



Forma y Función

ISSN: 0120-338X

formafun@bacata.usc.unal.edu.co

Universidad Nacional de Colombia

Colombia

Usme, Zuly

APUNTES SEMIÓTICOS PARA EL ESTUDIO DE LA COCINA MIGRANTE

Forma y Función, vol. 28, núm. 1, enero-junio, 2015, pp. 185-198

Universidad Nacional de Colombia

Bogotá, Colombia

Disponible en: <http://www.redalyc.org/articulo.oa?id=21941777009>

- ▶ Cómo citar el artículo
- ▶ Número completo
- ▶ Más información del artículo
- ▶ Página de la revista en redalyc.org

redalyc.org

Sistema de Información Científica

Red de Revistas Científicas de América Latina, el Caribe, España y Portugal
Proyecto académico sin fines de lucro, desarrollado bajo la iniciativa de acceso abierto

APUNTES SEMIÓTICOS PARA EL ESTUDIO DE LA COCINA MIGRANTE*

*Zuly Usme***

Instituto de Estudios Ibéricos e Iberoamericanos, Universidad de Varsovia – Polonia

Resumen

Este artículo se presenta como un estudio preliminar para el análisis semiótico de la cocina a través de la identidad cultural. La textualidad gastronómica es un marcador identitario que enfoca su mirada etnográfica en 'el comer' de los inmigrantes y caracteriza el palimpsesto nucleado por la improvisación como lógica generadora de un nuevo texto culinario donde oscilan indiscriminadamente similitudes formales o degustativas.

Palabras clave: *discurso, identidad, semiótica de la cocina, migración, cocina.*

Cómo citar este artículo:

Usme, Z. (2015). Apuntes semióticos para el estudio de la cocina migrante. *Forma y Función*, 28(1), 185-200. doi: 10.15446/fyf.v28n1.52052

Artículo recibido el 13-07-2014, aceptado el 15-10-2014.

* Estudio preliminar para la ponencia presentada en el 12º Congreso Mundial de Semiótica del 16 al 20 de septiembre en Sofía, Bulgaria.

** Doctoranda del Instituto de Estudios Ibéricos e Iberoamericanos de la Facultad de Lenguas Modernas de la Universidad de Varsovia, Polonia; Lingüista de Universidad Nacional de Colombia, sede Bogotá. Líder del Grupo de Estudios en Comunicación y Semiótica de la Alimentación (Gecsal). *znusmel@unal.edu.co*

SEMIOTIC NOTES ON THE STUDY OF MIGRANTS' CUISINE

Abstract

This article is a preliminary study about the semiotic analysis of cuisine by means of the cultural identity. The gastronomic textuality is an identity marker that focuses its attention on migrants' 'eating' and characterizes the improvisation palimpsest as a generating logic of a new culinary text where formal and taste similarities oscillate indiscriminately.

Keywords: *discourse, identity, cuisine semiotics, migration, cuisine.*

ANOTAÇÕES SEMIÓTICAS PARA O ESTUDO DA COZINHA MIGRANTE

Resumo

Este artigo apresenta-se como um estudo preliminar para a análise semiótica da cozinha por meio da identidade cultural. A textualidade gastronômica é um marcador identitário que enfoca seu olhar etnográfico no "comer" dos imigrantes e caracteriza o palimpsesto nucleado pela improvisação como lógica geradora de um novo texto culinário em que oscilam indiscriminadamente similaridades formais ou "degustativas".

Palavras-chave: *discurso, identidade, semiótica da cozinha, migração, cozinha.*

—*¿Qué es ser colombiano?*
 —*No sé —le respondí—. Es un acto de fe.*
 —*Como ser noruega — asintió.*

Ulrica, Jorge Luis Borges

Menú

Mi objeto de estudio son las representaciones sociales cotidianas de la cultura material, específicamente las relativas al alimento y el cuerpo y, con ellas, la alteridad, la identidad, la transformación. En pocas palabras, lo que estudio es cómo se genera y se articula el sentido en el discurso alimentario, puesto que comer no es solo ingerir alimentos. El acto de comer lleva anclado el concepto de incorporación. “Somos lo que comemos” (Gracia, 2002).

