vida del migrante y contribuyen a la creación de un espacio cotidiano y habitable, celebrar las fiestas, disponer la mesa de cierta manera, cocinar en familia entre otras se vuelven mecanismos alternos al no poder tener a disposición los elementos físicos, lo simbólico adquiere un nuevo significado en el nuevo territorio y la creación de un Menú ideal, pensarse como sería la comida que lo representa como sujeto evidencia que finalmente en los españoles y a pesar de intentar generar estrategias y diferentes actitudes, su alimentación y el gusto es lo que define quienes son como individuos, como colectivo y como población migrante

Cada participante realizó lo que para uno sería un Menú ideal, soñado, con los platillos ingredientes que los representen como persona y como individuo, tenía la total libertad de poner los elementos que harían de este menú un relato de su vida y como la comida lo representa, esta era un actividad basada completamente en el gusto, lo que valora y lo que no, lo comestible y lo no comestible, lo que puede entrar y lo que no

De esta forma se ve en la imagen 11. que los platos que definen a los españoles en Bogotá siguen siendo productos españoles que como hemos visto, son de difícil acceso, a pesar de conocer esta dificultad y de tener otro tipo de opciones, los migrantes, de 2da generación incluidos, buscan en primera medida mantener su capital cultural, reforzar su identidad cultural y de ser necesario resignificar los ingredientes, rituales, lugares y escenarios que se disiparon debido a la dificultad monetaria, la última opción es la de incluir en su repertorio gastronómico la comida colombiana o de otros lugares del mundo.

Imagen 11. Menú ideal



Fuente: Elaboración propia

Esto es un resumen, hay otros productos como sushi, costillas, arroz con leche, pero son mencionados por solo un 4% de los participantes, son productos ya sea locales o internacionales que son conseguidos de manera masiva en la ciudad de Bogotá, la cual en los últimos años se ha ido transformando en una urbe más global y con mayor apertura de restaurantes, tiendas y receptora de otras culturas, sin embargo diversidad de opciones no significa acceso para todos, dependiendo de la clase en la que se encuentre el sujeto podrá acceder no solo económicamente sino simbólicamente a los elementos necesarios para recrear, adaptar o alejarse de su práctica alimentaria, sin la comprensión de los significados de los objetos culturales a los que ha sido expuesto su gusto y las bases con las que este se construyó le es imposible entender la necesidad tanto física como emocional de la práctica alimentaria “las posiciones de clase no son ajenas al tipo de gustos que los individuos tienen. Con una menor disponibilidad de recursos económicos (así como ausencia de tradición familiar y menor capital escolar) impacta el habitus del gusto de las clases bajas” (Araya & Villena, 1994, p.8) en este sentido los españoles vienen de estar en una posición social en España donde su comida y la reproducción de la misma se alinea con su habitus y al mismo tiempo con el acceso y la capacidad económica, no

obstante en la migración estos sufren de un cambio donde la comida internacional en Bogotá se limita en ciertos lugares a las clases altas que conocen de comida global y no tradicional colombiana, los españoles residentes de la ciudad pretenden moldear de nuevo su capital cultural y los objetos físicos y simbólicos pero se encuentran con un nuevo sistema de clases donde lo propio, lo español pertenece solo a unos cuantos que pueden comprar ese sabor, los sabores internacionales de buena calidad, es decir, con productos e ingredientes originales y propios de cada cultura gastronómica, son pertenecientes a la élite colombiana que asiste a restaurantes de difícil acceso económico y simbólico, los españoles pueden comprender los platillos y la dinámica de la práctica alimentaria que se mueve en esos espacios pero la mayoría no pertenece a ese sistema de clases al que han sido introducidos desde el momento en que pisaron suelo colombiano, llegan a lugar por sus propios bienes y códigos culturales pero deben hacerlo en nuevos lugares desde una nueva posición social a la que han sido bienvenido. Es en ese momento que surge las actitudes y estrategias que se mencionaron, y se evidencia el alto precio que se debe pagar por recobrar la normalidad, le sentido de pertenencia y la sensación de hogar que tanto se busca fuera del país de origen o nacimiento, mostrando como en muchos casos deben ignorarse por el alto costo que esto implica, el mantenimiento de la práctica alimentaria comienza desde el momento en que se establece la persona en un nuevo territorio, implica luchar con las nuevas influencias, horarios y otros elementos externos que dificultan esta labor, pero una que afecta de manera directa la continuación de la misma es el costo que esta conlleva, revivir los sabores se torna en una transacción económica y una variable del mercado que no permite que todo el mundo pueda permitirse recordar de manera constante ese sabor español.

Edad, la lucha entre lo nuevo y la tradición

Cada edad marca una serie de fronteras, diferencia e incluso impone barreras de entendimiento entre el mismo un grupo poblacional, se crean subgrupos dentro de la alteridad entre el “ellos” y el “nosotros”, generacionalmente las similitudes entre jóvenes puede sobrepasar esas diferencias culturales e identitarias y formar vínculos que los jóvenes no pueden crear con sus connacionales de mayor edad pero sí con los sujetos de su misma edad que pertenecen a la cultura local. Este fenómeno de asociación por edades

se da en general debido a que los jóvenes se insertan en dinámicas mundiales y han logrado introducir en su capital cultural objetos culturales, sabores y en general un sistema de pensamiento acorde a lo que se podría llamar una cultura gastronómica mundial donde se recogen comidas de diferentes partes del mundo y se establecen en las ciudades, brindando una variedad culinaria que expande la visión del mundo de los residentes y ciudadanos. Sin embargo estas influencias no son bien recibidas por todos, los adultos tienen una actitud de rechazo donde el mantenimiento prima sobre lo nuevo y se busca recordar de manera constante sabores tradicionales y típicos de la comida española, así mismo los jóvenes también son capaces de adaptar sus rituales y comportamientos, recogen las influencias de diversas fuentes y acomodan la que se acomode a sus horarios, sus actividades, entre otros

En la comida, al llegar, no tuve mucho problema porque lo que ya venía con las dos líneas (colombiana y española), aparte también he viajado mucho, también he vivido en Londres y en Francia entonces me he adaptado súper rápido a las diferentes gastronomías entonces por el lado gastronómico no tuve mucho problema. (Daniel Barco, entrevista, 3 de febrero de 2020)

Las diferencias se evidencian de acuerdo en este caso a las brechas generacionales donde en el caso de los españoles se dividen de la siguiente manera (ver tabla 4)

Tabla 4. Grupos etarios por generaciones

GENERACIÓN POR DECADA	% de participantes
Sesenta (60's)	18,18%
Setenta (70's)	31,81%
Ochenta (80's)	27,27%
Noventa (90's)	22,72%

Fuente: Elaboración propia

Dentro del grupo perteneciente a la década de los noventa, el 60% en la creación de su Menú ideal mencionó productos que están fuera de la categoría de comida española, y en cambio mencionaron platos tales como sushi, arroz con leche, hamburguesas, arroz peruano y en general platillos internacionales, en el grupo de la década de los sesenta,

ninguno mencionó productos internacionales y los que mencionaban son característicos y tradicionales de la gastronomía española, en cuanto al grupo más amplio de los participantes que son los de la década del setenta estos fueron menos específicos que los anteriores quienes detallaban platos ingredientes puntuales, pero aun así hubo una constante y fue la mención de las ensaladas o verduras, el 70% lo ponían como un elemento central dentro de la composición y creación del menú que los caracteriza como españoles, finalmente el grupo de la década de los ochenta se asemejan a los participantes de la década anterior donde mencionan productos como jamón, paella y proteínas como carne y pescado, pero sin dar tantos detalles como los de la década de los sesenta, teniendo esto en cuenta se ve como las brechas generacionales marcan diferencias por un lado, en el tipo de productos que se escogen y por otro lado en la variedad de los mismos. Como ya se ha visto la edad “dibuja fronteras identitarias entre los grupos humanos de una cultura a otro, sin embargo también lo hace dentro de una misma cultura, entre los subconjuntos que la constituyen (Poulain, 2002a, p.265) las personas jóvenes son más versátiles en la toma de decisión de la práctica alimentaria, se mueven dentro de los diferentes espectros de la actitud hacia la gastronomía no solo colombiana sino de otros lugares, van desde el mantenimiento de su cultura gastronómica española hasta la aculturación espontánea donde no tienen problemas en alejarse de lo propio y acercarse a la cultura gastronómica colombiana e incluso la de otras partes del mundo, su gusto se adapta a las situaciones, también dentro de este grupo está el hecho de que el 80% son estudiantes universitarios, los cuales por un lado tienen acceso limitado a ingredientes españoles como se mencionó en el apartado anterior pero también por otro lado los estudiantes viven un ritmo de vida diferente al de los adultos, es una etapa donde la experimentación de todo tipo y la curiosidad hacia lo desconocido causa probar, degustar y en este caso comer y saborear, los jóvenes están en un ir y venir gastronómico “los jóvenes son ávidos consumidores de productos y servicios de la instrúa global” sin embargo también es cierto que “las culturas juveniles son siempre enfáticamente locales, pese a que su artefactos tengan un origen global” (Feixa & Nilan, 2006, p.7) por ello los jóvenes están inmersos en un ir y venir constante entre lo global y lo local, donde la comida con la que crecieron los construye como individuos pero al mismo tiempo el acceso a otro tipo de sabores forma un paladar más abierto y que concibe otro tipo de

identidades más allá de las fronteras físicas y simbólicas que la comida ha marcado en su vida, además la identidad cultural de los jóvenes no es cuestionada o puesta a prueba constantemente al momento de migrar ya que la juventud en ese tipo de situaciones significa explorar y diversificar los gustos, la libertad de la juventud se asocia a la inexperiencia y la construcción de una identidad individual que debe ser descubierta, aunque se debe acotar que dicha libertad está mediada por la clase, el tipo de conocimientos y el acceso económico que posee el joven para ejercer dicha libertad, igualmente este grupo etario dispone de una gama de opciones que son tomadas en cuenta y consideradas a pesar de las limitaciones, la diferencia entre generaciones es que los jóvenes buscan ese tipo de lugares globales mientras que los adultos se alejan de ellos y buscan la comodidad y lo tradicional de los sabores y espacios españoles en la ciudad de Bogotá

Es así que los jóvenes generan sus propios espacios, dentro o en oposición a los ya establecidos, al reunirse en los centros educativos, en la calle, en el barrio; al compartir un tiempo y un espacio, al enfrentar problemas similares en circunstancias comunes, al intercambiar y compartir elementos culturales como el lenguaje, la música o la moda. Todo ello posibilita el vínculo y la identidad con los miembros de la propia generación estableciendo las bases para el desarrollo de una praxis diferenciada, que unifica y simboliza a la juventud. (Brito, 1998, p.7)

Es ese consumo lo que los unifica y los reúne en la categoría de jóvenes, quienes nacieron en la década de los noventa están influenciados por fenómenos como el internet, la apertura de mercados, la globalización, y no es que ellos sean los únicos sino que crecieron y se formaron cuando estos sucesos estaban sucediendo o consolidándose, las generaciones anteriores fueron testigo de los cambios y las transformaciones que estos fenómenos lograron y vieron, sobre todo las de los sesenta y setenta, las afectaciones negativas que esto pudo tener en la identidad cultural española, la llegada de grandes marcas de comida rápida, la velocidad de las modas y la homogeneización de la comida, además del hecho de que como se ha mencionado, la migración refuerza la identidad cultural, los participantes de las primeras generaciones guardan ese saber de manera diferente al de las generaciones más jóvenes.

Otro elemento que diferencia y abre esa brecha generacional es el miedo y su relación con la adaptación. Quienes se movilizan entre gustos, sabores, y culturas gastronómicas tienen una adaptación mayor a quienes defienden su práctica alimentaria a capa y espada, son más susceptibles a este tipo de emociones que se exacerban en la migración, el español que se establece en Bogotá tiene miedo de perder un elemento constitutivo de su identidad, lo que lo diferencia de los demás sujetos que lo rodean y es que el riesgo de perder u olvidar el sabor y los olores, ya que aunque el recuerdo perdure y las historias y memorias que se construyeron alrededor de la práctica alimentaria van a permanecer, la materialización y la simbología se puede desvanecer entre los altos precios de los ingredientes, las fallas en el sabor español de los restaurantes de la ciudad, la influencia de los amigos, la familia y en general la colombianización de la vida en Bogotá, hay un constante riesgo de contraer conductas desviadas, en términos de Parsons, que afecten el sentido original de la comida. Los nuevos modos de vida como lo son el animalismo ha penetrado el ámbito de la alimentación y una de sus vertientes más acogidas ha sido el vegetarianismo, el cual ha modificado platos tradicionalmente españoles como la paella y los ha puesto a disposición de quienes han adoptado esta nueva forma de comer, Daniel menciona algunos productos que ha consumido siendo vegetariano “venden ahí en Madrid embutido vegano, como que hacen una mortadela, no sé cómo, que son vegetarianas y también venden hamburguesas. La paella si la haces con algas también es súper rica, sabe a mar”(Daniel Jiménez, entrevista, 18 de febrero de 2020) igualmente en Bogotá ha logrado continuar este estilo de vida debido a la expansión del vegetarianismo en el mundo, la capital del país recientemente ha abierto restaurantes y tiendas que venden todo tipo de productos, ya no es un fenómeno aislado donde la persona debe conformarse con ciertos platillos sino que este modo de alimentación recoge diferentes influencias gastronómicas y las transforma para el consumo de los vegetarianos “Los habitantes de las ciudades cosmopolitas están re-formando sus propias identidades culinarias incluyendo sabores de diferentes lugares, sabores que están siendo estimulados a aparecer en el mismo plato” (Cabrera, 2005, p.7) así mismo no le fue difícil encontrar una comunidad que compartiera sus gustos, incluso encontró más fácil la adaptación en Bogotá, este debido a su modo de alimentación es el ejemplo perfecto de la aculturación espontanea donde se aleja de lo español por gusto debido a que su gusto varía, la constante

y lo necesario es que su comida se ajuste a lo que se concibe como vegetariano, en España menciona su familia y sus amigos no son vegetarianos y debe conformarse con comer las pocas opciones que hay, el ser vegetariano y español es una forma de comer y vivir que trastoca la identidad tanto individual de Daniel como de los demás ya que cambiar las recetas tradicionales se puede ver como una afectación a la estabilidad de lo que debería ser la comida española, se desdibuja los límites entre culturas gastronómicas y se pregunta dentro de los tiempos posmodernos ¿qué es la comida española? Cuando todo puede ser adaptado, modificado de acuerdo a la conveniencia y la facilidad.

