



ESCUELA DE ANTROPOLOGÍA

DE AQUÍ, DE ALLÁ, DE AQUÍ Y DE ALLÁ A LA VEZ:

**Construcción de un espacio transnacional a partir de la comida
peruana en Chile.**

Tesis para optar al grado de Licenciada en Antropología Social.

Tesis para optar al Título de Antropóloga Social.

Profesor Guía: Walter Imilan Ojeda

Alumna: Carolina Altamirano González

Santiago, 2014

AGRADECIMIENTOS

Quiero agradecer primero que todo a mis padres por su constante apoyo y paciencia durante este largo proceso de formación académica. A mi hermana y amigas por no dejar nunca de alentarme, hasta el último momento. A Jun por siempre creer en mí. A Marjorie Murray por haberme facilitado material bibliográfico importante para la realización de esta investigación. Y especialmente a Walter Imilan, mi profesor, por haberme acercado al inquietante mundo de la comida a través de los migrantes y por haber resultado ser un verdadero guía en la creación y desarrollo de esta investigación.

ÍNDICE

Capítulo 1: CONSTRUCCIÓN DEL PROBLEMA DE INVESTIGACIÓN

1.1 Introducción.....	6
1.2 Objetivos de la investigación.....	11
1.3 Hipótesis.....	12
1.4 Estructura de la tesis.....	13

Capítulo 2: ESTRATEGIA METODOLÓGICA.....15

2.1 Etnografía Multisituada: Del “ <i>estar ahí</i> ” al “ <i>estar ahí, ahí y ahí también</i> ”.....	17
2.2 Respecto a la selección de los lugares del trabajo de campo.....	20
2.3 Observación directa.....	21
2.4 Observación participante.....	22
2.5 Entrevistas simples y en profundidad.....	23

Capítulo 3: ORIENTACIÓN TEÓRICA

3.1MIGRACIÓN TRANSNACIONAL. VIEJAS Y NUEVAS FORMAS DE PERCIBIR EL ESPACIO.....25

Antecedentes para un nuevo enfoque de las migraciones.....	26
Lo transnacional de la migración.....	28
El espacio en lo transnacional.....	32
Formas de ocupación en el espacio transnacional.....	35

3.2 CULTURA MATERIAL.....	39
Aproximaciones al concepto.....	40
Importancia de las cosas o la relación de las personas con las cosas.....	43
Materialidad y migración.....	46
Comida como materialidad.....	49

3.3 ALIMENTACIÓN, FORMACIÓN DE IDENTIDADES Y APROPIACIÓN DE LA COMIDA COMO RECURSO ÉTNICO.....	51
Abordajes clásicos de la antropología frente a la alimentación.....	53
Importancia de la comida para la formación de identidades.....	58
Alimentación y migración:	
cocinas tradicionales en el mundo global.....	65

Capítulo 4: ANTECEDENTES SOBRE LA MIGRACIÓN PERUANA EN CHILE	
.....	67

Capítulo 5: RESULTADOS

DE AQUÍ, DE ALLÁ, DE AQUÍ Y DE ALLÁ A LA VEZ. UNA ETNOGRAFÍA SOBRE PRÁCTICAS Y DESPLAZAMIENTOS VINCULADOS A LA COMIDA PERUANA EN MIGRACIÓN.....	7
--	----------

3

PUNTO DE PARTIDA: SANTIAGO

Metro Quinta Normal.....	74
Cocina en movimiento. La importancia del espacio (lugar de origen) y del tiempo (memoria).....	76
La Vega Central, ocupando un espacio.....	80
Nuevas incorporaciones al mundo laboral.....	83
Distribuidora Sabor Peruano.....	86

Comensalidad: lo cotidiano, lo escénico y lo sensorial en torno a los platos.....	87
ARICA: SIGUIENDO LOS PRODUCTOS.....	91
Movilidad y desplazamiento en una zona de frontera.....	92
Chacalluta y Santa Rosa, la línea divisoria entre Chile y Perú.....	93
Agrícola del Norte.	101
Centro de Arica.....	107
Chifas en Arica.....	108
Pollería el Pollón.....	115
Rayú: una apropiación de lo peruano.....	123
TACNA: SIGUIENDO A LAS PERSONAS.....	127
El viaje de Elena.....	130
El viaje de María.....	143
Capítulo 6: CONCLUSIONES.....	158
Respecto a las espacialidades identificadas.....	160
Respecto al carácter subjetivo de lo transnacional.....	161
Un ingrediente vital para la reproducción de la cocina peruana en migración.....	162
Un elemento que enfrenta el desarraigo.....	163
Un evocador de recuerdos.....	163
Un objeto fetiche.....	164
Una táctica.....	165
Una estrategia de inserción.....	166
Una representación.....	166
Capítulo 7: BIBLIOGRAFÍA.....	168

CAPÍTULO 1:

CONSTRUCCIÓN DEL PROBLEMA DE INVESTIGACIÓN

1.1 Introducción

Vivimos en un mundo globalizado donde el avance en la tecnología y la comunicación ha facilitado el contacto y activado nuevos flujos de personas, cosas e información. Aunque esta movilidad y desplazamiento no son fenómenos exclusivos de nuestro tiempo si lo ha sido el incremento y la rapidez con la que hoy en día ocurren, permitiendo un acortamiento de las distancias y la posibilidad de estar en más de un lugar a la vez de manera simultánea a través de prácticas y procesos que trascienden las fronteras.

Una de las manifestaciones más claras de esta simultaneidad son las migraciones que han permitido a los colectivos que se desplazan construir identidades alternativas “más allá y más acá” de un Estado (Morin y Santana, 2003). Las migraciones contemporáneas en este contexto son entendidas desde una perspectiva transnacional: las relaciones y prácticas sociales que mantienen los migrantes ya no son abordadas de manera unidireccional, vinculadas únicamente a la sociedad a la que se llega. Las migraciones de hoy en día mantienen permanente contacto también con el lugar que se abandona y entre ambos ubicándose, por tanto, más allá de un territorio, más allá del lugar en el que residen o trabajan.

Pero el carácter transnacional de la migración ya no está en discusión. El debate académico actual se enfoca en las diversas formas en las que éste se manifiesta existiendo -particularmente en Chile- numerosos trabajos que abordan la temática desde diversas perspectivas. Desde un punto de vista económico los migrantes construyen un espacio transnacional sobre la base de formaciones comerciales que impulsan el motor de una importante circulación de recursos, la reactivación de diversos sectores de la economía y la implementación de nuevas fuentes de empleo (Garcés, 2012, 2007). Desde una perspectiva política se discute la condición de ciudadanos de los migrantes (Stefoni, 2004; Jensen, 2008)

el estigma y la resistencia a la que se enfrentan los niños migrantes (Tijoux, 2013) o el cómo se desarrollan las relaciones de parentesco en un contexto transnacional (Tijoux, Tarazona, Madriaga y Reyes, 2011). La sexualidad y las desigualdades de género (Gonzálvez, 2014; Araujo, Legua y Ossandón, 2002; Lube y Garcés, 2012) tampoco quedan ajenas a la discusión. Menos aún, la reconfiguración del espacio urbano y la nueva forma en que entendemos la ciudad producto de los flujos migratorios (Ducci y Rojas, 2010; Imilan, 2013).

Dentro de la variedad de trabajos que existe sobre migración transnacional un ámbito menos explorado es el que dice relación con la cultura material que traen los migrantes y en cómo las cosas en relación con las personas, contribuyen también a la construcción del espacio transnacional. Por otro lado y aunque la mayor parte de estas investigaciones plantean la relación necesaria que existe entre diversos lugares para la conformación del espacio transnacional, pocas realizan sus etnografías en más de una localidad. Salvo contadas excepciones los trabajos se enfocan casi de manera exclusiva en lo que ocurre en la capital, quedando por tanto *invisibilizado del discurso académico* lo que ocurre en otras zonas del país y las particularidades que les son propias (Lube y Garcés, 2012). En relación a lo anterior y por medio de las prácticas vinculadas a la comida peruana en el país la presente tesis intenta contribuir a cubrir estos vacíos teóricos y metodológicos respectivamente, desarrollando un estudio que no solo se enfoca en un ámbito poco considerado en la discusión -como es la cultura material que portan los migrantes peruanos- sino que además desarrolla el trabajo de campo en tres localidades que la comida conecta: Santiago, Arica y Tacna.

Los migrantes no vienen solos junto con ellos viaja su cultura material que en su visión más simple está asociada a artefactos, bienes o productos que se pueden tocar y percibir (Miller, 2005) “*encarnando así uno de los principales movimientos de los pueblos: el de las cosas a través de las personas y el de las personas a través de las cosas*” (Skewes, 2014:11). La materialidad se encuentra incrustada a todo proceso migratorio, en tanto lleva aparejado procesos de expropiación y apropiación, deseos y expectativas que se activan en función de los “objetos” (Rosales, 2010). A partir de la relación que el migrante mantiene con el objeto y del lugar que le asigna en su contexto socio espacial es posible acercarse a la experiencia migratoria desde un punto de vista vivencial y cotidiano, conociendo formas de construcción o re-construcción identitaria tanto individual como colectiva. Al migrar gran parte de las cosas o

entorno material que el migrante tiene se pierde, se abandona, pero puede tenerse de otra forma o volver a recuperarse; mediante el desplazamiento y la circulación de esa materialidad. De esta manera junto al significado inmaterial que contiene un objeto -en tanto evocador de momentos o activador de emociones- se puede analizar también el desplazamiento físico que éstos realizan identificando rutas geográficas, configuración de espacios o de redes; todo un entramado físico social que se articula haciendo uso de los objetos.

La comida se encuentra dentro de la variedad de materialidades que los migrantes traen consigo que aunque no viene en su primer equipaje una vez instalados en el lugar al que llegan no demoran en conseguir (Oussedik, 2012). Por la dualidad material e inmaterial que contiene toda materialidad la comida se convierte en una de las cosas que más importancia adquiere en un contexto migratorio, constituyéndose como una manifestación práctica del transnacionalismo y de la economía global, como un *ícono cultural* que portan los migrantes.

En este contexto la comida peruana constituye una materialidad que ha adquirido una importancia preponderante para su comunidad. En los últimos diez años la migración peruana en Chile ha alcanzado gran notoriedad ocupando actualmente el grupo extranjero con mayor porcentaje de población en el país. De un total de 352.344 extranjeros, que corresponde a cerca del 2% de la población nacional, los peruanos residentes alcanzan el 37, 1% de la población¹. Pero su importancia no se reduce a los números. A diferencia de otros migrantes su presencia se visibiliza de manera particular en el espacio urbano siendo una de sus principales manifestaciones las distintas prácticas que se vinculan a su cocina en migración. La gastronomía peruana da cuenta de la transformación que la comida ha tenido en el último tiempo convirtiéndose actualmente en un “producto étnico” de alta valoración cultural y social (Stefoni, 2008). La proliferación de locales de cocina que se ha expandido en los últimos diez años operaría como una forma de reconocimiento como “otro” por parte de la sociedad chilena, como una alternativa de inserción transversal para el colectivo peruano

¹ Debido a los diversos cuestionamientos realizados al CENSO 2012, se consideraron datos estimativos elaborados por el Ministerio del Interior, que si bien corresponden a las cifras antiguas -arrojadas por el CENSO 2002, en conjunto a las estimaciones para el 2009- resultan más certeras.

(Imilan, 2013) y como una *economía étnica*; en la medida que como estrategia económica está mediada por el origen nacional (ibid.).

Pero lo anterior no podría sustentarse sin la presencia de los productos peruanos y del proceso de desplazamiento que desde el lugar de origen deben realizar para llegar a los distintos lugares que los demandan. Para que las cocinerías, restaurantes, puestos ambulantes, eventos culinarios o el comedor de diario pueda existir es necesario contar con aquellos productos que permitan la preparación de las diversas comidas asociadas con el lugar del que los migrantes provienen. En este sentido es que considerando a la comida peruana como una materialidad que posee su propia espacialidad (Imilan, 2013) y que en su recorrido vincula espacios, temporalidades, personas y lugares que conectan a Chile con Perú la pregunta que guía esta investigación es ¿Cómo se construye un espacio transnacional a partir de las prácticas asociadas a la comida peruana en un contexto de migración?

Analizar las migraciones desde un recurso como la comida permite dar cuenta de lo transnacional al observar que el migrante y la cultura material que le acompaña no realizan un recorrido en un solo sentido, sino a través de flujos y direcciones múltiples que conectan de diversas maneras al lugar de origen con otras espacialidades. En este sentido lo transnacional puede ser visto por medio de la configuración de redes sociales densas, pero también podrá ser abordado desde un punto de vista individual y subjetivo analizando cómo el migrante experimenta su relación con la comida. Por medio de esta relación -pocas veces visibilizada- en la que personas y cosas se constituyen mutuamente es que se intentará dar cuenta de otra forma de construir el espacio transnacional a partir de la conexión necesaria que existe entre el producto -que habita y circula por distintos espacios- y las personas.

Pero ¿Cómo indagar en estos espacios? ¿Cómo abordar la multiplicidad de lugares que se ven involucrados en una práctica migratoria como la alimentación? La etnografía multisituada se convierte en la herramienta metodológica más apropiada para acercarse al tema. Propuesta inicialmente por Marcus (2001) se plantea como una herramienta de la movilidad en donde se puedan abordar trayectorias múltiples y en distintos sitios de actividad en un contexto local, pero con una perspectiva global; dejando obsoletos a los clásicos acercamientos antropológicos enfocados en un solo lugar.

La elección de los lugares en los que se trabajó no fue al azar. El primer lugar, Santiago, corresponde a una localidad que representa un polo de atracción para muchos migrantes. Por redes sociales o familiares los migrantes peruanos saben que en este lugar es donde existen más oportunidades, más posibilidades de conseguir un trabajo, donde mayor desarrollo pueden encontrar. El centro político, administrativo, económico y social. Un 64,81 % del total de migrantes reside en la región, constituyéndose en el lugar más habitado por migrantes en el país. Esta cifra pese a ser la mayor con respecto a las otras regiones, en relación a la población total de la región, no resulta ser tan significativa; pero el colectivo peruano logra destacarse debido en gran parte precisamente a las diversas prácticas vinculadas a su cocina. Durante el primer semestre del año 2013 se realizaron diversas visitas a terreno a lugares que resultaban ser estratégicos para abordar el proceso de desplazamiento de los productos y el cómo los migrantes peruanos se vinculaban a ellos en cada uno de los espacios. Con ese fin se visitó principalmente la Vega Central y distribuidoras de productos, pero también restaurantes y cocinerías realizándose además observaciones generales en el espacio público.

El segundo lugar, Arica, emergió como relevante con el transcurso de la investigación siendo elegido finalmente por varias razones. Primero, porque en el trabajo desarrollado en Santiago no dejó de ser mencionada por la mayor parte de los migrantes con los cuales se trabajó. Arica representa un paso obligado de circulación para la mayor parte de los migrantes que viajan por tierra hacia Chile. Para algunos resulta una ciudad de paso, para otros un lugar donde pueden construir sus vidas, pero especialmente para los peruanos es una ciudad que les permite ir y venir pudiendo mantener el contacto con su país de manera permanente. Arica además, es el primer lugar por el que cruzan los productos y en la frontera tanto de Chile como de Perú se desarrollan prácticas de total relevancia para abordar los fines de esta investigación. Por otro lado, las cifras en esta ciudad sí generan una influencia importante en la región. Aunque ocupan el 3, 22 % del total de extranjeros la incidencia en la región es del 6, 6% con respecto al total de la población. Los números aumentarían aún más si consideraran la población transeúnte que se moviliza a diario por la zona. Al ser ciudad de frontera más de 15.000 personas circulan diariamente. Pese a que como ciudad limítrofe Arica tiene gran relevancia para el tema migratorio, desde las ciencias sociales vagamente ha sido estudiada. El trabajo de campo fue realizado durante el segundo semestre del año 2013 con tres visitas a

la región. Los lugares que en Arica se visitaron fueron los controles fronterizos que dividen a ambos países: el de Chacalluta en Chile y el de Santa Rosa en Perú, la Sociedad Agrícola del Norte y los restaurantes peruanos. Además se realizaron observaciones en el espacio público y viajes a Tacna, lugar que se visitó con frecuencia a fin de observar cómo los migrantes se vinculan por medio de la comida a esa ciudad.

De acuerdo a todo lo anterior los objetivos de esta investigación quedan planteados de la siguiente manera:

1.2 Objetivos de la investigación

Objetivo General

Describir y analizar cómo se construye un espacio transnacional a partir de las prácticas vinculadas a la comida peruana en un contexto de migración.

Objetivos específicos

Identificar y describir los lugares por donde se desplazan los productos peruanos, estableciendo el circuito culinario que desde la movilidad construyen.

Identificar los diversos actores sociales e instituciones que se ven involucrados en este desplazamiento y su participación.

Describir prácticas vinculadas a la comida peruana desarrolladas por migrantes indagando en la manera en que conectan a Chile con Perú.

1.3 Hipótesis

Las personas experimentan lo transnacional a partir de la relación que mantienen con la materialidad. La comida peruana corresponde a una materialidad que se inscribe en un circuito de carácter global -que se desplaza por diversos espacios y tiempos- pero que es entendida a nivel local. En cada uno de estos lugares la comida irá cargándose de significados simbólicos o materiales, que cobrarán un sentido particular en relación a cómo es entendida por quién se vincule con ella. En este sentido la comida es muy importante para el migrante peruano en la medida que mantiene un vínculo con el lugar del que provienen -que no quiere perderse- y construyen un vínculo con el lugar al que llegan -que quiere mantenerse- configurando de modo conjunto una ligazón que: refuerza su pertenencia identitaria, la cual frente a situaciones xenófobas muchas veces queda relegada; favorece el intercambio sociocultural entre la sociedad natal y la sociedad de residencia, donde la gastronomía peruana se constituye como un gran aliado para entrar en contacto con la sociedad chilena; activa el capital social, que proviene de los lugares desde donde ellos vienen y les permite reproducirse material y socialmente de manera autónoma ocupando fuentes laborales en la sociedad a la que llegan que favorecen la movilidad social.

La materialidad actúa de forma distinta según la geografía por la que circula y en la que se inscribe. La relación particular que se establezca entre migrante y comida construirá de muy diversas formas el espacio transnacional. El espacio, en este sentido, es construido de manera subjetiva según cómo las personas se relacionen con la materialidad. No existe en este espacio fronteras infranqueables, sino una espacialidad abierta que es atravesada por flujos que vienen y van. Por eso es que tanto los objetos -comida- como las personas migrantes manifiestan una presencia y pertenencia simultánea, no siendo ni de aquí, ni de allá, sino de ambos lugares a la vez, pues la migración transnacional se entenderá no en la relación espacial origen-destino, sino en relación entre múltiples espacios.

1.4 Estructura de la tesis

El texto se estructura a partir de siete capítulos. El primero de ellos corresponde a la *Construcción del proyecto de investigación* donde se expone de forma sintética el contenido general del trabajo: el contexto en el que surge el proyecto, los principales antecedentes, los conceptos teóricos en los que se enmarca el tema a investigar, los objetivos que se pretenden alcanzar, la metodología utilizada y la hipótesis que se propone. En el segundo capítulo se aborda la *Estrategia metodológica* que se utilizó para aproximarse a este campo de estudio. En este apartado se releva el uso de la etnografía multisituada como una herramienta metodológica que más que novedosa se volvió necesaria para abordar los objetivos que se persiguen. El flujo de los productos peruanos sumado a las prácticas asociadas a su recorrido no podría haberse estudiado desde la permanencia en un solo lugar por lo que fue necesario seguir a la materialidad y las personas en los distintos sitios. Por eso de Santiago se viajó a Arica y posteriormente a Tacna. El aporte de abordar la problemática desde lo multisituado estará en poder otorgar una mirada más amplia de los fenómenos considerando que en el mundo global es imposible abstraerse de las conexiones que una localidad puede mantener con otras. En el tercer capítulo se desarrolla la *Orientación teórica* de esta investigación la cual está subdividida en tres temáticas. En el primer subcapítulo *Migración transnacional. Viejas y nuevas formas de percibir el espacio* se analizan los acercamientos que desde distintas disciplinas existen a la migración. Se realiza un recorrido a través de los viejos y nuevos conceptos bajo los cuales se entienden las movilidades, el desplazamiento y las formas en que se ha abordado el espacio dentro de este marco, proponiendo una nueva forma de entenderlo. La segunda temática está centrada en la *Cultura material*. El subcapítulo parte mencionando el olvido que la importancia de las cosas ha tenido para las ciencias sociales, cómo es que las personas se relacionan con las cosas y finalmente las implicancias que la materialidad tiene en un contexto migratorio, específicamente en lo que ocurre con la comida. La tercera temática y final dentro de este capítulo se titula *Alimentación, formación de identidades y apropiación de la comida como recurso étnico* en donde se abordan los distintos acercamientos que han existido frente al fenómeno alimentario, señalando que existen pocos estudios que establecen un vínculo directo entre comida y migración desde un enfoque transnacional y proponiendo

una forma más contemporánea de mirarlo. El cuarto capítulo corresponde los *Antecedentes sobre la migración peruana en Chile* que tiene como objetivo contextualizar al lector con el tema investigado. Las más de dos décadas que existen de migración peruana en el país han permitido construir un perfil migratorio, pero que no tiene una aplicación generalizada para todo el país, sino particular según la zona en la que se establezcan o circulen los migrantes. En este apartado además de los datos que operan en la región Metropolitana se señalan algunos antecedentes propios de la región de Arica y Parinacota que difieren de lo que ocurre en la capital. En el capítulo quinto se exponen los *Resultados* de la investigación a partir de la etnografía denominada “*De aquí, de allá, de aquí y de allá a la vez. Una etnografía sobre las prácticas y desplazamientos vinculados a la comida peruana en migración*”. Este relato está construido sobre la base de fragmentos etnográficos porque en ella se entremezclan distintos recursos a fin de entregar una mirada que permita dar cuenta de la reconstrucción de un proceso que no es observado ni desde un solo lugar, ni desde un solo actor. El capítulo se compone de notas de campo, referencias secundarias, relatos de vida, evidencias lingüísticas, análisis y descripción que se disponen en el texto de tal manera que en su conjunto permitan dar cuenta de un proceso que es cruzado transversalmente por el desplazamiento de los productos, las prácticas vinculas a la comida y la configuración de una espacialidad. En el sexto capítulo se presentan las *Conclusiones* de manera sintética y bajo una mirada analítica, no cerrando el tema sino proponiendo nuevas, eventuales y posibles formas de seguir abordándolo. Finalmente el séptimo capítulo corresponde a la *Bibliografía*, en donde se señala el corpus teórico en el que se sustenta esta investigación.

La tesis se enmarca dentro del proyecto FONDECYT N° 11121538 “*La experiencia con la comida peruana en Santiago. Prácticas de la identidad de la migración transnacional peruana*” que es dirigido por el profesor de la Universidad de Chile Walter Imilan.

CAPÍTULO 2:

ESTRATEGIA METODOLÓGICA

La metodología de una investigación es entendida como “...*el modo de concebir y ejecutar un plan para explicar la realidad*” (Quivy y Campenhoudt, 2005:12). El plan en este caso tiene que ver con comprender cómo los sujetos se relacionan con la materialidad en un espacio determinado. En ese sentido, una cuantificación de los hechos no lograría reflejar los aspectos subjetivos, las particularidades, el cómo las personas experimentan su realidad. Lo más apropiado entonces es abordar esta investigación desde un enfoque cualitativo- interpretativo que permita captar más de cerca las múltiples formas en que ello ocurre.

El principio filosófico que subyace tras este enfoque es el fenomenológico que intenta entender los fenómenos sociales desde la perspectiva del actor (Taylor y Bogdan, 1987). La realidad para este enfoque está constituida por el significado que los sujetos le atribuyen a sus experiencias por lo que uno de sus principales objetivos es descubrir el sentido que éstas tienen para ellos desde sus propios marcos de referencia: lo que ellos dicen, piensan, creen y hacen. Desde aquí lo que se intentará es develar el significado o sentido que los migrantes peruanos le dan a la comida en su cotidianidad, tarea que no resultará fácil, considerando que las personas no suelen reparar en aquello que hacen a diario o al menos no conscientemente.

Pero esta visión “desde el actor” se conjuga con el cómo el investigador pueda observarlo. En la medida que es parte del mundo social que estudia no puede evitar sus efectos sobre lo que analiza, lo que le exige un carácter reflexivo a la investigación (Mella, 1998). En ese sentido las descripciones que se construyen lo hacen en función del valor que el investigador imagina que las personas de un determinado grupo le asigna a las cosas por lo que ante todo es una interpretación (Geertz, 2003).

“(…) en el estudio de la cultura, el análisis penetra en el cuerpo mismo del objeto, es decir, comenzamos con nuestras propias interpretaciones de lo que nuestros informantes son o piensan que son (…)” (Ibíd., 1973:28).

De este modo tanto el análisis como las conclusiones que se puedan obtener constituyen una construcción deliberada por parte del investigador, pero que en ningún caso tiene pretensiones de universalidad; pues los hechos se abordan desde una mirada particular dentro de las múltiples descripciones y lecturas que pueden existir.

Aproximarse cualitativamente a la realidad construida por los sujetos implica, por otro lado, considerarla dentro de un momento específico y de un marco particular. Entendiendo que la realidad no es estática y única, sino dinámica y múltiple, lo que en la investigación cualitativa se enfatiza es el proceso y los cambios a los que ésta se encuentra sujeta. Aun cuando investigador y “sujeto” compartan un contexto similar, las realidades como se señalaba son múltiples y variables por lo que una forma de mirarla, de aprehenderla será “estando ahí” en el contexto social y espacial donde se experimenta la alteridad.

En este sentido el trabajo de campo y la etnografía se establecen como las estrategias metodológicas más apropiadas para lograrlo. Pero la forma en que se concibe y aplica esta metodología ha sufrido importantes variaciones. A principios del siglo XX -más específicamente entre 1900 y 1960- los etnógrafos estaban interesados en comprender las lejanas “culturas exóticas” por medio de un trabajo intensivo y en profundidad que les permitiera en la medida de lo posible adoptar la perspectiva de los “nativos”. Como requisito para ello se debía permanecer en una determinada localidad (aldea /laboratorio) por un largo período de tiempo y aprender la lengua del pueblo para así poder penetrar de manera objetiva en la mentalidad de los indígenas. Solo así se podría llegar al verdadero núcleo de las culturas.

Hoy en día, en cambio, existe un contexto global en el que la cultura no está asociada necesariamente a un lugar geográfico, el trabajo de campo no está limitado a la “aldea” ni se entiende a “los otros” como encapsulados en una localidad. Las nuevas movilidades de los individuos implica una multiplicidad de formas de identificación y participación en varios mundos sociales (Dumont, 2012) que requieren de reformulaciones metodológicas para captarlo. Las migraciones -en el caso de esta investigación- no pueden ser entendidas en su

real espacio y dimensión sin la mirada cabal de todos los puntos que unifican esta movilidad. El migrante junto con sus prácticas se ubica en espacios que superan la mono- localidad entretejiendo sus vidas en diferentes lugares geográficos, en un espacio social plurilocal (Pries, 1999). Los migrantes viven en un “tercer estado”: “*el ser de aquí, el ser de allá, el ser de aquí y de allá a la vez*” lo cual genera construcciones espaciales únicas que a modo de red propician la movilidad y la circulación (Tarrus, 2000). Cualquier tipo de movilidad social, cultural o económica deja una huella en el espacio en donde la temporalidad bajo la forma de flujos, ritmos, continuidades y discontinuidades da paso a lo que en palabras de Tarrus es entendido como “*territorios circulatorios*”, como la red definida por las movilizaciones de las poblaciones que tienen como estatuto principal *saber- circular* (ibid.).