Por otra parte, la migración¹ fue un producto de la búsqueda de alimento. Desde los inicios de la humanidad, el hombre se ha enfrentado a la necesidad de movilizarse para encontrar alimentos. Estos desplazamientos dieron paso al enriquecimiento de las diversas cocinas y sistemas culinarios. En Colombia, la migración interna y externa ha hecho que se modifiquen las conductas alimentarias de los habitantes. La migración interna ha tenido diversas causas que comprenden la migración-colonización, el desplazamiento forzado en zonas de conflicto armado, la construcción de obras de infraestructura, la migración laboral (sobre todo por explotación minera, por ejemplo, petróleo, carbón, esmeraldas, oro) y los desastres naturales (como ocurrió en 1985 con el volcán Nevado del Ruiz). Respecto a la emigración, hay más de cuatro millones de colombianos viviendo en el exterior, es decir, aproximadamente el 9 % de colombianos. En el mundo hay 200 millones de migrantes (3 % de la población global)². Toda esta población vive y desarrolla

¹ A nivel internacional no hay una definición universalmente aceptada del término ‘migrante’.

Este término abarca usualmente todos los casos en los que la decisión de migrar es tomada libremente por la persona concernida por ‘razones de conveniencia personal’ y sin intervención de factores externos que le obliguen a ello. Así, este término se aplica a las personas y a sus familiares que van a otro país o región con miras a mejorar sus condiciones sociales y materiales y sus perspectivas y las de sus familias (OIM, s. f., b).

² De los cuales 85 millones son migrantes laborales. Además, entre 30 y 40 millones son migrantes irregulares (es decir, el 15 % y el 20 % del total de migrantes) (OIM, s. f., a).

su cultura alimentaria a partir de los hallazgos y transformaciones de los platos cotidianos a los que se enfrenta.

Entrada

Entiendo la cultura de manera semiótica, es decir, en tanto sistema de relaciones simbólico-discursivas organizadas de manera jerárquica y, por tanto, como espacio supraindividual, es decir, inscrita en un colectivo a su vez dinámico, productor de múltiples dimensiones significativas. De esta manera, y de acuerdo con Clifford Geertz, “el concepto de cultura que propugno [...] es esencialmente un concepto semiótico [...], el análisis de la cultura ha de ser por lo tanto, no una ciencia experimental en busca de leyes, sino una ciencia interpretativa en busca de significaciones” (Geertz, 1987, p. 20). Tal ciencia buscaría identificar los componentes que conforman la estructura de significaciones de una cultura, las relaciones sintácticas entre estas unidades, particulares para cada grupo cultural, para, al final, reagrupar los elementos obtenidos y sus relaciones internas a un nivel general. En consecuencia, el “análisis cultural es (o debería ser) conjeturar significaciones, estimar las conjeturas y llegar a conclusiones explicativas partiendo de las mejores conjeturas, y no el descubrimiento del continente de la significación y el mapeado de su paisaje incorpóreo” (Geertz, 1987, p. 32). Para este autor, el estudio de una cultura se debe hacer desde la descripción etnográfica, específicamente desde una descripción densa, y no debe generalizar a través de datos particulares sino dentro de estos; la cultura, entonces, debe ser vista desde su contexto, no por fuera de él.

Así entendemos que toda manifestación cultural lo es porque está inserta en una significación, los modelos son jerarquizables, es decir, susceptibles de categorizarse en una escala valorativa. De esta manera, se puede leer cómo los patrones significacionales, o iteraciones texto-discursivas de las conductas están más o menos valorizados por el sistema social. Para ello, resulta relevante el concepto que desarrolla Genette (1989, p. 495) sobre el palimpsesto, múltiples sentidos y múltiples valores otorgan sentido a la praxis culinaria, ya que tales patrones del sistema culinario que ha sido transformado —palimpsesto culinario— reposan sobre un modelo polisémico de la transculturación, por la múltiple coexistencia de patrones culturales de la alimentación, es decir, las culturas.

De este modo, al entenderla como inscrita en la cultura, se puede estudiar la cocina como discurso. Desde un punto de vista semiótico, el discurso alimentario puede ser analizado desde la perspectiva de Courtes (1980), es decir, a partir de la

identificación de la estructura narrativa que subyace en los palimpsestos culinarios. De tal forma se puede estudiar cómo se genera y articula el sentido de la alimentación.