De este modo las generaciones adultas se aferran a su práctica alimentaria en defensa no de lo nuevo sino de lo universal, en este momento “las cocinas están siendo construidas con base en condiciones contemporáneas, con un deseo por lo auténtico como una respuesta a diseminación de la globalización y homogeneización” (Cabrera, 2005, p.8) el grupo de los sesenta y setenta tiene una preocupación mayor ya que para mantener ese saber español en un nuevo país debe resguardar la práctica alimentaria española, esas pautas, sabores y saberes se transmiten, comparten y aprenden con el fin de lograr un proceso de socialización satisfactorio y fuerte (Parsons, 1999) , no con el fin de rechazar otros sabores sino con el objetivo de protegerlo de la difuminación y olvido en un contexto ajeno y lejano de la sociedad de origen.

De esta forma se consolida una lucha que afecta a los españoles dependiendo de su generación pero también de una variable temporal que divide de nuevo a la comunidad española residente en Bogotá, y es el tiempo que llevan viviendo en la ciudad. Teniendo en cuenta el rango de respuestas se calculó el promedio de años y dio como resultado 5,8 años el cual se convirtió en la medida que dividiría ambos grupos, en el grupo A se encuentran quienes hayan vivido en la ciudad más años que el promedio y representan el 27% de los participantes y en el grupo B se encuentran el 63% del total y son aquellos que lleven en la ciudad una menor cantidad de años que el promedio y finalmente un grupo

C que representa el 9% son aquellos participantes categorizados como migrantes de 2da generación y que nacieron en la ciudad de Bogotá⁷.

Tabla 5. División por años vividos en la ciudad de Bogotá: adaptación y extrañar la cultura gastronómica española

GRUPO A 5.8 >	Echar de menos la C.G de España	Totalmente	50%
		Mucho	16%
		Poco	33%
	Adaptarse a la C.G colombiana	Mucho	33%
		Indiferente	66%
GRUPO B < 5.8	Echar de menos la C.G de España	Totalmente	35%
		Mucho	35%
		Poco	21%
		Nada	7%
	Adaptarse a la C.G colombiana	Totalmente	14%
		Mucho	35%
		Indiferente	14%
		Nada	35%

Fuente: Elaboración propia

A partir de la tabla 5. se puede notar como en el grupo A el 50% echa totalmente de menos la cultura gastronómica y el nivel de adaptación solo alcanza el 33% mientras que en el grupo B se da en 35% y un 14% correspondiente, esto da a entender que los españoles del primer grupo al llevar más tiempo en la ciudad han consolidado sus opiniones y el gusto hacia la comida propia y local de manera que al haber probado y tratado de mantener su cultura gastronómica y comprendido de primera mano las dificultades que esto conlleva han sentido la diferencia y por ende la echan de menos en un grado muy alto, sin embargo al llevar más tiempo en la ciudad han logrado de cierta forma tener una actitud porosa y alternativa hacia la cultura gastronómica colombiana, de esta forma la adaptación se ha logrado no en su totalidad pero hay una aceptación generalizada y la cultura gastronómica colombiana va y viene dentro de la práctica alimentaria de los españoles, lo anterior evidencia como los participantes del grupo A debido a este proceso de más de 5,8 años de

⁷ Este grupo no fue tomado en cuenta para esta sección ya que han vivido toda la vida en Bogotá y conviven diariamente con ambas culturas gastronómicas, la variable temporal en este no aplica ya que es necesario determinar la correlación entre los años vividos en la ciudad y el nivel de adaptación y mantenimiento

determinar lo comible lo que no es comible, de categorizar y jerarquizar sus gustos han creado un equilibrio donde es evidente la necesidad de los sabores españoles pero también han logrado encontrar un punto medio donde los sabores locales y tradicionalmente colombianos no son rechazados de manera rotunda aunque no se posicionan como la primera opción para la mayoría, esto demuestra una conciliación entre culturas gastronómicas y como el descubrir las disposiciones y alcances del migrante genera actitudes específicas de mantenimiento y fluctuación entre la voluntad, el gusto y la necesidad, lo forzoso.

La principal diferencia es que en el grupo B aunque haya similitudes con extrañar la cultura gastronómica propia donde sumando los primeros resultados da un 70% se evidencia como al estar un tiempo menor y al no poder replicar y degustar los sabores tradicionales se aumenta en gran medida ese extrañamiento y así mismo se denota como solo una pequeña porción de este grupo, 14%, se siente totalmente adaptado y en un mayor porcentaje, el 35%, no ha logrado en ningún grado la adaptación a diferencia del 66% del grupo A, ese proceso de sentirse a gusto con lo local, lo colombiano es un proceso largo donde el migrante

No se despoja sin más de sus valores y costumbres de origen o los cambian por otros nuevos de forma automática o similar en todos los casos, sino que, dependiendo de sus patrones culturales (y de lo que la sociedad de acogida les permita), llevan a cabo un proceso de selección y modificación específica para adaptarse a su nuevo ambiente (Navas et al, 2013, p.2)

El grupo B aun esta en las primeras fases del proceso migratorio donde la práctica alimentaria española sufre un “síndrome de abstinencia” al no tenerla cerca y de manera fácil se sufre y se añora más su consumo, de esta forma, a medida que pasen los años el español irá encontrando diferentes estrategias que se acomoden, retornar a su país por un corto tiempo, restaurantes, tiendas, cocinar en casa, etc. Las cuales logran no que baje de manera abrupta el echar de menos su cultura pero que se haga más moderada y que de la misma forma que el grupo A, suba la adaptación a la cultura gastronómica colombiana, no se espera que sea total pero que sí pueda variar de manera más fácil entre las dos prácticas alimentarias.

Es así como el concepto de tiempo y las variables que implica son determinantes en las experiencias migrantes, definen las actitudes hacia la comida y los procesos tanto individuales como colectivos e igualmente las facilidades y obstáculos que pueden atravesar durante la migración y el recorrido que conlleva establecer una nueva vida en un nuevo territorio.

Género, la feminización de la comida

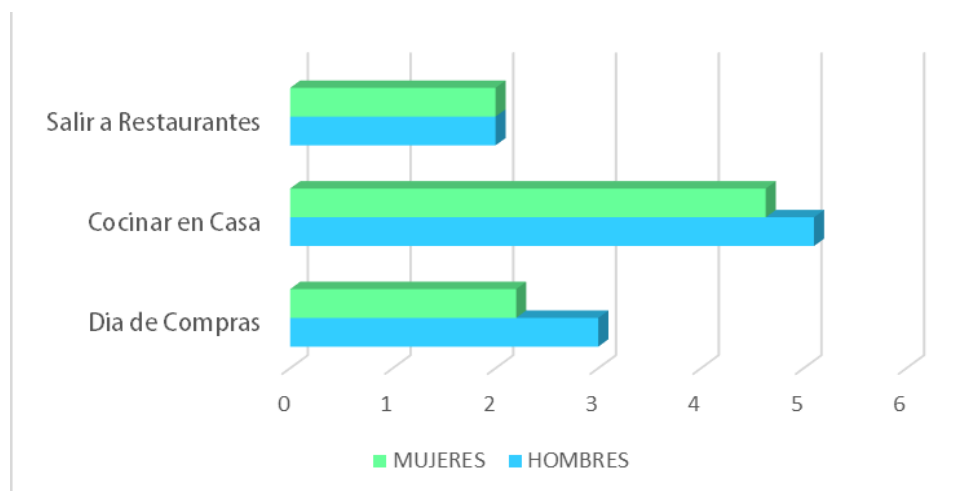
Las diferencias de edad no son las únicas determinantes, el género es una variable que en el ámbito de la práctica alimentaria continua reproduciendo comportamientos y actitudes patriarcales donde la cocina es un lugar exclusivamente femenino y donde la mujer es la única responsable de la alimentación y mantenimiento de la cultura gastronómica de la familia al momento de migrar, la cocina se torna en un debate donde por un lado hay una continuación de los roles de género y se responsabiliza a la mujer a ser la encargada de recrear ese universo simbólico, pone toda la carga cultural en sus manos y el futuro de la identidad cultural de la familia recae sobre sus hombros únicamente, pero por otro lado está la posición de que al ser las responsables tienen una posición de poder dentro del hogar al ser concebidas como “protectoras de la cultura”, sea la una o la otra en ambas la mujer invierte gran parte de su día en dicha actividad y se puede llegar a concebir este fenómeno como la feminización de la comida.

Este fenómeno demuestra como en la mayoría de culturas, y a través del tiempo, las mujeres se asocian a la cocina doméstica diaria, mientras que, en las sociedades donde aparece una cocina diferenciada, el rol del cocinero –el chef– es masculino (Gracia-Arnaiz, 2014, p.3) y en casos más específicos ocurre también una cocina diferenciada donde los hombres cocinan en ocasiones especiales donde hay reunión de la familia extendida y amigos, en eventos tales como navidad, cumpleaños, grados entre otros sin embargo en el día a día, en la cotidianidad quien se encarga del cuidado del resto de la familia son las mujeres, un ejemplo es el de Daniel Barco quien en la entrevista mencionó como era su madre la encargada de transmitir la cultura colombiana a sus hijos en España aun cuando tenía un trabajo fuera del hogar, así mismo la madre de Rusó Gonzales, a pesar de tener una ventaja y es que tenía la posibilidad de contratar empleadas, viendo como las diferencias de clase también influyen el vivir de las mujeres en la cocina, era su madre

quien tenía la responsabilidad de enseñarles a dichas personas los sabores españoles que quería que cocinaran para sus hijos y esposo, este último tenía a su cargo en el ámbito de la cocina la preparación de platillos como la paella y demás, platos elaborados cuando hay graduaciones u otro tipo de eventos, esta separación de roles y funciones están sujetas a una posición de poder donde el hombre se introduce al mundo gastronómico cuando se expande la práctica alimentaria más allá del núcleo familiar y hay un tipo de performance donde se demuestra la sabiduría y el dominio sobre la cultura gastronómica y se elaboran los platillos más complicados y que requieren mayor preparación y conocimiento “Normalmente yo soy la que cocino, él ahora, ya somos personas mayores, él tiene 87 años, eso él hace las paellas, el risotto, los champiñones, pero así poquita cosa, de resto soy yo” (Mama Rusó, entrevista, 15 de febrero de 2020) Igualmente Jorge Sentená, dueño del restaurante español Tasca & Gin, recogió las recetas tradicionales de su madre y de su abuela y las convirtió en platillos de restaurantes, acá se diferencia entre la imagen y figura de la cocinera en un ambiente casero y cotidiano del chef que eleva los ingredientes y los traspasa al ámbito de lo gourmet donde no hay miembros de la familia o amigos sino comensales y clientes, además se evidencia como la fuente de información tanto en su experiencia como en la de los otros fueron figuras femeninas, son las mujeres quienes generacionalmente hacen la continuación de los sabores y permiten la socialización de sus hijos hacia la construcción del habitus y el gusto característico de su cultura gastronómica española “entonces muchos de los platos que ella elaboraba yo los aprendí a hacer por el simple hecho de estarla acompañando” (Jorge Sentená, entrevista, 1 de febrero de 2020)

Esta enseñanza de la cultura gastronómica española evidencia como la familia es uno de las primeras fuentes de información para los sujetos, esto se evidencia en el hecho de que a pesar de que hay estructuras hegemónicas donde la mujer sigue anclada a la cocina y la tiene a su cargo debido a funciones basadas en roles de género, los hombres españoles han traspasado esa división y se involucran en la cocina en escenarios cotidianos, mostrando un cambio generacional en cuanto a la forma que se piensa la cocina, la comida y la práctica alimentaria donde ellos no solo son consumidores sino crean y realizan procesos de obtención, elaboración y preparación, prueba de ello es el promedio de días por semana que cada género gasta en diferentes actividades de las etapas de la alimentación (ver gráfico 4)

Grafica 4. Días de la semana dedicados a actividades por sexo

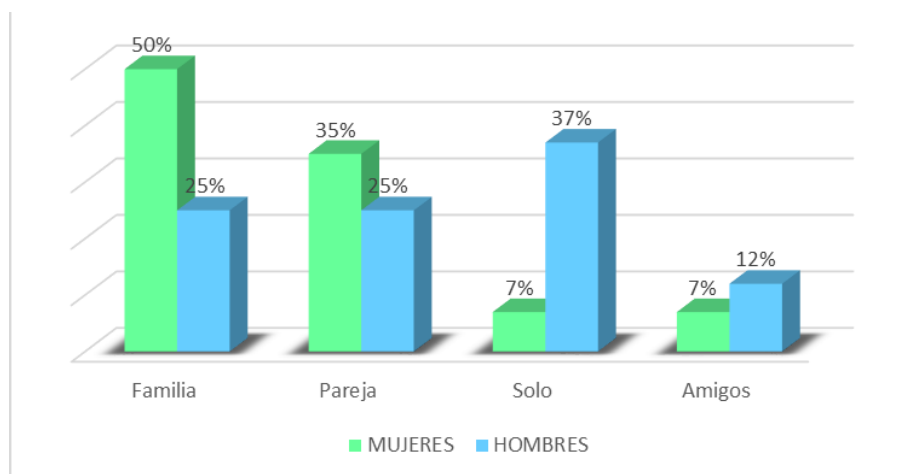


Fuente: Elaboración propia

Se puede ver como los hombres se involucran en actividades que son predominantemente femeninas, estos han abarcado una nueva dinámica donde lo rutinario y lo cotidiano se transforma y lo performativo de la comida se deja atrás para hacerse responsables del trabajo alimentario, sin embargo y aunque este es un cambio significativo para el ámbito de la práctica alimentaria, se debe mencionar un factor que puede influir en las actividades y la inmersión de los hombres en las mismas, el factor de con quién viven.

Los participantes se dividen por sexo, el 63% son mujeres y el 36% son hombres, dentro de cada grupo se preguntó el tipo de personas con las que convive el migrante y los resultados evidenciaron (ver gráfico 5) como las mujeres viven en su mayoría en familia

Gráfico 5. Personas con la que vive por sexo



Fuente: Elaboración propia

(con hijos) o con sus parejas sentimentales mientras que los hombres conviven ya sea solos o con sus amigos, esta diferencia refleja como la necesidad de sobrevivir y al mismo tiempo tener a su disposición el repertorio cultural español con el que crecieron genera que los hombres deban apropiarse de espacios y tareas que históricamente se han propuesto para su contrapartes femeninas.