Frente a este contexto los antiguos preceptos que impulsaban al etnógrafo a residir años o un tiempo prolongado en un lugar y solo en un lugar para poder comprender en profundidad la realidad estudiada no resultan ser tan convenientes. Se requiere más bien de técnicas que sean capaces de captar tanto el movimiento de personas como de cosas, la multiplicidad de lugares y la variedad de dinámicas que en un contexto socio territorial de carácter transnacional genera una nueva forma de entender la espacialidad; emergiendo así la etnografía multisituada como la herramienta más efectiva para cumplir este tipo de objetivos.

2.1 Etnografía Multisituada: Del “*estar ahí*” al “*estar ahí, ahí y ahí también*”

La etnografía multisituada se inscribe dentro de las formas experimentales de realizar etnografía, en crítica y oposición a la investigación etnográfica realista propia de la primera mitad del siglo XX (Ardila, 2012). Los desplazamientos transnacionales, los cambios en los procesos de identidad y las movilizaciones geográficas -entre otros factores asociados a la globalización- son los que propician el método multisituado (Dumont, 2012) frente a la necesidad evidente de pensar en las dinámicas mundiales no como aisladas y limitadas sino permanentemente conectadas.

Propuesta inicialmente por Marcus la etnografía multisituada se plantea como una herramienta que se sustenta en la movilidad frente a la necesidad de estudiar la *circulación de significados*,

objetos e identidades culturales en un tiempo espacio-difuso (Marcus, 2001: 111) abordando trayectorias múltiples de actividad en un contexto local, pero con una perspectiva global.

Lo anterior implica moverse no solo en el sentido físico de desplazarse junto al objeto, sino también en un nivel teórico-conceptual. Para el autor el interés tradicional de la etnografía centrado en desentrañar los significados simbólicos y sociales de las prácticas cotidianas seguirá existiendo, pero sobre la base de una configuración espacial distinta; donde la mayor contribución de este enfoque será poder analizar la relación, la conexión compleja que existe entre las prácticas discursivas o sociales de los sujetos en varios sitios. Pero la etnografía multisituada no pretende dar cuenta de los distintos mundos sociales dentro de los cuales los individuos se mueven, sino más bien explorar un mismo mundo social desde sus multiplicidades espaciales (Nadai y Maeder, 2005 en Dumont, 2012). El núcleo de esta técnica está entonces en el *seguir* literalmente las asociaciones y conexiones que configuran los procesos culturales contemporáneos.

Como consecuencia de esta lógica, más que como una característica, surge el enfoque comparativo desde la praxis producto de las discontinuidades y fracturas que operan entre las distintas localidades. Para Hannerz (2003) la riqueza de la comparación y la mayor contribución de este enfoque está precisamente en encontrar las relaciones que unen a los distintos sitios. En este sentido uno de los desafíos más relevantes de la etnografía multisituada desde lo transnacional consiste en ver la relación que se construye entre lo local y lo global identificando cómo lo local influye en las prácticas transnacionales y cómo a su vez estas prácticas están influidas por lo local (Moraes, 2010).

En el caso particular de esta investigación existen dos niveles en los cuales pueden observarse estas relaciones mutuamente vinculantes. A nivel global, las localidades se conectan como nodos en el recorrido que sigue el desplazamiento de los productos a fin de permitir la existencia de la cocina peruana en un contexto de migración. A nivel local, las localidades se unen según la relación particular que los migrantes mantengan con la comida.

Para Marcus, el diseño de la etnografía multilocal se construye a partir de cadenas, tramas, conjunciones o yuxtaposiciones de locaciones. En este entramado de situaciones una forma más fácil -para el etnógrafo- de definir el “objeto de estudio” y limitar el campo de

investigación es utilizando técnicas conceptuales que usando como base el seguimiento permitan aprehender el movimiento de fenómenos particulares en distintos escenarios: seguir a las personas, seguir los objetos, seguir la metáfora, seguir la trama, historia o alegoría, seguir la vida o biografía, seguir el conflicto. En esta investigación a partir de una primera aproximación al sentido que la comida peruana tiene para el migrante lo que posteriormente se desarrolla es un seguimiento al objeto (productos peruanos) y a las personas (migrantes peruanos) a fin de captar los distintos elementos que se articulan en torno a la red que configura la comida.

Frente a todo este planteamiento una de las principales críticas realizadas a este -novedoso para algunos, necesario para otros- método tiene que ver con la duración de la permanencia en el sitio de investigación. Al circular por diversos sitios y no residir por un tiempo prolongado en el lugar, el investigador no lograría abarcar holísticamente el problema estudiado, restándole validez a este tipo de metodología. Pero en esta investigación la visión holística no representa una meta y por otro lado, las nociones de “intensidad” y “profundidad” del trabajo de campo no se anulan con la no residencia. Para Clifford (1999) esas condiciones de la etnografía pueden ser alcanzables también (e incluso en algunos casos de mejor forma) por medio de otras prácticas como por ejemplo, las visitas sistemáticas, breves y repetidas a uno o varios sitios; las cuales implican del mismo modo una interacción física e interpersonal profunda con algún mundo definido. Para el autor el trabajo de campo independiente de si es realizado por medio de una residencia permanente o a través de una “frecuentación profunda” manifiesta una práctica corporizada por parte del etnógrafo en la que hay una separación, una distancia profesional, un ir y venir. Pero el “campo” no tiene que localizarse necesariamente en un lugar concreto, el campo puede tener una localización múltiple y una forma distinta manifestándose incluso a través de una relación interpersonal de la que se evocan mundos culturales, lugares, memorias y prácticas. Clifford menciona entre varios ejemplos etnográficos el caso de Karen Brown una antropóloga que estudió a una sacerdotisa vudú en Brooklyn y a quien acompañó en sus visitas permanentes a Haití. En ese contexto respecto al método señala:

“Su campo permanece separado, “afuera”. Y si bien la relación cultura/ objeto de estudio no puede ser espacializada con nitidez, lo cierto es que se visita intensamente un lugar distinto. Hay una interacción física, interpersonal, con un mundo definido (...)” (Clifford, 1999:77).

En este caso aun cuando no se observa la práctica espacial de la residencia, el movimiento que conlleva la etnografía desde adentro hacia afuera del campo, las idas y vueltas constantes lo hacen ser sistemático (ibid.).

La profundidad de una investigación etnográfica multisituada se puede alcanzar también por medio de las técnicas de recolección de información que se utilicen en terreno. Para Hannerz (2003) en función del tiempo son las entrevistas las que se posicionan por sobre la observación participante de larga duración al momento de la recogida de datos. En esta investigación, sin embargo, no existió un uso privilegiado de una u otra técnica, sino de ambas en la medida que se considera que desde su enfoque particular cada una permite acercarse a una concepción distinta de la realidad.

2.2 Respecto a la selección de los lugares del trabajo de campo

El trabajo de terreno fue realizado en un primer momento en Santiago. Como ya se mencionó en la introducción uno de los criterios para seleccionar este lugar en particular, fue el sentido que la ciudad representa para el migrante peruano en términos de oportunidades; lo cual se refleja en la cantidad de población que habita en la ciudad y el profuso mercado culinario peruano que aquí se desarrolla².

Arica, por su parte, apareció como un lugar necesario de abordar en el transcurso de la investigación. Tal como señala Hannerz (2003) los lugares que forman parte del trabajo de campo van emergiendo en el proceso mismo de investigación a partir de la observación de los vínculos múltiples que existen entre uno y otro lugar. En la investigación en terreno, Arica representa un lugar con el que permanentemente los migrantes se están relacionando, en

² *“En el imaginario de la población existe la idea de que más al sur, yendo hacia Santiago, las oportunidades laborales son mayores y mejores y que se paga mejor en los trabajos conforme vas acercándote a Santiago”* (Berganza y Cerna, 2011)

especial para quienes se encuentran inmersos en el comercio de productos. Gran parte de ellos tienen redes de negocios en ese lugar o viajan cada cierto tiempo para conseguir por sí mismo los productos. En términos simbólicos por otro lado, la gente menciona permanentemente a la ciudad de Arica como el recuerdo emblemático de la migración, al constituirse en el primer lugar chileno con el que se encuentran saliendo de Perú. En uno u otro ámbito para la mayoría de los migrantes Arica representa algo de su propia historia de desplazamiento.

Finalmente Tacna. Pese a no ser un lugar de migración, corresponde a uno de los sitios desde donde ésta emerge. Su consideración es de importancia en la medida que permite visualizar cómo funciona la cocina tradicional en el país del cual provienen los migrantes y cómo se conecta el migrante con la ciudad peruana más cercana. Tacna no fue un lugar en el que se residió, pero si se realizaron visitas frecuentes. Al igual que lo que sucedía a nivel de discurso con Arica en Santiago, Tacna en Arica era recurrentemente mencionado, como si los viajes a esta ciudad formaran parte de sus vidas cotidianas. Esto se hace extensivo no solo a peruanos, sino también a chilenos que viajan constantemente al lugar.

Aunque no fueron propósitos iniciales de la investigación, frente a la realidad diversa que se fue observando entre las distintas localidades el método comparativo emergió como una herramienta de análisis importante a fin de captar las similitudes y diferencias que entre estos lugares se manifiesta respecto a las distintas prácticas que se desarrollan en torno a la comida peruana en un contexto de migración.

En cada una de estas localidades se desarrollaron las siguientes técnicas de recolección de información:

2.3 Observación directa

En Santiago la observación directa estuvo centrada en la Vega Central -ubicada en la comuna de Recoleta- por ser el principal lugar en el que los migrantes consiguen los productos de origen peruano tanto para el consumo doméstico como para la venta posterior. Desde ahí se observaron los locales de venta, principalmente los que se encuentran ubicados en el pasillo “Del Inca” correspondiente al pasillo N° 2 de la Vega Central, en donde la totalidad de

locatarios son peruanos. Junto a ello se observaron además las distribuidoras de productos y las cocinerías a fin de abordar las distintas manifestaciones en las que la comida peruana se expresa.

Fuera de la Vega se observó el espacio público en general, se asistió a eventos masivos como la Fiesta Nacional de Perú realizada en la Quinta Normal y se visitaron algunos restaurantes de la ciudad. El tiempo de terreno fue cercano a los tres meses con visitas permanentes a los distintos lugares mencionados.

En Arica se estuvo alrededor de dos meses como sumatoria de los tres viajes -de aproximadamente dos semanas cada uno- que se realizaron a la zona. En esta localidad la observación estuvo enfocada específicamente en la frontera de Chile (Chacalluta) y Perú (Santa Rosa), como lugar por donde cruzan los productos; en la Sociedad Agrícola del Norte, como centro de circulación y abastecimiento de productos; en el espacio público, principalmente en el centro de la ciudad y en cuatro de los seis restaurantes de dueños peruanos que se lograron identificar en la norteña ciudad, como espacio de “destino” de los productos.

Finalmente, en Tacna, la observación directa tuvo como foco el recorrido que dos migrantes peruanas realizan en la ciudad, además del centro donde se pudo apreciar una amplia oferta gastronómica, restaurantes, “carritos” de comida en la calle y las prácticas culinarias localizadas en el Mercado Grau.

2.4 Observación participante

La observación participante permite comprender aspectos esenciales de la realidad accediendo a lo que las personas hacen sin ser sometidos a ningún tipo de manipulación (Guber, 2001) pues la realidad no es aprehendida fuera de sus referentes espaciales y temporales sino en su situación natural. Su uso implica *observar sistemática y controladamente todo lo que acontece en torno del investigador, y participar en una o varias actividades de la población* (ibid.)

Una de las características de la observación participante es la existencia de un conocimiento

previo entre el observador y lo observado lo cual permite una interrelación con el otro de mayor cercanía. En base a lo anterior, al principio de esta investigación, la forma de participar fue exploratoria básicamente como consumidora de su comida. En un segundo momento -en Santiago- se desarrolló observación participante en el negocio “Marylu” donde se acompañó al locatario en su rutina diaria de abastecimiento de productos dentro de la Vega central para su local personal. En el mismo local se colaboró en algunas ocasiones como vendedora logrando identificar el tipo de clientes que compraba, los productos que mayormente se llevaban y los distintos sentidos que tanto el vendedor como el cliente le asignaban a su comida.

El último espacio donde se realizó observación participante fue entre Arica y Tacna. La observación fue realizada acompañando a dos dueñas de restaurantes peruanas en los viajes recurrentes que realizan a la ciudad de Tacna. En estos espacios se colaboró en la cocina junto a sus respectivas dueñas de local logrando aproximarse de manera cercana a la preparación de los platos, el uso de los ingredientes y la ausencia, reemplazo o preferencia de un producto sobre otro, entre otros aspectos. En base a los distintos recorridos se construyeron relatos de viaje que dan cuenta del desplazamiento que por lo menos una vez a la semana realizan a Perú.

2.5 Entrevistas simples y en profundidad

La entrevista permite aproximarse al discurso de los sujetos por medio de la información verbal que el investigador busca obtener y que muchas veces no puede conseguir por medio de la observación del comportamiento de los sujetos. A diferencia de la observación la entrevista se desarrolla en un contexto que es propiciado por el investigador y su empleo responde a descubrir lo que no pudo ver o simplemente a indagar en aspectos que quiere profundizar.

Las entrevistas simples fueron utilizadas como medio de entrada para lograr la confianza de los migrantes y acceder a ellos como fuente de información. Posteriormente se desarrollaron entrevistas en profundidad para conocer la percepción de los migrantes peruanos que abordaban temáticas como trayectorias laborales vinculadas a la comida, historias de vida, dinámicas de movilidad migratoria entre otras. Para ello se realizaron un total de 30 entrevistas

en las distintas localidades de estudio. Santiago (11 entrevistas), Arica (14 entrevistas) y Tacna (5 entrevistas). El criterio para seleccionar a los entrevistados fue todas aquellas personas que se encontraran involucradas en alguna de las esferas por la cual circulan los productos peruanos o participaran de las prácticas que en su entorno se articula ya sea como vendedores de productos, dueños de restaurantes, transportistas o consumidores. Sumado a lo anterior se realizó una profusa revisión bibliográfica respecto a temas de migración, cultura material y alimentación.

CAPÍTULO 3:

ORIENTACIÓN TEÓRICA

3.1 MIGRACIÓN TRANSNACIONAL. VIEJAS Y NUEVAS FORMAS DE PERCIBIR EL ESPACIO

Toda migración lleva aparejado el movimiento, el desplazamiento del cuerpo de un lugar a otro. El movimiento implica un cruce de fronteras físicas y geográficas, pero también simbólicas: entre lo familiar y lo desconocido, lo conocido y lo ignorado, la patria y la tierra lejos de casa (Westin, 2000 en Cabrera, 2004). En este sentido el sentimiento de pérdida es uno de los primeros efectos que se le podría atribuir a la migración, donde lo perdido puede ser un objeto, un recuerdo, una amistad, una relación familiar, un espacio que se siente como propio.

Los antiguos movimientos migratorios experimentaban más de cerca esta realidad al no existir ni los medios, ni las condiciones para recuperar lo perdido. Para la migración de hoy en día en cambio, no importa la distancia que separe a un punto de otro, lo que se dejó puede volver a recuperarse. Desde una lógica del desplazamiento que conecta múltiples sitios con flujos de idas y vueltas, donde por un lado, hay un deseo de insertarse en el nuevo lugar al que se llega, pero por otro, la intención de mantener los antiguos anclajes con el lugar que se deja; el migrante se encuentra a medio camino entre lo propio y lo ajeno, entre el arraigo y el desarraigo que surge como una provocación a la cultura que los pierde y a la cultura que los acoge (Márquez y Correa, 2013). ¿Cómo es posible articular de manera espacial este deseo aparentemente opuesto?

La migración implica un movimiento donde tiempo y espacio se configuran de manera discontinua. Cada espacio por el que se circula impregna al individuo de diversas

sensaciones que influyen en el modo en cómo él percibe el espacio y lo experimenta. Al llegar a un nuevo lugar se produce un proceso de extrañamiento, frente a una geografía diferente, un entorno material distinto, un contexto afectivo disímil. Pero ese proceso se disipa con el tiempo al habitar el lugar, al hacerlo propio, cercano; se construye una idea de pertenencia con este nuevo entorno, donde ambos se habitan. Migrante y espacio habitan una *segunda piel*, porque los límites entre la identidad del migrante y el espacio se permean continuamente (Ahmed, 1999). Las poblaciones en movimiento generan la construcción de nuevos espacios que están asociados a las ciudades a las que llegan y a las materialidades que los rodean, pero al mismo tiempo, el estar lejos de casa promueve el deseo de marcar una identidad y crear una atmósfera similar a la que dejaron atrás (Cabrera, 2004).

Frente a esta suerte de identidad alternativa, dual o simultánea que se construye en torno al espacio en un contexto de migración transnacional en este capítulo se hará una revisión primero, de lo que se entiende por migración transnacional; segundo, profundizar en el papel que juega el espacio en este contexto y tercero, señalar las formas en que ha sido abordado frente a esta nueva realidad, en donde la pertenencia más que localizarse en un solo territorio es difuminada en múltiples espacios.

Antecedentes para un nuevo enfoque de las migraciones

Durante mucho tiempo los movimientos migratorios fueron analizados por las ciencias sociales desde una óptica binaria de expulsión-recepción, caracterizados por un desplazamiento en una sola dirección y con pocas posibilidades de retorno. Para Ludger Pries (2002) bajo esta explicación -propia de la de la teoría clásica centrada en entender las precondiciones, formas y consecuencias de los movimientos migratorios- es que se adscriben las primeras formas de conceptualizar la migración internacional que para ese tiempo

(principios del siglo XIX) fue entendida como un cambio permanente o duradero del lugar de residencia de un país a otro; como un evento corto, transitorio y excepcional³.

El Estado- nación para este enfoque solía ser visto como un estado contenedor socio geográfico cerrado, donde una nación ocupaba un espacio geográfico y en ese espacio geográfico solo había espacio para una nación, la “*condición de doble exclusividad*” de las que nos habla Pries (ibid.). La Migración en este contexto se entendía como el cambio de un estado contenedor a otro estado contendor y a los migrantes como condenados a romper los vínculos con la sociedad de origen. Desde ahí la atención estaba puesta en los países receptores y en el cómo los migrantes se incorporaban a éstos, asumiendo la asimilación como una consecuencia casi inevitable en los procesos de inserción de inmigrantes en los Estados. Al ascender en nivel social y económico, se esperaba que los migrantes abandonaran los vínculos y las identidades que mantenían con su terruño. Aun cuando pudieran conservar un carácter étnico, desde la ciencia social, se asumió que en algún momento éstos se disolverían. (Levitt y Glick Schiller, 2008)

Lo anterior coincide con lo que en la teoría migratoria fue denominado como el *Nacionalismo metodológico*, del que fue presa gran parte de la ciencia social. Para las autoras Peggy Levitt y Nina Glick Schiller (2008) esta “*tendencia a aceptar el Estado- nación y sus fronteras como un elemento dado en el análisis social*” tuvo como consecuencia una distorsión en la reflexión que se tuvo sobre los procesos migratorios donde: la sociedad fue equiparada a las fronteras de un Estado nación, la incorporación de los migrantes a los Estados fue considerada como una

³ El autor hace referencia a los procesos ocurridos a principios del siglo XIX donde se generó un éxodo masivo desde Europa hacia el continente americano. Chile no fue la excepción como lugar de llegada convirtiéndose en palabras del autor como una “*gran cuenca de recepción*”. Como un patrón reconocido en Latinoamérica la “migración de ultramar” se vio favorecida por la expulsión de millones de personas que frente al proceso de industrialización desarrollado en Europa fueron recibidas por diferentes estados de América. En el caso de Chile se trató de un proyecto de atracción impulsado y planificado por el Estado que tuvo como objetivo recibir a migrantes “bien calificados” que poblando las tierras deshabitadas iniciaran el comercio nacional, contribuyendo de ese modo al desarrollo económico y social del país. Los migrantes fueron financiados con salud gratuita, tierras y dinero; a cambio de que pudieran potenciar y consolidar la industrialización por medio de la explotación de materias primas. Esta migración fue promovida por el Estado de Chile bajo la consideración “*del espíritu de orden y trabajo de los europeos*” (Rebolledo, 1994 citado en Cano et al., 2009) y además por lo bien posicionados que estaban dentro de la jerarquía establecida por la política migratoria.

Esta realidad migratoria fue muy distinta a la que años después experimentarían los nuevos migrantes, la oleada latinoamericana (dentro de la cual se encontraban migrantes peruanos) que comenzó a llegar a principios del siglo XX, los cuales no recibieron ningún tipo de estímulo estatal para su llegada.

norma y las prácticas sociales e identidades que atravesaban las fronteras del Estado como un fenómeno extraordinario. Los migrantes fueron considerados como un colectivo encapsulado dentro de los límites que conlleva la adscripción a un Estado nacional en donde se reconocían sus orígenes, pero sin operacionalizarlos de forma real.

Pero las relaciones y prácticas sociales que hoy en día mantienen los migrantes ya no son abordadas de manera unidireccional, vinculadas y centradas únicamente en la sociedad a la que se llega. Las migraciones de hoy en día mantienen permanente contacto también con el lugar que se abandona y entre ambos por lo que deben comprenderse en una “simultaneidad”: dentro y más allá de las fronteras de una nación. Las migraciones contemporáneas, insertas en un contexto globalizador -donde el avance en tecnología y comunicación ha facilitado el contacto y activado nuevos flujos de personas, cosas e información- son el contexto que permite que las migraciones sean entendidas desde una perspectiva transnacional (Levitt & Glick Schiller, 2008). Esta visión teórica simultánea de los procesos migratorios y ya no centrada en un solo Estado- nación permitiría develar aspectos que muchas veces son invisibilizados en estas movilidades, los “*aspectos ocultos*” de la vida social de los migrantes (Sinatti, 2008).

La migración actual se ve facilitada por procesos de globalización generando impactos en todos los aspectos de la vida social. Gracias al “intercambio cultural global” que se ha visto favorecido por la mejora en los transportes y la tecnología, el movimiento de personas aumentó su volumen y relevancia aproximadamente desde 1945 (Castles, S. y Miller, M. 2004) llegando a convertirse en uno de los temas más relevantes del mundo de hoy.

Lo transnacional de la migración

A diferencia de los análisis antiguos sobre migración lejos de la asimilación el inmigrante transnacional buscará la integración, pero al mismo tiempo intentará mantener la red transfronteriza que lo conecta con su origen. La incorporación de las personas al Estado-nación no será contradictoria con el mantenimiento de conexiones transnacionales (Levitt & Glick Schiller, 2008).

Para Portes (2005) si bien la intención del migrante de mantener los vínculos con su país de origen ha existido desde siempre, hasta antes del surgimiento del término *transnacional*, no había existido una teoría que aunara sus características a fin de poder identificar este tipo de prácticas y elaborar clasificaciones o distintos tipos de análisis. La diferencia en estos tiempos -en los que la tecnología y la distancia no representan un límite- radica en la posibilidad concreta de mantener densas redes y conexiones permanentes más allá de las fronteras, entre el país de origen y el de destino. Este principio es común para varios autores quienes concuerdan en que aun cuando no sea un fenómeno nuevo, lo novedoso de la teoría, se encuentra en la emergencia de un nuevo foco para analizar la migración.

Por otro lado, y más allá de que el migrante de épocas pasadas perseverara en mantener la conexión con su lugar de origen los medios con los que contaba no lo permitían. De hacerlo, los vínculos con las comunidades de las que se partía no eran regulares ni estables en el tiempo, menos cotidianos y no involucraban a un grupo significativo de personas; aspectos que el autor señala como requisitos al momento de identificar las actividades de carácter transnacional (Portes, 2005).

Desde este punto de vista el autor considera al transnacionalismo como un fenómeno macrosocial, centrando su visión en las implicancias económicas que el transnacionalismo conlleva. El impacto económico y social que pueden tener las actividades transnacionales tanto en el lugar de origen como en el destino es significativo, teniendo como principal manifestación la modificación de la riqueza de una nación o el tratamiento de las políticas públicas respecto al tema migratorio. El autor señala cómo por ejemplo a partir del envío de remesas -que favorece las divisas de una nación de recepción- los estados utilizan esos montos como respaldo para solicitar préstamos internacionales o desde los países emisores de migrantes han aprobado proyectos de doble nacionalidad considerando las contribuciones que sus diásporas les reportan.

Visto así el transnacionalismo, los aspectos subjetivos que operan en un nivel microsocial quedarían relegados. Portes considera que solo las redes densas, regulares y estables en el tiempo construyen transnacionalidad por lo que las experiencias individuales, particulares y eventuales que experimentan los individuos manteniendo el vínculo con el país del cual

proviene no constituirían transnacionalidad. En esta investigación se plantea que lo transnacional no opera en un solo sentido, ni menos a un nivel exclusivamente macrosocial. Lo transnacional tiene la capacidad de aparecer o desaparecer precisamente en esos intersticios individualizantes que no requieren necesariamente de un gran porcentaje de población para existir. El transnacionalismo en este sentido puede ser una experiencia en estructuración.

Pero definiciones de qué es lo transnacional existen muchas y variadas las cuáles hasta el día de hoy no han logrado encontrar un consenso (Besserer, 2004 en Lube y Garcés, 2013). Una definición más cercana los propósitos de esta investigación y que corresponde a los orígenes de la perspectiva transnacional es la propuesta por Glick Schiller, Bach y Szanton Blanc; quienes centrándose en los aspectos culturales de la migración, observaron cómo los migrantes a través de diversas relaciones mantenían un contacto permanente con sus lugares de origen, dejando obsoletos los planteamientos que proponían la asimilación. Los migrantes desde su perspectiva construyen relaciones que sobrepasan las fronteras, conectando de ese modo el país de origen con el de acogida en lo que denominaron como una *comunidad transnacional* que demuestra cómo los migrantes viven y actúan tanto aquí como allá. La participación de los migrantes en esta propuesta es sustancial “*Los transmigrantes actúan, toman decisiones, se sienten implicados y desarrollan identidades de redes sociales que le conectan a ellos con dos o más sociedades de forma simultánea*” (Glick Schiller et. al., 2005:68).

El concepto de transmigrante y transmigración también es abordado por Pries (1999) quien cuestiona la aplicabilidad de las categorías de inmigrante para los tiempos actuales. Para el autor la migración para el transmigrante se convierte en un cambio de lugar permanente, en oposición a los inmigrantes que solo ocasionalmente cambian el lugar para vivir “*para los transmigrantes el mudarse se vuelve si no el “pan de cada día”, al menos en un acontecimiento tan frecuente y constitutivo de la cotidianidad que puede decirse que “viven cambiando el lugar”*” (Pries, 1999:57).

En un planteamiento similar Portes considera que lo transnacional requiere para su implementación de contactos sociales periódicos y sostenidos a lo largo del tiempo a través de

las fronteras nacionales (Portes et al., 1999) por lo que no todos los inmigrantes son “transmigrantes”. La aplicación de lo transnacional a los movimientos migratorios tiene un alcance más acotado, asegurando que la participación de los inmigrantes en este tipo de prácticas no es universal y su porcentaje incluso es minoritario. Por su parte Besserer (2004, citado en Lube y Garcés, 2013) no distingue entre transmigrante o migrante, pero del mismo modo señala que lo que le dará sustento a la relación del sujeto transnacional será la densidad y frecuencia con la que las prácticas comunitarias se realicen.

Aunque en esta investigación se comparten varios elementos de estas diferentes perspectivas hay puntos que reducen la aplicación considerablemente más amplia que lo transnacional puede tener. La distinción entre inmigrante y transmigrante condiciona la movilidad a un período de tiempo determinado o a la cantidad de veces que se movilicen. Lo que se propone en esta investigación es que lo transnacional puede desarrollarse en situaciones tanto eventuales como cotidianas y que incluso no requieren necesariamente de un desplazamiento físico para su manifestación. En este sentido lo transnacional también puede activarse a través de elementos simbólicos o que provienen del imaginario de los migrantes.