Foucault, en concordancia con lo anterior, afirma:

Yo supongo que en toda sociedad la producción del discurso está a la vez controlada, seleccionada y redistribuida por un cierto número de procedimientos que tienen por función conjurar los poderes y peligros, dominar el acontecimiento aleatorio y esquivar su pesada y temible materialidad. (1987, p. 11)

Por esta razón, se pueden encontrar diversos procedimientos de exclusión e inclusión de los productos, de las redes de intercambio, así en “el discurso, por más que en apariencia sea poca cosa, las prohibiciones que recaen sobre él, revelan muy pronto, rápidamente, su vinculación con el deseo y con el poder” (Foucault, 1987, p. 12).

Para Contreras (1995, pp. 21-36), los estudios sobre la alimentación deben centrarse en los comportamientos de consumo (es decir, desde una concepción económica), de esta manera la alimentación y las prácticas culinarias se conceptúan como un fenómeno biológico y cultural. Estos aspectos convergen en diversas formas de adaptación, transformación y significación atribuidas al medio ambiente.

Primer plato

El tema alimentario ha sido tomado por numerosos autores; Levi Strauss, en *Mitologías (Lo crudo y lo cocido, 1968; De la miel a las cenizas, 1972; y El origen de las maneras de mesa, 1984)*, aborda el alimento como eje central para presentar su propuesta de oposición entre naturaleza y cultura, estudia los alrededores del alimento y finaliza con las órdenes de legibilidad que normativizan los comportamientos del hombre. Por otra parte, Elías (1988), en su estudio sobre la civilización, plantea su trabajo desde las disposiciones y normativas que surgieron en torno al alimento. Son famosos los trabajos como el de Goody (1995), antropólogo africanista, quien distingue entre cocina, *cuisine*, y clase, presentando una brillante visión de la alimentación en civilizaciones antiguas como Egipto, Grecia y Roma, China, India y el Islam; el trabajo de Fischler (1995) sobre el (*h*)omnívoro y el principio de incorporación del alimento, donde expone por qué el hombre pasa de tener una especialización culinaria a convertirse en omnívoro para obtener mayor cantidad de alimento. También Barthes (1961) ha revisado brevemente el tema en su famoso trabajo *Por una psico-sociología de la alimentación contemporánea*, donde desarrolla la concepción de la cocina como

un sistema de comunicación y, por tanto, de unidades significativas, o sea, una lectura semiótica.

Se pueden revisar, de igual modo, los trabajos de Douglas (1998) sobre las estructuras de lo culinario, un estudio desarrollado en *Estilos de pensar* donde expone, en sentido general, cómo se presenta el gusto, ya sea desde la moda hasta pasar por el buen o mal comer; de igual manera, esto último lo estudia en Pureza y peligro: análisis de los conceptos de contaminación y tabú. Por su parte De Certau (1999), en la segunda parte de *La invención de lo cotidiano: 2. Habitar; cocinar*, analiza el alimento como una de las artes de hacer, desde el espacio de lo privado y de la memoria. Además, encontramos los trabajos de Montanari (2006) que, en *La comida como cultura*, expone y desarrolla la idea de que cocinar es producir, es un acto de creación y elección. Este mismo autor escribió junto con Jean-Louis Flandrin (2004) *Historia de la alimentación*, un tratado que nos conduce hasta los orígenes de la cocina como cultura a través de diversos estadios históricos. Igualmente, Cappati y Montanari (2006) escribieron *La cocina italiana. Historia de una cultura*, un tratado sobre la célebre gastronomía de este país. Otros trabajos importantes sobre la cultura alimentaria son los que vienen desarrollando Contreras y Gracia Arnaiz (2005), desde perspectivas económicas y sus relaciones con la salud y la estética; o el trabajo de Boudan (2008) sobre geopolítica del gusto, que muestra la estrecha relación entre la guerra y la búsqueda de los alimentos, entre otros temas.

También debo nombrar el primer libro sobre teoría de la cocina: *Fisiología del gusto*, publicado en 1825. Es el primer tratado de gastronomía moderna escrito por el muy célebre gourmet Brillat-Savarin (2001, p. 19) a quien se le conoce, especialmente, por el conocido aforismo: “dime lo que comes y te diré lo que eres”.