Tabla 6. Motivo migración por sexo

Motivo migración	HOMBRES	MUJERES
Nació en Colombia	12%	7%
Motivo personal	25%	14%
Estudio	25%	7%
Trabajo	25%	28%
Pareja	12%	42%

Fuente: Elaboración Propia

También dentro de las dinámicas de género en el caso de los españoles ocurre un fenómeno interesante que aunque no responde directamente a la práctica alimentaria evidencia las diferencias entre géneros en cuanto al motivo de la migración. Las mujeres españolas migrantes se trasladan al país en su mayoría por su pareja sentimental (ver tabla 6), en esto se incluye tanto el matrimonio con un colombiano como el traslado de la pareja a

Colombia, esto refleja como son ellas quienes renuncian a la estabilidad a las que estaban acostumbradas y deben establecer una nueva vida en un nuevo país e igualmente evidencia de nuevo el papel que juegan las mujeres en la práctica alimentaria, son ellas quienes tienen culturalmente la responsabilidad.

A pesar de la continuación de roles basados en el género se puede notar ciertos cambios donde la cocina tiene la posibilidad de no ser una espacio feminizado sino abierto a todos, donde cada uno aprende, recuerda y degusta sus sabores, esta transformación toma tiempo pero en fenómenos de migración favorecer este tipo de transiciones al dejar atrás una serie de ideas que se refuerzan cuando se juega de local pero que pueden deconstruirse cuando se está solo o con la familia más cercana, quienes crean una nueva dinámica que reestructuran el sistema de pensamiento que se formó y reforzó estando en España.

Capítulo 3

Lo público y lo privado, los espacios culinarios de la práctica alimentaria

Restaurantes de comida española vs restaurantes para españoles

Ir a un restaurante es una experiencia única para el migrante, es conocer, explorar y probar, se busca un sentido, unos significados y unos objetos, hay diferentes actores involucrados en este proceso ya que no es solo escoger y proceder a su degustación, es analizar qué se quiere, qué se espera e incluso, qué puede salir mal, los restaurantes sirven más que comida, estos buscan satisfacer más allá de una necesidad nutricional una necesidad emocional “When deciding where to dine out, consumers may consider a variety of factors, such as, the menu, atmosphere, service, location, and cost or value of the meal” (Almerico, 2014, p.4) se tiene en cuenta los más mínimos detalles ya que la reproducción de la práctica alimentaria en espacios culinarios como lo son restaurantes difiere mucho de lo que pasa cuando el migrante está en su hogar, el ir a un restaurante genera un cambio de rol, pasan a ser comensales, los cuales buscan en esos lugares un mundo nuevo por explorar, ese nuevo papel implica estar dispuesto a descubrir, la dinámica que ocurre es que el restaurante diseña y presenta una carta, un menú que ofrece elecciones determinadas y que no dan lugar para modificaciones, cuando el migrante está en su hogar cada quien, invitados, anfitriones y demás deciden de manera personal las porciones, los tiempos y los sabores, las recetas se hacen de acuerdo a experiencias personales y subjetivas, en el restaurante se hace lo mismo pero con la experiencia personal y subjetiva del dueño y el cocinero, por ello hay una mayor expectativa ya que son ingredientes desconocidos para el comensal, por ello en este proceso donde el migrante busca dar un sentido de normalidad en el nuevo territorio es que da un salto de fe gastronómico donde se espera pueda encontrar más allá de un restaurante, un lugar de reunión fuera de la rutina y que abarque todo aquello que no puede obtener en su cotidianidad.

Quien abre un restaurante español en Bogotá hace parte de la otra cara del proceso del migrante, es quien hace del migrante un comensal. la mayoría de restaurantes con ofertas de comida ajenas a la colombiana son creados por miembros de su misma comunidad, en este caso, españoles que decidieron no buscar un sitio de reunión sino crearlo para su propio disfrute y posibilitar a sus compatriotas lo que todo migrante busca, recrear su vivir

en España, de esta forma cuando se da el paso para construir un negocio que gire en torno a la comida quien lo crea lo hace de acuerdo a lo que piensa y cree que es la identidad cultural española, intenta responder a las expectativas del comensal que busca atraer, unos restaurantes buscan a un público mayoritariamente español para así ofrecer familiaridad y autenticidad, hay otros que por su parte buscan que los locales, es decir los colombianos, experimenten y exploren las novedades de lo diferente y lo poco conocido dentro del mundo culinario español (Almerico, 2014) los dueños deben tomar decisiones de acuerdo a lo que estos intentan dar a conocer, deben determinar si van a recrear platillos tradicionales o si por el contrario van a darle un toque moderno, si van a ofrecer un menú completamente español o si, estando en Colombia, van a incorporar platillos de la gastronomía local, todo depende de la imagen que quieran proyectar y el sentido que le quieran otorgar a la cultura gastronómica española

El proyecto se comenzó a consolidar en diciembre del año 2018, como una oportunidad para poder compartir las recetas de mamá, mamá ella es inmigrante española y pues ellos llegaron hace más o menos 60 años aquí a Colombia y pues dentro de los aspectos más importantes que mis papas mantenían eran sus tradiciones españolas y básicamente la mayor parte de esas tradiciones se concentran en la comida, en la mesa y la reuniones familiares siempre estuvieron marcadas por ese tipo de platos especiales y de recetas y de comida que caracterizó nuestra vida en familia. (Jorge Sentená, dueño del Restaurante Tasca & Gin, entrevista, 3 de febrero)

De acuerdo a esto los dueños crean universos de oferta múltiple y dependiendo de lo que hayan creado y lo que estén ofreciendo atraen un tipo de comensal, el cual al dar ese salto de fe y probar el restaurante construye una vinculación o una lejanía con el restaurante, dependiendo de los productos que ofrece, el espacio que dispone, la música que suena y la escenografía que recrea, al evaluar todos los aspectos mencionados es que el migrante español lo reconoce como un espacio concebido o uno vivido.

Siendo así ¿Qué español no quisiera volver a sentir los aromas, sabores y hasta los sonidos españoles estando en otro país? Los restaurantes en teoría son enclaves migrantes que ayudan a aliviar el choque cultural y al mismo tiempo posibilitan el mantenimiento y el recuerdo del hogar (Nyamnjoh, 2018) son en esos lugares donde se construyen lazos y puentes que reconectan por breves instantes al sujeto a sus raíces, se replica toda la

escenografía y se intenta evocar desde lo más simple, como puede ser los colores, hasta lo más significativo como lo son las recetas con todos los ingredientes tradicionales, sin embargo hay todo un proceso para poder llegar a decir que un restaurante se categorice como español, sus más feroces críticos, la misma comunidad, son quienes en ese intento constante y diario por resignificar su comida buscan en la ciudad lugares representativos y sobretodo, que dichos espacios culinarios, dedicados a la reproducción de la práctica alimentaria se interioricen en el migrante y hagan en términos de Lefebvre el paso de espacio percibido a espacio vivido donde los migrantes no consideren estos lugares como ajenos y distantes de su identidad cultural sino que puedan concebirse como escenarios que contienen y materializan los rituales, sabores, relaciones y los usos sociales que los españoles le dan a la comida (Oliván, 2018) la diferencia de la concepción del espacio entre el uno y el otro es lo que acá se denomina la dicotomía entre restaurantes de comida española y restaurantes para españoles.

Este proceso de concepción del espacio se divide en tres y como resultado se categoriza en alguno de los dos tipos de restaurantes, teniendo en cuenta la triada conceptual del espacio físico concebido por Lefebvre para el espacio público, esta conceptualización se puede trasladar al mundo del espacio culinario donde el migrante español define qué lugares pueden ser parte de su repertorio cultural e identitario y qué otros simplemente hacen parte de la dinámica cotidiana de la ciudad. En un primer momento el migrante es introducido a una cuestión que todo migrante, como se ha mencionado, quiere participar y es la reconstrucción de su universo simbólico donde la materialización juega un papel vital en la práctica alimentaria, los rituales y costumbres se determinó que igualmente poseen un valor social para el migrante, no obstante lo físico es un elemento primario donde tocar, sentir y probar se tornan necesarios y esenciales dentro del asentamiento en el nuevo territorio, es así como el español que llega a Bogotá y dependiendo de su zona residencial explora el mundo gastronómico que está a su alrededor, gracias a recomendaciones y búsquedas por diferentes medios llega a conocer restaurantes que se venden a sí mismos como españoles, es en este momento donde se da un primer reconocimiento, se concibe como un espacio palpable que es parte de la ciudad, es un punto geográfico identificable y percibido dentro de la inmensidad de la urbe y que hasta ese momento era irreconocible, luego si se decide probarlo o darle una oportunidad la

expectativa se resuelve y se convierte en un espacio concebido y la experiencia que se tuvo en dicho restaurante se vuelve una referencia y todo lo que se vivió ahí se convierte en un elemento de comparación, se empieza a construir una escala, jerarquías gastronómicas que el migrante organiza y califica de acuerdo a su gusto, clase, edad y género, dependiendo de esas e incluso otras variables aún más específicas como son la música, el precio, la variedad, la originalidad, entre otros crea un mapa mental que define los límites y definiciones y si eso que acaba de experimentar puede ser incluido en ese universo simbólico español. Finalmente y dependiendo de la experiencia obtenida en el restaurante es que el migrante permite que ese lugar se quede en el espacio concebido o se transforme y se reconozca como un espacio vivido, en este último los espacios se convierten en representativos y donde más que producir códigos los resignifican, estos restaurantes posibilitan un retorno pasajero, recuerda al hogar, a España, acude a la memoria y a lugares mentales que debido a la migración el sujeto no había podido recordar, es en este momento donde se dividen en restaurantes de comida española y restaurantes para españoles, los segundos son los que son capaces de generar ese tipo de sensaciones y emociones ya que logran con la comida y la disposición de todo el lugar la reproducción de objetos y códigos culturales significantes para los migrantes españoles.

Cada restaurante español en la ciudad de Bogotá ofrece una experiencia diferente, cada migrante genera una opinión hacia cada uno y es un trabajo exclusivo del migrante español establecer los criterios para volver o no volver, no hay un consenso dentro de la comunidad española sobre los elementos que generaron una cercanía o un rechazo en cada lugar, sin embargo donde sí hay ciertos acuerdos es en la diferenciación de qué elementos deben tener los restaurantes para ser de comida española o para españoles, hay lineamientos que los separan y factores que los diferencian uno del otro.

Los restaurantes de comida española (imagen 12) se caracterizan por demostrar su “españolidad”, tienen decoración alusiva a España, los cuadros representan actividades como el torero, los colores de la bandera española entre otros, el menú es extenso por un lado debido a la variedad y la descripción que tienen de cada plato, detallan ingredientes, qué significa, lo que demuestra que buscan una clientela amplia y no exclusivamente española, por ello se hace necesario que quienes no son de dicho país entiendan y

Imagen 12. Restaurantes de comida española



Fuente: Elaboración Propia

comprendan la composición del plato, y por otro lado al tener platos tanto españoles como colombianos e incluso internacionales, necesitan de varias páginas para exponer la larga lista de platillos que ofrecen, otro elemento de los restaurantes de comida española es la inclusión de un menú exclusivamente para los niños, normalmente en esta sección se ofrecen no platos españoles sino hamburguesas, papas a la francesa o nuggets de pollo, los cuales son platos

basados en cadenas de comida rápida que crean un gusto global a la población infantil, de esta forma este tipo de restaurantes acatan ideas comerciales que les aseguren un consumo e ingreso y dejan a un lado la creación de platos españoles que puedan ser adaptados para los niños que visitan ese lugar.

Por su parte, los restaurantes para españoles (imagen 13) utilizan en sus recetas ingredientes que son tradicionalmente españoles y característicos del sabor español: pimienta, aceite de oliva, ajo, azafrán entre otros y las preparaciones de los platos son, igualmente, basados en recetas tradicionales que se encontrarían en un menú de un restaurante en España, es por eso que el menú de este tipo de restaurantes, a diferencia de los restaurantes de comida española, es corto, se divide

Imagen 13. Restaurantes para Españoles



Fuente: Elaboración Propia

en secciones, las cuales corresponden al sistema de clasificación acorde a la norma social que utilizan los españoles para la división de su comida: entrada, plato fuerte, bebida, postre y poussecafé, además los platillos son nombrados y no poseen descripciones, esto evidencia que este tipo de restaurantes están buscando un público mayoritariamente español que no necesita de la explicación de los platillos, finalmente la decoración es sencilla y busca más allá de demostrar su herencia española, consolidar una temática, evocar la arquitectura y los diseños rústicos de las ciudades españolas, esto en concordancia con los demás elementos de entretenimiento que se encuentran en estos restaurantes, la música es otro referente identitario que se escoge con cautela, la multiplicidad de elementos que se encuentran en el lugar deben estar en concordancia y armonía, cuando el comensal ingrese debe sentirse como en su país y por ello cada detalle es puesto en un orden y lugar específico.

Un elemento que se recalca en los restaurantes para españoles de la ciudad de Bogotá, Tasca & Gin y Sepúlveda, es que ambos además de ofrecer la experiencia gastronómica invitan al comensal a degustar otras actividades españolas, en Tasca & Gin, tienen degustaciones y catas de vino y ginebra en las cuales cada participante puede probar y conocer el lugar de proveniencia de las uvas con las que se hizo, el tipo de ginebra que se utiliza y es en general un tour que evoca la cultura del vino tan característica de España y la importancia de esta bebida en la identidad cultural de ese país. Sepúlveda por su parte los viernes ofrece shows de flamenco, con baile y música, sin embargo, el atractivo principal para los españoles está en el juego de cartas llamado Mus, el cual posibilita el encuentro de la colonia española y algunos residentes de la ciudad. Tanto en tour del vino como el juego de Mus son actividades pensadas para la congregación de la comunidad española, la comida es una parte de dicha experiencia pero los rituales que la rodean posibilitan que los migrantes puedan recrear sus rutinas y que la práctica alimentaria retome un nuevo significado.

A pesar de querer permanecer dentro del círculo español y enfocarse solo en lo tradicional, los restaurantes para españoles también deben modificar y transformar elementos en pro de permanecer y resistir al paso del tiempo, por un lado se debe reconstruir el menú de acuerdo a la demanda, Sepúlveda tuvo que cambiar algunos platos de su carta por la baja

demanda, solo algunos españoles de ciertos lugares de España los solicitaban y había en cambio, recetas que eran demandas pero no habían sido incluidas en el menú

El menú de nosotros está armado desde hace 19 años, nosotros lo únicos que hacemos es sacar los productos que no se venden y meter productos nuevos que ya hemos trabajado, recientemente sacamos uno que se llamaba lomito de res con tocineta y champiñones, no es un plato español, se metió porque la anterior administración era de Francia, también se quitó la patata de pobre que es muy española, la colocó mi jefe pero nosotros la sacamos porque no me rotaba, sin embargo si me lo piden uno lo hace pero los productos que no tienen rotación, lo decidimos entre los administradores y los jefes de cocina. (Darío, administrador restaurante Sepúlveda, entrevista, 25 de septiembre de 2019)

Hay entonces un menú exclusivo y de cierta forma secreto donde los más tradicionales comensales pueden solicitar platos a la medida y que por las dinámicas mercantiles a las que está expuesta la práctica alimentaria deben acoger o desechar, el mundo de los restaurantes aunque quiera permanecer intacto se ve afectado por procesos externos que obligan a tomar decisiones y a ejecutar transformaciones, al igual que la identidad o el gusto, la práctica alimentaria que se materializa en los restaurantes se debe acomodar a la demanda y las modas globales y actuales que surgen día a día.