Finalmente es importante mencionar que si bien existen manifestaciones de lo transnacional a un nivel macro, el transnacionalismo es fundamentalmente un fenómeno de las bases (Portes, 2005). La mayor parte de la producción teórica sobre transnacionalismo está centrado en las prácticas que la gente común mantiene a través de las fronteras -de la cual los migrantes forman parte- pero no son los únicos. A ellos se suman las iniciativas desarrolladas por Organizaciones no Gubernamentales, los activistas de base entre otros. Frente a esta multiplicidad de actores Portes propone una tipología que distinga entre las actividades internacionales de los Estados, las instituciones multinacionales globales y los actores privados no corporativos. El objetivo de esta clasificación es primero, destacar el papel preponderante que en la ciencia social se le asigna a los actores privados de base y segundo, distinguir esas prácticas de las desarrolladas por instituciones de otra índole que siempre han actuado en la escena global.

El espacio en lo transnacional

Lo transnacional modifica la concepción que solía tenerse del espacio. Si prestamos atención en el significado del prefijo *trans* entendido como “del otro lado” o “a través de” la nación, la idea de espacio como un todo concreto, cerrado y determinado por fronteras que supuestamente lo contienen se pone en cuestión. La idea de frontera como una línea divisoria infranqueable no funciona por lo ineficaz e imprecisa que resulta para abordar las prácticas de movilidad que operan actualmente (Lube y Garcés, 2013).

La antigua noción que prevaleció hasta mediados del siglo XX se le puede atribuir a Ratzel quien veía en la frontera una delimitación geográfica, rígida y natural que al igual que la epidermis de un ser vivo proveería protección (Ratzel, 1987 en Garduño, 2003). Para Garduño la frontera así vista, fue analizada en su sentido literal como una región en la que se expresan una serie de fenómenos sociales y económicos concretos. Como respuesta surge la noción aliteral más enfocada en los aspectos culturales, que entiende a la frontera como una frontera-escenario en donde las culturas y las identidades son permanentemente transformadas. Desde este enfoque los individuos o mantienen dudosas lealtades hacia el centro con una pérdida del vínculo hacia su “cultura madre” (perspectiva transcultural) o por el contrario, reafirman constantemente los valores heredados (perspectiva contracultural).

Respecto a este punto Portes (2005) señala que *“El grado y las formas del activismo transnacional varían según los contextos de salida y recepción”*, señalando que quienes se encuentren en una situación de amenaza en su país de origen es muy probable que no pretendan guardar mayores vínculos con el lugar del cual emigraron, intentando integrarse lo más rápido posible a la sociedad a la que llegan. En cambio, para quienes emigran en una situación de calma existirá una mayor propensión a mantener los lazos.

Frente a la perspectiva transcultural y la contracultural, que ven en la frontera una *“zona de influencia”* donde centro y periferia se ponen en tensión se plantea el concepto de

“*zona de negociación transnacional*” que ve en el espacio una zona donde múltiples identidades se negocian y coexisten. El espacio en este sentido, es entendido como una producción cultural (Garduño, 2003).

El espacio no solo remite a una porción de la superficie terrestre, que si bien existe, solo representa un fragmento de lo que se entiende por espacio (Giménez, 2001). Ligados a los soportes físico-materiales se ubican las prácticas humanas, el “*espacio vivido*” (Soja, 1996) el “*espacio social*” (Lefebvre, 1991) el “*lugar practicado*” (De Certeau, 1996) distintas conceptualizaciones que dan cuenta de que el espacio más allá de lo físico remite al sentido que los sujetos dan a los lugares que viven y habitan.

La especificidad de los espacios estará dada por el sentido y la identidad que las personas le otorguen al lugar. Podrán existir muchos espacios, similares en su configuración física, pero será la posibilidad de ser practicados, las “*prácticas de espacio*” lo que los identificará de manera particular (De Certeau, 1996).

Para que el espacio exista debe darse la presencia de interrelaciones que sean múltiples y que no tengan fin (Massey, 2005). Producto de ello el espacio se encontrará en un devenir constante con trayectorias heterogéneas coexistentes que facilitarán la diferencia y la multiplicidad. Pero el sentido y la identidad que se le dé a un espacio no estará limitado a un solo lugar, por el contrario se construirá en función de las múltiples relaciones de interdependencia que establezca con otros sitios (Massey, 2004) surgiendo desde ahí el “*sentido global de lugar*”. La especificidad de un lugar es el resultado de flujos, influencias, intercambios, etc. que se entremezclan en ese lugar, por lo que será entendido como un nodo abierto de relaciones (ibid.). La incidencia de la geografía en la formación de identidad y colectividad se ve disminuida frente a la conexión cultural, económica y política que se mantiene entre personas e instituciones generándose nuevas configuraciones que se ubican más allá de las fronteras (Lube y Garcés, 2013)

En un contexto globalizado las prácticas sociales, los artefactos y los sistemas de significados que le darán forma a estos espacios se ubicarán en muchos lugares a la vez, sobre configuraciones físicas diferentes; ampliándose los límites de acción y multiplicándose, por tanto, los lugares geográficos en y desde los cuales se desarrolla la

vida de los migrantes, surgiendo así el espacio social transnacional y plurilocal (Pries, 2002). El *espacio social transnacional* podrá entenderse entonces como las realidades de la vida cotidiana que surgen de los procesos migratorios que conforman una infraestructura estable de instituciones sociales propias como son: las posiciones sociales, las identidades, las prácticas cotidianas, proyectos biográficos, los significados de artefactos, entre muchas otras; que geográfica y espacialmente es plurilocal (ibid.).

Para Hiernaux así como los objetos y afectos viajan con el migrante también lo hace el espacio. El espacio viajaría a tal punto que es posible encontrar una variedad de espacios transnacionales a partir de los cuales el migrante nutre desde sus experiencias más sensibles hasta las más políticas (Hiernaux, 2004 en Castro, 2005).

Uno de los elementos que hacen posible la construcción del espacio transnacional son las *redes o cadenas migratorias* que conforman los migrantes, cuya existencia cumple la función de articular sus realidades vivenciales en distintos espacios geográficos o en *ambos lados de la frontera* manteniendo lazos cada vez más fuertes, importantes y estables tanto con los países a los que emigran como con los países de origen. Lo anterior no implica necesariamente que los migrantes se encuentren en constante movimiento, sino que sus vidas se desarrollan en una *red de redes* que los conectan a las instituciones de dos o más estados-nación (Glick Schiller, 2008). La intensidad de los movimientos bidireccionales en redes transnacionales alcanzarían un nivel tal que formarían y consolidarían nuevos espacios, como espacios sociales plurilocales (Pries, 1999).

Otra forma de observar la construcción de un espacio social transnacional es a través del concepto de *campo social*. Basadas en las ideas de Bourdieu referido a las relaciones sociales de poder, Levitt y Glick Schiller (2008) lo definen como un conjunto entrelazado de redes de relaciones sociales por medio de las cuales se intercambian desigualmente las ideas, las prácticas y los recursos. El campo social nacional será el que permanezca dentro de las fronteras de un país, mientras que el campo social transnacional será aquel que conecte a diversos actores a través de relaciones directas e indirectas vía fronteras. Independiente de si las formas de comunicación que conecten a las personas sean directas, indirectas o incluso no existan se verán influidas de todos modos por el hecho de

estar dentro de ese campo en el que la información, recursos e identidades que fluyen al interior del campo en algún punto los afecta; existiendo incluso individuos que no habiendo migrado jamás, reciban este influjo.

“(...) puede haber un individuo central que sostiene altos niveles de contacto con el terruño y que constituye el nodo por el que fluyen la información, los recursos y las identidades. Aunque otros sujetos pueden no identificarse o participar de esos campos, el hecho de que sean parte de los mismos campos transnacionales los mantiene informados y conectados, de tal manera que pueden actuar si los hechos lo motivan a hacerlo.” (Levitt y Glick Schiller, 2008: 67).

Así existirán entonces dos formas de participar dentro de este campo. Una será las *formas de ser* asociadas a las relaciones y prácticas que forman parte de la realidad de las personas, no existiendo una intencionalidad de adscripción a un cierto grupo. Otras serán las *formas de pertenecer* que hacen referencia a los actos concretos y visibles que demuestran un contacto consciente con un determinado grupo. Ambas formas pueden ir combinadas de formas distintas y en un nivel diferente o bien funcionar de manera independiente.

Formas de ocupación en el espacio transnacional

La idea de comunidad que se propone en el espacio transnacional no está definida por un territorio. El territorio se constituye como un referente, pero no como determinante en la construcción de la comunidad. Pero ¿Qué ocurre al abandonar ese espacio? ¿Cómo se mantiene la pertenencia al lugar? ¿Se anula o se fortalece? La idea de comunidad transnacional será vista como la respuesta de la gente frente a estas interrogantes.

Los sujetos sociales desarrollan una reconstrucción simbólica de sus comunidades por encima de las fronteras, manteniendo los vínculos y relaciones en el lugar donde residen como si estuvieran en casa (Garduño, 2003). La comunidad se recrea a la luz de lo transnacional, permitiéndole seguir siéndolo aún cuando no esté vinculada exclusivamente a una localidad determinada (Castro, 2005). En este sentido algunos

autores plantean que la comunidad transnacional puede situarse tanto allá, como acá (Levitt y Glick Schiller, 2008). Otros en cambio, señalan que no es que hayan dos comunidades, sino una sola comunidad constituida por la transnacionalización de estructuras políticas, económicas, culturales, de género y generacionales.

Hasta acá la distancia que existe respecto a la idea de un territorio asociado a una comunidad se formula bajo lo que Giménez entiende como el “uso del término” en donde el territorio corresponde a cualquier superficie terrestre habitada por grupos humanos. El “uso del concepto” en cambio, entrega una variante en tanto comprende al territorio como un espacio valorizado instrumental o culturalmente. En base a ese “uso del concepto del territorio” es que se generan fenómenos como el arraigo, el apego o el sentimiento de pertenencia territorial (Giménez, 2001). Por medio de una investigación estadística que Giménez realizó en una población campesina del valle de Atlixco, México demostró el alto nivel que existe respecto al apego socio-territorial de estas comunidades. Respecto a la pregunta “Si tuvieras que escoger dónde vivir, ¿qué lugar preferirías? El 85 % señaló que en la misma localidad donde vive, por razones como: “este es el lugar donde nací”, “aquí me gusta porque soy libre y hago lo que quiero”, “me gusta el olor del campo” “el clima y la comida...son cosas que extrañaría (si viviera en otra parte) entre otras. Lo interesante para el autor es que ese mismo sentimiento de pertenencia no se cancela en las ciudades de destino a las que llegan como migrantes en Nueva York o Nueva Jersey, por el contrario se potencia a través de la comunicación constante y del envío de remesas. Así, el autor plantea que la “desterritorialización” física que se genera con los movimientos migratorios, no implica automáticamente la desterritorialización en términos simbólicos y subjetivos. Es más, la migración contribuiría a revitalizar la cultura y las identidades locales generando entonces lo que muchos autores denominan como *comunidad transnacional*.

Pero la idea de comunidad transnacional pone en el centro al sujeto que articula redes diversas no solo sobre la base de distintos territorios sino también sobre distintos orígenes. La comunidad transnacional puede constituirse entre migrantes coterráneos, otros migrantes y no migrantes.

En Chile existe una gran cantidad de trabajos que abordan lo transnacional a partir de cómo el migrante se inserta espacialmente en el nuevo lugar al que llegan. Una de estas posibilidades es la conformación de *enclaves étnicos*, que refiere a la concentración migrante asociada a una actividad comercial o residencial, en un espacio físico -de carácter fundamentalmente urbano- que emplea una porción importante de trabajadores del mismo colectivo (Wilson y Portes, 1980 en Garcés, 2011) y que se orientan a cubrir necesidades del propio mercado étnico, pero también de la población en general.

Haciendo uso del concepto de enclave étnico, pero extendiendo su aplicación a los espacios que rodean este núcleo Garcés (2011) habla de “centralidades migrantes” para describir lo que espacialmente ocurre con los migrantes peruanos en Santiago. Según el autor se trata de una estrategia de apropiación del espacio urbano, donde destaca la conformación de una economía específica, que para el caso de la comunidad peruana se expresa sobre todo en los centros de llamado, los restaurantes, cocinerías y los locales de venta de productos. La migración peruana a través de estas prácticas excede la hermeticidad- comunitaria que el concepto de enclave conlleva, superando los límites que definen una economía étnica (solo desde el origen) y desbordando las fronteras territoriales, convirtiéndose así en un nodo que organiza los desplazamientos de los migrantes por la ciudad (Garcés, 2011). La migración peruana propiciaría la transformación del espacio urbano, volviéndolo un locus de recursos de diversa índole, objeto de discurso a partir de discursos de identidad y objeto de disputa por su apropiación; que no agota sus sentidos en la estrechez del espacio físico, sino que mediado por las personas y objetos que circulan configuran un espacio transnacional (Garcés, 2007).

Bajo un argumento similar, pero con matices distintos Ducci y Rojas (2010) señalan una transformación del espacio urbano a partir de la recuperación y ocupación de lugares y comercios semi abandonados en el centro de Santiago, lo que genera una revitalización de zonas decadentes y la emergencia de nuevas vetas económicas. Las autoras denominan a esta ocupación “La Pequeña Lima” que da cuenta de una nueva territorialidad donde lo peruano se percibe en olores, música, pero sobre todo en la presencia mayoritaria de

migrantes peruanos que asisten a este sector -situado en el área inmediata a la catedral- a conseguir trabajo, alimentarse y divertirse; constituyéndose como el máximo centro de reunión de la peruanidad.

En el mismo sector geográfico, Póo (2008) se pregunta por la interrelación que se genera “entre dos mundos” en donde se construye un nuevo espacio entre - medio (in between) de un proyecto común nacional que apela a la hibridación, más que a la asimilación, como resistencia ante la exclusión. La Plaza de Armas representa para los migrantes peruanos -sujetos desterritorializados- un espacio a territorializar, por medio de un habitar no residencial, pero que comprende un habitus cultural de a cuerdo a cómo resignifican el espacio y lo transforman. En este espacio los migrantes han logrado resignificarlo por medio de discursos y prácticas que interpelan “al otro”, pero que a la vez favorece el encuentro que dialoga con la interculturalidad. Lo que se espera es una redefinición de las ciudadanías y las políticas públicas en donde los migrantes puedan posicionar sus discursos y prácticas en un contexto que tensiona sus posibilidades.

Los acercamientos teóricos que abordan la migración desde un punto de vista espacial son diversos, pero la mayoría coincide en una visión cartesiana del espacio que territorializa o localiza la ocupación migrante en un determinado sector de la ciudad. Efectivamente el área residencial y comercial migrante tiende a concentrarse en un espacio determinado marcado por la identidad, pero ¿Cómo dialoga este espacio con otras localidades? ¿Existe esa relación? ¿O se le debe seguir entendiendo como auto contenida consigo misma, sin vínculos con otras zonas, sin relación con otros lugares? Ciertamente no, cuando el espacio es construido por prácticas sociales emerge otro tipo de territorialización que desborda los límites del barrio, de la comuna e incluso de la ciudad. Las prácticas vinculadas a la comida son un ejemplo de ello que lejos de desarrollarse de manera estática, rígida y limitada dentro de un espacio, conecta a otras espacialidades de manera permanente. La antropología nos desafía entonces a ampliar los repertorios culturales de análisis que permitan a la sociedad otras formas de organizarse espacialmente.

3.2 CULTURA MATERIAL

La cultura material permite comprender cómo las personas se piensan a sí mismas y su entorno pues en los objetos se plasman deseos y costumbres, valores y creencias. La materialidad habla de prácticas concretas, pero también del mundo simbólico e ideológico de las personas y en ese sentido es un importante constructor de identidad. Desde ahí el valor de las materialidades variará según la época y la sociedad pudiendo ser vistos un día como artefactos insignificantes y en otro momento, el mismo objeto, como digno de patrimonializar.

En el caso de la comida, su particularidad como materialidad recae en que sin importar el momento su valor biológico/ nutricional nunca ha sido puesto en entredicho; su carácter cultural por otro lado, cada vez más es puesto en valor considerando que representa un hecho social complejo que pone en escena en un mismo plano lo material y lo simbólico contribuyendo de ese modo tanto a la constitución de las identidades colectivas como a la expresión de relaciones sociales y de poder (Álvarez, 2005: 11).

Pero el valor de las cosas en general no siempre ha sido tan claro. En este apartado a fin de conocer los acercamientos teóricos en los que se sustenta la cultura material se revisará cómo las ciencias sociales lo han abordado. En segundo lugar y tratando de reivindicar su importancia se plantea la relación que entre personas y cosas se establece. Finalmente se considera todo lo anterior en un contexto de migración y el lugar que la comida ocupa en ese espacio.

Aproximaciones al concepto

Una de los acercamientos iniciales que definen cultura material es la de “*el estudio de las respuestas de los hombres a las presiones de los medios en que viven, presiones abrumadoras y permanentes que desencadenan reacciones y adaptaciones diversas de orden cultural*” (J.M. Pezez, 1978 en Roche, 2000). Esta noción para algunos utilitarista -que ve a la materialidad como los objetos que son producidos por la sociedad para satisfacer necesidades que surgen en sus mundos cotidianos circundantes- ha sido y sigue siendo usada por varios autores, sin embargo solo representa uno de los aspectos que la comprende y su uso no está exento de críticas. Su definición es más compleja y debiera contemplar aspectos que superan la mera funcionalidad, no siendo reductibles a una simple materialidad sino que incluyéndose dentro de las abstracciones que son esenciales para la comprensión de todo hecho social (Roche, 2000).

Para Miller (2005) la idea evidente sobre materialidad que hace referencia únicamente a las cosas o los artefactos es coloquial, mundana e incluso vulgar porque esa simplicidad que se tiene del objeto se quiebra en el momento en que se observa su amplio alcance. A pesar que en su definición se entiende como aquello que es tangible, que puede percibirse por medio de los sentidos, que físicamente posibilita o limita, pocas veces los vemos o bien no le damos la importancia que amerita. El autor habla de la “*humildad de las cosas*” y de lo difícil que resulta para las personas percibir a simple vista lo que detrás de un objeto se esconde cargándolos de una mirada que los subestima, los reduce o definitivamente los invisibiliza. La cultura material está en una zona de sombras, que apenas se percibe, pero que está en todas partes (Braudel, 1984).

La presencia permanente en nuestros mundos cotidianos también las hace ser menos visibles. Mientras más “a mano” las tenemos, más próximas, más familiares; menos reparamos en ellas, menos las divisamos (Giannini, 1987). El uso diario y rutinario que le damos a las cosas hace que formen parte de nuestras vidas, pero a la vez que no las podamos ver. Este “no ver” los objetos sería precisamente lo para Miller, los haría importantes.

“Cuanto menos conscientes somos de ellos, más poderosamente pueden determinar nuestras expectativas a través del establecimiento de la escena y asegurando una conducta normativa,

sin ser objeto de impugnación. Ellos determinan qué tiene lugar en la medida en que somos inconscientes de su capacidad para hacerlo” (Miller, 2005: 3).

El olvido de la importancia de las cosas es corroborado por distintos autores y disciplinas. Desde la sociología Tomás Ariztía (2011) en su texto *“El trabajo invisible de las cosas”* reconoce que pese a que vivimos en un mundo rodeado de objetos con los que nos relacionamos a diario, estableciendo un vínculo que nos permite configurar una realidad social; ha existido una tendencia desde el análisis de las ciencias sociales a observarlas como un elemento que no tiene prioridad o que incluso puede convertirse en una amenaza para la construcción de la sociedad⁴.

“Los objetos son parte central de nuestra vida cotidiana, lidiamos constantemente con ellos. Sin embargo las cosas han sido tradicionalmente invisibles, o al menos secundarias, cuando se trata de pensar el mundo social y lo colectivo. Históricamente, para las ciencias sociales las cosas han tenido poco o nada que ver con la construcción del mundo social” (Ariztía, 2011:56).

En el mismo texto y tratando de explicar de dónde viene este olvido el autor cita a Bruno Latour quien refiriéndose específicamente a las ciencias sociales señala que la poca atención prestada a las cosas se debería a la división original que se generó entre naturaleza y cultura respecto al objeto de estudio de las ciencias; quedando el mundo de los objetos para las ciencias naturales y el de la sociedad y la cultura para las ciencias sociales (Latour, 1993 en Ariztía, 2011). Para Latour el mundo estaría conformado por una hibridación en la que es imposible separar lo que es natural e inmutable de lo que es humano y caprichoso. De ahí su crítica a la distinción tradicional entre el objeto y la sociedad (Latour, 1999 en Miller, 2005).

Pese a lo anterior hay algunas reconocidas excepciones en las ciencias sociales que han puesto al objeto como protagonista. Específicamente en antropología ha existido desde

⁴ Este último argumento hace referencia a una cierta debilidad de la humanidad de las personas, respecto a los estudios que abordan el consumo en donde se ve a los objetos como algo “malo” y a las personas como consumistas o hedonistas (Woodward, 2011 en Bonhomme, 2013:4). Desde la antropología más clásica también se vio a la materialidad con cierto recelo al ver que la introducción de los bienes materiales de consumo podían llevar a la pérdida de las culturas no modernas y con ello al fin de su objeto de estudio (Gracia, 2010).

los orígenes de la disciplina un marcado interés por el mundo material. Aunque en un principio estuvo impulsado por un afán conservacionista que pretendía resguardar los vestigios, los “*residuos materiales*” de las culturas “primitivas” frente a la inminente desaparición de la que serían víctimas con la llegada de la modernidad (González, 2010; Cancino, 1999) con el paso de los años se desarrollaron estudios que pusieron el foco en el impacto que los objetos causaba en la vida cotidiana de las personas. Claro ejemplo de ello es Bronislaw Malinowski, quien específicamente en su texto “*Los argonautas del Pacífico occidental*” (1986) da cuenta de la relevancia que lo material ha tenido para esta disciplina. Allí el autor demuestra como los *soulava* (collares de concha roja) y los *mwali* (brazaletes de concha blanca) -que aparentan ser simples objetos ornamentales- en realidad conforman una compleja red que vincula a los habitantes de las islas cercanas a Nueva Guinea. Por medio de un extensivo sistema de intercambio de objetos, collares y brazaletes circulan constantemente en lo que es denominado como el *kula*, permitiendo la existencia de una relación económica, simbólica y social que vincula a las cosas y las personas de por vida.

Marcel Mauss (1924) por su parte analizó qué existía detrás del intercambio de objetos que se realizaba en las sociedades “arcaicas”. Así planteó que toda circulación de objetos se mantiene por la triple obligación profundamente humana de dar, recibir y devolver. Las cosas tienen mucho de las personas, tanto así, que cuando se despojan de éstas algo de ellas se va con el objeto. Los objetos para el autor están dotados de un *hau*, una especie de espíritu transferible que debe ser devuelto a su primer dueño si el receptor del primer regalo no quiere sufrir daño y dependiendo de la calidad del objeto se establecerán distintos tipos de relaciones. Así el autor demuestra que existe una estrecha relación entre las cosas y quienes las poseen y que el objeto se encuentra profundamente imbricado con lo social.

Estos abordajes demuestran que la importancia dada a los objetos no es exclusiva de la sociedad actual. En esa medida no son menos valiosos que los actuales enfoques, sin embargo relevan o el campo de lo simbólico o el ámbito de lo práctico, reforzando así las dualidades clásicas que históricamente han acompañado a las ciencias sociales. El enfoque antropológico contemporáneo sobre estas materias -que surge a partir de 1980 con autores como Bourdieu, 1979; Douglas e Isherwood 1979 Appadurai 1991, Kopytoff 1991, Miller

1987 y 2005- lejos de generar un quiebre con la tradición anterior la ha reformulando analítica y metodológicamente (Di Giminiani, González y Risor, en impresión). Así, de lo que antes era concebido como una dualidad entre materialidad e inmaterialidad o de teoría y práctica, por nombrar algunas, hoy se propone una mezcla dinámica y compleja donde el límite entre lo humano y lo artificial “*no constituya una dualidad absoluta sino más bien una zona de creación en constante disputa*” (ibid.)

El enfoque de la cultura material que se comparte en esta investigación pretende -tal como propone Latour- abandonar la separación estricta que prevaleció entre cosa y sociedad, pensando más bien en la complementariedad de ambos para entender cómo funcionan los procesos sociales. Más aun en un contexto de migración donde las materialidades cobran fuerza e incluso vida en la relación que mantienen con los sujetos. Desde ese punto de vista se entenderá a la cultura material como un proceso en el que la vida cultural es objetivada y los objetos -como mediador de relaciones sociales- mantienen un estrecho y complejo vínculo con las personas, *que permitirá visibilizar a sus poseedores junto con sus experiencias y relaciones* (Bonhomme, 2013: 4). Aun cuando las cosas se ubiquen de manera periférica a nuestra visión la cultura a la que pertenecemos es una *cultura material* en la medida que funciona “*como un ambiente exterior que nos habitúa y nos impulsa*” y que configura nuestra conducta e identidad. Nuestra experiencia particular proviene del involucramiento que tenemos a diario con las cosas y que determina lo que somos más allá de un cuerpo o una conciencia (Miller, 2005). Así, la *civilización material*, como lo denomina Braudel representará un aspecto que constituye un elemento fundamental para conocer el ambiente en el que una sociedad está inmersa (Braudel, 1984).

Importancia de las cosas o la relación de las personas con las cosas

Una vez aceptada la idea de que las cosas ocupan un lugar importante en nuestra relación con el mundo y con el objeto mismo -no sintiéndonos culpables por ello- podemos señalar que existe diversidad de perspectivas que abordan esta valorización. Para Miller “*(...) casi todo lo que consideramos importante respecto de las personas que amamos, de la manera en que hacemos nuestro trabajo y de cómo nos vemos a nosotros mismos se expresa a través de*

nuestra relación con objetos materiales” (Miller, La Nación 2007) ⁵. La importancia de esta relación es que permite acercarnos a los procesos que el autor define como *objetificación* en donde objeto y sujeto se constituyen mutuamente y de manera simultánea en una relación dialéctica. El proceso de apropiación del objeto lo haría inalienable para la persona (Miller, 1991).

“(…) la “objetivación” es un proceso en el cual el acto de crear formas constituye a la vez su transformación y la auto-consciencia de la persona que las percibe. Gracias a la facultad representativa de las cosas para encarnar procesos y eventos sociales, se da así la posibilidad de que “las cosas creen a las personas tanto cuanto las personas hacen a las cosas” (Tilley 1999:76 en; Di Giminiani, González y Risor, en impresión).

Tomás Ariztía (2011) por su parte se enfoca en la forma cómo las cosas se relacionan con el mundo social estableciendo tres maneras para hacerlo. Por un lado plantea que las cosas tienen la capacidad de representar el mundo. Los objetos permitirían visibilizar significados culturales *“como intermediarias que transportan y hacen visibles los significados sociales”* pudiendo reconocer, por ejemplo, la producción y mantención de vínculos sociales, la posición que se ocupa en la jerarquía social o distintos sistemas de clasificación. En segundo lugar el autor señala la capacidad que tienen las cosas para definir marcos de acción y contextualizar la vida cotidiana. Utilizando el concepto de *framing* de Erwin Goffman (1986) el autor señala que las cosas configurarían un marco de referencia contextual en la práctica de las situaciones sociales y señalando que las cosas:

“Nos permiten reconocer y movernos en distintas situaciones de la vida cotidiana; nos hablan silenciosamente acerca de lo que está pasando y cómo actuar en cada situación en función de lo plausible” (Ibíd., 2011:58).

Por último menciona la capacidad para afectar y producir distintas formaciones sociales. Con esta afirmación Ariztía se refiere a la capacidad de agencia que tienen las cosas para

⁵ En: <http://www.lanacion.com.ar/895097-nuestra-relacion-con-la-gente-se-desarrolla-a-traves-de-los-objetos>

producir cambios y procesos sociales, transformándose en “agentes de cambio” “*las cosas están al centro de la fábrica de la vida social*” (Ibíd., 2011:58).