Un detallado estudio desde lo lingüístico es realizado por Jurafski, para quien el lenguaje de la comida es una ventana que da hacia *el entre* lugares: a la antigua lucha *entre* civilizaciones, a la moderna lucha *entre* culturas, a las claves ocultas *entre* civilización, sociedad y evolución (2014, p. 91)³.

Son múltiples los autores que han explorado la cocina (o el alimento) como expresión cultural, social y política de los pueblos, ya que ha sido estudiada desde diferentes disciplinas y ámbitos de las ciencias. Y debido a la importancia del alimento, este tema ha tenido relevancia en los estudios sociales y humanísticos en los últimos cinco años, pues ya no solo se la tiene como una cuestión de nutrición.

³ Traducción y cursivas de la autora.

Todo lo anterior se debe a que el alimento es un acto de comunicación. “Con los alimentos se busca transformar al otro, embrujarlo, envolverlo en un sentimiento de placer, de satisfacción. Con el alimento reconciliamos batallas, reconstituyimos fortalezas, transformamos pensamientos y sublimamos emociones” (Usme, 2010, p. 125). Y por esto que se convierte en un dispositivo de enunciación emocional. Siendo así, se abre el camino para, más adelante, identificar unas posibles funciones de lenguaje en el alimento.

Segundo plato

Este artículo boceta una cartografía de lo que será una investigación más *densa*, en el sentido de Geertz (1987, pp. 19-20). El corpus observado está compuesto por siete personas⁴: tres colombianas (Dina, Pablo y Ángela) y cuatro de otras nacionidades (Renee, australiana; Francesca, italiana; Andreas, danés; Radek, polaco). Mi escrito se centra en la comida/alimento como vehículo de significación de la cultura: si el acto de comer es una textualidad (Lotman, 1996), los inmigrantes improvisan con productos que tienen a la mano, buscando *reproducir* el texto culinario originario, es decir, generan una textualidad culinaria palimpsestual.

Un primer síntoma de identidad cultural lo encontramos mediante el uso de topónimos que se transforman en índices⁵ identitarios. A Andreas no le gusta la comida danesa, en general, la comida del norte de Europa no es de su agrado. Andreas es de Dinamarca, ha vivido en España, Ecuador, México y ahora vive en los Estados Unidos. En este país ha encontrado que preparan un pastel danés (sin la apariencia del pastel danés) y, como no lo ha probado, no puede hacer ningún comentario. Francesca, quien es italiana, ha vivido en Francia, Irlanda, Inglaterra, Colombia y Argentina. Ella explica que sí existen en Italia los platos ofrecidos en los restaurantes de comida italiana de otros países, pero son muy malas imitaciones. Además, indica que algunos nombres son meras creaciones de los Estados Unidos. Por ejemplo, los “Espagueti a la bolognesa” no se llaman así en Bologna, ni en

4 Todos han vivido más de tres meses en los lugares de asentamiento para poder denominarse “migrantes”.

5 Según Peirce, “285. Cualquier cosa que atraiga la atención es un índice. Cualquier cosa que nos sobresalte es un índice, en cuanto marca la articulación entre dos partes de una experiencia” (1978, p. 50). “276. Un ícono es un Representamen cuya Cualidad Representativa es una Primeridad de él en tanto Primero. Esto es, una cualidad que el Ícono posee en tanto cosa lo vuelve apto para ser un Representamen. Así, cualquier cosa es apta para ser un Sustituto de otra cosa a la que es similar” (1978, p. 46).

ninguna otra ciudad de Italia. En realidad se denominan “Tagliatelle al Ragu”. Además, en un restaurante colombiano que hay en Milán, “se come paella y se toma sangría”. “¿Qué decepción!”.

De esta manera, el uso de topónimos genera cierta expectativa en el consumidor, cuyo grado de satisfacción con el producto puede variar. Este depende de la relación con la experiencia previa a partir del cuadrado semiótico de la veracidad propuesto por Greimas y Courtés (1979, pp. 96-99). Si las propiedades organolépticas concuerdan, es decir, las relacionadas con las características físicas que perciben los sentidos (sabor, olor, color, textura), se podrá hablar de manifestación de Verdad (ser – parecer). Mientras que se manifiesta como Mentira (no ser – parecer) cuando solo se le aporta un aspecto exterior (color, forma) y un nombre, pero en su esencia no hay similitud con el plato verdadero. Y como Falsedad (no ser – no parecer) cuando se ofrecen como tal (nombre), pero no concuerdan con una experiencia anterior. Y solo en caso de aplicar principios de la cocina molecular se podría hablar de Secreto (ser – no parecer).