Testigo de esto es el restaurante Tasca & Gin, el cual debido a las dinámicas actuales de comidas globales debió, para poder participar en espacios como ferias de emprendimiento y festivales de comida, crear hamburguesas con sabores típicos españoles, se incorporaron a la carne de la hamburguesa el chorizo, el fuet y los quesos que se consumen en España, este tipo de cambios son demandados por el público, por las dinámicas globales, por los sabores que se exigen en la ciudad, sin embargo estos y demás restaurantes para españoles deben hacerlo para sobrevivir pero lo hacen teniendo en cuenta su misión inicial la cual es ofrecer el sabor español, ya sea en presentación tradicional o en forma de nuevos platos ligados a otras culturas gastronómicas.

Estos cambios pueden gustar o no a los comensales más estrictos que en estos casos son sus mismos compatriotas no obstante esto posibilita atraer todo tipo de público, es una realidad que los comensales españoles solo representan un porcentaje dentro de la gama de personas que asisten a estos restaurantes, sean para españoles o de comida española, en

los primeros es un porcentaje mayor pero aun así no logra ser en ninguno mayor del 50% debido a la dinámica migratoria en Bogotá, la ciudad ni el país son receptoras de flujos migratorios extensos por ello es lógico que la asistencia a los restaurantes este mediada por la combinación de colombianos, españoles y otras nacionalidades, esto lo que demuestra es la influencia que tienen los restaurantes creados por migrantes en el paisaje urbano y en la oferta gastronómica de la ciudad, a través de ellos es que los bogotanos pueden conocer cocinas que sobrepasan las fronteras y así mismo los españoles pueden degustar o rechazar sabores más allá de los que han conocido toda su vida, de esta forma se establece que este intercambio gastronómico evidencia como

Las cocinas nacionales están en proceso de reinención constante, absorbiendo nuevas influencias y dejando que algunas tradiciones se apaguen, porque no tienen que proveer comida solamente a la gente de la propia cultura, sino que debido a los múltiples encuentros de nuestro mundo globalizado, también alimentan a nueva gente y paladares. (Cabrera, 2005, p.7)

El universo y la cultura gastronómica española está en constante cambio, la migración consolida nuevos sabores y obliga a abandonar otras, es por eso que los restaurantes, independientemente de su categorización y dicotomía, son esenciales para el migrante, así decida o no pueda ir, tener a su disposición no solo la comida sino los rituales y actividades que giran en torno a ella permiten la creación de relaciones tanto con otros españoles como con colombianos, conocer o rechazar no es dividir entre lo bueno y lo malo es descubrir que cabe dentro del paladar culinario de cada uno.

Recreando el hogar ¿dónde lo compro?

El migrante pasa por muchos roles desde el momento que sale de su país, su primera transición se da cuando en la sociedad de acogida pasa de ser local a foráneo, luego en otros espacios como lo son los restaurantes pasa a ser un comensal que debe estar a la expectativa de lo que le sirvan y finalmente cuando está en su hogar pasa, si es posible, a ser anfitrión, este rol aunque deseado no es obtenido de manera inmediata, ser un anfitrión se diferencia principalmente de ser huésped, los migrantes constantemente cumplen ese papel ya que a medida que se establecen en el nuevo país se mueven en diferentes espacios y son recibidos por otros migrantes o por locales, ambos ofrecen a quien recién llega una

sensación de hospitalidad que aunque bien recibida es percibida en la separación entre el dar y recibir, ofrecer a los otros lo propio, dar a conocer las recetas personas y que otros la conozcan, se quiere recrear las situaciones de cuando estaba en España, esto construye seguridad y en general “acting as hosts also serves to restore a sense of social normality” (Vandeboort, 2017, p.6) es en ese momento donde para el migrante se vuelve imperativo conseguir los ingredientes necesarios para ofrecer no solo a los otros sino a si mismo tanto el sentido de normalidad que busca como la sensación de hogar que intenta crear, hacer de la migración un proceso agradable y donde la resignificación de su alimentación no signifique la renuncia de su identidad cultural española.

Para este fin se tienen diversas opciones, cada uno con sus beneficios y dificultades, y el migrante es quien decide dependiendo de las condiciones materiales de su existencia, variables como la edad, la ubicación geográfica y la clase definen qué opción se adecua tanto a las necesidades como a las disposiciones que tenga el migrante a su alcance. Como primera opción están las tiendas especializadas, aquellas tiendas que normalmente, y en el caso de los españoles, son creadas por migrantes españoles que decidieron importar productos tradicionales para que otros migrantes, sus compatriotas, pudieran en el día a día, recrear los platos representativos de su cultura gastronómica. En Bogotá hay dos tiendas especializadas, la ya mencionada, Huerta de Cajicá y otra que se encuentra más al sur de la ciudad llamada Hispacol, estas dos tiendas fueron creadas por migrantes españoles, la primera se fundó hace 58 años por un migrante español y actualmente está a cargo de su hijo, la tienda se ubica en la zona norte de la ciudad y es reconocido debido a su trayectoria, la otra, Hispacol no fue mencionada por ninguno de los participantes o de los encuestados debido a que se encuentra geográficamente más al sur de la ciudad, abrió hace poco por otro migrante español, aunque la tienda no sea reconocida la mayoría de sus clientes son españoles debido a que muy cerca, aproximadamente a 1km se encuentra el centro cultural Casa de España, un punto de reunión, restaurante y centro de eventos que congregó en sus mejores momentos a la colonia española residente en la ciudad de Bogotá, de esta forma Hispacol aunque no fue mencionada, según su administrador, es un sitio que reúne españoles que trabajan cerca de la zona y que funciona, además, como un bar de tapas donde los productos que venden se ofrecen para consumo inmediato. Ambas tiendas tienen productos españoles de toda clase, embutidos, quesos, vinos, especias,

dulces, galletas e implementos para hacer todos los platos posibles, es un sinfín de ingredientes y bienes significativos para los españoles residentes en Bogotá, son lugares que encierran en dichos elementos, códigos culturales que posibilitan el mantenimiento, sin embargo este se ve afectado por el precio que se debe pagar por los productos, en el capítulo anterior se mencionó el alto costo de la Huerta de Cajicá, esta tienda a pesar de que esta en un lugar central para los migrantes españoles, el costo de los elementos chocan e interfieren con la capacidad económica de los sujetos, por su parte Hispacol al ser poco conocida no ofrece facilidades de afiliación y lealtad hacia la tienda además de ubicarse en una zona alejada, los precios de esta son más económicos debido a que según su administrador los productos se hacen en el país pero con recetas españolas lo que disminuye costos de importación y traslado, es así como las dos tiendas sea por el precio o por la zona en la que se encuentra no han logrado hacer parte del universo físico en la sociedad de acogida para los españoles, esta serie de factores no permite una filiación hacia este tipo de espacios que son vitales para los migrantes, las tiendas dinamizan, no solo los saberes gastronómicos sino que tienen la capacidad de formar lazos dentro de la comunidad española en la ciudad, se vuelven puntos de encuentro y al mismo tiempo poseen la capacidad de dar a conocer a los locales la cultura gastronómica española y por ende expandir su público, estos intercambios culturales se frenan cuando ni siquiera los mismos migrantes pueden acceder a ellas.

De esta problemática surge la segunda opción, comprar en supermercados de cadena, la cual según los participantes, es la opción más viable, como se mencionó Carulla, Éxito y Jumbo así como las tiendas económicas se han convertido en nuevos puntos de comercio migrante debido a que resuelven los problemas de las tiendas especializadas, por un lado hay productos al alcance económico de los migrantes, esto se da por el fenómeno de la industrialización de las culturas donde productos locales se masifican y llegan a supermercados de cadena en todo el mundo sin embargo la construcción que se hace alrededor de la alteridad alimentaria se realiza de manera reduccionista y minimiza las culturas gastronómicas a pocos productos que se ubican en la sección internacional de esos lugares “La representación de las diferentes cocinas extranjeras se reduce a la disposición de uno o dos productos que se convierten en típicos y emblemáticos de dichas culturas alimentarias” (Duran, 2009, p.369) es así como los migrantes deben reconstruir

su práctica alimentaria alrededor de las concepciones erróneas o generalizadas de la comida española que conciben los supermercados de cadena, estas secciones internacionales formulan dilemas ontológicos para los sujetos ya que al no ser posible la compra de objetos y servicios culturales tanto en los restaurantes, por la falta de dinero o por el sabor que estos comercializan, como en las tiendas especializadas deben recurrir a estos lugares que los abastecen mas no los satisfacen, los productos españoles que se venden son de una menor calidad debido a la manera industrial en la que se elaboran, estos normalmente, según Duran (2009) son productos dirigidos al consumidor local, en este caso a los colombianos, que desconocen el modo de preparación y de elaboración de la comida española, al ser un sabor desconocido no hay punto de comparación para los bogotanos pero para los españoles estos productos significan conformarse con esta desmejora a costa de tener un sabor remotamente parecido al original.

Por otro lado, y en respuesta a la segunda problemática de las tiendas especializadas, los supermercados de cadena y las tiendas de cadena económicas se encuentran ubicadas en diferentes puntos de la ciudad, en los barrios de Bogotá hay una expansión exponencial de este tipo de mercados, el ciudadano no debe salir de su localidad para encontrar cualquiera de estas dos, no hay necesidad de traspasar los límites geográficos, esta facilidad es la que imposibilita conocer la ciudad más allá de la seguridad de lo conocido pero también se explica como el migrante no desea aventurarse tampoco a lo desconocido, tardó tiempo en encontrar lugares que pudieran de cierta manera adecuarse y adaptarse a los sabores que buscan constantemente, arriesgarse a buscar otras tiendas significa estar dispuesto a decepcionarse, estos sentimientos son comunes para los migrantes españoles, la ciudad de Bogotá no posee variedad de tiendas que ofrezcan los ingredientes y productos que necesitan, las pocas que hay tienen las problemáticas mencionadas, eso significa que no hay posibilidad de elegir entre diversas opciones, el migrante cuando encuentra una tienda afianza un lazo, crea un lugar seguro y estable al que recurre, la inestabilidad y desconocimiento de buscar otra tienda implica probar nuevos ingredientes, la experimentación es un proceso el cual ya atravesó, la falla y el error y finalmente el éxito cuando encontró el indicado significa una infinidad de emociones, la recreación y replica de las comidas españolas consta de asemejarse a la original, por ello cuando se hallan los elementos correctos la probabilidad de dejar ese lugar es baja, lo nuevo en el

mundo migrante representa y se asemeja a la situación de los restaurantes donde el sabor español se dispersa y difumina entre productos demasiado costosos o aquellos que se acercan parcialmente, esta montaña rusa emocional donde la materialización con productos importados, inaccesibles y locales no se ve como una posibilidad es donde el migrante ve como una opción una tercera vía.

La última opción es el mercado del inmigrante, la remesa alimentaria que es traída directamente de España y es almacenada en cada hogar español de la ciudad de Bogotá con cuidado y precaución debido a la dificultad que conlleva traerla, esta remesa ocurre de tres maneras, la primera se da cuando el migrante retorna a su país de origen y a su comunidad y durante el viaje va adquiriendo productos locales y los acumula con el fin de trasportarlos a su nuevo hogar en Bogotá, es una maleta gastronómica cuyo contenido es más valioso que cualquier otro elemento dentro de ella, solo quienes tienen la opción del retorno pueden acceder a ser ellos mismos quienes decidan qué tipo de productos pueden trasladar, las ventajas de clase de quienes pueden viajar hacen de esta primera forma la más preciada porque además de poder recolectar bienes culturales alimentarios preciados pueden gozar de la reactivación de su identidad cultural en el país donde se formó.