Esta capacidad de agencia, que también es señalada por Latour, es diferente de la que se le atribuye a las personas. Los objetos actúan de forma diferente y mientras su forma material, su objetualidad tenga consecuencias para la gente -que sean autónomas de la agencia humana- existirá agenciamiento (Latour, 1999 en Miller, 2005). Los objetos son activos “*en la medida en que desencadenan procesos en un contexto específico y hacen acciones e intervenciones que dan forma y alteran a la realidad*” (Ariztía, 2011:58)

Esta idea de agencia -ubicada en el debate de la emancipación de las cosas- es lo que para Holbraad (en impresión) representaría una aproximación “no humanista” a la agencia de las cosas, que plantea la capacidad que tienen los objetos para actuar de forma independiente de las significaciones que les atribuyamos o de las intenciones que como personas tengamos. Cualquier cosa que modifique con su incidencia un estado de cosas será un actor (Latour, 2008 en Di Giminiani, González y Risor, en impresión).

Junto a esta tendencia para Holbraad existirá también un acercamiento “humanista” que “*aboga por un involucramiento más estrecho entre los humanos y las cosas, enfrascados en un proceso de mutua definición*” (Ibíd., en impresión). Desde este punto de vista la relación entre cosa y persona es constitutiva e intrínseca, pero la agencia de los objetos seguirá dependiendo de las interpretaciones de las personas (Leach, 2007 en Holbraad, en impresión). Esta misma tendencia sería compartida por Miller con su proceso de objetivación u objetificación y por Alfred Gell quien plantea que existiría una *abducción de la agencia* que consiste en el proceso que permite a los objetos como un elemento de afectación hacia la persona, la cual es percibida por las emociones que provocan los artefactos mismos. Esta idea es claramente representada con la materialidad en migración. Al no tener aquellos objetos se genera un profundo sentimiento de ausencia y nostalgia (Gell 1998, en Holbraad, en impresión).

En un punto intermedio de este debate se ubica Arjun Appadurai (1986), desde un enfoque en el que ve a las cosas como mercancía, como la “*sustancia de la cultura material*”. Lo que Appadurai considera como mercancía no son necesariamente solo las cosas producidas

también lo podría ser algo que se encuentre en pleno proceso, en una etapa de consumo, en su intercambio o en su distribución. Las mercancías serán entonces las cosas que se encuentran en una etapa determinada de su vida y que son portadoras de un particular potencial social.

Por su parte, para Kopytoff (1986) las cosas van a pasar por un proceso de singularización en donde algunas cosas quedarán excluidas culturalmente de ser mercancías, volviéndose no intercambiables. Así ciertas cosas permanecerán inequívocamente como singulares y otras en donde se promoverá su mercantilización. En la sociedad actual la singularización y la mercantilización va en un sentido individual. Para el autor las cosas, al igual que la vida de un individuo pueden ser analizadas bajo la perspectiva de su historia vital, de su biografía en donde el lugar que ocupen las cosas en la vida social no será algo definido de antemano. La definición de una cosa tiene que ver con el reconocimiento que la sociedad haga de ella, la cual puede pasar por distintos estados y condiciones (en un momento puede ser mercancía, en otro no). Finalmente será la sociedad la que va decidir el valor y la importancia de las cosas en un determinado momento, las cosas van a estar marcadas culturalmente como un tipo particular de cosas. Hoskins por su parte plantea que las personas convierten en posesiones a las mercancías cuando les otorgan identidad personal, con lo cual al igual q en la objetivación para Miller, se vuelven inalienables. En ese sentido los objetos podrán ser resignificados por las personas en relación a su experiencia personal. (Hoskins, 1998 en Alonso, 2012).

Materialidad y migración

El fenómeno migratorio tiene consecuencias importantes en el diario vivir de todo migrante -siendo abordado como problemática social desde múltiples corrientes- sin embargo respecto al ámbito más cotidiano y vivencial existe un cierto vacío. La cultura material, en este contexto habitual, íntimo y experiencial es uno de los aspectos que más relevancia adquiere, en la medida que todo aquel que se moviliza de un lugar a otro, todo aquel que migra, re-habita un nuevo espacio, estableciendo nuevas relaciones y nuevas formas de apropiación con

el entorno material y cultural que lo rodea (Ahmed, 1999 en Bonhomme, 2013). La cultura material en contexto migratorio funciona como un catalizador de la experiencia migratoria y de los procesos de integración en la sociedad a la que se llega (Bonhomme, 2013)

“Al migrar se desarrolla una fase de ajuste y negociación, donde toda persona debe re-situarse localmente y “encontrarse” a través de la apropiación de un espacio privado donde pueda desplegar sus pertenencias y actividades cotidianas, que reemplace o reformule la sensación de hogar que tenía en su lugar de origen, y así comenzar a construir un tránsito fluido entre los mundos de origen y de destino” (Bonhomme, 2013: 2)

La gente en movimiento materializa su identidad a través de la colocación de su cuerpo en un nuevo lugar lo que le permite crear y apropiarse del espacio. A través de la interacción con los objetos demuestran su especificidad, por lo que existe una extensión de sí mismos con las cosas que reconocen o les son familiares. En este sentido las cosas no se limitan a artefactos o símbolos, sino que comprende también los sentidos. A través del tacto, el olor o el sonido hay una marcación del espacio que les permite volver a lo que dejaron atrás (Tilley, 1994 Cabrera, 2004). La migración implica tener que lidiar con un nuevo mundo material en un contexto que no es familiar (Burrell, 2008 en Rosales, 2010). Al migrar gran parte de las cosas o entorno material que el migrante tenía se pierde, se abandona, pero puede tenerse de otra forma o volver a recuperarse, mediante el desplazamiento y la circulación de esa materialidad. El desplazamiento físico que realizan los objetos permite identificar rutas geográficas, configuración de espacios o articulación de redes; todo un entramado físico social que se articula en esa imbricación que existe entre individuo y cosa. Junto a todo este soporte está lo inmaterial, donde la memoria y las emociones en todo este proceso se vuelve muy relevante

“Los objetos tienen la capacidad, en su presencia física, de actuar como disparadores de los sentidos y la posibilidad de recurrir a ellos mentalmente al recordar momentos de la vida. Los objetos que describe tienen relación con la memoria familiar conservada, recrean espacios y momentos de la vida, contienen historias dolorosas y también pueden ser añorados cuando no están al alcance” (Alonso, 2012:38)

Los objetos ayudan a conservar y construir la memoria en la movilidad misma, dando consistencia y continuidad a la experiencia migratoria en un contexto de pérdida. El valor de las cosas en movimiento estará en su origen, pero también en su selección porque obliga a pensar en personas, recuerdos y lugares, convirtiéndose los objetos en recuerdos encarnados de eventos pasados o en la extensión material de las cosas que quedan atrás (Marcoux en Alonso, 2012). Lo anterior hace referencia a lo que Judith Boruchoff, señala como *“mantener una presencia”*. A partir de la asociación de cosas con personas y lugares se construye un sentido de comunidad transnacional entre espacios que espacial y temporalmente se encuentran distantes. Estos espacios cargados de materialidades forman parte de la vida personal de los migrantes aun cuando no se haya estado nunca en alguno de ellos, con lo cual se puede integrar a los familiares de los migrantes a esta “comunidad” (Boruchoff, 1999 en Alonso, 2012). La misma idea es compartida por Cabrera (2004) aunque los hijos hayan sido nacidos y criados en la sociedad de acogida los objetos marcan una asociación con la patria, con la especificidad de un país, los objetos de este modo marcan una identidad que se inscribe también dentro de un área sentimental (Parkin, 1999 en Cabrera, 2004)

“(…) para los migrantes los objetos sirven para atestiguar momentos significativos de la vida y ayudan a “construir continuidades entre las dispares experiencias y lugares de los cuales forman sus vidas y sus mundos” (Boruchoff, 1999 en Alonso, 2012:37)

Los objetos que los migrantes traen con ellos o traen hacia ellos son utilizados con el fin de recrearse a sí mismos en el nuevo lugar al que llegan de acuerdo a su bagaje cultural, el recuerdo de la patria y de las ideas previas que mantienen sobre el mundo (Parkin, 1999 en Cabrera, 2004) convirtiéndose así en símbolos básicos y en un punto de partida para restablecer o volver a definir el origen personal o grupal. La idea de patria o nación está íntimamente ligado a la migración y es algo que se encuentra incrustado en la mente de los migrantes no estando necesariamente sujeto a un tiempo o un espacio (Westin, 2000 en Cabrera, 2004) Consciente o inconscientemente se utilizan objetos para compensar la falta de los elementos familiares y esenciales que eran parte de sus paisajes sociales, por eso a través de estos objetos los migrantes intentan recrear una atmósfera similar a la que dejaron atrás en el nuevo lugar de residencia (Cabrera, 2004).

Comida como materialidad

Macarena Bonhomme, es una de las pocas autoras que ha escrito sobre cultura material y migración en Chile. En su trabajo *“Cultura material y migrantes peruanos en Chile: un proceso de integración desde el hogar”* (2013) analiza como en un contexto migratorio la materialidad, especialmente el hogar y la comida de origen, se constituye en elementos claves al momento de habitar y apropiarse de un nuevo espacio.

La comida, su consumo y preparación define pautas culturales que le otorgan sentido y significancia al hogar. La visión que en esta investigación se tiene de hogar es la que propone Clarke (2001) quien para definirlo no distingue entre la esfera privada contrapuesta a la esfera pública, sino que lo representa desde una visión más compleja como un espacio que involucra una proyección e interiorización del individuo en su relación con el mundo circundante (Clarke, 2001 en Bonhomme, 2013). En un contexto migratorio los objetos significativos de este hogar proveerán de un sentimiento de comodidad y una sensación de *“sentirse como en casa”* (Miller, 2008 en Bonhomme, 2013). Así, el consumo de la propia comida, evocará el hogar que dejaron atrás haciéndolos sentir como si estuvieran ahí *“proveyendo de un sentido de continuidad y estabilidad con la idealización de hogar que tiene con referencia al origen”* (Petridou, 2001 en Bonhomme, 2013:5).

El consumo o preparación de su propia comida, como práctica cotidiana, le permite al migrante “performear” su pertenencia de origen a diario a través de la acción (Butler, 2006) (preparando comida o comiéndola). A su vez, reproduce los lazos que el migrante mantiene con su lugar de origen, permitiéndoles “sentirse allá”, pero “estando aquí”. Como la comida es fácilmente transferida de un país a otro, trasciende los límites espaciales (Miller, 2001 en Bonhomme, 2013) haciendo emerger la presencia de dos mundos sociales y geográficos (Bell y Valentine, 1997 en Bonhomme, 2013) y a la vez *reconfigurando una doble pertenencia* (Dicky y Dossa, 2007, en Bonhomme, 2013).

El consumo de alimentos no implica solamente la necesidad de comprar y consumir alimentos, sino el consumo de una serie de significados. Como sostiene Cabrera (2004) en el caso de colombianos en Londres estos significados estarán asociados a la socialización, el chisme,

escuchar música, hablar español. También es una forma de mantener el contacto sobre los últimos acontecimientos y sobre eventuales posibilidades de trabajo fortaleciéndose en esa instancia el capital social de todos los migrantes.

Para Cook y Crang (1996) la comida es vista como artefacto cultural en movimiento, como una práctica que se desplaza y que debe ser entendida en función de un contexto social y espacial. Los alimentos estarían constituidos geográficamente por medio de procesos de desplazamiento siendo importantes todos los puntos de este circuito. Superando la dualidad existente que retrata un punto de inicio y un punto de llegada, el autor propone la existencia de tres geografías abiertas y no delimitadas que en su interrelación la constituirían. Primero las geografías de los lugares locales de consumo, que operan como espacios de identidad y práctica. Segundo, la estructura espacial de “sistemas de provisión”, que se extienden a nivel global y en tercer lugar, los “conocimientos geográficos” cuya base estaría sustentada en los significados culturales -como producción social- atribuidos a espacios y lugares (comidas, objetos y actores asociados) y en torno a los cuales se podría articular localmente las comida.

Entre todos estos puntos se configurará un “circuito de cultura culinaria” en los que los alimentos y los conocimientos sobre ellos son proporcionados y consumidos. Por eso es que en esta investigación se plantea que el alimento en todos los lugares por los que circula se carga de un significado distinto y particular que finalmente llega al consumidor.

3.3 ALIMENTACIÓN, FORMACIÓN DE IDENTIDADES Y APROPIACIÓN DE LA COMIDA COMO RECURSO ÉTNICO

“Para el hombre común, los sabores no solo se alinean bajo sus denominaciones básicas: si así fuera, la alimentación sería muy aburrida: van mucho más allá, experimentan mil formas y mil valores a través de su mezcla”

David Le Breton, 2009.

Muchos se preguntaran si frente a la comida se como por hambre, gusto o cultura. Y la respuesta es: todas las anteriores. La comida alimenta el estómago frente a la necesidad humana de ingerir un bocado con el fin de nutrir al organismo y permitirle su existencia, pero en ese mismo acto -natural y cotidiano- se conjugan apreciaciones y percepciones distintas que varían según el contexto socio cultural desde el cual se realice.

Comer es una experiencia, una práctica que convoca a todos los sentidos, un deleite o una repugnancia; una apreciación que estará determinada por la etapa que vivimos, por el espacio físico social en el que nos criamos y por las creencias que seguimos. El gusto frente a los alimentos cambia y se adapta desde la infancia hasta la etapa de la adultez, entendiendo así, cómo la aversión innata que se tiene frente a ciertos alimentos en la niñez -como el picor de los ajíes- ceda, tiempo después, a las variaciones personales, sociales y culturales (Chiva, 1985, en Le Breton, 2009). Del mismo modo, el lugar geográfico en el que se nace y las creencias que la sociedad inculca o que con el tiempo se adquieren determinan si frente a ciertos alimentos preferimos comerlos o no comerlos, prepararlos de una forma o de otra. El gusto es el sentido que localizado en la lengua percibe los distintos sabores, pero está marcado también por la sociedad y cultura a la que se pertenece. Se dice que cada sociedad tiene una cocina y que cada cocina surge en un medio ambiente que cuenta con ingredientes particulares que se extraen, apropian o resignifican para conformar lo que será su culinaria tradicional.

De abandonar ese lugar se extrañan no solo los sabores con los que se creció, sino todo el universo simbólico que se conforma en torno a la mesa. Las festividades, la cotidianidad, la comida preparada por la madre, padre, abuelos o la que entregaban en el colegio, la historia culinaria que en su conjunto construye identidad y que la memoria en un lugar lejano evoca por medio de los alimentos. Para el migrante la comida es una de las más visibles manifestaciones materiales que se expresa en la sociedad a la que llegan. Mientras ellos alimentan su nostalgia la población local tiene la posibilidad de viajar por medio de los alimentos hacia otros lugares con el consumo de lo “exótico” o lo “cosmopolita” pues en la mayoría de los restaurantes migrantes se intenta representar de la manera más fidedigna posible el lugar que dejaron atrás, performeando por medio de la venta o consumo de comida su identidad. La comida de esta forma se transforma en un recurso que les permite auto sustentarse, pero al mismo tiempo mantener el nexo con su comunidad. Y esto no afecta solo al migrante como individuo, los Estados de los que provienen elaboran políticas que favorecen la amplia promoción de sus productos.

Que la comida no sea reducible solo a su carácter fisiológico ya no está en discusión. La comida desde distintas perspectivas disciplinares es entendida como un *hecho social total* capaz de abarcar todas las esferas de la cultura. Lo económico, político, social y últimamente lo afectivo se encuentra imbricado al hecho alimentario. Sin embargo, existen aspectos que desde las ciencias sociales aun no han sido analizados con la profundidad que amerita. En el caso de la antropología, fue una disciplina que tempranamente prestó atención al fenómeno alimentario -siendo abordado desde prácticamente todas las corrientes teóricas- pero descuidó algunos aspectos cotidianos y las implicancias que conlleva la puesta en práctica de la comida en migración; pues no solo la nutrición y salud de los migrantes se ve afectada con la movilidad de un lugar a otro. Solo en los últimos años se ha escrito desde un enfoque que da cuenta de la comida como elemento clave tanto para la construcción de identidades como para la configuración de espacios que articula prácticas, personas y productos que dan cuenta de su carácter transnacional. En el siguiente capítulo se hará primero una revisión de los enfoques tradicionales desde donde la antropología ha analizado la alimentación para luego dar paso a los abordajes más

contemporáneos que ven a la comida como un objeto en sí mismo de acuerdo a la relación que construye con el entorno.

Abordajes clásicos de la antropología frente a la alimentación

La conceptualización teórica que se ha generado para abordar la realidad alimentaria en antropología es diversa y varía según las escuelas y tradiciones, desde donde surgen las diferentes propuestas. Contreras, J. y Gracia, M. (2005) en su texto *“Alimentación y Cultura: perspectivas antropológicas”* entregan un panorama clasificatorio general a partir del cual se ha desarrollado el estudio sociocultural de la alimentación como un marco que sirve para estructurar un estado del arte respecto a esta materia desde la disciplina antropológica. Los casi cien años de recorrido teórico han contribuido a consolidar lo que hoy en día es denominado como *“Antropología de la Alimentación”* o *“Anthropology of food”* que aborda desde un enfoque holístico y comparativo todo lo relativo a la *cultura alimentaria*, entendida como el conjunto de representaciones, creencias y conocimientos que ya sean heredadas o adquiridas están asociadas a la alimentación y que son compartidas por las personas que pertenecen a una cultura determinada (ibid.)

Según los autores es a finales del siglo XIX cuando surgen los primeros acercamientos antropológicos a esta materia. Antropólogos como Frazer (1986) o Crawley (1902) realizaron diversos estudios enfatizando el carácter simbólico, ritual y religioso que se le atribuía a los alimentos; intentando explicar con ello costumbres “extrañas” o prohibiciones alimentarias que se dan en prácticas como el tabú, el totemismo, el sacrificio y la comunión (Espeitx, E. Y Gracia, M., 1999). La búsqueda de estas explicaciones estaría centrada en encontrar argumentos racionales que permitieran entender la supervivencia de estas prácticas para la cultura de su época (Goody, 1982 en Espeitx, E. Y Gracia, M., 1999). Este acercamiento no reparó en el carácter profundamente relacional que la comida mantenía con el resto de los aspectos de la sociedad, pero sí lo hizo en su consideración socio cultural y simbólica, la cual se mantiene hasta el día de hoy.

En el caso de James Frazer, es con su libro *“Mitos sobre el origen del fuego”* que se acerca al tema de los alimentos. Por medio de una recopilación de mitos que abordan la relación que pueblos de distintos continentes tienen con el fuego, el autor señala cómo gracias a ese elemento el hombre conoce las bondades de la cocción; descubriendo un sinnúmero de sabores y nuevas formas de preparación de los alimentos.

A comienzos del siglo XX será la corriente Funcionalista la que dará un giro teórico que prevalecerá hasta la actualidad. Los alimentos y las distintas prácticas asociadas a ellos se entenderán ahora no como un hecho aislado, sino como un aspecto que dentro de un proceso social mayor necesariamente se vinculará a otras esferas del sistema social. El funcionalismo establece una analogía entre el sistema social y el sistema orgánico. La sociedad será vista como un sistema viviente compuesto por órganos especializados -correspondientes a las instituciones sociales- las cuales cumplirán una función única e indispensable para la reproducción del sistema social. De este modo *“Para los antropólogos funcionalistas, la alimentación es un instrumento básico en la socialización de los individuos y, en consecuencia, imprescindible para perpetuar el sistema social”* (Contreras, J. y Gracia, M., 2005: 110). La función social de la alimentación es lo que buscaría esta corriente, pero no en sí mismo, sino en la relación con otros elementos, que en su conjunto permiten explicar el funcionamiento de la estructura social.

Uno de los antropólogos que realizó más amplio aporte en esta línea fue Radcliffe- Brown. En su obra *“The Andamand Islanders”* (1922) el autor aborda el fenómeno de la alimentación como una práctica que enfatiza la interdependencia entre los miembros del grupo, reforzando la integración de la sociedad andamesa. Según su planteamiento la función principal de los alimentos, será la de contribuir al mantenimiento de la estructura social por lo que la actividad más importante para los miembros de su comunidad será la obtención del alimento (Pizarro, 2010).

Audrey Richards (1948) es otra de las antropólogas funcionalista que incursiona en el tema alimentario. Su trabajo demuestra la carga psicológica que portan los alimentos (Pizarro, 2010) y todas las relaciones sociales que están vinculadas al intercambio de productos. Con la mirada puesta en la nutrición la autora señala que es necesario considerar el contexto social y

sicológico en el que se realiza la producción, preparación y consumo de alimentos para poder analizar los problemas que tienen una base nutricional. Para ella lo biológico no debe ser separado de lo social en la medida que la función alimentaria constituye un todo.

En esta misma idea “relacional” de los alimentos Jack Goody (1995) propone el concepto de *cadena alimenticia*. Entendiendo la alimentación como un sistema propone una serie de fases para entenderlo: “*composición, producción; distribución: reparto y almacenamiento; preparación; consumo; y finalmente el proceso de recogida. Los productos alimentarios que transitan desde la tierra hasta el comedor circulan por diferentes canales y son transportados por diferentes personas e instituciones*” (Goody, 1995 en Ramírez, 2010: 22). Para el autor, el tiempo y el espacio son categorías que no pueden faltar al momento de analizar lo culinario, por lo que la perspectiva histórica, política y económica también debe ser considerada, ya que influye en los alimentos que se producen y los que no, las relaciones y el modo de producción también estarán determinadas por este contexto.

Por otro lado, Marcel Mauss, reconocido funcionalista, se perfila como uno de los principales referentes de autores que en el futuro se dedicarán a la antropología de la alimentación. En su *Ensayo sobre el Don* (1924), el fenómeno alimentario es entendido -con variaciones dependiendo del autor- como un *Hecho Social Total* que envuelve en sus categorías económicas, políticas, jurídicas, culturales y simbólicas; finalmente a toda la sociedad.

En este ámbito Luis Campos (1994) antropólogo chileno de los pocos que ha desarrollado el tema alimentario en nuestro país, haciendo declarada referencia al texto de Mauss, plantea la existencia de un *Hecho Culinario Total* en las prácticas alimentarias de lo mapuche. En su texto *Lo culinario en los Huapiches. Un estudio sobre Alimentación y Gustos*, señala cómo la comida en sí misma expresa, forma parte y contiene mucho de la vida social del pueblo que la prepara. De este modo el *Hecho Culinario Total* es entendido como un “*conjunto de las determinaciones y de conexiones que en una realidad etnográfica se pueden establecer a partir de los alimentos que se producen, preparan, conservan y consumen, en un determinado momento y que abarcan desde una esfera de la producción, hasta el hecho de la comensalidad, de la sociabilidad y al establecimiento y fortalecimiento de los lazos sociales y de alianza al interior de una dada comunidad, tanto en sus condicionantes históricas y en sus*

relaciones con el exterior mapuche chileno” (Campos, 1996:28). Para el autor *lo culinario* en lo mapuche tendría un carácter de vehículo de lo social o un “*vehiculador simbólico*” que atraviesa a todas las personas, situaciones y lugares.

La corriente Estructural, será la que precederá al Funcionalismo. Al igual que en la corriente anterior se propone una analogía a los alimentos, pero esta vez vinculada a estructuras de significación. Lévi-Strauss (1992) uno de sus principales exponentes señala que las prácticas alimentarias son similares al lenguaje ya que a partir de éste se establece una conceptualización de procesos culinarios que se inscriben sobre un importante proceso de transición que va desde la naturaleza a la cultura. La cultura acá, funcionará como un agente de cambio por medio del cual se transitará entre distintas categorías empíricas: de lo crudo a lo cocido; de lo fresco a lo podrido, de lo comestible a lo no comestible, entre otras. Estas categorías forman parte de profundas estructuras mentales, inconscientes, que bajo la forma de patrones invariables, serán afines a las estructuras profundas de la sociedad.

“Como el lenguaje, afirma Levi – Strauss, la cocina es una actividad universal presente en toda sociedad humana y está configurada por una serie de trazos culinarios que contrastan y se relacionan entre sí. Para descubrir los principios subyacentes o leyes generales que determinan la recurrencia geográfica e histórica de ciertos trazos de este sistema hay que analizar las categorizaciones culinarias” (Contreras y Gracia, 2005:120).

Para Lévi-Strauss los platos pertenecientes a las diferentes categorizaciones culinarias tendrán entre ellos una relación constante que se reproducirá en las distintas culturas, así, lo asado en muchas culturas puede representar un plato de ceremonias, mientras que lo hervido un plato del ámbito doméstico más privado. Levi- Strauss también abordó lo culinario en textos como *Mitológicas I: lo crudo y lo cocido* (2002) y *El pensamiento salvaje* (1990).

Sonia Montecino (2004), por su parte es otra de las antropólogas chilenas que no solo ha incursionado en este campo de la antropología sino que se ha dedicado por completo a su desarrollo. Siguiendo los planteamientos estructurales plantea que en la cocina existen tres elementos que reflejan a la sociedad. Por una lado el *paisaje*, que es desde donde se obtienen los alimentos; por otro lado las *técnicas*, con las cuales el alimento sufre un proceso de cambio; y finalmente las ideologías, que determinan lo que consumiremos y lo que no. Si para

Lévi-Strauss el fuego era un elemento vital en la definición de las categorías culinarias, para la antropóloga son las piedras las que marcan gran parte de la configuración de la cocina, particularmente en Chile, en tanto están presentes en la cocción, preparación, consumo e incluso en su etapa final servida en la mesa. A partir de esto da cuenta del juego de oposiciones que se presenta en la cocina.

Otra de sus exponentes es Mary Douglas (1973), quien se inicia en este campo de la antropología abordando el tema de las prohibiciones alimentarias que se dan en distintos grupos sociales, atribuyéndole a la cultura la existencia de estos tabúes. Desde su análisis estructural las comidas serán definidas en el marco de una situación estructurada, es decir, en un evento social organizado por medio de reglas, lugar, tiempo y actos que son establecidos culturalmente. Los alimentos en este contexto funcionan como un medio de expresión y comunicación, como un código que representa una estructura social (Espeitx, E. Y Gracia, M., 1999).

Antes de consumir un alimento *se piensa* en las clasificaciones culturales asociadas al producto, lo cual determina por ejemplo que será comestible y que no. El medio natural antes de ser bueno para comer es bueno para pensar. Así, se piensa y luego se come, reconocidos planteamientos de Lévi- Strauss.

En oposición a Lévi-Strauss surge el planteamiento de Marvin Harris (1989) quien perteneciente al enfoque Materialista Cultural, señala que “*Si es bueno para comer, entonces es bueno para pensar*”. El autor preocupándose de la función nutricional que cumplen los alimentos señala que la comida tiene que satisfacer primero el estómago y después a la mente. En su texto *Bueno para Comer* analizando lo que para él resultan ser inconsistencias del enfoque anterior da relevancia rol que cumplen los factores culturales, medio ambientales, económicos y nutricionales en la adaptación al entorno y como la alimentación se ve afectada por ello. Harris considera que la alimentación es una de las características más importantes al momento de analizar la relación hombre –naturaleza.

Desde la corriente culturalista Margaret Mead (2008) intenta dar una explicación a la diversidad de gustos presentes en los alimentos, considerando como parámetro fundamental a la cultura. La cocina y la comida son vistas principalmente desde la simbología. La autora

plantea dos conceptos de gran relevancia para la antropología culinaria. Por un lado menciona los *food habits* que hacen alusión a un conjunto de comportamientos estandarizados culturalmente que, aprendidos, determinan los alimentos que consumirán y distribuirán los individuos. Y por otro lado, considera que estos *food habits*, podrían ser modificados por la existencia o no de *carencias reales*, o *carencias ficticias* de alimentos; determinando fuertemente las pautas alimentarias que se generan al interior de un grupo cultural. (Ramírez, 2010).