Dina es de Colombia, ha vivido en Sudáfrica y Polonia, ahora vive en Inglaterra. Ella cuenta que en Pretoria, Sudáfrica, probó “empanadas” pero el sabor era diferente. Así que ella prefiere no prestarle atención a los restaurantes que ofrecen comida latinoamericana, “para evitar desilusionarme”, dice. Aclara que en ciudades pequeñas no es fácil, o es casi imposible, encontrar restaurantes latinos, pero en ciudades grandes los hay. Aunque sí encuentra “granos de café” asociados a Colombia (para mí, “café de Colombia” es una marca-país). Para Magariños (2013, p. 299)

no solo es signo la palabra significante externa o la marca, sino que lo será la imagen que se espera que suscite en la mente del receptor [...] de la imagen semejante en la mente del comunicador y, mediante ella, también un signo de la efectiva cualidad de la cosa.

Es así como los granos de café están fuertemente asociados con el concepto de “Colombia”. Y, así, en relación con las “empanadas” de Dina y el restaurante colombiano del que habla Francesca (donde comen paella y sangría), se hace necesario conocer el Referente, es decir, conocer la comida colombiana alguna vez. De otro modo, anclado a la denominación, “lo único que permanece es la representación que se desarrolla en los signos verbales que la manifiestan y que se convierte, por ello, en discurso” (Foucault, 1968).

Precisamente, una de las maneras de hacer reconocible un plato en el exterior es denominarlo con algún topónimo de donde proviene, por ejemplo, el “café varsoviense” que tomó Radek en Crimea, Ucrania, pero tal café no existe en Varsovia. Él es polaco, ha vivido en España y en Colombia. Y Andreas, en España, aprendió a hacer “pulpo a la gallega”. Lo mismo ocurre con las papas francesas, que en realidad son belgas. En Bogotá, yo conozco un restaurante venezolano donde se venden arepas. Estas arepas sí son arepas venezolanas y tienen el sabor que recuerdo de mi infancia, también se consiguen otros platos como el “pabellón nacional” y bebidas tradicionales (como el “carato e’mango”)⁶. En otros lugares donde venden arepas, a veces ofrecen arepas venezolanas pero no se parecen a las originarias. Bien afirma Foucault que

si, en el fondo de sí mismo, el lenguaje tiene por función el nombrar, es decir, el hacer surgir una representación o mostrarla como con el dedo, es una indicación y no un juicio. Se liga a las cosas por una marca, una nota, una figura asociada, un gesto que designa: nada que sea reductible a una relación de predicación. (1968, p. 109)

De este modo, los migrantes, a través de las denominaciones de los platos, ven como señalados con el dedo los platos de las regiones de las que provienen.

Al pertenecer a una región similar, los ingredientes tienen cierto grado de uso común, es decir, se elaboran los mismos platos pero cambian la denominación. Pablo, un colombiano que vivió en Argentina y ahora vive en los Estados Unidos, relató que, en Argentina, sí existen “varios platos similares [a los de Colombia], pero con otros nombres”. Entre ellos están, por ejemplo, la “sopa de lentejas” que allí se llama “guisado de lentejas” y la “sopa de frijoles” denominada “sopa de porotos”. Una gran diferencia que encontró es que los argentinos “no consumen casi granos, arroz, ni papa, pero sí consumen mucha carne y pasta”. Esto es comprensible por la fuerte migración de italianos a Argentina a mediados del siglo XIX.⁷

Por su parte, Renee, una australiana que vivió en Colombia y en México, relata que los ingredientes para preparar platos tradicionales australianos no se consiguen

6 Es una bebida a base de mango verde cocido, luego machacado y servido con hielo y mucha agua.

7 “Statistics for immigration into Argentina were first collected in 1857. In 1873, 26,878 Italians arrived. [...] Except for thirteen months in 1911-12, when the Italian government prohibited emigration to Argentina, the annual movement held close to 100,000 a year until the war brought it emphatically to a stop” (Foerster, 1919, p. 17).