La segunda manera es un mercado que es enviado a través de servicios internacionales de mensajería, se caracteriza por ser una caja, más pequeña que la maleta y con menos productos, enviada por la familia del migrante en España, esta caja se limita al peso y al precio, cualquier kilogramo de más representa un costo superior, por ello los productos e ingredientes que se ponen en la caja son jerarquizados de acuerdo a la importancia individual que le dé el migrante español residente en Bogotá, debe clasificar los alimentos de acuerdo a variables personales, cuanto significa ese producto para la persona, la durabilidad, la versatilidad, el precio en España, etc. Todo esto con el fin de encerrar en una caja una vida gastronómica necesaria pero limitada por las distancia

Ellos me envían aceite de oliva, jamón, tampoco soy súper fan de los embutidos pero pues en España del pescado si hay una variedad infinita, el queso, también tenemos una gama de quesos. Aquí si se encuentran pero me parecen muy costoso, ósea aquí es como que los quesos que normalmente consumimos allí, los encuentro aquí en Carulla pero prefiero que

me lo manden ellos a comprarlo aquí, digamos yo entiendo que son productos de importación pero igual me parece que es muy costoso, tiene que ser algo muy puntual o que yo tenga mucho antojo para comprarlo o espero que me manden (Daniel Barco, entrevista, 3 de febrero de 2020)

La ultima forma del mercado del inmigrante se da en conexión con aquellos españoles que pueden acceder a la primera forma, la familia del español que no puede retornar le pide a uno que sí le es posible un favor, el de trasportar dentro de su maleta gastronómica incorporar algunos productos para quien está en Bogotá, de las tres formas esta última es la más reducida y se limita a las decisiones de los otros, al ser un favor y sabiendo que quien lo hace tiene una gama de productos que también quiere traer en la ciudad, el que espera solo tiene la posibilidad de exigir cierta cantidad de elementos que además de ser pocos no deben pesar mucho, no deben interferir en el mercado de otro compatriota y por ello la selección de ingredientes se vuelve una lucha interna para el migrante, la escasez a la que se debe someter por un recuerdo gastronómico se basa en la elección y clasificación de productos y sobretodo en la disponibilidad y disposición de otros que como el buscan la sensación de hogar y normalidad en una gama corta de elementos culinarios. Las problemáticas de estas formas, independientemente de a la que se tenga acceso, son las leyes de importación y exportación en equipaje de pasajeros donde solo se pueden sacar e introducir ciertos productos debido a reglas nacionales que regulan los productos alimenticios, en todos los países, aduana y específicamente en Colombia el Invima, y en España los Consejos Reguladores o Denominaciones de Origen, estas entidades permiten o rechazan la movilización de frutas, verduras, carnes, entre otros, de esta forma ciertos alimentos no puedan salir del territorio nacional ya que interfieren con la agricultura nacional y pueden ser portadores de enfermedades, bacterias y demás que afecten la economía de cada país, es por ello que la remesa alimentaria está sujeta a variables personales, como lo es la clase, el gusto y las relaciones con otros miembros de la comunidad española, como con variables externas que involucren políticas nacionales y de transporte de alimentos. A pesar de los impedimentos y dificultades que tenga esta última forma, el mercado del inmigrante se vuelve importante en la vida del migrante ya que son medios para conectar la experiencia familiar pero con carácter transnacional, es

el vínculo por el cual se mantiene una relación simbólica entre el migrante, su familia y su tierra (Nyamnjoh, 2018)

Sean tiendas especializadas en productos españoles, supermercados de cadena o las tres formas del mercado del inmigrante, los españoles buscan de manera constante recrear el sentido de hogar y cotidianidad, cocinar en casa significa que de manera diaria el sabor español puede incluirse en las recetas y platillos, es reinventar lo propio en un territorio ajeno donde la comida juega un papel de revitalizar el cuerpo y el alma, resignifica la experiencia migrante y posibilita el intercambio de papeles, donde el rol de anfitrión se torna en una necesidad para el establecimiento y consolidación de la movilización en la ciudad de Bogotá

Dentro de todas esas personas que emigraron, eso fue posguerra, acá hay muchos negocios que son de españoles de comida y de panadería, de embutidos o de alguna región europea, en Koler mi mamá conseguía los productos con los que ella cocinaba, entonces ella pudo mantener con relativa facilidad los ingredientes con lo que ella cocinaba sus platos tradicionales y adicional se generó un vínculo con otra familia española y compartíamos con ellos muchos eventos y por supuesto se compartían recetas (Jorge Sentená, entrevista, 1 de febrero de 2020)

Además el mercado migrante posibilita la unión y la conexión con otros españoles, se da la posibilidad de un intercambio cultural donde el “nosotros” vuelve a tomar fuerza dentro el nuevo territorio y la práctica alimentaria borra las diferencias que en el país de origen pueden distanciar a esos sujetos que ahora se reúnen tan lejos de su hogar.

La colonia española, entre la cercanía y la dispersión

Las comunidades migrantes se caracterizan en muchas partes del mundo por congregarse espacial y geográficamente en una zona determinada, se configuran espacios en común que funcionan como lugares de reunión, asociación y encuentro, se crean tiendas, restaurantes y casas culturales que posibilitan a la comunidad migrante a formar lazos que perduren, dichos lazos tienen la función de hacer del establecimiento y asentamiento un proceso más fácil, la comida al ser un elemento central y vital para la configuración de la identidad tanto individual como colectiva permite la congregación entorno tanto a las recetas como a las formas de comer, compartir reglas, rituales, modales típicamente

culturales conlleva a la integración y exaltación de lo representativo de cada cultura, lo propio, y se hace un esfuerzo por preservarlo y diferenciarse de los locales y la cultura del país de acogida, surge la necesidad de marcar fronteras con los otros y fortalecer el universo simbólico que cada migrante trajo consigo en la movilización a un nuevo país y a pesar de que estos saberes se diferencien debido a las divisiones territoriales que se tengan en el país de origen estas se borran cuando las mínimas características de similitud sobrepasan las disonancias que se pudieron haber concebido, hay más diferencias con los locales que con los compatriotas, la migración genera que se alivianen las categorías de clasificación con las que las regiones, departamentos o comunidades se segregan entre sí e incluso las divisiones en la misma población, la posibilidad de que se encuentren inmigrantes de diversas procedencias educacionales, económicas, políticas y sociales, la necesidad de unión en estos procesos permite un mantenimiento alimentario con el fin de evitar la aculturación forzosa y el olvido entre la multiplicidad de culturas que una ciudad puede reunir.

Los españoles en Bogotá aunque con unas características típicas del asociacionismo migrante se alejan de las concepciones tradicionales debido al tipo de comunidad que se forma en la ciudad. En un primer momento la comunidad española o la colonia que reside en la ciudad de Bogotá forma un vínculo emocional y genera espacios de congregación con el fin de reunir a quienes hacen parte de un sentir colectivo español y buscan pasar un momento grato, es vivir el momento comunitario, la experiencia en conjunto, la vuelta a lo natural, es revivir sentimientos básicos de la socialidad pasada (Aliaga & Carretero, 2016) se comparten códigos, claves, objetos que son considerados propios no solo por un sujeto sino por un colectivo que pasó por un fenómeno migratorio, no igual, pero a un territorio que ahora todos deben llamar hogar, de esta forma los españoles están en una constante búsqueda de lo que cualquier migrante en una situación de asentamiento en otro país, busca formar parte de algo más grande con el fin de recordar, revivir y resignificar aquello que en el pasado consolidó lo que se es hoy. A pesar de lo anterior los españoles en la ciudad de Bogotá tienen una dinámica diferente debido a tres elementos: 1. Espacios culinarios ajenos y 2. Dispersión de sus miembros y 3. La cercanía no significa congregación, estos tres generan que la colonia española se aleje de lo concebido como

comunidad migrante y posea características únicas que la hacen un colectivo ausente y disperso.

Lo primero es de las más vitales para la formación de vínculos sociales en la población migrante, la posibilidad de que los espacios culinarios asociados a la identidad cultural española sean lugares que fomenten el intercambio y la cohesión social. Las tiendas y los restaurantes se caracterizan por ser lugares en común pero no son espacios vividos por el migrante debido a las problemáticas que tenían y que se mencionaron en los apartados anteriores donde en resumen el acceso a ambos frena la posibilidad de que todos los españoles, sin discriminación de clase, puedan consumir y hacer de esos productos la base de su reproducción gastronómica y cultural, es así como los espacios culinarios disponibles se basan en la mercantilización de la práctica alimentaria individual donde lo colectivo está basado en grupos personales que no fomentan una asociación comunal y más amplia, hay una jerarquización dentro de la misma comunidad española basada en la división de clase bogotana e igualmente en la no formación de vínculos emocionales con estas tiendas y restaurantes, no hay una apropiación de los espacios que deberían ser propios de la comunidad española, un ejemplo de ello es la transformación que ha vivido La Casa de España, un centro cultural que fue creado hace 60, por migrantes españoles, con el fin de consolidar un lugar en común y que reuniera diferentes actividades y espacios: restaurante, centro recreativo, bolera, centro de eventos para reuniones corporativas, laborales e incluso personales donde españoles, con una membresía, gozaban de todos los beneficios, aunque la afiliación se basaba en un pago, este se hacía con el fin de financiar los diferentes espacios del centro cultural, y todos los españoles, sin discriminación política, social y económica, eran bienvenidos, sin embargo con el paso de los años esta se ha ido alejando de su propósito, principalmente por no establecerse como un espacio representativo para los españoles que viven en la ciudad, hay baja afiliación y asistencia por parte de ese grupo poblacional, según uno de los meseros del lugar, tan solo el 20% de los comensales y asistentes tanto del restaurante como de la casa, son españoles, un número bajo cuando en Bogotá hay otros lugares que atraen un 40% e incluso 50%, de esta forma La Casa de España al no reunir a los diferentes españoles en los distintos espacios que ofrece tanto en lo gastronómico como en otras actividades culturales genera que este espacio se vaya alejando del imaginario español y sea ajeno

para el migrante y no solo La Casa de España, tanto los restaurantes como las tiendas se consolidan como referentes para una porción de la comunidad española mas no logra congrega grupos más allá del momento.

No obstante hay un lugar que se aparta de los espacios culinarios pero logra lo que estas no pudieron, congregar a españoles migrantes y posibilitar los lazos y la consolidación de una comunidad, el Colegio Reyes Católicos, este centro educativo aunque no exclusivamente español, reúne en su mayoría a estudiantes nacidos en España, migrantes de 2da generación o con alguna relación a España, este colegio fundado por españoles hace 35 años además de brindar una formación escolar también opera como centro cultural vinculado a la embajada de España en la ciudad de Bogotá por lo que ofrece actividades culturales tanto a padres y familiares de los estudiantes como a los españoles que no están vinculados, en este lugar se celebran festividades españolas, día de la independencia, fiestas nacionales así como festivales de cine, de música, de lectura entre otros, abarcan un abanico cultural que se refuerza diariamente con los maestros y miembros administrativos, los cuales son todos españoles, por ende quien decide ingresar a su hijo tiene asegurado que el niño/a este rodeado de estímulos que garantizan un aprendizaje al estilo español y así mismo los padres, gracias a este espacio, también pueden mantener una conexión con su país de origen, sin embargo este mantenimiento cultural está mediado por quienes han decidió tener hijos ya que aunque el colegio tenga sus puertas abiertas para otros españoles la afiliación principal se da en función del centro educativo, el rol de padre de familia permite el establecimiento de lazos con otros padres de familia, además de coincidir en las actividades culturales quienes tienen este rol tienen otros espacios que son exclusivos para los tutores de los estudiantes, es así como a pesar de que el colegio reyes católicos cumpla el papel de los restaurantes y tiendas aun el encuentro de los migrantes españoles esta mediado por factores que solo posibilitan la conformación de una colonia española con la tipología de ciertos sujetos y no reúne, la diversidad de españoles que se encuentran en la ciudad.

En cuanto al segundo elemento de la comunidad española es el de la dispersión de los migrantes españoles, esto ha imposibilitado la consolidación y establecimiento de una comunidad migrante, dentro de la vasta masa de residentes españoles en la ciudad de

Bogotá se crean subgrupos de acuerdo a lugares de trabajo, contactos personales y familiares que también han migrado, el retorno de algunos fracciona el grupo y genera un distanciamiento donde a medida que migran de nuevo a su país de origen los miembros restantes van disuadiendo de su pertenencia y termina por disolverse. La principal característica de la colonia española en la capital del país es su formación a partir de núcleos pequeños y creados no desde espacios comunes entre españoles sino del contexto en el que se desenvuelve, es decir, no hay lugares per se que propicien encuentros, lo que hay son migrantes que se mueven en diferentes ámbitos y que generan desde su quehacer afiliación con otros españoles, si los hay, su encuentro con compatriotas se da de manera fortuita, no hay espacios establecidos donde el migrante pueda llegar y formar parte de una comunidad sólida y estable que perdure sino que se dan encuentros casuales en lugares comunes pero con poca fidelización

Mi papá trabajó muchos años en una empresa y todos los jefes eran españoles entonces todo el tiempo vivían en esa comunidad, ya el después se salió de esa empresa y ahora está en otra, no hay tanto español pero sin embargo lo hay, por ejemplo van mucho a este de pajares salinas entonces siempre está siempre presente eso, tiene sus amigos acá españoles o también vienen quienes lo visitan, siempre está en ese círculo (Daniela Lorente, entrevista, 9 de febrero de 2020)

De esta forma surge la tercera característica, a pesar de que los españoles que se encuentran en la ciudad de Bogotá están geográficamente ubicados en zonas específicas de la ciudad, su congregación y unión se disuelve gracias a los elementos anteriores, la espacialización y la cercanía no significa la conformación de espacios vividos para todos los migrantes, teóricamente los flujos migratorios generan procesos mediante los cuales los migrantes construyen y organizan “lugares” geográficos (Prieto, 2007) pero esto no sucede debido la ausencia de un lugar o lugares significativos.

En la ciudad de Bogotá hay diferentes lugares que se conciben en el imaginario español, por un lado están las tiendas y restaurantes, donde se incluyen los lugares dedicados a la repostería y pastelería, la mayoría de estos lugares se encuentran ubicados en dos

localidades de la ciudad, Chapinero y Usaquén, de la misma forma las instituciones y entidades educativas y políticas están en un punto central para la comunidad española.

Imagen 14. Mapa espacios culinarios e instituciones españolas en la ciudad de Bogotá

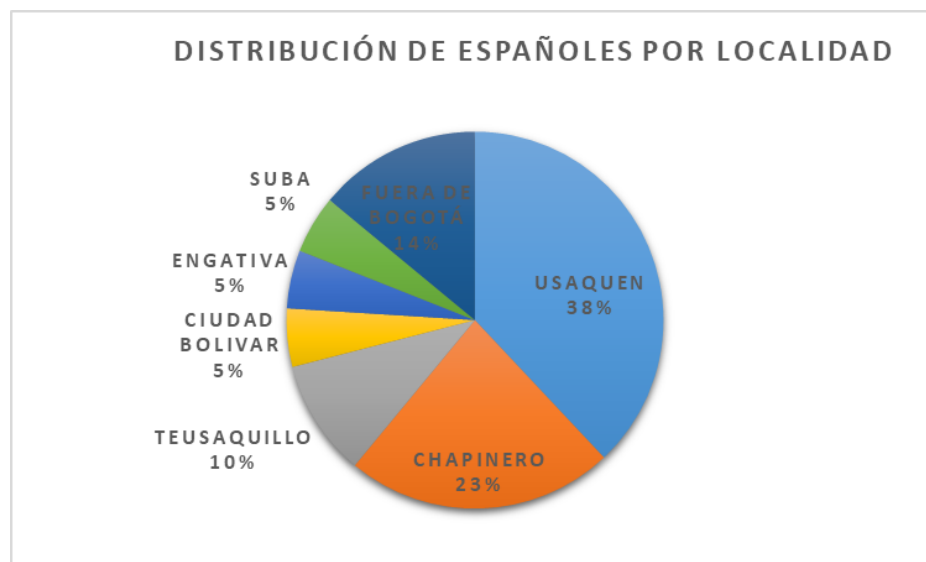


Fuente: Elaboración propia

Este mapa (ver imagen 14) donde se referencian los diferentes lugares españoles en Bogotá evidencian una cercanía geográfica que encierra en sus fronteras diferentes aspectos del vivir español en la ciudad, la “pequeña España” contiene lugares donde es posible reforzar la identidad cultural, como lo son los lugares de comida pero al mismo tiempo el colegio reyes católicos y la embajada son espacios de reunión y conexión con la sociedad de origen, los migrantes españoles deben ubicarse en esta zona con el fin de recrear su hogar, es en esas localidades donde se concentra todos los elementos físicos y simbólicos que pueden tener a su disposición, sean o no accesibles, los tienen a su alcance, es así como a partir del mapa se evidencia como la práctica alimentaria es uno de los elementos más visibles de la colonia española, su identidad cultural se refleja visualmente en la ciudad de Bogotá a partir de la materialización de su comida, los habitantes de la capital del país logran conocer a España dentro de estos límites geográficos.