Bourdieu (2006) por su parte, plantea que a través del gusto se constituiría una organización particular de la cultura, entregando a su vez pautas de distinciones sociales que se reproduciría en diferentes espacios materiales y culturales. “Para Bourdieu, la imitación de los gustos alimentarios es una especie de carrera social analizable en términos dialécticos, cuya finalidad consiste en alcanzar la diferencia y afirmar la distinción de las clases en vías de ascensión” (Contreras y Gracia, 2005: 141).

Finalmente y desde una perspectiva que está más preocupada por el entorno o por el contexto espacio temporal en el cual se gestan las prácticas alimentarias; surgen los planteamientos de Goody (1982), Mennell (1985) y Mintz (1985). Su apuesta teórica señala que la interdependencia que la alimentación manifiesta con el sistema sociocultural puede dilucidar la estrecha relación que las prácticas cotidianas alimentarias mantienen con otras esferas de la sociedad, por ejemplo con la esfera política. En el proceso de aprovisionamiento y transformación de los alimentos, tanto la cocina como el reparto de poder o las estructuras jerárquicas estarían involucradas en las prácticas alimentarias cotidianas (Goody, 1982).

Importancia de la comida para la formación de Identidades

Junto a la movilidad histórica que han realizado las personas, los productos alimenticios también se han desplazado formando parte de los recursos locales de distintas zonas geográficas. Los productos alimenticios crecen en territorios específicos, según lo permitan determinadas condiciones climáticas y ecológicas, pero también pueden adaptarse a nuevos espacios reproduciéndose en condiciones medioambientales distintas, perteneciendo tanto a uno como a otro lugar. El tomate, el ají, la papa o el maíz, por mencionar algunos ejemplos -que son productos originarios de América y parte

importante de su cocina- fueron trasladados a otros continentes, logrando implantarse y convertirse en ingredientes fundamentales para la configuración de la cocina de otras latitudes. Aun cuando no pudieran producirse en ciertos lugares hoy en día es posible contar con ingredientes de todas partes del mundo debido al aumento de los procesos de importación y exportación que se han visto favorecidos por los flujos migratorios que prevalecen en la actualidad; permitiendo la construcción de nuevas culturas alimentarias sobre la base de sus cocinas tradicionales, pero ¿En qué consiste esa tradición? ¿Qué elementos permiten distinguir a una cocina de otra? ¿Es posible atribuir una cocina o determinados productos a un lugar específico? Un primer acercamiento a estas repuestas tiene su base en lo que se entienda por identidad.

Siguiendo los planteamientos de Stuart Hall (2003) la identidad es ante todo una constatación de la diferencia. Las identidades pueden funcionar como puntos de identificación y adhesión sólo debido a su capacidad de excluir, de omitir, de dejar fuera; siendo más una marcación de la diferencia que símbolo de una unidad idéntica, naturalmente constituida.

Para Rebato (2009) es solo mediante la interacción con otros donde podemos tomar conciencia de si algunos de los alimentos que consumimos son particulares de un grupo determinado, con el cual es posible identificarse. El autor señala tres aspectos mediante los cuales se manifiesta esta pertenencia:

- a.) Respecto a la infinidad de productos que existen en el medio, no todo lo que se puede comer es consumido. Así, algunas sociedades consumirán unos productos y otras los rechazarán.
- b.) La preparación de los alimentos es variable y cada población -o a un nivel micro-cada grupo familiar, lo hará de manera distinta, generándose especificidades en los distintos sistemas culinarios.
- c.) La cantidad de comidas que se consumen, las horas en las cuales se coma o los objetivos que se persiga con el consumo de ciertos alimentos responde a criterios simbólicos que son particulares para cada sociedad.

Al ser estos elementos en su conjunto indicadores de pertenencia, también lo son de exclusión, pues es en la diferencia desde donde se construye la identidad y no fuera de ella (Hall, *ibíd.*). Fortaleciendo este argumento Rebato señala que cuando las personas salen del país es donde mejor se pueden visualizar las particularidades alimentarias.

Por otro lado, Hall (*ibid.*) plantea que más que una unidad natural la identidad es una representación. La identidad es una construcción que se articula sobre la base de discursos, prácticas y posiciones que no son inmóviles, sino que están sujetas a una historización y a un constante proceso de cambio y transformación. La identificación es un proceso que nunca termina, que puede ganarse, perderse, sostenerse o abandonarse; que no carece de recursos materiales o simbólicos para sostenerla, pero que ese vínculo (recurso cultural- identidad) no necesariamente constituye la unidad, no es de “*necesaria correspondencia*”. Esta visión se aleja de la mirada esencialista que ve a los rasgos culturales compartidos por un grupo como naturales de la condición humana (Restrepo, 2004) y que supone una necesaria correspondencia entre dos o más aspectos de la vida social para determinar la pertenencia (comida e identidad en este caso).

Desde este punto de vista las identidades alimentarias se construyen sobre la base de prácticas discursivas y sociales que por lo general están asociadas a un lugar geográfico y a productos específicos, pero no sobre la base de éstos en sí mismos, como una condición inherente a un determinado grupo étnico o nacional. Los productos que crecen en un determinado territorio son apropiados y resignificados por la sociedad para construir una cocina particular, lo cual no implica que otros grupos de otras zonas geográficas con los mismos productos no puedan hacer lo mismo (considerando sobre todo la mayor disponibilidad que hoy en día existe debido a la apertura de fronteras económicas que permiten el ingreso de diferentes alimentos). La diferencia estará más que en los productos con los que se cuenta, en la forma en que esos elementos se organicen dentro del plato, que por cierto también puede variar, modificarse o adaptarse con el paso de los años, con la incorporación de nuevas influencias o con la aparición o desaparición de nuevos alimentos, pues lo que había antes no es lo mismo que existe hoy.

Respecto a este asunto y comparando la disponibilidad de alimentos en distintos momentos de la sociedad francesa Le Breton señala

“Los vinos de la antigüedad, por ejemplo, se cortaban con agua, incluso con agua de mar, con miel, con pimienta, con diversas especias, etc. (...) J. Barreau habla, refiriéndose al siglo XIX de nuestras sociedades, de cuarenta y ocho variedades de melones: hoy solo quedan cinco (...). Antes de la revolución, se contabilizaba más de un centenar de variedades de pera. Innumerables familias de manzanas, de variedades de trigo, ya no existen y han dejado el enigma acerca de su gusto.” (Le Breton, 2009).

El concepto de unidad dentro de la cual se vincula personas, recursos, identidades nacionales o étnicas asociadas a una tradición particular es parte más bien de una representación, de la invención de una tradición. Las “comidas regionales” corresponderían a una tradición inventada considerando que los ingredientes tradicionales de muchas de las cocinas identificadas con un lugar en particular ya habrían sido producidos en otros sitios, no existiendo una asociación estricta entre alimento y lugar (Cook y Crang, 1996). Un artículo de un diario nacional refleja muy bien lo que se acaba de señalar:

“A menudo se reconoce a las cocinas nacionales por sus ingredientes característicos: en Irlanda tienen a las patatas, en Hungría el pimentón, en Italia los pomodoros, en China y la India el picante y en África la mandioca. Curiosamente, el renombrado psicólogo experimental norteamericano Steven Pinker da por el trasto con la idea de que tales componentes son originarios de aquellos pueblos. En su libro “The blank slate” (2002) sostiene que “las papas no son irlandesas, la paprika no es húngara, los tomates no son italianos, el ají no es ni indio ni chino, y la yuca no es africana”. En verdad, todos esos ingredientes surgieron del Nuevo Mundo (América) y luego del “encuentro entre los continentes” del siglo XV fueron integrados a las cocinas referidas. Quién sabe, entonces, si al probar un plato exótico realmente estamos degustando un alimento del propio terruño que ha sido “procesado” por una cocina extranjera. Un buen ejemplo

*son las “fresas a la pimienta” que arribaron a nuestro país con la “cuisine” francesa, cuando en verdad las frutillas son más chilena que los porotos”*⁶

Cuando la cocina tradicional de un grupo determinado está asociada a un lugar geográfico es posible hablar de “cocinas locales”, “regionales” o “nacionales”, pero que no responde a una categorización per se, sino a una invención, a la construcción de un discurso como representación tanto a nivel individual como grupal. La comida en ese caso se articula localmente (Cook y Crang, 1996.).

“Lo propio está siempre alterándose, cambiando, adoptando nuevos elementos que con el tiempo serán entendidos como parte constitutiva de lo personal, regional o local. El estilo culinario se produce en un flujo permanente entre lo viejo y lo nuevo. Así, lo propio será siempre una construcción social, es decir, aquellos alimentos que los moradores de un sitio determinado consideran como emblemáticos” (Montecino, 2004: 13).

La comida, como materialidad debe ser entendida en su contexto social y espacial, pero no como un elemento que se encuentra delimitado, sino como un artefacto cultural que se desplaza habitando varios espacios y tiempos a la vez; articulando redes que se extienden más allá de las fronteras que delimitan un lugar particular. La geografía de los alimentos, por tanto, no estaría circunscrita a un espacio cerrado, puesto que los alimentos son construcciones socialmente activas (Mintz, 1985 en Cook and Crang, 1996).

Uno de los objetivos que persigue esta idea de invención de la tradición o “*tradición inventada*” (Hobsbawm, 1983) es la de otorgar cohesión social a un grupo mediante el anclaje que se pretende mantener con el pasado, con el origen común que une a la comunidad, aun cuando éste pudiera ser metafórico o imaginado¹⁷. Para Hobsbawm la particularidad de las tradiciones inventadas es que el vínculo que se construye con el pasado histórico es por lo general ficticio y no está condicionado a las sociedades

⁶ “Olvide lo que aprendió en el colegio: los sabores básicos no son cuatro”. Ricardo Martínez. En: LUN 12/08/2012

⁷ Con el concepto de “imaginado” se hace referencia a los planteamientos de Benedict Anderson (1993) quien considera a la nación como una *comunidad imaginada*, en la medida que aun cuando los miembros de tal nación nunca conozcan, vean ni oigan a sus compatriotas, la imagen de la comunión vive en las mentes de cada uno de ellos, donde prevalece un compañerismo profundo y horizontal. En este sentido las comunidades no deben distinguirse por su falsedad o legitimidad, sino por como son imaginadas.

“tradicionales”, también a las modernas; quienes mantienen reservas de materiales de los cuales disponen para elaborar tradiciones inventadas, pero con nuevos propósitos. *“Las tradicionales prácticas de costumbre ya existentes, como las canciones populares, las competiciones físicas y el tiro, fueron modificadas, ritualizadas e institucionalizadas para nuevos propósitos”* (Hobsbawm, 1983:12). Del mismo modo la comida -bajo la forma de “cocina tradicional”- ha sido apropiada y resignificada desde distintos lugares como un elemento material y simbólico; donde uno de los nuevos propósitos será contribuir al fortalecimiento del imaginario de comunidad que existe particularmente sobre la idea de nación, entre otros. El carácter ficcional de este proceso que surge de lo imaginario o lo simbólico no destruye, sin embargo, la efectividad discursiva de la identidad (Hall, 2003). Restrepo (2004) en la lectura que hace tanto de Hall como de Foucault, respecto al discurso señala que para Hall el discurso no es un simple hecho social, sino el mediador de toda realidad. Por su parte para Foucault el discurso es tan material y tan real que la distinción representación/ realidad no solo afecta cómo se entiende el mundo, sino también como se pretende actuar sobre él.

Lo anterior refuerza la idea de que la cocina tradicional existe solo que no es una condición natural propio de un grupo determinado, sino una construcción que se articula sobre la base de prácticas discursivas y sociales y que pueden representar a una cultura o una nación con la que los individuos pueden identificarse; pero que no son replicables, ni estandarizadas y que varían según el espacio y el período en el que se pongan en práctica. *“La identidad cultural y la cocina se mantienen en el mismo proceso de transformación, donde la tradición es un dato, pero no una condicionante”* (Matta, 2010: 22)

Por otro lado, el gusto que se tenga sobre los alimentos también corresponderá a una convención cultural. *“El gusto es un producto de la historia, sobre todo de la manera en que los hombres se sitúan en la trama simbólica de su cultura. Se halla en el cruce entre lo subjetivo y lo colectivo (...), el gusto es un sentido de la diferenciación* (Le Breton, 2009). Así, por ejemplo, la clasificación de los sabores variará según los criterios que se establecen en cada cultura, que el autor describe de la siguiente forma:

La cultura occidental reconoce cuatro sabores básicos: lo salado, lo dulce, lo ácido y lo amargo. Los japoneses le agregan uno, el umami⁸, que está vinculado con el glutamato. Los chinos enumeran cinco: lo dulce, lo salado, lo amargo, lo ácido y lo desabrido. Los hindúes, desde la tradición ayurvédica, distinguen seis: lo dulce, lo salado, lo amargo, lo ácido, lo picante y lo astringente. Los desanas, indios de la Amazonía colombiana, reconocen cinco: dulce, amargo, ácido, astringente y picante. Los thais cuentan ocho: dulce, salado, amargo, ácido, pimentado o picante, desabrido, astringente y graso. Los sereer ndut de Senegal mezclan lo salado, lo amargo y lo pimentado en una sola categoría, a pesar de que distinguen matices.

“En la experiencia culinaria, el individuo reconoce o no los sabores, sabe o no nombrarlos, le gustan o no. Sin embargo, ninguno existe en lo absoluto, pues su percepción surge de un aprendizaje y remite a la interpretación del individuo marcado por una pertenencia social y por una historia particular” (ibid.)

Si bien el gusto es el sentido físico biológico de la percepción de los sabores, su apreciación dependerá de otros factores para asimilarlo. Aun cuando la percepción de los alimentos sea compartida por un grupo en un momento determinado, ésta puede variar en otra época. Al tratarse de una convención, las percepciones del gusto son susceptibles de modificarse radicalmente (Le Breton, 2009). La alimentación es un acto cotidiano que está sujeto a las transformaciones que conlleva la cultura. Al analizarlas desde un punto de vista histórico se podrá comprender por qué las prácticas culinarias y la comida adquieren significados y un sentido distinto de acuerdo a cada época. (Mata, 2011).

⁸ La palabra umami que viene del japonés sabroso (umai) y sabor (mi) habría sido acuñada por el profesor Kikunae Ikeda, quien descubrió que ciertas comidas eran particularmente fuertes en glutamato, ácido que tiene como principal función abrir el apetito. Desde 1908 se reconoce al umami como el quinto sabor. Un año después comenzó a producirse industrialmente el ajinomoto, que casi en su totalidad está compuesto por glutamato. En: Olvide lo que aprendí en el colegio: los sabores básicos no son cuatro”(LUN 12/08/2012)

Alimentación y migración: cocinas tradicionales en el mundo global

Si bien los flujos e interconexiones entre personas y localidades han existido desde siempre se le atribuye a la globalización la capacidad de intensificar estos flujos. Aunque para algunos en este proceso ha existido una tendencia a la homogenización -especialmente en el consumo- para otros ha generado precisamente lo contrario “...*la globalización está teniendo un efecto directo en nuestra vida diaria, permite el fortalecimiento de la tradición y de la diferencia como una forma de encontrar una identidad y un significado en un mundo repleto de muchas cosas y significados diferentes al mismo tiempo y en el mismo lugar*” (Guiddens, 1996 en Cabrera, 2005).

En un contexto migratorio que tiene como escenario el mundo global y transnacional, aumentan los flujos de capital, mercancías y personas, pero también se cuestionan las nociones que para la antropología resultan básicas como son la identidad, la comunidad o la cultura (Garduño, 2003) en tanto las identidades se ven puestas en tensión y la noción de pertenencia se desdibuja. En este contexto, la comida, más específicamente las “cocinas tradicionales” vienen a configurar lo propio, dentro de lo ajeno. En un espacio en el que se intersectan múltiples tradiciones nacionales (Canclini, 1995) surge en el migrante un deseo profundo de reconocerse, identificarse y sentirse auténtico entre muchos distintos. En este contexto -donde diferentes cocinas se encuentran en el mismo lugar- el migrante puede diferenciarse de los otros, expresando por medio de la comida su identidad de forma material (Cabrera, 2005). El consumo entonces deja de ser visto como superfluo, determinado de manera exclusiva por una lógica racional de mercado, pues en la selección y apropiación de bienes definimos lo que consideramos valioso, la forma en que nos integramos y nos distinguimos en la sociedad (Canclini, 1995).

Desde otro punto de vista para algunos autores la diferenciación identitaria podría ser más una consecuencia que una causa. Para Comaroff el contacto permanente y subordinado con el otro puede favorecer la autodiferenciación y la persistencia étnica. (Comaroff et. al 1987 en Garduño, 2003) De manera similar Canclini señala que la proximidad tanto geográfica como comunicacional genera un contexto de segregación que es percibido por el migrante. Frente a eso la cultura del otro deja de idealizarse y se intenta retener la

propia (Garduño, 2003). En este contexto la comida y su manifestación como locales comerciales podría ser vista como un práctica contra hegemónica en la medida que desafía a la sociedad de acogida -que suele brindarle espacios de ocupación de baja calificación con pocas o nulas expectativas- a percibirlos como otro que puede desarrollarse en condiciones económicas estables de manera autónoma y con eventuales buenos ingresos.

El anclaje que por medio de la comida el migrante quiere mantener con el lugar que físicamente abandonó no implica que se excluyan otras pertenencias. El migrante se apropia también del espacio que habita ya no siendo ajeno, sino parte de él. Con el paso de los años pertenece también al lugar en el que vive, pero también quiere seguir perteneciendo al lugar que físicamente abandona. La comida de manera simbólica lo hace volver al lugar que dejó atrás. *“Cuando todo lo demás desaparece, la cocina constituye la última huella de fidelidad a las raíces. Incluso si en la vida cotidiana se produce lentamente la familiarización con la cocina del país de recepción y se desdibuja la referencia a los orígenes, los días de celebración (cumpleaños, fiestas familiares, fiestas religiosas, etc.) hacen reaparecer los platos tradicionales en la mesa común). Se conjugan entonces la consumación festiva con la celebración culinaria de los orígenes (...) En el hecho de alimentarse hay siempre esa raíz que nos hace encontrar en la cocina algo más que lo nutritivo, un saldo de memoria que se reactiva cada vez que comemos.* (Le Breton, 2009).

Mientras el migrante alimenta su nostalgia, la población local tiene la posibilidad de “viajar” a otros lugares por medio de las comidas que los migrantes cocinan. Los platos típicos, funcionan como “lugares turísticos” para la población local, en donde lo cultural es cada vez más producido, circulado y consumido (Cook y Crang, 1996). El contexto actual favorecido por una apertura de las fronteras geográficas de las sociedades para incorporar bienes materiales y simbólicos de otras sociedades (Canclini, 1995) permite que los productos alimenticios se desplacen, generándose una proliferación de cocinas extranjeras. La diferencia cultural es mercantilizada (Cook y Crang, 1996) y los productos, como mercancías funcionan tanto en su valor de uso, como de cambio, pero también en un valor de signo (Canclini, 1995).

CAPÍTULO 4:

ANTECEDENTES SOBRE LA MIGRACIÓN PERUANA EN CHILE

En Chile se pueden reconocer tres patrones migratorios relevantes que se desarrollaron en diferentes momentos y con características distintas. En orden cronológico el primero de ellos fue denominado como *migración de ultramar* -desarrollado durante la segunda mitad del siglo XIX y principios del siglo XX- que refiere a las colonias que provenientes de Europa vinieron a poblar el país en una época en la que gran parte del territorio necesitaba ser explotado en sus recursos y riqueza. Los migrantes de ese período tuvieron el beneficio de llegar bajo condiciones de seguridad y protección por parte del estado lo cual favoreció su inserción social y económica. Paralelo a ese proceso arribaron también las primeras oleadas de migrantes árabes y asiáticos -pero no auspiciados por el Estado- quienes lograron hacerse un espacio importante en la actividad comercial del país persistente hasta el día de hoy.

Un segundo patrón migratorio significativo fue el desarrollado durante la época de dictadura, que no acogió migrantes, por el contrario propició su salida. Los chilenos fueron en este caso, quienes debieron buscar asilo en distintos países para poder continuar sus vidas en condiciones que le brindaran seguridad y tranquilidad.

El tercer período es el que tiene relación con la acogida de migrantes fronterizos, conocida como *migración intrarregional*. Este último tipo de migración ha tenido una importancia significativa, permanente y exponencial en el país. De estos migrantes se destacan especialmente los peruanos, argentinos y bolivianos (y últimamente colombianos y haitianos) quienes históricamente, aunque en distintas frecuencias, han escogido a Chile como su país de residencia. La migración intrarregional tuvo su primera notoriedad a principios del siglo XIX producto de la incorporación de nuevos territorios post- Guerra del Pacífico y de la apertura de explotaciones salitreras en el norte del país lo cual atrajo a diversos migrantes provenientes de los países vecinos (Rodríguez, 1982 en Cano et al. 2009). Pero no es hasta 1990 donde estas oleadas migratorias cobran una relevancia superior. La vuelta a la democracia y el crecimiento económico que Chile experimentó en las décadas posteriores fueron algunos de los factores

que los migrantes consideraron al momento de tomar la decisión de abandonar sus lugares de origen. La cercanía geográfica se convirtió en otro factor de peso al momento de elegirlo como destino (Araujo y otros, 2002 en Cano et al., 2009). Los costos económicos como pasajes y estadía resultaban considerablemente más bajos que viajar a lugares más lejanos como Estados Unidos o Europa. El costo social por otro lado también disminuía en tanto podían regresar cada cierto tiempo a su tierra natal. Aun cuando las tasas porcentuales de población extranjera residente en Chile desde mediados del siglo XX hasta la actualidad no fueron muy significativas -siendo considerado Chile un país de expulsión más que de recepción- la presencia de sudamericanos en los últimos 20 años ha aumentado considerablemente, ocupando actualmente el 61 % del total de migrantes en el país⁹.

De esta población son los migrantes peruanos quienes han alcanzado mayor notoriedad debido en gran parte a la visibilidad socio territorial que con el curso de los años se ha ido manifestando¹⁰. Stefoni (2004) señala dos razones que lo explican: por un lado, en términos cuantitativos, los migrantes peruanos son quienes han registrado un mayor incremento porcentual en las últimas décadas. Desde el Censo de 1992 al del 2002 el aumento de su población es cercano al 400%¹¹ ocupando actualmente el colectivo extranjero con mayor porcentaje de población (37, 1% que corresponde a 130.859 habitantes). Por otro lado, destaca la conformación de espacios comunitarios de gran concentración lo cual ha provocado una mayor presencia peruana en la ciudad, especialmente en Santiago, que concentra al 73, 3% de la población. De los 37.863 peruanos que viven en Chile, Santiago concentra 27.739 habitantes que se distribuyen principalmente entre las comunas de Santiago, Recoleta e Independencia con una cantidad de 5.850, 1.466 y 1.288 personas respectivamente, según las cifras arrojadas por el Censo 2002. Estas cifras no causan sin embargo un impacto mayor en la región. Respecto a la población total su incidencia es solo del 3, 35 %.

⁹ Actualmente en Chile los migrantes ocupan tan solo el 2, 08 % de la población que corresponde a 352.344 personas, según cifras estimativas del Ministerio del Interior.

¹⁰ Desde los años 60 Perú ha sido considerado como un país expulsor de personas. Según cifras oficiales un 7% de la población actual de Perú reside en el extranjero quedando Chile en el 5to lugar de preferencia después de Estados Unidos, España, Argentina e Italia (Berganza y Cerna, 2011).

¹¹ En el año 1992 la población peruana habría registrado la cantidad de 7. 649 personas mientras que para el año 2003 la cifra aumentó a 37.860 personas (Garcés, 2011)

El foco de atracción que Chile posee responde a una multiplicidad de factores políticos, sociales, culturales y económicos que se conjugan al momento de tomar la decisión de migrar. Para Sassen (2001 citado en Stefoni, 2005) el desempleo sería una de las principales causas para emigrar y la necesidad de mano de obra barata, por otro lado, representaría el principal atractivo para recibir inmigrantes. El autor plantea que serían las *condiciones estructurales* del capitalismo las que generarían un escenario propicio para la migración: producto de las desigualdades que provoca las tasas de desempleo se elevan y las personas deciden emigrar. De manera similar lo explica Stefoni (2004) planteando que los migrantes serían pieza clave en el funcionamiento de las grandes economías. El mayor nivel de desarrollo alcanzado por los países de acogida permitiría a los habitantes nacionales acceder a puestos laborales mejor remunerados por lo que abandonarían aquellos que exigen menor calificación, situación que al generar una demanda real de trabajo sería ocupada ampliamente por los migrantes, “*quienes en su mayoría migran para cubrir las necesidades básicas de sus familias*” (Tijoux, 2007 en Bonhomme, 2013). De este modo podría entenderse que la primera fuente laboral ocupada por migrantes peruanos sea, en el caso de las mujeres, el servicio doméstico¹² y en el caso de los hombres, el sector de la construcción; situación que desemboca en una fuerte estigmatización laboral¹³ y en la disminución de las posibilidades de movilidad social.

Pero estas tradicionales fuentes de ocupación han ido variando existiendo actualmente otras fuentes de incorporación laboral que también -aunque en menor medida- son ocupadas por migrantes peruanos. En este ámbito destacan diversas actividades comerciales que a base de servicios o productos como centrales telefónicas, locales de envío de dinero o venta de platos tradicionales ponen en circulación capital, trabajo y mercancías que además de permitirles reproducirse material y socialmente de manera autónoma, activa redes sociales entre la sociedad de origen y la sociedad de destino, construyendo importantes áreas de circulación. Estas actividades además de desarrollarse bajo mejores condiciones de trabajo y promover el

¹² Hacia fines de los años 80 el estado chileno promovió la participación laboral de las mujeres fuera del espacio doméstico lo que provocó una mayor diversificación de sus espacios laborales y un consecuente espacio disponible para trabajadoras del hogar (Berganza y Cerna, 2011).

¹³ La estigmatización laboral afecta mayormente a la mujer. Aun cuando un 20% de ellas posee estudios superiores completos, un 70 % de las mujeres peruanas económicamente activa se dedicaría a esta actividad (Stefoni, 2005)

autoempleo manifiestan una necesidad creciente de la migración actual: mantener un nexo con la comunidad de origen.

Este patrón migratorio no tiene sin embargo una aplicación general para el resto del país. En la zona norte, particularmente en Arica la migración peruana toma no pocas, sino contundentes variaciones en la medida que corresponde a una dinámica particular y anterior a la desarrollada en la capital (Garcés, 2011).

Arica es una ciudad acostumbrada al ir y venir de personas. Situada en la actual frontera con Perú y Bolivia, la ciudad se enmarca como un puente por el que necesariamente se debe circular si lo que se quiere es ingresar al país. Ya sea de paso o estadía la ciudad de Arica representa un lugar que la mayoría de los migrantes no puede evitar mencionar en sus historias de vida, marcando así un recuerdo muy importante en las trayectorias de desplazamiento. Al ser una ciudad de frontera Arica ocupa el segundo lugar preferencial como destino en la elección de los inmigrantes peruanos. Según las cifras oficiales 4.912 migrantes residirían en la región de Tarapacá respecto de la población total (Censo, 2002). Pero señalar estadísticas certeras en esta ciudad no es fácil. Primero, por la población flotante que circula a diario -entre 7000 y 15.000 personas- segundo, por la situación de indocumentación que prevalece en este sector; las cuales no están consideradas en las cifras oficiales y tercero, por la división político administrativa que la región sufrió; pasando de ser la I Región de Tarapacá a la XV Región de Arica y Parinacota.