en los supermercados latinoamericanos. En cambio, Pablo dice que, por la proliferación de tiendas latinas, en los Estados Unidos “se pueden encontrar casi todos los ingredientes para preparar un plato colombiano”. A diferencia de Argentina, donde no consiguió cilantro, guascas ni harina de maíz y tuvo que remplazar el cilantro por perejil. Lo que él hace para dar el punto de sabor colombiano es buscar algo similar en color o textura, además de “agregar un poco más de los ingredientes que se encontraban fácilmente”. En Polonia, el cilantro se consigue en pequeñas macetas que cuestan alrededor de 3000 pesos (esta materita tiene la mitad de lo que se conseguiría en Colombia por 500 pesos), pero vale la pena sentir ese delicioso olor que abre el apetito enseguida. De manera que se consume el representamen del alimento, no por el alimento en sí mismo, sino por lo que representa, la identidad: “Un signo, o representamen, es algo que, para alguien, representa o se refiere a algo en algún aspecto o carácter. Se dirige a alguien, esto es, crea en la mente de esa persona un signo equivalente, o, tal vez, un signo aun más desarrollado. Este signo creado es lo que yo llamo el interpretante del primer signo” (Peirce, 1978, p. 22).

Dina relata que el preparar ajiaco santafereño no es fácil, pues no se consiguen guascas ni papa criolla (dice que en Londres la venden, pero es costosa). Cuando Dina se reúne con colombianos tratan de preparar algún plato típico con los ingredientes que tienen a mano. No obstante, los “principios de sabor” que deberán tener los platos dependerán de los lugares de los que provengan los migrantes. A esto lo denominó Fischler (1995, p. 77) “principios del sabor”. Así que lo que en Colombia se llama ajiaco, dependerá de la región: mientras que en Bogotá se trata de una sopa de papa criolla con pollo, crema de leche y guascas, en los Santanderes es una sopa con carne de res, plátano, alverja, repollo, apio (nombre dado en la zona a la arracacha) y papa. De tal forma que los *principios de sabor* “son a veces tan variables en el plano nacional, regional, local y hasta familiar e individual, que se vuelve bastante difícil, si no imposible, trazar la frontera entre unidad y discontinuidad, entre ‘dialectos’ e ‘idiolectos’ culinarios, y aislarlos” (Fischler, 1995, p. 77).

En cuanto a Ángela, quien vivió en Francia y ahora vive en España, dice que la mayoría de los alimentos que hay en Colombia se encuentran en España, incluso algunos tienen el mismo nombre. En lo que respecta a las frutas, algunas no se encuentran: “las diferencias que encuentro son en cuanto al tamaño de los alimentos, por ejemplo, el aguacate, la papa, algunas frutas, los granos son más pequeños, esto sucede tanto en Francia como en España”. Por esto, para preparar platos colombianos le ha sido más fácil en España que en Francia, pues “tenía que buscar mucho y cuando los encontraba (que era muy raro) eran muy costosos, y no

era el mismo sabor”, comenta. Dice que intentó remplazar algunos productos, pero sin éxito; en cambio, no ha tenido ningún problema en España. De esta manera, vemos que los productos y preparaciones se transforman en símbolos potentes que evocan los modos y las formas de comer de una determinada sociedad. Son, así, una expresión tangible de la cultura, concebida como un todo coherente, establecida a lo largo del tiempo y que se puede identificar. “Que esa concepción esencialista de la cultura sea altamente inconsistente no impide que actúe de manera eficaz” (Espeix, 2011, p. 127, citado en Montero, 2011).