Finalmente y teniendo en cuenta la localización de los lugares españoles en la ciudad de Bogotá (ver gráfico 6) se determina como a pesar de que los migrantes se encuentren ubicados en la zona española de la ciudad, la mayoría viven en las localidades con mayor número de restaurantes y tiendas y están en la localidad del colegio y las instituciones nombradas.

Gráfico 6. Distribución de Españoles por localidad en la ciudad de Bogotá



Fuente: Elaboración propia

Esta concordancia geográfica no significa que haya una relación directamente proporcional, solo el 9% de los participantes nombraron algún restaurante de los ubicados en el mapa, los migrantes españoles a pesar de estar conglomerados en una zona aunque amplia y bien definida, no ha logrado permear en su vivir y hacer, la práctica alimentaria en los espacios culinarios todavía se limita al hogar y la performatividad de la identidad queda fuera del alcance al haber pocos espacios vividos por los españoles, es así como la reconstrucción y resignificación de la comida en el ámbito privado se vuelve vital, la ausencia de una comunidad a pesar de las posibilidades geográficas determina la cotidianidad de los migrantes y explica la diversidad de estrategias a las que deben recurrir con el fin de reconectarse a sus raíces y a su país, todo con el fin de volver a sentir el sabor de España.

Conclusiones

La alimentación es innata en el ser humano, es un elemento que une pero también que distancia, es un medio pero también un fin, es capaz de identificar aquellos elementos en común e igualmente evidencia las diferencias entre poblaciones y hasta comunidades de un mismo territorio. Es reflejo de las desigualdades sociales, del hambre, de la opulencia y de los excesos, la forma cómo se come, cuándo se hace, qué se evita, qué se busca, cuánto se demora, por qué se come lo que se come... cada pregunta responde a aspectos culturales de los que la práctica alimentaria es testigo. La comida puede mostrar problemáticas y soluciones, su estudio va más allá de lo biológico ya que estructura sistemas económicos, sociales y políticos, es un mapa de las sociedades y es un campo de estudio que permitió la comprensión de la práctica alimentaria de los migrantes españoles y la forma en que esta se configura en la ciudad de Bogotá.

De acuerdo a los resultados de esta investigación, la práctica alimentaria española está compuesta por cuatro dimensiones: normas, sujetos, espacios y rituales. Aunque en su momento se plantean como dimensiones separadas e independientes, al final construyen un conglomerado que entiende las diversas aristas. Las normas y rituales son la base de la identidad cultural y gracias a estas el español puede darle una nueva forma a su identidad en el nuevo territorio, los conocimientos, la norma social, la norma nutricional y los sabores que busca constantemente son los elementos que moldean y permiten al español fundar unas bases que lo conecten a su país. Cada español igualmente está sujeto a ese nuevo país y su sistema social, político y cultural donde la persona se introduce en un mundo extraño donde la práctica alimentaria española está regulada por diferencias de clase y gusto principalmente, la edad y el género aunque determinantes tienen un papel menor debido a la maleabilidad de los jóvenes y a que las dinámicas de género se transforman de manera positiva en Colombia debido a que se modifica la convivencia en cuanto a que los españoles hombres viven solos y deben construir nuevos modos de relacionarse con la comida, de esta forma en general las condiciones repercuten en el tipo de relación que se va a poder tener con la práctica alimentaria y se reduce o amplía la experiencia y el vivir migrante de manera constante. Por último los espacios explican el tipo de comunidad que forman los españoles en la ciudad y como su dinámica permite

entender sus características únicas y que la hacen un grupo poblacional interesante de comprender.

En primera medida la identidad cultural es un proceso, se construye, se transforma y se demuestra diariamente. Una de esas acciones frecuentes y rutinarias es la práctica alimentaria, que al igual que la identidad, cambia cuando se pasa por una movilización a un nuevo territorio. El vivir migrante del español en Bogotá se dinamiza en todo su sentido y es ahí donde la alimentación juega un papel central en el establecimiento físico y simbólico. Como se vio a lo largo del documento, la migración implica trasladar saberes, en este caso esos saberes gastronómicos son los responsables de la recreación y resignificación de la identidad. Obtener, reinventar, recrear y degustar son procesos que requieren del capital cultural e informacional que dispone el español; los códigos que se crearon en su vida en España son ahora los responsables de hacer que el migrante pueda seguir sintiéndose español en otro país. Es así como la práctica alimentaria juega un papel central, es la encargada de reconstruir la identidad cultural del español en Bogotá ya que todo los elementos tanto físicos como simbólicos, los ingredientes, las recetas y rituales es lo que mantiene vivo el conocimiento y los estímulos que lograron crear esa identidad española. Los recuerdos gastronómicos implican, aunque suene redundante, recordar, cada momento especial de la vida de una persona está rodeada por una comida, nacimiento, cumpleaños, graduaciones, festejos, fiestas e incluso en la misma muerte. La comida define el camino individual del sujeto pero también define el andar colectivo, marca similitudes, es un elemento de unión, el hecho de compartir dinámicas y costumbres como la colectivización de la comida, la disposición de la mesa y el significado que le otorgan al plato son rituales que producen una historia compartida, vivida de diferente manera pero unida por componentes comunes

Uno de los elementos más significativos es que la práctica alimentaria de los españoles es racional y emocional, la educación y la forma como fue concebida y construida su alimentación determinó la manera de defenderla y protegerla, esa dualidad es la que la hace tan única para los españoles, por un lado está el componente emocional que sale a la luz cuando migran y deben asentarse en la capital del país, aflora lo que siempre estuvo oculto pero que hasta ahora tuvo la oportunidad de salir; esas emociones exteriorizan la

identidad. Por otro lado, está la argumentación científica, la decisión sobre los alimentos es un factor que los españoles tienen claro dentro de su *habitus* alimentario, los valores nutricionales en este caso hacen parte de la construcción de identidad ya que se trata de juntar argumentos científicos y legítimos, junto con el escenario personal, lo que da como resultado que, al mismo tiempo de defenderla por su valor sentimental de la construcción de la identidad y cultura gastronómica, también se buscan mecanismos de justificación que procuran dar rigurosidad a las elecciones de alimentación.

Son esas elecciones las que están en juego diariamente. La identidad cultural española pasa por un proceso de reconstrucción donde le da nuevos significados a todo lo que le rodea. El nuevo territorio obliga a recomponer lo conocido y dotarlo de un nuevo sentido con el fin de adaptarlo y poder replicarlo de la manera más cercana; esta amalgama de nuevos significados permite darle una forma única a la identidad, se mezcla lo nuevo, lo viejo, las experiencias de aquí y de allá. Es un proceso extenso, dispendioso y diario pero que cada día construye un vivir migrante único en el que la comida es quien tiene el poder de dar forma a eso que ya no está, pero que sigue presente.

Teniendo esto en cuenta, la manera en como cada migrante español lidia con su nueva vida en Bogotá es diferente y varía de acuerdo a las 4 variables mencionadas (edad, gusto, género y clase) y así mismo dentro de cada variable puede verse una gama de 6 actitudes que puede sentir, la edad está influenciada por las dinámicas globales, el riesgo y el miedo a perder los elementos característicos de la práctica alimentaria española. Hay una lucha entre la estabilidad de lo tradicional y la emoción de lo nuevo, el mantenimiento y la aculturación espontánea se materializan en, por un lado, frecuentar restaurantes españoles o tiendas que vendan algún producto para así recrearlo en casa o, por otro lado, probar nuevos restaurantes y platillos. Sin embargo, estas estrategias dependen directamente de la posición social a la que llega el español y donde se sitúa en el espacio social colombiano, un espacio marcado por clases sociales delimitadas y donde los lugares que frecuentan marcan un acceso o un rechazo. Adicionalmente, el gusto, ese que ha sido construido desde el momento del nacimiento, se transforma y debe enfrentarse a pautas culturales ajenas, esta variable rige a qué estrategia se acoge y define las actitudes, siendo el mantenimiento y la actitud ortodoxa y porosa las más comunes ya que el sabor español,

ese que forjó la identidad cultural del migrante, está ausente de la sazón de los restaurantes o es costoso acercarse siquiera a la degustación. Finalmente, el género marca una diferencia de la vivencia en un nuevo país, donde la migración genera un cambio en el juego de roles pero que se debe principalmente al tipo de convivencia, donde los hombres cocinan al verse en la situación de vivir solos en un nuevo territorio (la necesidad de alimentarse pero al mismo tiempo de recobrar los sabores), lo que genera que se involucren en esas actividades culinarias que se clasifican como típicamente femeninas.

En conclusión, las estrategias son las mismas y son tres: ir a restaurantes, ir a tiendas, recrear los platillos en casa, lo que define si se ejecutan o no son las variables mencionadas y así mismo son estas las que detonan actitudes. Por ejemplo, si se es un joven español que lleva menos de 2 años en Bogotá y que se inserta dentro de las dinámicas de la clase alta bogotana, podrá consumir en restaurantes españoles de manera constante, la necesidad de comprar en tiendas será mínima y, si lo hace, la réplica de los platillos en casa estará a cargo de alguien que puede cocinarlos de manera precisa. el capital cultural al que está acostumbrado podrá ser consumido diariamente y además, por ser joven, podrá probar junto a su típico sabor español, el de otras culturas que abrirán su paladar y será un ciudadano del mundo. En cambio, si hay una mujer que nació en la generación de los sesenta, lleva 20 años en la ciudad, es desempleada y vive fuera de lo que se clasificó como la colonia española, no estará en las mismas condiciones del sujeto anterior, al ser mujer y en el contexto colombiano, su salario en la mayoría de los casos será peor remunerado, estando desempleada sus necesidades se basaran en la supervivencia más que en la satisfacción de su necesidad cultural. El acceso a restaurantes y tiendas se verá coartado por pertenecer a una clase baja, donde los recursos son limitados y además, por ser mayor, su gusto será más tradicional, lo cual implica que necesitará acudir a tiendas especializadas en productos españoles y aunque cuenta con el capital cultural e informacional debido a su rol de reproductora de la cultura gastronómica, su resignificación así como la reconstrucción alimentaria será difícil, teniendo en cuenta las condiciones materiales de existencia en las que se encuentra. De esta forma, dependiendo de las variables mencionadas, el migrante tendrá una experiencia basada en relaciones sociales y en dinámicas más allá de lo privado y el contexto determinará su devenir, vivir y hacer en términos de su práctica alimentaria.

Finalmente entender el “espacio culinario” como los espacios físicos donde se materializa la alimentación, pero también la distribución geográfica de lo que se llamó como la “pequeña España”, la cual se caracteriza por ser contenedora de tiendas, instituciones educativas y políticas y restaurantes de todo tipo, además de ser el área donde la mayoría de españoles se establecen. Esta dinámica de espacialización en la ciudad de Bogotá tiene dos elementos:

En primer lugar, la significación que tienen las tiendas y restaurantes están permeadas principalmente por las variables de clase y gusto, donde el dinero y la ausencia del sabor español condicionan la experiencia y cohíben al migrante de generar cualquier tipo de vinculación o lealtad. Gracias a esto, deben buscar alternativas más económicas como cocinar en casa y recrear los platillos con ingredientes colombianos o que son reemplazados por otros que son de menor calidad, provenientes de tiendas de cadena que distribuyen productos españoles industrializados y reducidos a unas pocas opciones mal informadas y sesgadas de lo que es la comida española o, si les es posible, recurren a la remesa alimentaria donde el mercado del migrante se vuelve indispensable para quienes tienen la posibilidad de obtenerlo. Los elementos físicos de la práctica alimentaria, ingredientes, productos y demás son un medio de conexión con la sociedad española, se remontan a su identidad cultural. El tener que reemplazarlos (o escoger unos pocos) requiere de la resignificación del sabor español, lo poco que el migrante tiene a su disposición debe ahora en Bogotá ser suficiente, y cada producto es ahora un objeto culturalpreciado y representante de la cultura gastronómica. En España, por ejemplo, el pimiento o el aceite de oliva eran productos base y básicos de cualquier comida; al momento de la migración, dichos elementos son recuerdos, historia y memoria, su utilización es una forma de revivir lo que ya no está y de traer a una nueva realidad los saberes y sabores que fueron vitales para el sujeto en la creación de su identidad individual y colectiva.

En segundo lugar, su ubicación geográfica se basa en la dispersión de sus miembros, donde no hay asociaciones de migrantes sino subgrupos aislados y de poca duración. La estabilidad es efímera y sus miembros forman pequeños nichos de acuerdo a la posición en el espacio social, las relaciones que se forman entre españoles son cambiantes debido

a su misma ambivalencia, hay redes de conocidos, compañeros cuyos encuentros son momentáneos y no establecen continuidad. La cercanía geográfica y la posibilidad de que las tiendas y restaurantes se conviertan en espacios vividos y representantes de su cultura gastronómica es una opción lejana. La dinámica de la comunidad española se caracteriza por la formación de núcleos reducidos, la ausencia de espacios culinarios que fomenten lazos y volatilidad de sus miembros donde la voluntad política de unión no es una necesidad. A través de la ubicación espacial, también se pudo evidenciar la falta de sitios de encuentro establecidos para los españoles. Esta comunidad se caracteriza así por tener encuentros fugaces o espontáneos con otros españoles; quienes llevan tiempo en la ciudad han hecho parte de grupos donde se reúnen a cocinar o charlar. Estos productos de espacios propios de la ciudad (lugares de trabajo, estudio, etc.), sin embargo no son orgánicos y no hay continuidad o fidelidad. Además, muchos han retornado, imposibilitando la cohesión, lo que los ha llevado a su rápida disolución y a la falta de referentes comunitarios y de creación de lazos y vínculos fuertes que los identifiquen como colectivo.