Entre Chile y Perú (más específicamente entre Tacna y Arica) la dinámica migratoria es tremendamente activa reconociéndose distintas formas en las que se desarrolla. Una de ella es la migración diaria en donde el migrante llega a Chile en la mañana y regresa a Perú en la noche (viceversa en el caso chileno). Los motivos de viaje son variados, pero están vinculados sobre todo al comercio. A este tipo de migrante se le denomina “migrante transitorio” debido a las idas y vueltas diarias que realiza. Su población se estima entre 2500 y 3500 personas. En segundo lugar se reconoce una migración semanal en donde cada fin de semana desde Chile hay un retorno masivo hacia Perú para el día sábado en la noche, por lo general, volver a la realización de las actividades diarias (sobre todo laborales)¹⁴. Las personas que participan de

¹⁴ Este tipo de movilidad se ajusta a la legislación vigente que opera en la zona (Convenio de Libre Tránsito entre

esta movilidad son consideradas como la “población flotante” de la zona y su cantidad se estima entre 500 y 1500 personas. Finalmente una migración de quienes ya han establecido residencia en Chile y que regresan cada cierto tiempo a Perú para reencontrarse con sus familias y realizar distinto tipo de actividades. Fuera de estos márgenes, pero no menos importante, se estima en cerca de 3300 una población residente regular “ilegal” que se ha quedado por motivos de estudio, de trabajo o de familia (Berganza y Cerna, 2011).

Del estudio de Chávez Zúñiga denominado “*Convivencia en la frontera: diálogos entre chilenos y peruanos en torno al Terminal Internacional de la ciudad de Arica (1990- 2010)*” se puede establecer que la mayoría de los migrantes peruanos arriban a Arica por motivos económicos y de trabajo, alcanzando el 91% de la población encuestada, un 4,6% lo hace por razones familiares y un 2, 3% por otros motivos. Respecto a la dificultad para encontrar trabajo en Chile un 66% señala que no es difícil y corresponde a un grupo de personas que se han incorporado a distintas fuentes laborales con anterioridad. Al consultar sobre lo bien o mal remunerado que resultan los empleos un 54 % los considera como bien remunerados. Razón que puede explicarse porque acá “la plata vale más”, alcanzando casi el doble según la percepción de muchos peruanos¹⁵.

De las personas que vienen a trabajar un porcentaje muy pequeño lo hace en lugares que ya tiene visto (ya sea por recomendación o por alguna agencia). La mayor parte debe buscarlo y el lugar para hacerlo por lo general es el Terminal Internacional de Arica. Allí, durante la mañana, se reúnen hombres y mujeres a la espera de chilenos que llegan buscando mano de obra para diferentes labores. Pero esta práctica -ya naturalizada por la población y las autoridades- no resguarda en modo alguno la seguridad laboral de estos trabajadores.

Tacna y Arica descrito más adelante).

¹⁵ Respecto a este punto Berganza y Cerna (2011) señalan que la fuerte demanda de trabajadores migrantes en el norte ha sido producto de los cambios sociales que en los últimos años se han dado en el país como las mayores y mejores posibilidades de trabajo para el chileno y su mayor preparación profesional, dejando mayores posibilidades laborales para los migrantes. Específicamente en Arica sectores como la agricultura y la construcción tendría una demanda cada vez mayor por parte de los migrantes frente a puestos que los chilenos ya no quieren ocupar.

Los sectores donde mayormente encuentran trabajo es en el sector doméstico, en la agricultura y en el comercio especialmente el que está vinculado a productos agrícolas; donde los productos provenientes de Perú se han vuelto protagonistas en los últimos años.

Una de las mayores problemáticas que presenta la migración en Arica es la discrecionalidad de los funcionarios de la PDI y del Departamento de Extranjería y Migración para el ingreso de personas, solicitando documentos adicionales que muchas veces no corresponden. A esto se suma la falta de información tanto de migrantes como de los funcionarios públicos que repercute en la obtención o conocimiento de derechos en salud, educación o trabajo (Javiera Cerda, responsable de la intervención social en Ciudadano Global)¹⁶

¹⁶ En: <http://www.revistasur.cl/revistasur.cl/2013/12/una-aproximacion-a-la-realidad-migratoria-en-el-norte-de-chile/>

CAPÍTULO 5:

RESULTADOS

DE AQUÍ, DE ALLÁ, DE AQUÍ Y DE ALLÁ A LA VEZ. UNA ETNOGRAFÍA SOBRE PRÁCTICAS Y DESPLAZAMIENTOS VINCULADOS A LA COMIDA PERUANA EN MIGRACIÓN

PUNTO DE PARTIDA

SANTIAGO

Metro Quinta Normal, 28 de Julio

Para ser día domingo el metro está un poco más lleno de lo normal. Tres estaciones antes de llegar a destino noto que muchos de los que vamos en los vagones al parecer nos dirigimos al mismo sitio. Familias completas, parejas y viajeros solitarios cruzan sus recorridos en un itinerario que está programado: hoy volverán de una particular forma al lugar que hace años, meses o días dejaron atrás. Hoy es 28 de Julio y los peruanos que viven en Chile celebran su día nacional.

El ambiente de fiesta se percibe desde antes de salir del metro estación Quinta Normal, pero ya en las afueras recién puedo apreciar la magnitud del evento. Cientos de personas se apostan en las filas para poder entrar. Todos distendidos, todos sonrientes y dispuestos a celebrar lo que la distancia no les permite hacer en su lugar natal. Los colores rojo y blanco de su bandera resaltan bajo distintas formas: amarradas sobre la cabeza, en pequeñas y grandes banderas que portan en sus manos o en las camisetas que acaban de comprar a la señora que se instaló con un puesto exclusivo para su venta en las afueras del recinto. “¡Viva el Perú carajo!”, “Felices Fiestas Patrias” o “Yo amo mi Perú” se ve escrito sobre carteles que a ratos se asoman entre la multitud.

Mientras avanzo en la larga fila puedo escuchar a lo lejos sonidos andinos que animan la fiesta. El escenario está al final del parque, antes de llegar hasta allá, me encuentro con el plato fuerte del evento: la comida peruana. Más de 100 stands se ubican por el derredor ofreciendo platillos diferentes. La tarea se ve ardua, los puestos se están recién armando para empezar a cocinar. Mientras unos amasan y dan forma a los picarones, otros los fríen y ofrecen al comensal. Un sonido chirriante se escucha cuando los tiran en la olla. En la preparación no hay diferencia ni de género, ni de edad. Mujeres, hombres y niños participan de la elaboración de los platos típicos peruanos con los que deleitarán no solo a sus

compatriotas, sino también a los cientos de chilenos y extranjeros que han venido a degustar un poco de Perú.

Un olor a carne asada se respira en el aire. Son los anticuchos, pero que no son de carne, sino de corazón de res que se presentan como una pequeña muestra de esta verdadera feria gastronómica. El aroma de asado no viene solo, lo acompaña una gran humareda que caracteriza a prácticamente todas las cocinerías, que en la parte posterior ubican las parrillas. Por el frente de los puestos cuesta desplazarse. Hay mucha gente y la gran mayoría tiene algo de comer o beber en sus manos. La comida bajo este parámetro es vista como un evento, como un festejo que congrega a personas unidas por un vínculo importante.¹⁷

Con una asistencia de 50.000 personas al final de la jornada este tipo de festividades -replicada también en las comunas de Estación Central y Recoleta- son el reflejo del cariz que está tomando la migración peruana actualmente en nuestro país, específicamente en la capital. Por un lado, la cantidad de personas que desde hace tres años congrega esta celebración son una muestra importante de lo que en términos demográficos señalan las cifras. La migración peruana actual con un total nacional de 157.668 personas -según datos estimativos dados por el Ministerio del Interior- ocupa el primer lugar de población inmigrante en Chile, superando ampliamente el último registro oficial dado por el Censo 2002 (39.084 personas). Por otro lado y considerando que las múltiples manifestaciones gastronómicas de esta fiesta están dadas por personas que trabajan cotidianamente con la comida peruana, la celebración condensa en un solo momento y en un solo lugar parte de lo que hoy en día ocurre con la gastronomía peruana: su uso corresponde a una estrategia económica, su consumo a una necesidad de sentir, vivir y recordar el lejano Perú.

¹⁷ Nota de campo. Julio, 2013.

Cocina en movimiento. La importancia del espacio (lugar de origen) y del tiempo (memoria)

En el espacio público ajeno en un comienzo, son cada vez más los sectores donde se reproducen prácticas vinculadas a la comida que permiten al migrante “*volver a la comunidad*”. En los recorridos cotidianos por la ciudad no es difícil encontrar ampliamente diseminados puestos callejeros que usando como soporte carritos de supermercado venden polladas, ceviche, salchipapas o jugos naturales a quien desee degustarlos en esta suerte de “cocinas móviles”. Más aún con los restaurantes o cocinerías establecidos, éstos se expanden por Santiago cada vez con mayor presencia. Según datos estimativos entregados por la Cámara de comercio chileno-peruana, en la ciudad de Santiago existen 264 restaurantes peruanos (Guía de Mercado Chile 2013). Pero esta expresión visible de la migración no podría desarrollarse sin la presencia de los productos de origen que permiten la preparación de los distintos platos. Para Medina (2002) este aspecto -el aprovisionamiento de ingredientes- será vital para la mantención de la tradición alimentaria por parte de los migrantes. Contar con la disponibilidad total de todos los ingredientes imprime a los platos de un sabor único y particular. Un elemento que falte u otro que sea reemplazado cambiará sustancialmente la degustación que se tenga del mismo. La conexión con el lugar de origen se vuelve de este modo una condición necesaria. Los migrantes buscan los ingredientes a fin de saborear una parte de ese mundo que dejaron atrás.

En el caso de los peruanos en Chile, conseguir un choclo o rocoto peruano durante los primeros años en migración se convertía en todo un desafío. La mayor posibilidad que tenían era que alguno de los amigos o familiares que tiempo después viajara trajera consigo ciertos alimentos. Para el tiempo que tomaba la reunificación en los primeros años de migración, ese producto se convertía en un anhelo, en un verdadero fetiche (como significante de una falta). Una mujer peruana describe cómo durante sus primeros días en Chile le causaba tristeza recorrer Santiago al no poder encontrar ningún restaurante donde poder conseguir su comida:

“...cuando yo llegué a Santiago entraba a un lugar de comida y lloraba, porque no había nada... era muy difícil conseguir al comienzo”.

Daysi, 40 años.

El apego con el lugar de origen muchas veces lejos de perderse se revitaliza. El abandono físico del lugar no implica el abandono simbólico/ subjetivo que se mantiene a través de la memoria, el recuerdo y la nostalgia (Giménez, 2001). Para la cocina peruana actual acceder a los productos propios de su territorio se ha facilitado por la apertura de muchas de las fronteras comerciales que en los últimos años se ha dado entre Chile y Perú.

Además del Acuerdo de Complementación Económica -vigente desde el año 1998 que incluía un programa de liberación arancelaria- el año 2009 se firmó el Acuerdo de Libre Comercio que permitió a ambos países desarrollar un cronograma de desgravación, es decir, una disminución de los gastos asociados a la exportación de sus productos. Producto de estos tratados las cifras de exportación de Perú hacia Chile aumentaron en un 1327%, lo que coloca a Chile en el séptimo lugar a nivel mundial y primero en Latinoamérica como de destino preferente de las exportaciones peruanas¹⁸

Pese a lo anterior hay productos peruanos a los que no se puede acceder por otras barreras, especialmente de tipo sanitarias. Así ocurre con uno de los ajíes más populares dentro de la cocina peruana: el rocoto. Este tipo de ají que se comercia en Chile no viene directamente de Perú, sino de las cosechas que se extraen del Valle de Azapa, en Arica. Chile prohíbe su ingreso junto con el de otros productos a fin de mantener su condición como país libre de *ceratitis capitata* o mosca de la fruta lo cual le otorga una ventaja comparativa para la industria exportadora de productos hortofrutícolas frescos. Desde el año 1995 fue declarado como zona libre de este insecto y su mantención es cuidada con recelo por el Servicio Agrícola Ganadero¹⁹ que opera en todas las zonas del país, pero principalmente en la frontera de Chacalluta en Arica, debido a que el último registro que se tiene de su presencia es en Arica. En este contexto los países que si la tienen ven afectado el ingreso de sus productos al territorio nacional. Perú es uno de ellos y la importación de muchos de sus productos está sujeta a esta restricción²⁰. En general todos los productos que sean huecos o que en su interior

¹⁸http://www.acuerdoscomerciales.gob.pe/index.php?option=com_content&view=category&layout=blog&id=70&Itemid=93

¹⁹ En adelante SAG.

²⁰ La papaya, otro de los productos peruanos más apetecidos por los migrantes, tampoco puede cruzar las fronteras. Frente a la necesidad creciente de estos alimentos, los cultivos nacionales se están diversificando.

contengan semillas no pueden ingresar por el riesgo de contener la mosca de la fruta. Frente a este contexto los migrantes peruanos se ven forzados a adoptar o reemplazar ciertos ingredientes. Cuando eso ocurre ellos expresan una importante distinción:

“Es que no vas a comparar productos que vienen de exportación de Perú. Acá te varía. El que le da sabor al ceviche es el limón y el limón de acá es diferente que el limón del Perú (...) igual preparamos comida peruana, (...) pero no es como allá. Allá tú tienes tu tierra (...) la preparación, el agua por ejemplo, está allá en el subsuelo, natural, digamos ¿no?, acá mucho cloro y toda la cuestión”

Max, 52 años.

“(...) he tenido oportunidad de comer ceviche en algunos restaurantes peruanos, pero no se poh, será porque los condimentos no son los mismos... el pescado de repente varía, no lo siento con el mismo sabor. No sé... cosas de uno no más...”

María, 38 años.

“...el ají rocoto... ¡como nos gustaría traerlo de Perú! Pero no hay ingreso. Todo eso se trae de Arica nada más (...) De ahí se cosecha y los mismos agricultores nos venden a nosotros. Cuando no hay un producto lo empiezan a vender caro y entonces ahí da como rabia porque imagínate cuesta carísimo y en Perú está súper barato. ”

Dante, 30 años

Así, el gusto se convierte en un sentido de la diferenciación. Acostumbrarse a alimentarse según las condiciones particulares del país de recepción constituirá un aprendizaje que llevará implicado un esfuerzo importante y un cierto malestar (Le Breton, 2009). Todo proceso de desplazamiento, toda migración implica una alteración, una pérdida, una adaptación. Implica lidiar con un nuevo mundo material que necesariamente afecta al migrante

Lampa, Calera de Tango y Quillota son otros de los sectores donde se está probando, con buenos resultados la adaptabilidad de productos como el ají amarillo, la hierba luisa y el huacatay.

(Rosales, 2010). Se aprecian así elementos de permanencia, pero también de cambio. La comida funciona entonces como un mediador, entre el origen y la adecuación.

La diversidad geográfica que presenta Perú en su territorio posibilita la existencia de una gran cantidad de productos que también “se dan” de manera natural en otras zonas geográficas. El norte de Chile y el sur de Perú, más allá de las fronteras políticas, forman parte de una misma zona geográfica desde donde se extraen similares productos desde tiempos incaicos: el área andina del territorio sudamericano. Lo mismo ocurre con los lugares asociados al cordón amazónico: Colombia, Ecuador o Bolivia comparten condiciones físicas, climáticas y geográficas con Perú que se corresponden con sus productos tradicionales; por lo que muchos inmigrantes latinoamericanos recurren a locatarios peruanos para conseguir productos apropiados para la preparación de sus recetas. Los inmigrantes peruanos no solo abastecen a sus coterráneos, sino que además al resto de los inmigrantes.

Sin embargo la apreciación frente al consumo de los productos es diferente. Mientras los migrantes peruanos establecen fuertes criterios de distinción frente a los productos que son cultivados y cosechados en Chile; migrantes bolivianos, ecuatorianos o colombianos no establecen mayor diferenciación al consumir productos peruanos para cocinar sus recetas, según los datos recogidos en el trabajo de campo de esta investigación. Para ellos la proporción de cada alimento y por sobre todo la manera particular de prepararlos es lo que los distinguirán unos de otros. Para los peruanos es la tierra o el agua en la que se cultivan estos productos lo que afecta su sabor.

Tanto el lugar de origen como el producto convertido en fetiche -por provenir del sitio *del que me vine, del que ya no estoy*- responde a una construcción imaginaria, que corresponde a la construcción inmaterial de un espacio social transnacional en donde sin tener la necesidad de un contacto físico con el lugar de origen se puede evocar a la distancia por medio de la memoria, la imaginación o la nostalgia.

La Vega Central, ocupando un espacio.

La Vega Central es uno de los mercados de abastos más importantes para el migrante que vive en Santiago. Hace 10 años atrás todos los locales de la Vega estaban ocupados a excepción de los que se encontraban en el pasaje n° 2. El mal estado, la permanente humedad y el poco flujo de personas marcaban un desinterés generalizado por su ocupación. El único uso que se le daba a sus puestos era el de almacenamiento, de vez en cuando uno que otro locatario pasaba por ahí a revisar sus bodegas. Debido a esto durante muchos años el pasaje fue conocido como el “Pasaje de las Ánimas” un espacio frío, vacío y sin vida.

Diez años después el sector comenzó a reactivarse. Con la instalación de locales que ofrecían distintos tipos de maíz, variedad de ajíes y papas empezó a cubrirse una necesidad creciente por parte del colectivo peruano en Chile: contar con productos propios para la preparación de sus platos. Este tipo de necesidades *culturalmente específicas* (Garcés, 2012) era una constante en el imaginario de los migrantes que vio su concreción con el surgimiento de estos espacios. Sin embargo la demanda de productos no viene solo de residentes peruanos, los chilenos también los han incorporado a sus comidas cotidianas (Ducci & Rojas, 2010). Muchos locatarios peruanos señalaron que el gusto de la comida peruana por parte del chileno se debe en gran parte al papel que cumplieron las nanas peruanas en varios hogares del país. Las nanas peruanas habrían sido verdaderas promotoras de su comida y las primeras en requerir productos peruanos en la Vega Central.

Con la proliferación de restaurantes la necesidad de abastecimiento de productos se expandió y lo que partió con dos o tres puestos en un pasaje poco concurrido, se convirtió en un verdadero mercado. La “*Calle del Inca*” fue el nombre que se le dio a este lugar, una denominación simbólica, pero también institucional, que venía de la mano de una apropiación espacial bajo las mismas dimensiones. La revitalización y transformación que se le dio al antiguo Pasaje de las Ánimas formaría parte de un fenómeno socio-espacial que se extendió por otros sectores de Santiago dando una nueva “fachada” a antiguos sectores deprimidos (ibid., 2010).

Los efectos de esta ocupación serían ampliamente positivos. Sin duda la Vega como espacio público, se vería beneficiada en términos económicos por la reactivación de un sector que llevó años sin presentar ningún tipo de comercio. Por otro lado su imagen identitaria como mercado de abastos se ve revitalizada con la incorporación de productos de otro origen, haciendo de este sector un espacio multicultural.

El mercado peruano desarrollado en la Vega expresa esa necesidad que el migrante tiene de volver sus orígenes, trayendo a la memoria los aromas, sabores y texturas que dejaron atrás: *“El pequeño negocio, con sus referencias nacionales o culturales, propone alimentos específicos: los inmigrantes se aprovisionan y así alimentan su nostalgia”* (Le Breton, 2009).

Los sentidos que giran en torno a la comida tienen una poderosa capacidad de evocación, pudiendo trasladar a los sujetos a lugares y experiencias pasadas vividas en el terruño por medio de los alimentos. Este remezón de la memoria no se trata de un acto exclusivamente individualizante, sus efectos también se extienden al colectivo. El tiempo pasado, por tanto se convierte en un concepto importante en la reflexión sobre los alimentos. El tiempo presente por otro lado tiene la función de configurar el espacio vivido, los lugares que mediados por las experiencias constituyen una nueva forma de recrear la identidad. La comensalidad funciona en estos espacios a nivel cotidiano, por tanto se concibe como un proceso complejo de aprehender. Es repetitivo, es inconsciente, no es reflexivo ni discursivo. Tomar conciencia de ello es reparar en los pequeños detalles, en esa *“humildad de las cosas”* (Miller, 2005). A fin de capturar una parte de estos espacios la memoria funciona como un eficiente articulador:

“Nos reuníamos y nos íbamos a pasear por el centro, nos íbamos a buscar los restaurantes peruanos. Ahí escuchábamos la música peruana que tocaban, comíamos los platos peruanos, o sea, era como que estuviéramos en casa”

Cecilia, 42 años.

En estos espacios se podrá dar cuenta no solo de los sistemas de significación y sentido que funcionan en torno a los platos, sino también de los distintos comportamientos alimentarios que para Medina (2002) son *“un instrumento útil y explícito con que los emigrantes cuentan para recrear su identidad en la emigración”*.



Imagen n°1: Productos peruanos en la Vega Central.



Imagen n°2: Pasaje del Inca en la Vega Central.

Nuevas incorporaciones al mundo laboral

Para el colectivo migrante, la Vega ha significado la conformación de un importante nicho de empleo que se ha ampliado por los diferentes tipos de comercialización que ha habido de sus productos (de los puestos de abastecimiento se ha pasado a las cocinerías, puestos de pasteles, carros con jugos de frutas, entre otros). La Vega de este modo puede ser vista como un *espacio-recurso* en el que la apropiación está necesariamente vinculada a una alternativa laboral (Garcés, 2012) que en los primeros años de migración fue poco explorada por los migrantes peruanos.

Durante muchos años la mayoría se incorporó a fuentes laborales de poca calificación. Hoy, estas históricas fuentes de incorporación están siendo abandonadas para dar paso a al autoempleo por medio de actividades transnacionales que se vinculan a la cocina peruana. Las

razones de esta incorporación son variadas, pero en el trabajo de terreno se han podido distinguir tres más relevantes:

- La venta de comida como una necesidad que siempre va a tener demanda:

“IncurSIONÉ en este rubro más que nada porque en todo sitio, país del mundo y donde tú vayas la comida siempre se va a vender, o sea de repente si tienes un kilo de arroz lo vas a vender, si tienes un litro de aceite lo vas a vender, es como una venta de primera necesidad. (...) en el rubro alimenticio, si tú necesitas un litro de aceite lo necesitas para cocinar, tienes que comprarlo sí o sí. Si te faltó un kilo de sal tienes que tener la sal, en cambio, los otros rubros son diferentes. Si por ejemplo me ponía con cabinas de Internet o que se yo, también de repente es negocio, pero la comida es como una opción donde cualquiera va a acceder”

Pedro, 60 años.

- La independencia que otorga un negocio propio y el mayor tiempo que queda para la familia:

“Y ya le dije a mi marido sabes que yo no voy a dejar a mi hija nunca más en otra casa. Entonces como sea tengo que buscarme un trabajo donde pueda estar con mi niña, porque no puedo dejarla con una persona extraña. Mi antigua jefa donde trabajaba me dijo: “no pero yo te busco a otra persona que te pueda cuidar a tu hija”, pero yo no quise”

Laura, 29 años.

- La existencia de redes previas vinculadas a la comida:

“Yo llegué acá a Santiago (...) por un contrato. Lo que pasa es que yo estaba trabajando en un restaurante peruano allá en Perú, y entonces, como yo tenía acá a mi primo que trabajaba de garzón en un restaurante que se llama Machu Picchu, me hizo un contacto con el socio del dueño que estaba abriendo un nuevo local en Vitacura. Yo tenía que venir por un contrato y ya, lo conversamos y todo eso, le di mi currículum y todo, lo mandé por fax y me dijo bien. Me pagó los pasajes, hasta la estadía. Todo fue legal”

Luis, 33 años.

Estas prácticas laborales asociadas a la cocina en migración además de desarrollarse bajo mejores condiciones -permitiéndoles reproducirse material y socialmente de manera autónoma- manifiestan la necesidad de mantener un nexo con la comunidad original, activando redes sociales entre ambas sociedades. Puede darse, como en el último caso, la existencia de redes previas en donde la decisión de formar un negocio propio ligado a la comida responde a *estructuras de comunicación reticulares de su propio ámbito más cercano* (Pries, 1999). De este modo la información sobre cómo operan las condiciones de trabajo en esta esfera, se obtienen de relaciones personales de confianza.

En los otros casos, si bien existe un ámbito cercano (laboral o familiar) que informa sobre la conveniencia de formar un negocio propio ligado a la comida, la activación de redes se manifiesta más explícitamente en un momento posterior, como ocurre al abastecerse de los productos. Es aquí donde surge un articulador importante dentro de esta cadena: el *emprendedor transmigrante*.

A nivel de los locatarios peruanos en la Vega, existirán diversas formas para abastecerse de los productos, pero una será particular por como moviliza redes y contactos con el país de origen. Representado directamente por el inmigrante peruano, el *emprendedor transmigrante*, como se le ha denominado, es el principal representante de una práctica transnacional desde las bases. Asociado directamente al abastecimiento de la comida peruana, corresponde a las personas que directamente y de manera personal se trasladan hasta el espacio de donde se extraen los productos para proveerse de ellos. Con una frecuencia aproximada de 15 días entre viaje y viaje son los propios dueños de negocios los que viajan a Perú, permaneciendo más tiempo que el inmigrante común en el lugar de origen. Si bien también hacen uso de las vías tradicionales de abastecimiento este mecanismo les genera un ahorro importante y la posibilidad de contar con productos que no siempre pueden conseguir de otro modo. Para que se lleve a cabo es imprescindible contar con contactos que faciliten el proceso de abastecimiento, por lo general corresponde a familiares o en su defecto a personas con las que han trabajado previamente y con quienes existe un nivel muy cercano de confianza.

Si bien lo transnacional no está necesariamente vinculado a un tipo particular de migrantes, Portes (2003) planteará que preferentemente serán los migrantes con un mayor capital social

los que desarrollarán mejores redes y vínculos con el país de origen. Esta relación de carácter duradero no impedirá que el inmigrante pueda integrarse de manera efectiva al lugar al que llega. Para Sinetti (2003) el inmigrante exitoso será aquel que logre integrarse a la sociedad receptora, pero que a su vez mantenga los vínculos con su país. De este modo la vida del migrante transcurre a *ambos lados de la frontera* (Glick et. al.2003), no necesariamente asociado a la localización física, sino fundamentalmente a la conformación de redes.

Los productos en este espacio son trasladados por tierra en camiones equipados para resguardar la calidad de los alimentos. El tipo de productos corresponde a vegetales frescos, aquellos alimentos que con el viaje que dura de 3 a 4 días no sufran deterioro. Los productos que con un día de traslado se ven malogrados deben congelarse para poder llegar al país. Las distribuidoras son las principales encargadas de traer estos productos bajo esta condición.

Distribuidora Sabor Peruano, un pilar alimentario para el migrante

La familia Jarufe fue una de las primeras en abrir una distribuidora en el país. Cecilia Jarufe llegó a Chile a instalarse con un negocio de bolsas plásticas que estaba ubicado en la comuna de Independencia. Con el transcurso de los años muchos de los peruanos que llegaban a su local por bolsas, les preguntaban “*si tenían esto, si tenían esto otro*” (refiriéndose a los productos peruanos). De este modo notó que existía una necesidad creciente por parte de los peruanos que vivían en Chile de contar con productos propios de su país. Su hermano, a quien Cecilia le contó de esta situación, decidió emigrar a Chile a instalar un negocio que por un lado cubriera esta necesidad que era ampliamente demandada por el colectivo peruano y por otro -de irle bien- le permitiera obtener los correspondientes beneficios económicos. Así fue como Sabor peruano, que lleva más de 12 años en funcionamiento, se transformó en un pilar muy importante para quienes se dedicaron al rubro alimenticio y en un buen negocio familiar.

Si por redes se entiende la existencia de vínculos familiares o de amistad entre antiguos migrantes, migrantes nuevos y no migrantes dados en el origen y el destino (Garcés, 2012) se puede observar que su existencia en este caso tiene la misma importancia que en el espacio anterior. La información que ellos obtuvieron para iniciarse en el rubro alimenticio no

respondió a un complejo análisis económico de mercado, sino al círculo más cercano en el que ellos estaban involucrados. La decisión por parte del hermano de migrar, del mismo modo suele ser un proceso que es guiado por las relaciones de confianza preexistentes y “*suele ser acogido, por lo menos de manera temporal, en un nido que lo espera en la región de llegada*” (Pries, 1999). De este modo la necesidad de abastecerse de productos peruanos da un sustento tanto a quien necesita de los productos, como a quien los ofrece.