Pero ellos también hicieron aportaciones gastronómicas a los entornos en los cuales vivieron, encontrando las mismas dificultades antes indicadas. Renee ha preparado *pavlova* y *lamingtons*⁸ pero no fue fácil encontrar los ingredientes. Radek, por su parte, hizo *knedle*, *kopytka* (casquitos), *kluski śląskie* (pasta de Silesia), *barszcz* y *żurek*⁹ pero no encontró harina de papa, alimentos fermentados (como los pepinos y el repollo) ni salchichas blancas. Mientras que Andreas no pudo encontrar nata fresca para preparar *havregrynskugler* (bolas de avena) y dice que logró algo similar, pero no con el sabor propio. Mientras tanto, Francesca ha preparado *tiramisu*, *risotto ai funghi*, *pasta ai broccoli* y *lenticchie* (lentejas). En Colombia, le fue muy difícil encontrar *mascarpone*, *prosecco* fino, setas salvajes, galletas *Savoiardi* y otros ingredientes. Sin embargo, para sorpresa suya, encontró muchas de estas en Cochabamba, Bolivia.

Ahora bien, esas nuevas cocinas que conocieron ¿les aportaron algo? Claro que sí. Andreas dice: “es casi lo único que hago cuando cocino en Dinamarca: comida de todo el mundo”. En España aprendió a preparar gazpacho, guiso de frijoles, guiso de verduras y calamar, calamar al ajillo y cierta variedad de tapas. Del Ecuador, prepara batidos de fruta y huevos pericos, de México hace salsa de chile, burritos, guacamole y otros moles. Además afirma, con toda seguridad, que de la cultura culinaria de los Estados Unidos no se llevará nada. Él dice: “aquí comen aun peor que en Dinamarca”. Renee ha preparado empanadas para su familia y amigos, y así “mostrar el delicioso sabor de la comida de Colombia”; de Argentina, ella disfruta tomando mate en casa. Por su parte, Francesca llevó consigo harina de maíz, pues

8 *Pavlova* es un postre australiano que recibe su nombre en honor a Anna Pávlova, bailarina rusa; *lamington* es una torta esponjosa con cubierta azucarada de chocolate y coco.

9 *Knedle* son empanadillas de masa de trigo llenas de fruta y que son cocidas en agua; los *kopytka* y *kluski śląskie* son parecidos a los ñoquis italianos; el *barszcz* es una sopa roja con verduras, donde el principal ingrediente es el agua de cocción de la remolacha; y el *żurek* es una sopa de centeno fermentado.

esta no se consigue en las tiendas latinas de Italia, y el jugo de lulo no es natural sino que viene en caja. Refiriéndose al jugo, dice: “¡No es lo mismo!”

De esta manera, vemos cómo los migrantes incorporan nuevos platos, nuevos ingredientes, nuevos sabores, nuevas experiencias. Ahora bien, si tenemos en cuenta que el contacto de dos comunidades con lenguas diferentes deriva en el surgimiento de *pidgins* y de este mismo contacto se llega a la creación de nuevas lenguas —como ocurrió, por ejemplo, con las lenguas criollas o con el latín, el eslavo, el germánico y el nórdico— entonces también podríamos hablar de *cocinas en contacto*, en términos de Montero M. (2011, p. 207), lo que, por la migración, cada vez se da más frecuentemente. No obstante, se debe tener en cuenta que las costumbres alimentarias son las más arraigadas y de más difícil cambio en una comunidad.

A manera de café y postres¹⁰

En la cocina migrante se mezclan sabores, colores, olores; a veces lejanos, a veces cercanos. En cuanto a los procesos, al parecer no hubo cambios que fueran lo suficientemente fuertes como para ser nombrados —me refiero a los tipos de cocción—.

En definitiva, la cocina nos marca. El alimento es algo que no podemos evitar y cuando nos movemos de nuestro espacio conocido es necesario que nos adaptemos; ya sea adquiriendo nuevas expresiones culinarias, ya sea transformando nuestros platos. Somos animales de costumbres, estamos en constante construcción de nuestra identidad cuando necesitamos adaptarnos de forma fácil al entorno. Hay rasgos alimentarios que se mantienen pero, en ocasiones, no los podemos reproducir, así que para el *chef/comensal*, la traducción/transformación se hace necesaria.

Referencias

- Barthes, R. (1961). Pour une psycho-sociologie de l'alimentation contemporaine. *Annales. Économies, Sociétés, Civilisations*, 16(5), 977-986. En español: Barthes, R. (2006). Por una psico-sociología de la alimentación contemporánea. *EMPIRIA: Revista de metodologías de las ciencias sociales*, 11, 213-221.
- Boudan, C. (2008). *Geopolítica del gusto. La guerra culinaria*. Asturias: Ediciones Trea.
- Brillat-Savarin, J. (2001). *Fisiología del gusto*. Barcelona: Editorial Optima.