En conclusión la comunidad española está atravesada por constantes divisiones, desde las diferencias entre restaurantes para españoles y de comida española, de tiendas especializadas y otras más comerciales, las tres tipologías de remesa alimentaria, las diferencias de clase, de edad y de género. No obstante, también es una población con bastantes similitudes, el gusto como categoría principal en la formación de su identidad, la necesidad de todos de recordar y revivir el sabor español, la constante forma de legitimar sus decisiones alimentarias a través de la nutrición y las actitudes de mantenimiento y actitud porosa y ortodoxa hacia la cultura gastronómica colombiana. En general hay un miedo por perder lo propio no solo por el hecho de estar en un mundo cada vez más globalizado y con tendencias de homogeneización y uniformidad, donde la posmodernidad se impone sobre las diferencias y variantes sino principalmente por estar lejos de casa, del hogar. La movilización y el establecimiento en una nueva ciudad recuerda al migrante español lo volátil que puede llegar a ser la comida pero también lo que ha significado cada bocado, cada sabor y cada olor en su propia existencia. La práctica alimentaria española, dentro de la infinidad de cosas que puede llegar a ser, es la exteriorización de un individuo, de una cultura y de un mundo gastronómico que lucha

diariamente por otorgar al migrante una sensación de calma y estabilidad en un ambiente de incertidumbres.

En conclusión, el estudio de la práctica alimentaria cobra gran relevancia, es un proceso transversal en la vida de los sujetos, se da a lo largo de toda su existencia y depende de multiplicidad de factores, genera estrategias, construye mecanismos de defensa y de apropiación, su estudio permite identificar particularidades y significados dentro de las identidad y cultura gastronómicas de las diferentes comunidades que cada día están siendo atacadas por influencias externas que buscan la estandarización de la vida y de uno de sus más grandes elementos, la comida. A pesar de este riesgo, la migración ha logrado establecer un patrón imparable, la multiculturalidad y la influencia bilateral de los migrantes han construido familias con diversas nacionalidades, generando un hecho de gran importancia para la sociología de la alimentación, y es el hecho de que la identidad cultural alrededor de la comida se refuerza constantemente, este fenómeno reciente y creciente implica el análisis de las negociaciones en torno a los saberes tradicionales, locales, regionales y mundiales que influyen en este tipo de dinámicas familiares, también la adaptación y el mantenimiento se tornan variables centrales que pueden ser estudiadas desde diversas fuentes y con todo tipo de migrantes.

Para terminar y cerrar, es relevante mencionar que la sociología de la alimentación es un campo de la sociología que aun en el país ha sido poco explorado y abordado. Las líneas de investigación que esta rama posee son infinitas. Por ejemplo realizar una investigación de carácter más macro y deductivo que lleve a conclusiones no solo sobre una nacionalidad sino del sujeto migrante. Otra línea sería ver si hay una generalidad en todos los migrantes ya que, todos, sin importar el proceder, intentamos a través de la comida dar sentido a nuestra identidad en nuevos territorios. Ya que normalmente estos estudios se dividen por nacionalidades sería interesante realizarlos de carácter plurinacional, ya que la comida, al ser elemento universal que puede ser integrado en cualquier cultura, puede mostrar las dinámicas generales que giran en torno a ella sin la categoría del país.

Otro línea de acción, que se aparta de la desarrollada en la presente investigación, es enfocarse en condiciones peligrosas o negativas de migración, ya sea de carácter interno o internacional, el mundo actual está pasando por situaciones de violencia, desplazamiento

y miseria, analizar la vida migrante y su relación con la comida desde la relación política que tiene quien vive un situación de esta índole no solo sería interesante científicamente sino en el plano más real del conocimiento, ayudaría a la gestión y planeación de políticas, programas y proyectos que permitan a los migrantes en estas condiciones hacer un paso agradable y humano hacia nuevos territorios y que, al mismo tiempo, puedan desarrollar sus nuevas dinámicas a través de la comida. Estas y muchas más son las investigaciones que pueden surgir dentro de esta rama de la sociología, estudios enfocados exclusivamente en familias multiculturales y el enfoque familiar que en esta investigación no se pudo abordar, o las brechas de género que normalmente se ven en la feminización de la comida. Cualquiera de estas líneas serían un aporte inmenso a la sociología de la alimentación; la clave es tener creatividad y estar dispuesto a ver en lo más rutinario de nuestras vidas, elementos de investigación y estudio.

Bibliografía

La sociología de la alimentación, como se vio a lo largo del documento es un campo reciente en el mundo del conocimiento que poco a poco se ha ido consolidando, este análisis bibliográfico tiene el objetivo de analizar el tipo de referencias usadas con el fin de dar a conocer el idioma al que se recurrió con mayor frecuencia, la utilización de autores clásicos así como los años en los que se aumentó la publicación de artículos sobre la sociología de la alimentación.

Para empezar, para esta investigación se usaron como fuente bibliográfica 71 artículos, el 76% de ellos fue encontrado en español, el 21% en inglés y solo el 3% en francés. De los 71 artículos, el 54% (38 artículos) son referentes al tema de la sociología de la alimentación o analizan ya sea la cultura gastronómica, la práctica alimentaria, la alimentación o la comida en alguno de sus múltiples aspectos, de estos el más antiguo se remite a la año 2001, el más reciente por su parte es del año 2018, finalmente el autor más citado fue Poulain, este al ser uno de los principales expositores de esta rama de la sociología abarca los diferentes aspectos y por ello fue necesario recurrir a su teoría en múltiples ocasiones. Del total de artículos referentes a la sociología de la alimentación, el 58% (22) son escritos en Español, el 37% (14) en Inglés y el 5% (2) en Francés, sin

embargo en el tema de la práctica alimentaria en población migrante, de los 18 artículos que respectan a este tema, su mayoría (13) son en inglés y los 5 restantes en Español.

Lo anterior evidencia como primero, la sociología de la alimentación es una área reciente, su desarrollo académico empezó en el nuevo siglo y fue aumentando desde entonces, cada año surgen más artículos y el interés en las diversas aristas de la práctica alimentaria se vuelven objetos de estudio atractivos para el mundo académico y relevantes para el conocimiento sociológico y científico. Un segundo elemento es que se esperaba que los artículos con respecto al tema de la sociología de la alimentación fueran en su mayoría en inglés debido a que la sociología latinoamericana propende a estudiar temas coyunturales, así como temáticas alrededor de violencia, ruralidad y urbanidad y en análisis macro sociales, por ello es grato ver como a la sociología en español interesarse cada vez más en la comida como factor de conocimiento para dichos temas, sin embargo en cuanto a la relación práctica alimentaria o comida y migración el idioma mayoritario sí fue el inglés y los países a los que se referían eran europeos, de América del norte y en Asia donde las migraciones y el asentamiento migrante es parte elemental de la vida de dichos lugares, esto muestra cómo, y teniendo en cuenta los recientes flujos migratorios en América latina, la sociología de la alimentación puede convertirse en una herramienta transversal en el continente no solo para la comprensión de las poblaciones migrantes sino incluso para la creación de políticas públicas que protejan y resguarden la cultura gastronómica de las poblaciones teniendo en cuenta la importancia que tienen en la construcción del hogar, el sentido de pertenencia y la identidad cultural, así como las estrategias que pueden surgir y fomentarse desde la influencia bilateral de los migrantes en nuevos territorios.

En cuanto los autores clásicos a los que se recurrió son: Bourdieu, Durkheim, Norbert Elias, Engels, Marx, Simmel, Parsons y Weber, esto muestra cómo aunque ninguno estudió de manera directa la alimentación, solo Simmel la tomó como objeto de estudio, sus teorías y conceptos principales pueden permitir la comprensión de la práctica alimentaria desde sus respectivos análisis, hay que dar la oportunidad de un diálogo teórico entre nuevas ramas de la sociología y referentes teóricos clásicos, sus teorías e ideas al ser tan amplias y abarcadoras de la vida social pueden dar paso a que se amplíe aún más el conocimiento sociológico, el análisis de clases de Marx y Engels siguen

vigentes, por ello su relación de la construcción de un gusto basado en un sistema de clases que permea en la experiencia migrante es posible.

Finalmente se pudo ver como por un lado la mayoría de fuentes fueron tomadas de artículos, del total de referencias solo seis, es decir el 11% fueron tomadas de libros, el 89% restante fue obtenido de artículos de revistas, denotando la ausencia de libros y composiciones completas en torno a la sociología de la alimentación. Lo anterior aunque demuestra el gran avance de esta rama de la sociología también evidencia que aún falta un largo camino por recorrer sin embargo este campo va en constante crecimiento y su interés para los investigadores y científicos escala gracias a que la alimentación, la comida y las practicas que la rodean serán siempre parte constitutiva y significativa de la vida de todo ser humano.

Abramson, J. (2014). *Pratiques alimentaires, choix et individualisation: l'intérêt de la démarche biographique*. Sociologie et sociétés. Vol XLVI, N°2, pp. 157-179

Abu-Shams, L. (2008). *La alimentación como signo de identidad cultural entre los inmigrantes marroquíes*. Recuperado de https://www.academia.edu/2486795/La_alimentaci%C3%B3n_como_signo_de_identidad_cultural_entre_los_inmigrantes_marroqu%C3%A9s

Aliaga, F. & Carretero, E. (2016). *La comprensión del asociacionismo inmigrante en perspectiva Maffesoliana*. Intersticios, Revista sociológica de pensamiento crítico. Vol. 10 (2). ISSN 1887-3898

Alloati, M. (2014). *Una discusión sobre la técnica de bola de nieve a partir de la experiencia de investigación en migraciones internacionales*. s. IV Encuentro Latinoamericano de Metodología de las Ciencias Sociales, 27 al 29 de agosto de 2014, Heredia, Costa Rica. La investigación social ante desafíos transnacionales: procesos globales, problemáticas emergentes y perspectivas de integración regional. En Memoria Académica Recuperado de http://www.memoria.fahce.unlp.edu.ar/trab_eventos/ev.8286/ev.8286.pdf

- Almerico, G. (2014). *Food and identity: Food studies, cultural, and personal identity*. Journal of International Business and Cultural Studies Volume 8
- Araya, M. & Villena, S. (1994). *Bourdieu: la sociología del gusto*. Convergencia Revista de Ciencias Sociales, núm. 5, pp. 225-237. Universidad Autónoma del Estado de México.
- Bourdieu, P. (1971). *Elementos de una teoría sociológica de la percepción artística*. En: Sociología del arte. Ediciones Nueva Visión. Buenos Aires, Argentina.
- Bourdieu, P. (1993). *Génesis y estructura del campo burocrático*. Recuperado de <http://sociologiageneral1.sociales.uba.ar/wp-content/uploads/sites/213/2014/03/genesis.pdf>
- Brito, R. (1998). *Hacia una sociología de la juventud. Algunos elementos para la deconstrucción de un nuevo paradigma de la juventud*. Recuperado de <https://www.redalyc.org/pdf/195/19500909.pdf>
- Bustamante, L. F. (2018). *¿Cosmopolitismo o aculturación? Los principios y derechos fundamentales de la Constitución Política de Colombia de 1991*. Revista Eleuthera, 18, 111-130. DOI: 10.17151/eleu.2018.18.7
- Cabrera, D. (2005). *Identidad y globalización: encuentros y transformaciones entre las cocinas nacionales*. Universitas Humanística. N°60 Bogotá, Colombia
- Cerdeño, V. (2005). *Alimentación e inmigración. Un análisis de la situación en el mercado español*. Recuperado de http://www.emp.uva.es/economiaayconsumo/alimentacion_inmigracion.pdf
- Chapman, G. & Beagan, B. (2013). *Food Practices and Transnational Identities*. Food, Culture & Society, 16:3, 367-386, DOI: 10.2752/175174413X13673466711688
- Consejo nacional de población (CONAPO). (2010). *Algunos efectos de la migración internacional en los lugares de origen y destino*. En: Índices de intensidad migratoria México-Estados Unidos. Pp. 21-26. Recuperado de

http://www.conapo.gob.mx/work/models/CONAPO/intensidad_migratoria/pdf/Efectos.pdf

Contreras, J. (2013). *¿Seguimos siendo lo que comemos?* En: Identidad a través de la cultura alimentaria. Comisión Nacional para el Conocimiento y Uso de la Biodiversidad, México

Cruz, M. P. R. (2017). *Un acercamiento al patrimonio cultural inmaterial su salvaguarda y patrimonialización. Campos en Ciencias Sociales*, 5(1 y 2), 175-209.

Dos Santos, C. (2007). *Somos lo que comemos. Identidad cultural, hábitos alimenticios y turismo. Estudios y Perspectivas en Turismo*, Volumen 16 pp.234-242.

Durán, P. (2009). *Representaciones sobre la alteridad Inmigración, contacto intercultural y alimentación.* Recuperado de <https://pdfs.semanticscholar.org/ea02/63fbd618d56aa1c6830e48524c09bf4f40eb.pdf>

Durkheim, E. (1894). *Las formas elementales de la vida religiosa.* Colofón, S.A. México, México D.F.

Elias, N. (2011). *El proceso de la civilización.* Fondo de cultura económica de España, Madrid.