Sabor Peruano solo transporta productos por mar. El pedido se solicita a una determinada fábrica de Perú, la cual previa reserva de un barco carga un contenedor en el puerto Callao y lo envían hasta el puerto de San Antonio. Ellos (la fábrica) emiten un documento llamado ***Certificado de origen***, que tiene como función acreditar que la carga viene de Perú además de una factura que da cuenta de la compra. El barco puede demorarse de 3 a 4 días. Por avión no se trae nada, por los costos que tiene asociado.

Sabor Peruano en su proceso de importación se ha dedicado casi exclusivamente a productos congelados, especialmente la yuca, el ají amarillo y la cebolla morada que son productos vitales para la cocina peruana; pero actualmente se han ampliado a otros productos dejando de lado los productos frescos porque son más perecibles. Otro de los productos que traen es el Pisco peruano, pero para poder ingresarlo deben hacerlo como aguardiente, porque de lo contrario no se puede por las medidas de protección al pisco producido en Chile. El pisco peruano se puede encontrar en los supermercados, pero bajo el nombre de: Aguardiente Delfino. Las distribuidoras se convirtieron de este modo en otro de los mercados de la nostalgia para los migrantes peruanos, pero que operaba a un nivel diferente.

Comensalidad: lo cotidiano, lo escénico y lo sensorial en torno a los platos

En el espacio más íntimo del hogar, la relación que el peruano vive con su comida estará determinada por el tiempo disponible para preparar los platos, determinando la frecuencia de su preparación, pero no de su consumo. Considerando que cada experiencia es particular y que en torno a la cocina se desprende una multiplicidad de sentidos y significados -en el caso de los locatarios peruanos de la Vega- se pudo constatar que pocas veces cocinan comida

peruana. Como en su mayoría son dueños de sus propios negocios, administrarlos implica estar prácticamente todo el día en el local. Con una jornada laboral que empieza a las 6:00 de la mañana y termina a las 6:00 de la tarde, la Vega se transforma en su segundo hogar. Al llegar a casa, cansados y con mucho por organizar deciden cocinar platos más rápidos, pocas veces cocinan comida peruana. Cocinar una comida peruana implica mucho más tiempo e ingredientes que preparar otros tipos de comidas. La elaboración es más compleja, muchos de los alimentos deben prepararse la noche anterior, deben “adobarse” para que al cocinarlos queden más sabrosos:

“Cuando llego a la casa hago fideos rápidos, no me voy a poner a hacer quínoa porque demora más, por el tiempo. Porque eso es lo que tiene la comida peruana. Es súper rica, pero implica harta preparación. Por ejemplo el seco de cabrita norteño, yo que sepa en manos de una norteña lo prepararía más rico que yo (...) por lo mismo de que ellos tienen paciencia en cocinar. Que un toque, que le echan, pero yo prefiero lo más rápido. Yo prefiero una verdura salteada y ya”.

Laura, 29 años

El consumo de su comida, sin embargo, no se pierde. No es que exista una asimilación de las comidas locales, sino que se trata de un reemplazo en función del tiempo. Para Dyck & Dossa (2007) el consumo de la comida de la sociedad receptora, chilena en este caso, constituye un mecanismo simbólico de inclusión a la nueva cultura que otorga una sensación de estabilidad al migrante (Dyck & Dossa, 2007 en Bonhomme, 2013). Para mantener el consumo de comida peruana recurren a las distintas cocinerías peruanas que proporcionan el almuerzo a diario. La conexión con lo material se vincula aquí al acto que les permite “performear su peruanidad” en se sentido de hacer, de cocinar, de comer (Butler, 2006).

Otra forma es en lo colectivo y extra-cotidiano. La comida bajo este parámetro es vista como un evento, como un festejo que congrega a personas unidas por un vínculo importante: matrimonios, bautizos, fiestas nacionales y bienvenidas reúnen a la comunidad en torno a la mesa. Así nos enfrentamos a la conformación de un tipo particular de comportamiento, el de la *representación*. Lo identificamos fundamentalmente con “escenas” en las que en torno a la

mesa o comida se construye casi un guión. Los platos irán de cierta forma y las personas ubicadas de cierta manera. Primero se ofrecerá un aperitivo, luego la entrada y finalmente el plato principal. Las personas celebradas se sentarán en determinados lugares y el resto en torno a ellos.

Lo mismo ocurre en los restaurantes y cocinerías. Sin importar si se trata del mejor restorán gourmet de Santiago o de la pequeña cocinería de la Vega central, todos preparan detalladamente su espacio para recibir al comensal. La instalación de la ornamentación a base de símbolos e íconos peruanos, cargado de connotaciones valorativas, se ubican concienzudamente a fin de trasladar al inmigrante a un pedazo de Perú²¹. Por eso se habla de una representación: la cultura peruana es representada en función de su cocina. Se construye un espacio simbólico en donde los migrantes puedan experimentar una identificación, un sentido de pertenencia en el espacio en el que se encuentran.

La cocina convoca a los sentidos en su totalidad. Ni el tacto, ni el olfato, ni el gusto, ni el oído, ni menos la vista se ausentan de esta cita con la tierra originaria: *“El alimento es un objeto sensorial total”* (Le Breton, 2009: 257). Uno de los lugares donde esto puede verse reflejado con mayor claridad es en el restaurante Barandiaran, que cuenta con tres locales en Santiago. Entrar al Barandiaran, particularmente al primero y más antiguo, resulta para el comensal una explosión sensorial.

Cruzando la puerta de entrada cada uno de los artefactos y colores invitan a no dejar pasar desapercibido ni uno solo de los elementos que intencionalmente están ahí ubicados. Sobre las paredes de un color rojo intenso cuelgan más de 60 óleos, atiborrando el espacio con las imágenes de Perú: llamas altiplánicas, indios del Amazonas, loros de la selva, quínoas, variedad de maíces y papas dan cuenta de su diversidad. Las culturas precolombinas tampoco se ausentan: sobre el bar, en blanco negro y a color una serie de fotos expresan el pasado arqueológico del antiguo territorio. Y en la mesa, los productos son otra muestra: el

²¹ La intencionalidad de la ornamentación se extiende al público chileno. Los objetos ahí situados intentan provocar en el otro, un deseo por viajar, por conocer Perú. El turismo muchas veces aumenta como efecto de esto.

*“Espezado de corvina”, uno de los platos estrella del Barandiaran, llevaría más de 2400 años preparándose en las lejanas tierras de Chimbote, lugar del cual proviene su dueño. Los ingredientes que lo conforman también están dispuestos a fin de estimular sensorialmente a quien lo consume, el aroma y el sabor, por supuesto también colaboran en esto. El logo del restorán es un colibrí, representante principal de la cultura mochica, con la cual se identifica su dueño.*²²

Si bien las personas no cuentan necesariamente con una conexión explícita con el país de origen, si cuentan con una especie de anclaje que los vincula a una *forma de pertenecer* (Levitt y Glick Schiller, 2008). Lo que en la comensalidad sucede es que quienes ofrecen los platos lo hacen por medio de una práctica concreta que evidencia la intencionalidad de pertenecer a un grupo, de reforzar su identidad por medio una actividad comercial particular en la que comercian una tradición culinaria específica. Por su parte quienes consumen y compran los productos son potenciales de entrar en lo transnacional cuando ellos lo deseen. Primero activando su memoria y nostalgia surgiendo así el deseo de probar lo que no tengo, lo ausente y segundo concretando el deseo en el consumo del plato.

²² Nota de campo. Marzo, 2013.

ARICA SIGUIENDO LOS PRODUCTOS

Uno de los primeros autores en abordar el seguimiento de las cosas fue Arjun Appadurai (1986) quien por medio de lo que denominó como *fetichismo metodológico* proponía revelar el contexto social, político y las relaciones sociales que subyacen tras el objeto (Hirai, 2009). Appadurai plantea que si bien las cosas se encuentran condicionadas por la idea de que su significado no será otro que el que le atribuye las transacciones y las motivaciones humanas, su naturaleza no estará completa si no se fija la mirada en la cosa misma. Por eso propone seguir a las cosas en sí mismas para así poder captar el significado que está inscrito en su forma, uso y trayectoria.

“Es solo mediante el análisis de estas trayectorias que podemos interpretar las transacciones y cálculos humanos que animan a las cosas. Así, aunque desde un punto de vista teórico los actores codifican la significación de las cosas, desde una perspectiva metodológica son las cosas-en-movimiento las que iluminan su contexto social y humano. Ningún análisis social de las cosas (efectuado por un economista, un historiador del arte o un antropólogo) puede evitar un grado mínimo de lo que podría llamarse fetichismo metodológico (Appadurai, 1986:19).

Los productos de origen peruanos corresponden en este caso al objeto que se moviliza. Su seguimiento permitirá por un lado, trazar rutas, circuitos y redes entre los distintos espacios en los que el objeto se involucra -los mecanismos formales e informales que operan en su traslado y las relaciones que se establecen- con el fin de activar un circuito que tiene múltiples direcciones de flujo. Pero por otro lado y considerando al objeto como un vehículo mediante el cual el “sujeto de estudio” representa y construye su imaginario, su memoria, su identidad (Hirai, 2009) el seguimiento de los productos permitirá también acercarse al mundo subjetivo y simbólico de los migrantes. En este caso, cómo se relacionan con la comida en una zona de frontera.

Movilidad y desplazamiento en una zona de frontera.

Para realizar el seguimiento de los productos y describir su movilidad es necesario remitirse a muy antiguos tiempos donde los estados nación aun no hacían su aparición y donde el territorio era entendido como la tierra que ante todo entregaba el sustento. El actual norte de Chile y sur de Perú corresponde a una zona marcada por el flujo y la movilidad por más de 10 mil años (Lube y Garcés, 2013). Su particular geografía proveedora de la más amplia diversidad de recursos ha favorecido el desplazamiento humano y la articulación de densas redes de intercambio a lo largo y ancho de la macro zona andina. Antes que la frontera existiera, antes que los Estados nacionales marcaran presencia en este espacio, existieron comunidades heterogéneas -de ocupación muy temprana- que se vincularon de manera cercana con el entorno donde el uso, control y distribución de los productos ocupó un rol central en la consolidación de la sociedad.

Uno de los principales factores que favoreció la movilidad fue la ocupación del territorio por medio del control de recursos que se encontraban dispersos desde el altiplano hasta la costa. Antes de que el Tawantinsuyu se expandiera los grupos locales se aseguraban el sustento de las zonas donde había mayor concentración de población, pero también de aquellas en donde se encontraban los productos que en su núcleo no se cultivaban. Para ello enviaban a colonias en viajes que duraban días o semanas a ocupar esos territorios, logrando autoabastecer de manera autónoma a su unidad doméstica sobre principios de reciprocidad y de redistribución. Lo anterior corresponde a lo que Murra (1975) denominó como el “*control vertical un máximo de pisos ecológicos*”. Browman (1980) difiere, señalando que lo que motivó a estas sociedades fue el comercio, pero independiente de ello destaca el eficiente movimiento de bienes y personas a través de redes de intercambio.

Un papel destacado en esta circulación lo ocupó el tráfico caravanero que alude a la movilidad de personas y productos mediante el uso especializado de animales de carga (Nielsen, 1997 en Valenzuela et. al, 2011) alcanzando distancias por sobre los 100 km. Diversos senderos y restos arqueológicos -que han sido encontrados específicamente en el Valle de LLuta- representan la materialización más evidente de esta movilidad (Berenguer, 2004 en Valenzuela

et. al, 2011). Las recuas de llamas se constituyeron como uno de los principales mecanismos para el transporte de productos, pero también como la base para definir el patrón de movilidad andina conocido como “*movilidad giratoria*” (Nuñez y Dillehay, 1979) que por medio de la trashumancia semi nómada desarrolló una complementariedad ecológica de recursos entre distintas zonas de la región. Esta movilidad sería incluso más temprana, encontrando sus inicios en la prehistoria tardía.

Los antecedentes mencionados corresponden a una suerte de memoria del lugar, que dan cuenta de cómo desde los primeros tiempos este espacio fue testigo de desplazamientos diversos, pero permanentes y de las distintas formas en las que el “hombre andino” se relacionó con su mundo material más cercano, los alimentos. Hoy, los desplazamientos se mantienen, la amplitud de recorrido supera los miles de kilómetros, los mecanismos que se utilizan son distintos, pero los productos siguen ocupando un lugar protagónico en esta movilidad.

Chacalluta y Santa Rosa, la línea divisoria entre Chile y Perú

Arica y Tacna se han convertido en los polos urbanos productivos más representativos dentro de la zona macro región andina, que está compuesta por el oeste boliviano, el sureste peruano y el norte chileno. Debido a la distancia de otras ciudades urbano- productivas entre Arica y Tacna existe una tendencia a complementarse económicamente lo que favorece la fuerte movilidad que se desarrolla en la zona. Sumado a lo anterior la creación de las Zonas Francas, la crisis económica que Perú vivió a fines de los ochenta, la posterior liberalización de su economía a principios de los noventa y la pujante economía actual chilena han generado que en esta zona se desarrolle una fuerte movilidad (Berganza y Cerna, 2011).

La Línea divisoria por la que cruzan personas y productos actualmente se denomina Chacalluta en Chile y Santa Rosa en Perú, que corresponden a los Complejos Fronterizos que ambos países establecieron con el fin de marcar el comienzo y el fin de sus naciones respectivamente. A diferencia del resto de Complejos Fronterizos que Chile mantiene a lo

largo del territorio con los países limítrofes de Bolivia y Argentina, Chacalluta es el único camino terrestre que existe para poder ingresar a Perú y a su vez el tercer paso fronterizo más utilizado para salir de Perú, antecedido por el Aeropuerto Internacional Jorge Chávez y del control Desaguadero que se encuentra en la frontera con Bolivia (ibid.).

Una de las particularidades que tiene esta frontera es la lejanía que mantienen ambos países de sus capitales (1.239 Km. separan a Tacna de Lima y 2.062 Km. a Arica de Santiago) encontrándose aisladas del resto del país. Pero al ser ciudades fronterizas la cercanía las une. Menos de 60 Km. separan a una de otra ciudad en un viaje que ya sea en automóvil o en bus no toma menos de una hora de no existir el procedimiento riguroso de control.

La ubicación de ambos Complejos se levanta en pleno desierto. La infraestructura de Chacalluta inaugurada en 1999 se extiende a lo ancho de la ruta 5 norte y su diseño contempla mayor innovación en términos de tecnología e iluminación (respecto a otros complejos fronterizos). Chacalluta es el Complejo más activo del país. Más de 600 mil vehículos circulan diariamente y cerca de 13 mil personas, que para el año 2013 superaron los 5 millones, según cifras del Gobierno Regional.

La edificación es de dos pisos, de colores neutros donde predomina fuertemente el blanco, que ayuda a distinguirlo entre la aridez del desierto, kilómetros antes de llegar. La frontera territorial acá es posible visualizarla como una barrera física muy bien resguardada por las autoridades de uno y otro país. Sin embargo las prácticas cotidianas que une a ambos países son las que la trascienden, haciéndola más permeable; pero no sin antes atravesar por un burocrático procedimiento de revisión. Personas, mercancías y vehículos para entrar o salir del país deben obligatoriamente pasar por un riguroso proceso de control.

A un costado de este complejo se encuentra el SAG, lugar donde se realiza el control fitosanitario permitiendo o rechazando los distintos productos. Desde el año 2012 el Complejo funciona las 24 horas del día para la circulación de las personas y sus mercancías, pero en el caso de los camiones está abierto sólo hasta las 8:00 p.m. lo que favorece ciertas prácticas que se desarrollan a su alrededor.

La ley migratoria de 1975 promulgada durante el gobierno militar y que aún opera en el país señala dentro de sus principales criterios al momento de evaluar el ingreso de personas, la seguridad nacional²³. Bajo un argumento similar el SAG -como representante del Estado- permite o rechaza el ingreso de productos, pero resguardando la seguridad sanitaria del país. Esta protección que podría entenderse sobre la salud de las personas existe, pero la mayor preocupación es que la fruta del país no se vea afectada. Así, lo que se busca evitar es la introducción de plagas cuarentenarias -entendidas como los organismos que pueden producir daños económicos y/o ambientales- que provenientes del extranjero, se propaguen en espacios libres de ellas.

Las mayores medidas de protección que el SAG considera al momento de permitir el ingreso de los productos es –como se mencionaba al principio del texto- lo que respecta al control sobre la mosca de la fruta, pero no por un tema de salud humana, pues la mosca de la fruta no causa mortalidad, sino por las consecuencias económicas que puede llegar a generar. A fin de que no ingrese se restringen diversos tipos de productos prohibiendo su ingreso, mientras que a otros se les somete a delicados tratamiento de “purificación”. Como lo expresa uno de los funcionarios:

“La mayor cantidad de recursos por parte del gobierno están enfocados en el Programa de Control de la mosca de la fruta, porque es latente e importante a nivel mundial y te cierra mercados. No es que al consumirla la persona muera, pero afecta la fruta. Si en un país saben que estás con mosca de la fruta te empiezan a poner restricciones para poder sacar tus productos afuera. Si ingresa, frenar su expansión involucra gastos tremendos”

(Revisor del SAG)

El control riguroso frente al ingreso de productos no solo afecta a los productos que vienen en grandes cantidades sino también aquellos que son trasladados “en mano”, que corresponde a los que llegan en menor cantidad por pasajero. A los productos que ingresan como importación se les pide requisito fitosanitario. A los productos que vienen “en mano”, se evalúa su ingreso en el momento.

²³ Una ley que pese a las críticas por haber sido formulada durante el gobierno militar, aún no ha sido modificada.

A fin de evitar los eventuales brotes de plaga en Arica existe un laboratorio que produce millones de moscas de la fruta, pero estériles. Cada semana desde un avión se lanzan sobre la superficie de Arica más de 12 millones de moscas a fin de evitar que se reproduzcan con las moscas provenientes de lugares cercanos como Perú y Bolivia que si la tienen presentes en sus territorios. De existir algún brote en otra zona del país estas moscas “de criadero” pueden ser trasladadas a cumplir la misma función. En el SAG cada año se requisan más de 50 toneladas de moscas y no precisamente de las que vienen en los camiones de productos, sino principalmente de las que pueden pasar en los pequeños equipajes. Lo relevante de esto es el paso libre o restrictivo que los productos pueden tener. En el caso de Perú, al ser un país que presenta mosca de la fruta solo puede comercializar “libremente” sus productos con otros países que también la tienen. Con Chile hay importantes restricciones.

En este espacio los peruanos hacen uso de los productos peruanos como un medio de trabajo. Ese es el vínculo que entablan con el alimento. La alta demanda de estos recursos en Chile ha conseguido consolidar una fuente laboral que se desarrolla entre acuerdos, alianzas y mecanismos diversos para poder hacer ingreso al país. Los productores peruanos se ven enfrentados a cumplir estrictamente con los requisitos mencionados anteriormente y con otros, que tienen que ver con su condición migratoria. Sólo los peruanos nacionalizados o que se encuentren casados con una persona chilena pueden comerciar directamente con sus productos. El resto, debe articular otros tipos de estrategias.

Los camiones de carga que vienen de Perú, primero, deben cruzar la frontera peruana de Santa Rosa, donde SENASA (Servicio Nacional de Sanidad Agraria) emite un certificado que acredita que vienen libres de plagas. Una vez cruzada la frontera la revisión es corroborada acuciosamente por revisores del SAG, donde se verifica que los productos cumplan con todos los requisitos fitosanitarios exigidos por Chile.

Las dependencias del SAG compuestas de dos oficinas, servicios sanitarios y una explanada para el estacionamiento de camiones mantienen un flujo variable según el día de la semana. De lunes a jueves es un espacio con muy poco movimiento. De jueves a sábado, el flujo no se detiene. Uno de los camiones que está estacionado es de un productor peruano que viajó junto

con su carga para revisar “el negocio” en Chile. Son muy pocos los peruanos que importan directamente, la mayoría lo hace a través de las “otras estrategias” que mencionábamos. José Luis es uno de ellos y mientras espera a que su carga sea autorizada explica en qué consiste lo que ya se ha escuchando con frecuencia, eso de “prestar el nombre”. Dentro del mundo de los productores no nacionalizados “prestar el nombre” se constituye como el único medio para poder ingresar sus productos. Se trata de una práctica bastante difundida, pero informal, en la que peruanos y chilenos se asocian. Si bien ambos pueden funcionar de manera independiente en sus respectivos países, al asociarse se ven fuertemente beneficiados. Como en Chile solo se puede trabajar con carnet de identidad, si no lo tienen, el chileno pone la carga a su nombre. A cambio, el peruano paga el IVA, pero el chileno se queda con la posterior devolución y entre ambos pactan una división de las ganancias totales. Lo anterior corresponde a una red que peruanos y chilenos conforman de común acuerdo y se constituye como el nexo que permite conectar por medio de la circulación de los productos a ambos países. Cruzando la frontera y ya ingresados los productos se vinculan a ella otros trabajadores, pero el productor chileno en este caso actúa como un mediador necesario para la continuidad de la circulación. José Luis es peruano y convive con Maribel que es chilena. José Luis importa a nombre de Maribel. Juntos formaron una familia y dos hogares: uno en Tacna y otro en Arica. José Luis pasa la mayor del tiempo en Perú, al cuidado de su hija, pero constantemente está viajando entre uno y otro país a revisar cómo va el negocio que su esposa tiene en el Agro y acompañar a su esposa por el tiempo que los permisos se lo permitan. Trabajar no puede. Si la PDI lo identifica lo deporta, por eso aunque la importadora es peruana su patente, el nombre legal está bajo un nombre chileno.

En otra red de asociación entre peruanos y chilenos ambos productores de uno y otro lado de la frontera hacen un uso muy conveniente del suelo peruano. Compran semillas en Chile y las llevan a plantar, cosechar y sembrar a Perú por lo barato que resulta el proceso (especialmente en la mano de obra y el arriendo del terreno). Luego, compran esos productos y los traen nuevamente a Chile, para así venderlos a un precio que les acomode a ambos, aumentando considerablemente el flujo de productos. En este caso es el producto mismo que se mueve entre uno y otro país.

La revisión de los productos en el SAG es ardua y requiere de tiempo, por lo que muchas veces los camiones deben pasar la noche en la frontera para lo cual no existe ningún tipo de estancia donde puedan dormir o comer algo. Ellos deben hacerlo en sus propios vehículos de carga, que tienen acondicionados para ese fin. Si la carga no presenta reparos durante el proceso de inspección y logran salir de la frontera de Chacalluta alojan en Arica y en la madrugada ingresan al principal mercado mayorista de productos agrícolas, el Terminal de la Sociedad Agrícola del Norte S.A.²⁴, donde permanecen solo por un día, mientras dura la descarga y distribución de los productos. Ya en la noche emprenden el regreso a Perú. Su permanencia en Arica no es más larga porque los camioneros por lo general no cuentan con los permisos, ni tampoco pueden pagar impuestos. Por eso solo actúan como intermediarios en este proceso, ya sea en el proceso de desplazamiento de productos o en la etapa de su limpieza.

Si la carga de los productos es cuestionada, el proceso de ingreso al país puede ser más complejo o definitivamente no realizarse, debiendo permanecer detenidas por horas. Los controles fronterizos se constituyen entonces como un espacio de espera para las cargas de productos, que son expuestas a la potestad de cada país. Si bien los requerimientos fitosanitarios que se establecen responden a estándares que regulan el comercio mundial, cada país determina libremente lo que considera apto o no para aprobar el ingreso. En este punto los tratados comerciales no tienen relevancia porque a fin de resguardar las condiciones medioambientales en las que se desarrolla la agricultura y ganadería en el país los requerimientos fitosanitarios se superponen a las ganancias o pérdidas económicas que un rechazo de carga pudiera reportar. De ser rechazada la carga el camión deberá devolverse, “ser reembarcado” a Perú a fin de reparar lo que fue señalado como imposibilidad para ingresar o destruir la carga quemándola (situación que no ocurre muy a menudo, solo cuando la carga está completamente contaminada, representando un riesgo fitosanitario para ambos países). Para quién si reporta una pérdida importante es para quien su carga es rechazada, es decir para los productores peruanos.

²⁴ En adelante Agrícola del Norte.

En este contexto, fuera de los procedimientos formales de los controles fronterizos, se genera otra práctica que si bien no está validada por ningún tipo de autoridad es reconocida por la mayoría. Si en este “espacio de espera” el SAG rechaza el ingreso de una de las cargas peruanas, la próxima carga que venga de Perú (de propietarios chilenos) no será aprobada con la agilidad que se espera o en el peor de los casos será rechazada. La carga demorará más de lo previsto por una suerte de “represalia aduanera”, una especie de venganza que es mutua ante la reprobación de los productos. Los peruanos también comparten esta apreciación y al no ser un criterio formal se comprobó que lo subjetivo también opera en el ingreso o rechazo de los productos. Muchas veces depende del revisor “complicado o no” si la carga hace ingreso al país. Los productos de este modo se ven expuestos a las apreciaciones personales en las que interfieren todo tipo de elementos. Uno de ellos es “el cómo te vean”. En una oportunidad mientras llegaban los documentos peruanos necesarios para el procedimiento de control, uno de los revisores a cargo señala con desprecio la mala calidad del papel del documento, calidad que se adjudicaría sólo por el hecho de venir de Perú.

“Como a veces los que hacen los trámites no son los dueños, como que no te hacen caso. En cambio cuando voy yo exijo o hablo con el director ¿no? Para que me atiendan rápido. Hay una diferencia en el trato, es que ellos saben quién es el dueño”

José Luis, 45 años.

“Hay ingenieros que son meticulosos y no dice na póngame unas mallas. Si no que dice ármeme un pasillo de aquí al fondo y de al fondo sáqueme 5 mallas. Y ahí lo revisa y duce ingrese o bien lo rechaza”

Transportista, 48 años.

Lo anterior demuestra que en la frontera o más bien, en la zona norte del país todavía quedan resabios discriminatorios o apreciaciones de valor que insisten en ver al peruano como ese “otro” inferior, “poco moderno”. Aunque resulta ser un hecho del todo aislado se constituye en un mecanismo que no hace otra cosa que fortalecer la frontera.



Imagen n° 3 y 4: Letreros en el Control Fronterizo



Imagen n° 5: Trabajadores peruanos esperan a que sean revisados sus productos

Agrícola del Norte

Son cerca de las 9:00 de la mañana de un día viernes de Febrero y los galpones de Agrícola del Norte ya se encuentran atestados de camiones y gente. El recinto emplazado al final de la comuna de Arica -en el límite con la región de Tarapacá- se encuentra aledaño a la carretera Panamericana Sur, ruta por la cual ingresan la mayor parte de los camiones.

El entorno árido por excelencia de esta zona contrasta con los múltiples colores de las frutas, verduras y cajas que se apilan sobre los camiones que en una larga fila avanzan lentamente para poder entrar. Los que vienen “del sur” -que para este caso corresponde a productores de Iquique, Antofagasta, Calama y Santiago- llegan vacíos. Por el norte en cambio, los camiones arriban cargados de productos.

El patio vehicular que durante la semana se encuentra levemente ocupado por cargas que llevan días estacionadas hoy se llena, y sus camiones funcionan como improvisados puestos de venta al por mayor. Otros puestos más pequeños se colocan donde haya un rincón para ofrecer sus productos en una venta que funciona al menudeo. Carros de comidas preparadas, helados y jugos se ubican estratégicamente a fin de captar clientes, acompañando de paso este mercado que se activa sin excepción cada día viernes de la semana. Este día es “Día de carga” y toda la atención de los comerciantes agrícolas y de quienes se abastecen de sus productos se vuelca hacia este lugar, la Agrícola del Norte, la principal fuente de abastecimiento mayorista de productos agrícolas de la región.