¹⁰ En Polonia, en las reuniones familiares, que pueden durar hasta tres horas a la mesa, para finalizar se toma café o té y se sirven varias tortas.

- Capatti, A., & Montanari, M. (2006). *La cocina italiana. Historia de una cultura*. Barcelona: Alba Editorial.
- Contreras, J. (1995). *Alimentación y cultura: necesidades, gustos y costumbres*. Barcelona: Edicions Universitat Barcelona.
- Contreras, J., & Gracia Arnáiz, M. (2005). *Alimentación y cultura: perspectivas antropológicas*. Barcelona: Editorial Ariel.
- Courtes, J. (1980). *Introducción a la semiótica narrativa y discursiva: metodología y aplicación*, con estudio preliminar de A. J. Greimas, versión de Sara Vasallo. Buenos Aires: Hachette.
- De Certau, M. (1999). *La invención de lo cotidiano 2. Habitar, cocinar*. México: Universidad Iberoamericana.
- Douglas, M. (1998). *Estilos de pensar*. Barcelona: Editorial Gedisa.
- Elías, N. (1988). *El proceso de la civilización. Investigaciones sociogenéticas y psicogenéticas*. México: Fondo de Cultura Económica.
- Fischler, C. (1995). *El (h)omnívoro. El gusto, la cocina y el cuerpo*. Barcelona: Editorial Anagrama.
- Flandrin, J., & Montanari, M. (2004). *Historia de la alimentación*. Barcelona: Ediciones Trea.
- Foerster, R. (1919). *The Italian emigration of our times*. Londres: Harvard University Press. Recuperado de <http://www.archive.org/details/italianemigratio00foeruoft>
- Foucault, M. (1968). *Las palabras y las cosas*. Buenos Aires: Siglo XXI Editores.
- Foucault, M. (1987). *El orden del discurso*. Barcelona: Tusquets Editores.
- Geertz, C. (1987). *La interpretación de las culturas*. México: Editorial Gedisa.
- Genette, G. (1989). *Palimpsestos. La literatura en segundo grado*. Madrid: Taurus.
- Goody, J. (1995). *Cocina, cuisine y clase: estudio de sociología comparada*. Barcelona: Editorial Gedisa, S. A.
- Gracia, M. (Coord.). (2002). *Somos lo que comemos*. Barcelona: Ariel Antropología.
- Greimas, A., & Courtés, J. (1979). *Semiotica. Diccionario razonado de la teoría del lenguaje*, Madrid: Gredos.
- Harris, M. (1989). *Bueno para comer*. Madrid: Alianza Editorial.
- Jurafski, D. (2014). *The language of food: a linguist reads the menu*. Nueva York: Kindle Touch Edition.
- Lotman, I. (1996). *La semiósfera I. Semiótica de la cultura y del texto*. Madrid: Ediciones Cátedra.
- Magariños de Morentin, J. (2013). *Manual de estudios semióticos*. Recuperado de <http://www.magarinos.com.ar/ManualSemioticians-1999-2007.pdf>

- Montanari, M. (2006). *La comida como cultura*. Barcelona: Ediciones Trea.
- Montero, C. (2011). Aproximación etnográfica a la migración, la alimentación y las TIC en el barrio de Gracia (Barcelona). En Espeixt B., & Cáceres, J., (Eds.) *Sabores culturales*. España: Montesinos Ensayo.
- Organización Internacional para las Migraciones (OIM) (s. f., a). *Datos y cifras sobre migración colombiana*. Recuperado de <http://www.oim.org.co/migracion-colombiana/datos-sobre-migracion-colombiana.html>
- Organización Internacional para las Migraciones (OIM) (s. f., b). *Los términos clave de migración*. Recuperado de <http://www.iom.int/cms/es/sites/iom/home/about-migration/key-migration-terms-1.html#Migraci%C3%B3n>
- Peirce, C. (1978). *La ciencia de la semiótica*. Buenos Aires: Nueva Visión.
- Usme, Z. (2010). *Cocina, cultura y texto. Recetario para una semiótica culinaria*. Bogotá: CPAG Inpahu.