Engels, F. (1845). *La situación de la clase obrera en Inglaterra.* Recuperado de <https://www.marxists.org/espanol/m-e/1840s/situacion/situacion.pdf>

Feixa, C. & Nilan, P. (2006). *¿Una juventud global? Identidades híbridas, mundos plurales.* Recuperado de <http://redined.mecd.gob.es/xmlui/bitstream/handle/11162/28834/00920103008038.pdf?sequence=1>

Flores, I. (2005). *Identidad cultural y el sentimiento de pertenencia a un espacio social: una discusión teórica.* Recuperado de <https://cdigital.uv.mx/bitstream/handle/123456789/345/2005136P41.pdf?sequence=1&isAllowed=y>

- Fundación Soros Guatemala. (2010). *Diagnostico rural participativo*. Universidad del Valle, Guatemala
- Garine, I. (2016). *Antropología de la alimentación: entre Naturaleza y cultura*. En: Antropología de alimentación. Colección Estudios del Hombre. Pp. 89-104. Recuperado de http://www.publicaciones.cucsh.udg.mx/ppperiod/esthom/pdfs/antropologia_de_%20la_alimentacion.pdf
- Gispert, M. (2013). *Las mujeres indígenas: trasmisoras y protectoras de identidad y cultura alimentaria*. En: Identidad a través de la cultura alimentaria. Comisión Nacional para el Conocimiento y Uso de la Biodiversidad, México
- Gómez-Correa, M. (2016). *Cultura alimentaria: continuidades y cambios en la preferencia o rechazo y en los métodos de conservación de alimentos de la población migrante del Cantón del San Pablo (Chocó) a Medellín*. Revista Eleuthera, 15, pp. 79-98. DOI: 10.17151/eleu.2016.15.6
- Gracia-Arnaiz, M. (2014). *Alimentación, trabajo y género. De cocinas, cocineras y otras tareas domésticas*. Panorama Social. 19. Pp. 25-36.
- Hall, S. (1997). *Representation: Cultural Representations and Signifying Practices*. London, Sage Publications, 1997. Cap. 1, pp. 13-74. Traducido por Elías Sevilla Casas
- Hall, S., & Du gay, P. (1996). *Cuestiones de Identidad cultural*. Buenos Aires-Madrid: Amorrortu editores. Recuperado de <https://antroporecursos.files.wordpress.com/2009/03/hall-s-du-gay-p-1996-cuestiones-de-identidad-cultural.pdf>
- Hernandez, M. (2007). *Deleites y sin sabores de la comida y el comer: situando el tema*. Atenea (Concepción), (496), pp. 41-54. Recuperado de <https://dx.doi.org/10.4067/S0718-04622007000200003>

- Hernández, M. (2008). *A la altura de lo cotidiano: algunos sentidos del cocinar y comer en casa*. Fundamentos en Humanidades, vol IX, N° 18. Universidad Nacional de San Luis, Argentina.
- Hirai, S. (2015). *La nostalgia. Emociones y significados en la migración trasnacional*. Recuperado de <http://www.scielo.org.mx/pdf/na/v27n81/v27n81a5.pdf>
- Instituto Nacional de Estadística (INE). (2020). *Encuesta de población activa EPA*. Recuperado de https://www.ine.es/prensa/epa_tabla.htm
- Koc, M. (2014). *Food, Foodways and Immigrant Experience*. Recuperado de <https://www.researchgate.net/publication/253449347>
- Lara, H. T. (2018). *Consideraciones éticas en torno de la documentación del Patrimonio Cultural Inmaterial. Campos En Ciencias Sociales*, 6(1), 91-114. <https://doi.org/10.15332/s2339-3688.2018.0001.04>
- Liu, C. (2017). *Food practices, gendered intimacy and family life in contemporary Guangzhou*. *Gender, Place & Culture*, 24:1, pp. 97-107, DOI: 10.1080/0966369X.2016.1263604
- Lynn-Ee Ho, E. (2018). *African student migrants in China: negotiating the global geographies of power through gastronomic practices and culture*. *Food, Culture & Society*, 21:1, pp. 9-24, DOI: 10.1080/15528014.2017.1398468
- Maheshvari, N. & Nokwanda, N. (2013). *Food and Maintaining Identity for Migrants: Sierra Leone Migrants in Durban*. *Journal of Sociology and Social Anthropology*, pp. 193-200. Recuperado de <https://doi.org/10.1080/09766634.2013.11885596>
- Martinez-Salgado, C. (2011). *El muestreo en investigación cualitativa. Principios básicos y algunas controversias*. Recuperado de <http://www.scielo.br/pdf/csc/v17n3/v17n3a06.pdf>
- Marx, K. (1844). *Primer manuscrito*. En: manuscritos Económicos y filosóficos de 1844. Recuperado de <https://www.marxists.org/espanol/m-e/1840s/manuscritos/man1.htm>

- Méndez, C. & Benito, C. (2005). *Sociología y alimentación*. Revista Internacional de Sociología (RIS) Tercera Época, N°40, Enero-Abril, 2005, pp. 21-46
- Mendoza, C. & Méndez, A. (2009). *Pan, hambre y trascendencia: diálogo interdisciplinario sobre la construcción simbólica del comer*. Universidad Iberoamericana, A.C, México, D.F. México. ISBN: 978-607-417-059-7.
- Ministerio de relaciones exteriores. (2018). *Boletín Anual de estadísticas. Enero-Diciembre de 2017*. Recuperado de <https://www.migracioncolombia.gov.co/documentos/estadisticas/publicaciones/Bolet%C3%ADn%20Flujos%20Migratorios%202017.pdf>
- Moureau, O. (2013). *Alimentation et modes de vie*. Alternatives économiques, número 326, juillet-août 2013. Recuperado de http://www.lyceedadultes.fr/sitepedagogique/documents/eco/eco2ES/livret/e_2A_02_alimentation.pdf
- Naciones Unidas. (s.f). *Migración*. Recuperado de <https://www.un.org/es/sections/issues-depth/migration>
- Navas, M., López-Rodríguez, L. & Cuadrado, I. (2013). *Mantenimiento y adaptación cultural de diferentes grupos inmigrantes: variables predictoras*. Anales de Psicología, vol. 29, núm. Pp. 207-216. Universidad de Murcia, Murcia, España
- Nyamnjoh, H. (2018). *Food, memory and transnational gastronomic culture amongst Cameroonian migrants in Cape Town, South Africa*. Anthropology Southern Africa, 41:1, pp. 25-40, DOI: 10.1080/23323256.2018.1442728
- Oliván, F. (2018). *La cuestión del Espacio Público (V): Henri Lefebvre*. En: Polikracia. Recuperado de <https://polikracia.com/la-cuestion-del-espacio-publico-5/>
- Organización de Estados Iberoamericanos (OEI). (2009). *Cultura y Migraciones. Propuestas didácticas para una mirada al mundo en movimiento*. Recuperado de <https://www.oei.es/historico/idie/movimiento.pdf>

- Organización internacional para las migraciones (OIM). (2006). *Glosario sobre migración*. Recuperado de <http://www.corteidh.or.cr/sitios/Observaciones/11/Anexo4.pdf>
- Ortega, M. (2009). *Metodología de la sociología visual y su correlato etnológico*. Argumentos (Méx.) vol.22 no.59 México ene./abr. 2009
- Oseguera, D. (2001). *La comida: ¿lugar de encuentro entre disciplinas científicas?* Estudios sobre las culturas contemporáneas, vol. VII, Núm. 13, pp. 141-151, Universidad de Colima, México.
- Parasecoli, F. (2014). *Food, Identity, and Cultural Reproduction in Immigrant Communities*. Recuperado de https://www.researchgate.net/publication/265812885_Food_Identity_and_Cultural_Reproduction_in_Immigrant_Communities
- Parsons, T. (1999). *El sistema social*. Recuperado de <https://teoriasuno.files.wordpress.com/2013/08/el-sistema-social-talcott-parsons.pdf>
- Patiño, S. (2010). *Aportes de la sociología al estudio de la alimentación familiar*. Revista Luna Azul ISSN 1909-2474
- Poulain, J.P. (2002a). *Sociologías de la alimentación, los comensales y el espacio social alimentario*. Primer edición digital: 2019. Barcelona, España: Editorial UOC
- Poulain, JP. (2002b). *Cómo estudiar los fenómenos alimentarios*. Recuperado de <https://es.scribd.com/document/373755033/POULAIN-JP-Como-estudiar-los-fenomenos-alimentarios-pdf>
- Prieto, S. (2007). *Migración internacional y resignificación cultural andina: la actual articulación productiva de la población originaria boliviana en el sector hortofrutícola del conurbano bonaerense*. Conferencia: I Congreso Argentino-Latinoamericano de Derechos Humanos At: Universidad Nacional de Rosario, Argentina.

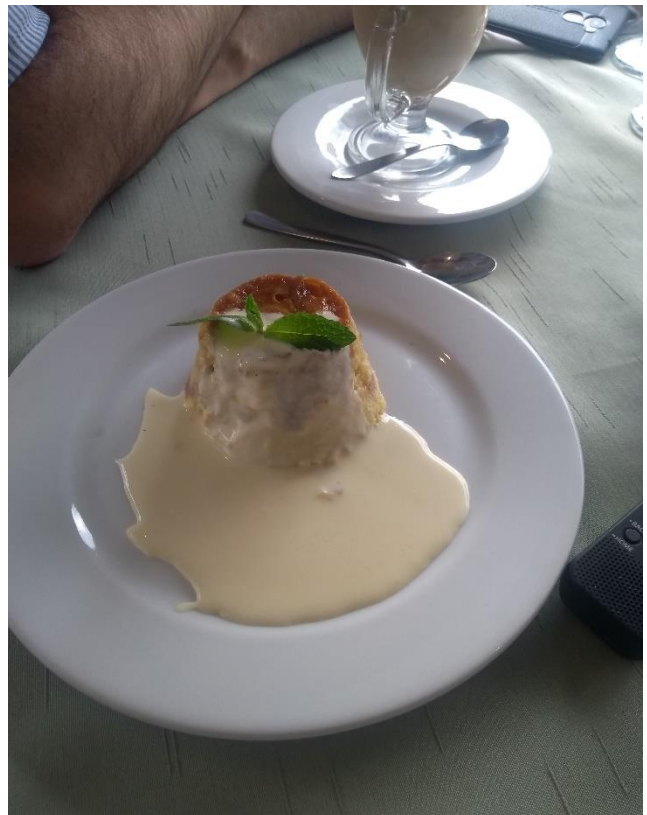
- Rabikowska, M. (2010). *The ritualisation of food, home and national identity among Polish migrants in London*. *Social Identities*, 16:3, pp. 377-398, DOI: 10.1080/13504630.2010.482432
- Romo, R. & Gil, J. (2009). *Ethnic identity and dietary habits among Hispanic immigrants in Spain*. Paper prepared for presentation at the 113th EAAE Seminar “A resilient European food industry and food chain in a challenging world”, Chania, Crete, Greece, date as in: September 3 - 6, 2009
- Sampieri, R., Collado, C. & Lucio, M. (2014). *Metodología de la investigación*. Recuperado de <http://observatorio.epacartagena.gov.co/wp-content/uploads/2017/08/metodologia-de-la-investigacion-sexta-edicion.compressed.pdf>
- Vallianatos, H. & Raine, K. (2008). *Consuming Food and Constructing Identities among Arabic and South Asian Immigrant Women*. *Food, Culture & Society*, 11:3, 355-373, DOI: 10.2752/175174408X347900
- Vandevoort, R. (2017). *The Politics of Food and Hospitality: How Syrian Refugees in Belgium Create a Home in Hostile Environments*. *Journal of Refugee Studies* Vol. 30, No. 4. Oxford University Press. doi:10.1093/jrs/fex017
- Vázquez, G. (2009). *Comer del otro: algunas reflexiones metodológicas en torno a estudios de alimentación en situación de migración*. Recuperado de http://www.uam.mx/difusion/casadeltiempo/17_iv_mar_2009/casa_del_tiem po_eIV_num17_49_53.pdf
- Vernik, E. Hoffmann, T., Bohn, C., Borisonik, H., García, F., Jung, W,... González, H. (2016). *Georg Simmel, un siglo después: actualidad y perspectiva*. Instituto de Investigaciones Gino Germani – UBA. Recuperado de http://biblioteca.clacso.edu.ar/clacso/se/20170816104717/Georg_Simmel.pdf
- Vilamajó, D., Vales, M. & Fernández, M. (2013). *Integración de identidades en la cultura alimentaria cubana*. En: *Identidad a través de la cultura alimentaria*. Comisión Nacional para el Conocimiento y Uso de la Biodiversidad, México

- Weber, M. (1944). *Economía y sociedad. Esbozo de sociología comprensiva*. Fondo de cultura económico, Madrid.
- Weber, M. (1995). *Empresas rurales de colonos argentinos*. Recuperado de https://www.unse.edu.ar/trabajosociedad/14_WEBER_Colonos_argentinos.pdf
- Weller, D. & Turkon, D. (2015). *Contextualizing the Immigrant Experience: The Role of Food and Foodways in Identity Maintenance and Formation for First- and Second-generation Latinos in Ithaca, New York*. *Ecology of Food and Nutrition*, 54:1, pp. 57-73, DOI: 10.1080/03670244.2014.922071
- Williams-Forson, P. (2014). *"I Haven't Eaten If I Don't Have My Soup and Fufu": Cultural Preservation through Food and Foodways among Ghanaian Migrants in the United States*. *Africa Today*, 61(1), pp. 69–87. <https://doi-org.crai-ustadigital.usantotomas.edu.co/10.2979/africatoday.61.1.69>
- Zarco, J. (2016). *Dime qué comes y te diré quién eres. Vida cotidiana, comidas e inmigración en el cine español*. Taller de letras N°59: 61-74. ISSN: 0716-0798. Università Ca' Foscari. Italia, Venecia.
- Zuleta, M. & Montoya, L. (2013). *Cultura Alimentaria En La Zona Urbana De La Ciudad De Medellín En Cuanto A Pautas, Prácticas, Creencias Y Significados*. Medellín, Antioquia. ed: Editorial Universidad de Antioquia ISBN: 9789588790-66-4 v.

Anexos fotográficos

Las siguientes son fotografías de las observaciones hechas a restaurantes y tiendas, aunque se realizaron 10 observaciones en total no en todos los lugares era permitido tomar fotografías, por ende en algunos restaurantes solo fue posible tomar fotos a la comida o se debió recurrir a fotografías hechas por terceros o pertenecientes al sitio web del lugar. El objetivo de mostrar este recorrido fotográfico es dar al lector una muestra del trabajo de campo que se dio para la realización de esta investigación.

Casa de España (Tomadas el 7 de febrero de 2020, fuente: Elaboración propia)



Castellana 104 (Fuente: Trip Advisor)



Churrería española La Castreña (Tomadas el 11 de febrero de 2020, fuente: elaboración propia)



Tienda La Huerta de Cajicá (Tomadas el 27 de enero de 2020, fuente: Elaboración propia)



Pastelería San Fermín (Tomadas el 11 de febrero, Fuente: Elaboración propia)



Restaurante La puerta de Alcalá (Tomadas el 6 de septiembre de 2019, Fuente:
Elaboración propia)



Bar- Restaurante Sepúlveda (Tomadas el 6 de septiembre de 2019, Fuente: Elaboración propia)



SEPÚLVEDA

BAR - RESTAURANTE

BOCATAS Y MONTADOS

Solomillo
Jamón y Queso Manchego
Lomo de Cerdo

Montados

\$14.000
\$12.000
\$10.500

Bocatas

\$24.000
\$18.000
\$17.000

LOS PLATOS VERDES para cuidarte

Ensalada Mixta
Espárragos verdes a la parrilla
Verduras a la plancha
Pipirrana

\$18.000

Ración

\$14.500
\$21.000
\$22.000
\$23.000

LOS HUEVOS y su sabor

Huevos fritos con patatas
Huevos fritos con patatas y jamón o chorizo o Txistorra
Huevos Estrellados con Jamón o Chorizo
Huevitos de codorniz con chorizo
Tortilla Paisana
Tortilla de gambas

Media

Ración

\$14.000
\$21.000
\$21.000
\$18.000
\$21.000
\$21.000

DE CUCHARA

Caldo Casero
Crema del día
Alubias Rojas con guindillas verdes
Lentejas con tocino y chorizo

\$9.
\$9
\$18
\$18



Tasca & Gin (Tomada el 1 de febrero de 2020, Fuente: Elaboración propia)



Hispacol (Fuente: Casa Hispacol)