El movimiento comienza el día anterior cuando a media tarde empiezan a llegar desde distintos lugares proveedores e intermediarios. Durante la semana acuden en una afluencia que permite la circulación expedita de personas, pero los viernes apenas se puede caminar. Los agricultores de los principales valles de la región son los primeros en hacerse presente: LLuta, Camarones, Codpa, Chaca, Belén, Camiña, Mamiña, Pica, Lupica y Azapa - considerada como la despensa de la comuna de Arica- venden sus productos desde hace más de 20 años en este espacio que sienten como su casa. A medida que los camiones van llegando se ubican en la explanada vehicular, que cuenta con alrededor de 2 hectáreas de terreno, en lugares previamente establecidos.

Pero a este recinto no solo llegan productos que se consideran como propios de la región. Desde más al norte, cruzando la frontera llegan camiones arrebozados de productos que recogen desde distintos países aquellos alimentos que por condiciones geoclimáticas no se cultivan en este territorio. Perú es uno de ellos y su presencia ha cobrado especial relevancia en la importación de sus productos debido a la alta demanda que existe por parte de la población migrante peruana en Chile y por el auge que su gastronomía ha tenido los últimos diez años.

Encontrar a los proveedores peruanos no es tan fácil. Guiarme por el tipo de producto que trasladan los camiones podría no resultar ser un señuelo efectivo. En esta zona muchas de las frutas y verduras que reconocemos como propias de Perú han sido cultivadas desde siempre en los valles ariqueños y aun hoy se siguen comercializando. Quizás el rocoto que aquí le llaman locoto pudo confundirme, pero no las toneladas de bananos verdes y cocos que a lo lejos, en el costado del recinto, puedo apreciar. Estas cargas sin duda demuestran la presencia de productos extranjeros.

Entre el bullicio y el gentío, los ofertones a viva voz de los productos “baratitos” y el olor a fruta fresca camino hacia los galpones del costado que cubren del sol a quienes se encuentran en pleno trabajo. No es un buen momento para preguntar nada, pero alcanzan a decirme que en la tarde se desocupan y que en cuanto estén listos se van. Así comprendo su poca visibilidad durante la semana. El flujo de sus camiones y la estadía en el lugar es variable. Algunos como ellos llegan de Perú, pasan a dejar la carga y regresan; no permaneciendo más de un día en la ciudad. Otros en cambio viven en Arica y visitan Perú.

Justo en frente de estos puestos se ubica uno de los proveedores peruanos, él vive en Arica, su nombre es Lizardo y abastece a uno de los pocos camioneros que lleva productos peruanos a Santiago (exceptuando las distribuidoras independientes). Lizardo es peruano, don Renán es chileno y entre ambos abastecen a gran parte de la Vega Central, en Santiago y a mercados de abastos de otras zonas del país²⁵

²⁵ Nota de campo. Febrero, 2014.

Cada 15 días, sagradamente llegan los tres camiones de Renán. Su hijo Maxi maneja el negocio en Santiago y de vez en cuando viaja junto a su papá. Su familia se ha dedicado toda la vida al transporte de productos en camiones y desde hace aproximadamente cinco años se dedica al traslado de productos peruanos debido a la alta demanda que comenzaron a tener las frutas y verduras peruanas.

Durante la semana solo camioneros y productores se aparecen por el recinto, pero el día jueves las fuentes laborales se amplían, primero en Tacna, para luego trabajar en Arica. En Perú los proveedores peruanos contratan a cuadrillas de 20 a 30 peruanos para lavar los productos por un pago aproximado de \$5000 por persona y de \$2000 por lavar los kilos de camotes. Una vez listos los productos el jueves en la noche los limpiadores contratados por Lizardo “bajan” a Chile en sus propios camiones, para una vez en Arica cumplir otras funciones como ordenar las cajas, descargarlas y sellarlas. Independiente de la hora en que crucen la frontera por lo general duermen en sus camiones, pero lo que la hora si condiciona es el cruce a Chile. Si son más de las 12:00 de la noche duermen en Perú, antes de esa hora pasan la noche en Chile, para al amanecer partir temprano a la Agrícola del Norte.

En el patio vehicular, arriba de los camiones unos jóvenes se desplazan subiendo y bajando cajas. En otro camión la mercancía es pasada de mano en mano. Abajo unos pesan las mallas, otros anotan y de a poco los camiones van siendo cargados con cajas que terminan perfectamente alineadas una sobre otra y aseguradas con tensas cuerdas. El movimiento no se detiene, todos cumplen alguna función en esta especie de cadena humana que es rápida y eficiente. En menos de una hora los camiones que estaban vacíos ya están listos para partir.

Uno de los productos que más traen es el limón amarillo que viene directo de la selva. Exactamente desde Piura que queda en la frontera de Perú con Ecuador y desde ahí avanza la carga recorriendo más de 1000 kilómetros para llegar hasta Tacna donde se cargan los camiones que vienen hasta Arica.

Los camiones deben ser camiones frigoríficos que resguarden la calidad de los alimentos. Algunos alimentos como sucede con el limón no deben romper la “cadena de frío” para que pueden mantener sus propiedades, olores y colores. Esto implica que no deben estar por más de cinco minutos sin frío, por lo que se traslada de camión en camión. La yuca, en cambio, se

traslada en aviones porque al igual que el limón requiere de condiciones que resguarden sus propiedades, pero la velocidad del camión no es suficiente. La yuca viaja desde Puno hasta Arequipa y de ahí llega a Arica, donde se embarca en avión hasta Santiago. Una vez acá, como el clima es más seco se le mantiene en bidones con agua para que no se pongan negra ni pierda su sabor.

Otros productos que trasladan son el maíz: el maíz morado, el maíz pacho, el maíz cuzqueño, el maíz mote, el maíz ploma, el cuzqueño real. Los porotos como: el poroto canario, el poroto rojo, el poroto castilla, el poroto caballero, el poroto pallar, quínoa. Desde el norte de Perú, más allá de Arequipa, traen las cebollas y desde Talos, a una hora de Tacna, traen el poroto verde. Y en Tacna, donde tiene la bodega en la que guardan los productos, compran además camote y jengibre. Allí trabajan a diario lavando, limpiando y secando los productos que vienen en sacos de 50 kilos, para poder ingresarlos a Chile, porque uno de los requisitos principales es que vengan libres de bichos, tierra y con las raíces cortadas.



Imagen n° 6: Trabajadoras peruanas ocasionales en Agrícola del Norte.



Imagen n°7: Lizardo tomando nota de los productos.



Imagen n° 8: Camión listo para seguir el recorrido hacia otros sectores del país.

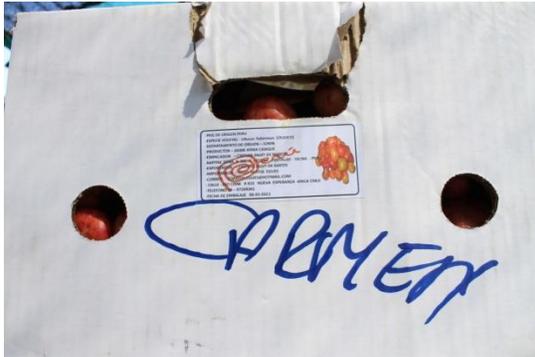


Imagen n°9: Nombres de compradores en Santiago.

Centro de Arica

Acabo de llegar a Arica y la ciudad me recibe con un intenso calor. Para intentar capearlo tomo un taxi... Y ahí estaba Arica con ese color de los cerros que la caracteriza y la sequedad del desierto que a pocos kilómetros del centro es posible visualizar.

Para armar un poco mi itinerario le cuento a quien maneja sobre mi trabajo. Me dice que aquí está lleno de peruanos y me entrega dos hitos importantes a visitar el Superagro y el Terminal agropecuario de Arica. “Ahí lo que más va a ver van a ser peruanos, también bolivianos...si a veces no parece Chile acá”. Ciertamente al hombre le cuesta convivir con la multiculturalidad, pero hay algo en lo que tiene razón. Ya en el centro de la ciudad me doy cuenta de que cuesta distinguir los chilenos de peruanos, los peruanos de bolivianos, los bolivianos de chilenos. Las raíces aymaras y el calor intenso que quema la piel han hecho que todos se parezcan fisonómicamente. Solo su tono de voz o la pregunta directa acerca de su origen puede aclarar la pertenencia. Tal vez mi condición de foránea en este momento no me permite distinguirlo con claridad.

Antes de dirigirme a los lugares que me recomendaron prefiero recorrer un poco, caminar por el centro de Arica y rescatar desde mi visión lo que aquí sucede. El centro se recorre con calma en unas cuantas horas. Héroe chilenos y peruanos se intersectan en las calles que hablan de la historia que vincula a ambos países: Francisco Bolognesi y 21 de Mayo son los nombres de unas de sus calles principales.

El ritmo de vida es bastante lento. Hay poco estrés en esta ciudad, al menos en el centro. Mi llegada coincide con la hora de almuerzo. Quería probar algo de la comida peruana en esta zona, pero la mayor parte del comercio está cerrado. En Arica se respetan muy bien los horarios de colación de los comerciantes, cerrando los locales durante una o dos horas...no me queda más que esperar.

Mientras sigo recorriendo encuentro lo que para mí es una primera señal gastronómica de Perú: hay una abundancia de “chifas” dispersos por todo el centro de Arica, pero especialmente concentrados en la calle Maipú. Los “Chifa”–nombre exclusivo dado por los

peruanos para referirse tanto a los restaurantes chinos como a su comida²⁶- constituye uno de los tipos de comida fusión más consumidos en la dieta diaria de Perú, especialmente en Lima, lugar a donde mayormente llegaron oleadas migratorias chinas, hace más de 150 años²⁷²⁸.

Chifas en Arica

Aunque ni sus ingredientes ni sus recetas en un comienzo fueron originarias de Perú, los años de migración trajeron como resultado la incorporación, adaptación o fusión de lo chino y lo peruano en su cocina. El lomo saltado, el arroz chaufa o el uso del sillao (salsa de soya) tan populares en la cocina criolla de Perú, son claros ejemplo de ello. De este modo junto a la comida costeña, limeña o criolla se suma la comida chifa que se ha extendido no solo en Perú, sino también a los lugares donde los peruanos se desplazan.

Pero el éxito que los chifa tienen en Perú no se ha visto replicado en Arica. Los restaurantes son poco visitados por peruanos y el menú se ha diversificado incorporando en la lista de platos tradicionales otro tipo de recetas. Así, entre la sopa de wantan, el tallarín saltado y el pollo con salsa tamarindo que anuncian los letreros de bienvenida también se ofrece la cazuela de ave y el bistec a lo pobre. Los chifas de Arica se han debido adaptar al contexto local en el que se han asentado no solo con la incorporación de platos chilenos, sino también con la modificación de sus recetas originales que hoy en día están más cercanas al gusto del paladar

²⁶ Del vocablo original *chi faan*, que en chino cantonés significa comer arroz

²⁷La migración de chinos o chinos *culés* -denominados así por las condiciones laborales y de semi esclavitud en la que llegaron- arribaron a la costa peruana como mano de obra tanto en las haciendas, como en las casas particulares. Pese a las malas condiciones laborales en las que trabajaban uno de los aspectos que sus contratos resguardaron fue su alimentación que establecía como obligatorio el consumo diario de una porción de arroz. Su gastronomía fue mantenida durante todo su proceso migratorio, importando desde Asia los productos necesarios para sus platos, que con el paso de los años fueron plantados en el mismo Perú y fusionados con productos autóctonos de la zona. Una vez abandonas las haciendas muchos de los chinos se instalaron con puestos de comida en la capital limeña siendo muy apetecido por las clases populares. Las clases altas, por su parte accedieron a esta gastronomía gracias al servicio doméstico que trabajaba en sus casas (Rodríguez, H., 1999). Hoy en día constituye la comunidad de chinos más amplia en América Latina y la existencia de chifas supera a la de restaurantes criollos en la capital limeña (Balbi M., 1999)

²⁸ Nota de campo. Febrero, 2014.

nacional que al del migrante peruano. En términos gustativos el chifa no es apreciado de manera positiva por la comunidad inmigrante. Y ellos explican muy bien cuál es la razón:

“Son los ingredientes los que no permiten que alcancen el sabor particular que tiene el chifa peruano. El mundo de la comida peruana más allá de la mezcla de ingredientes se sostiene en los insumos y eso es algo que influye. El agua también es un factor. En el mismo Perú hay diferencia en el agua”.

Cristián, 48 años.

“A los chifas de acá no les va muy bien porque no cuentan con los insumos para trabajar. Si quieres preparar un tallarín con verduras tienes que tener el fideo. Fideo hay, pero no está el pak choi que es igual que una acelga. Tiene verde, es otro tipo de verde, pero muy parecido. Después no tienes el holantao, que es una arveja. Es igual a las arvejas de acá, pero este no tiene el porotito, tiene solamente las puras vainas (...) Y así como eso hay varios ingredientes que no puedes traer. He encontrado el pak choi de vez en cuando en el Líder, pero super caro, como \$3000 pesos el montoncito”

Laura, 55 años.

“Hay un caballero que tiene un chifa acá. Que te digo... no le va bien aquí, pero en Tacna sí. En Tacna tiene tres restaurantes y están llenos, pero acá creo que no le va bien porque ha sacado hasta menú. Ya cuando sacan menú ya la cosa esta mal. Emmm... yo creo que se debe a los productos creo”

María, 50 años

La comida chifa en nuestro país se enfrenta a un segundo proceso de adaptación, pero que al no contar con los ingredientes adecuados no ha tenido una buena recepción en el paladar migrante. En general en Arica no es difícil conseguir los ingredientes autóctonos con los que cocinan sus platos, pero el chifa en particular es difícil de construir. Las medidas fitosanitarias impuestas por el SAG en la frontera generan una imposibilidad de traer algunas mercancías chino-peruana, lo que eleva los costos y afecta la calidad a este tipo de restaurantes.





Imagen n°10, 11 y 12: Chifas en Arica

Como consecuencia los clientes preferenciales no son los peruanos. Tampoco son sus dueños, los chifas en Arica son regentados por chinos o incluso chilenos, pero no peruanos. Donde sí están al mando es en la cocina. La mayoría de los chef no solo de los chifas, sino de todo tipo de restaurantes de Arica son peruanos. Aún cuando no sean ellos quienes manejen el negocio la cocina se convierte en una fuente de empleo estable y segura. En la cocina, y a pesar de que no se ven físicamente es en donde socialmente se hacen más visibles.

Más allá de los chifas la cocina peruana es reconocida y acogida por el paladar ariqueño, sin embargo no se da como en Santiago una existencia masiva de restaurantes regentados por peruanos, ni menos una proliferación dada con la intensificación de la migración en los últimos años. En Arica no se ha dado de manera profusa el emprendimiento ligado a lo gastronómico, salvo contadas excepciones, que corresponden específicamente a una concentración de restaurantes peruanos localizados en el Super Agro de Santa María y a la

Feria Máximo Lira, “la feria de las peruanas” donde se artesañas, textiles y productos peruanos diversos.

El resto de los restaurantes peruanos -que se seleccionaron según el origen de sus propietarios y el tipo de comida que se vendiera- son pocos y se encuentran localizados de manera dispersa por algunos sectores de Arica. Cada uno de los lugares geográficos en los q se ubican responde a una estrategia de los restaurantes respecto al público que se quiere captar y a los platos que se van a ofrecer, existiendo una clara intencionalidad respecto no solo al origen, sino también al capital económico que los comensales manejen.

Pese a la no masividad de restaurantes existe un reconocimiento de su existencia dada tanto por el sabor, como por la presencia de peruanos en Arica. Lo que marca una tendencia en estos restaurantes es el pasado gastronómico que todos los propietarios mantienen. Todos de alguna forma mantenían un nexo con la comida peruana la cual con los años y hasta el día de hoy ha presentado importantes mejoras en todo ámbito. Cada uno de ellos de distintas maneras son manifiestamente promocionados como peruanos, ya sea por el nombre, la comida, los objetos o los dueños, relevando fuertemente la pertenencia de origen. Sin embargo esta alusión al lugar de origen no es para el peruano. Acá la nostalgia y la memoria -que el inmigrante peruano en Arica puede evocar a través de la comida- no son factores relevantes. La comida peruana que aquí se comercia no está pensada para el peruano, sino principalmente para el chileno. Si bien no existe expresamente una estandarización respecto al tipo de comensales que apuntan saben que son chilenos que mayormente los visitarán.

Pero serán dos las razones principales que explicará lo anterior. Primero, la cercanía con Tacna y segundo la población flotante con poco poder adquisitivo que circula por la ciudad. Particularmente en esta región la mayor parte de la población peruana migrante es flotante, un migrante transitorio que va y vuelve de su país a Chile constantemente. De acuerdo a los Convenios entre Chile y Perú, los permisos que permiten el cruce de peruanos a Chile son dos:

Convenio de libre tránsito de personas en la zona de integración fronteriza (1978) legislación binacional que permite al inmigrante nacional de ambos países ingresar portando un salvoconducto para que lleguen hasta cierto tramo del territorio. En el caso de Perú hasta Tacna y en el caso de Chile hasta Arica por siete días. De ir más allá de estos límites deben

someterse a una mayor evaluación. Muchos de los migrantes peruanos que trabajan acá lo hacen con este permiso donde algunos regresan, pero otros permanecen. El permiso también va dirigido al grupo de peruanos profesionales que se han insertado en buenas condiciones en Chile, con residencia legal, pero que tienen una atadura muy fuerte con su país de origen, lo que los hace regresar.

Acuerdo para el ingreso y tránsito de nacionales chilenos y peruanos en calidad de turistas con documento de identidad (2005). No restringe la zona geográfica, pero si el período en tiempo que se permanecerá no pudiendo superar los noventa días, pero que podrá ser ampliable por otros 90 días con la documentación de identidad vigente. Mediante este convenio los migrantes solo necesitan su DNI (Documento Nacional de Identidad).

La mayoría de los peruanos que ingresan a Chile lo hacen por este medio, en calidad de turista, por lo que no deberían realizar actividades lucrativas. Sin embargo la demanda de mano de obra en Arica es muy alta y el peruano cubre ese espacio laboral que está vacante, que muchas veces el chileno rechaza. Una fuente laboral no calificada que por lo general dobla el nivel de ingresos promedio que un peruano puede recibir en su país. Pese a que no está permitido las autoridades saben que al existir mejores condiciones laborales en Chile las personas en su mayoría viajan con el objetivo de trabajar, por lo que *la legislación existente no es coherente con la realidad* (Berganza y Cerna 2011).

En consecuencia el inmigrante flotante que viene a trabajar, viene a juntar dinero no a gastarlo, por lo menos no a gastarlo en platos que acá costarán el doble, el grueso de la población peruana no viene a consumir. Por eso es que los restaurantes peruanos están enfocados más a público chileno que al peruano, porque son ellos quienes manejan la capacidad adquisitiva. Lo que si captaría la cocina serían los profesionales dedicados a ella. Todos los restaurantes sin excepción tienen en su cocina o como apoyo a la cocina a un peruano, pero el consumo que los peruanos hacen de su comida es muy marginal. Los peruanos por lo general consumen en casa o en los restaurantes cercanos al terminal, que ofrecen hasta tres platos por un precio bastante módico.

“Hay muy poco turista peruano que venga acá Arica. Los que viven acá vienen por trabajo y se acostumbran a la comida más popular que encuentren. Vienen con un presupuesto de gastos para gastos vitales, muy medido”

Jorge Alache, Cónsul de Perú

“El público peruano que captamos nosotros es de nivel empresario o turista que llegan recomendados. No son los trabajadores peruanos, justamente por lo elevado del costo. De la cantidad de peruanos que semanalmente pasa para Arica el 1 o 2 % pasa a hacer turismo y al contrario de pensar en gastar vienen pensando en no gastar. Al contrario del turista chileno que llega pensando en gastar”

Cristián, dueño de restaurante

“El peruano que está en Arica viene a trabajar, y cuando no trabaja se va a Tacna. Tacna ha crecido muchísimo gracia a ustedes. Los chilenos llenan todos los restaurantes. Yo volví a Tacna después de ocho años y vi otra Tacna”

Jhonny, dueño de restaurante

De este modo tanto la existencia de población flotante que va y viene constantemente, como la cercanía con el lugar de origen hacen que el panorama gastronómico peruano que se da en Arica aún no esté desarrollado. Los emprendedores que toman la decisión de colocar un negocio ligado a la gastronomía peruana en Arica se enfrentan con Tacna a una competencia que puede resultar muy agresiva: la poca distancia, la “originalidad” de los productos y el valor de los precios. Sin embargo quienes están dedicados al rubro creen que es un mercado en potencia y que las opciones dispersas con las que hoy en día se cuenta, pronto proliferarán.

Pollería “El Pollón”²⁹

El Superagro de Santa María -centro comercial que alberga tiendas que de manera transversal están dirigidas al consumo de alimentos- es uno de los primeros puntos de expansión de la comida peruana en Arica. Su ubicación cercana al terminal, donde existe un flujo de gente constante, permite captar a quienes andan de paso, a los viajeros transitorios o a los residentes permanentes que buscan una oferta gastronómica a un precio accesible y con platos contundentes. En este espacio se ubican El Pollón y Chicken´s Jhonny pollerías peruanas que traspasando las fronteras han extendido sucursales hasta Arica, constituyéndose en un símbolo de la cultura peruana en migración.

Las Pollerías constituyen una práctica culinaria fuertemente enraizada en la sociedad peruana. El consumo de su plato emblemático el “pollo a las brazas”, que fue declarado como Patrimonio Cultural de la Nación por el Ministerio de Cultura el año 2004, ocupa un lugar preferencial al momento de decidir qué comer al salir fuera de casa, tanto así que el Instituto Nacional de Estadística e Informática (INEI) desde el año 2010 lo considera como un indicador dentro de la canasta básica familiar. A fin de promover su consumo y homenajear a este verdadero ícono de la gastronomía peruana en el mismo año se declaró el “Día del Pollo a las brazas” que es celebrado el tercer domingo de cada mes de Julio. Ese día todo el mundo sale a comer pollo a las brazas a la calle.

Una porción de pollo más ensalada y/o papas fritas es lo que ofrece el menú de estos restaurantes. Si bien esta preparación no es de invención peruana, sí lo es lo que ellos denominan como el “menjunje” que utilizan para adobar los pollos, donde estaría concentrado el secreto de su sazón. Los ingredientes de este aderezo son guardados celosamente y varían según la pollería o el sector donde se prepare. En la selva, por ejemplo, se acompaña de yuca o plátano frito.

Llegar a El Pollón no fue difícil. Al preguntar por el restaurante me di cuenta que casi todos en Arica lo conocen. Como me indicaron tomé la micro, me bajé en el Terminal, crucé la Avenida Santa María y llegué al Superagro, un centro comercial que alberga tiendas

²⁹ Las evidencias lingüísticas pertenecen a Ricardo Bernal, dueño de El Pollón.

dedicadas a distintos rubros. Entre todas ellas El Pollón llama la atención por su imponente estructura. El restaurante es de un piso, pero al costado de la entrada se eleva a un segundo nivel, por los juegos para niños que ocupan el espacio; muy parecidos a los que instalan en las cadenas de comida rápida. El espacio es bastante amplio. En el centro se encuentra la caja que es atendida por una chilena y en el costado en una parte de la cocina están ubicados los hornos. El aroma es tentador. Si bien los pollos se asan solos, ensartados en los fierros que no dejan de dar vueltas lentamente, dos personas los resguardan. Uno de ellos se encarga de sacarlos de los fierros cuando están en su punto. Otra, los prepara antes de pasar a las brasas, embetunándolos con una especie de salsa y dejándolos reposar por varios minutos. Ambos son peruanos.

Más adelante hay otro mesón que es el lugar donde entregan las papas fritas, ensaladas y salsas. En ese sector se ve bastante movimiento. Mientras unos reparten las ensaladas, otros fríen las papas fritas, las echan en los platos y dos personas más se encargan de entregarlos ya sea llevándolos a la mesa o en el caso de quienes quieren la comida fuera de local preparando su pedido. Mientras estaba en el mesón esperando mi pedido se acerca una cliente con mucha prepotencia a reclamar porque solo les habían dado dos salsas. La cantidad y el tamaño variará según el pedido, pudiendo ser entregado en pequeños pocillos o en bolsitas de plástico un poco más grandes. La mujer, bastante alterada pide hablar con el jefe. El jefe no está, pero le piden que se calme. “Son solo dos salsas por pedido” le dice el chico que la atiende. Ella quería más. Cuando se acerca el encargado para hablar con ella y explicarle el asunto la mujer le dice que si viene a este restaurante es por la salsas, por el sabor distinto que tiene. Que si no le van a dar más salsas mejor va para otro lado. Que esa es la gracia que tiene los pollos peruanos. El encargado ya molesto le dice al chico que le entregue más.

En este restaurante lo peruano no es fácilmente distinguible más que por el sabor y por la gente que trabaja en el local. Ni en las afueras, ni tampoco en el interior hay mayor promoción de lo peruano, pero si hay un reconocimiento que se propaga de voz en voz y que le ha dado la clientela a este local. En Arica hay otras locales de “pollos a las brasas” pero efectivamente – pese a que algunos de sus clientes no anden de buen humor- son las salsas y el sabor del pollo lo que lo distingue de los demás.

También quiero hablar con el dueño. Pregunto si llegará en un rato, puedo esperarlo. Me dicen que no, que él no vive en Arica, vive en Tacna, pero que viaja seguido. Al menos tres o cuatro veces a la semana. Pido su contacto y para aprovechar el tiempo paso a la otra pollería peruana que hay en Arica Chicken's Jhonny, que está exactamente al lado de El Pollón.³⁰

En el caso de El Pollón -que tiene como dueños al matrimonio peruano Ricardo Bernales y Silvia Cok- sus locales han extendido una amplia red comercial que tiene su punto de inicio en la ciudad de Tacna donde se instalaron hace más de trece años con dos sucursales. Su caso a nivel transnacional es relevante, en la medida que representa “a los que se quedan” (Levitt y Glick Schiller, 2008). Lo que se traslada en su caso es su marca y los peruanos que ha contratado para su local. Pero aunque no sea un migrante residente sus viajes permanentes, 3 o 4 veces a la semana son los que manifiestan su conexión transnacional.

Sin tener un pasado laboral ligado a lo gastronómico Bernales (como lo conocen en Arica) fue el primero de su familia en ingresar al negocio. Debido al éxito alcanzado y frente a la falta de un mercado con el formato peruano que no existía en Chile, pero que era muy consumido en Perú, decidieron extender la red abarcando las ciudades de Arica (tres locales), Iquique y Calama; con un proyecto de inversión que lleva al menos siete años en el país. Las pollerías son un negocio que no demanda muchos requisitos, es más fácil que montar un restaurante de comida tradicional *Lo que pasa es que el pollo es lo más fácil de hacer*. Con un formato que apostó por un concepto más cercano a los restaurantes de comida rápida, con promociones a un bajo costo y con la instalación de juegos para niños, terminó siendo una propuesta bastante innovadora respecto a los locales de pollos a las brasas que existían en el país.

“Envarillo, meto, amarro, paso, cuezo, corto y sirvo. Pa que me voy a romper el lomo cocinando y haciendo todas esas cosas si esto también se come. Los niños comen pollo y ellos son los que exigen al papá comer. Por eso que cada local que yo abro en Chile son con juegos para niños. Todos los locales que tengo en Chile son con juegos para niños. Tengo 7 locales en Chile. 4 en Iquique y 3 en Arica”

³⁰ Nota de Campo. Febrero, 2014.

“Me fue tan bien con mi primer local que dije ¿porqué no vendo en Chile? ¿por qué esperar a que un chileno venga a Tacna a comer pollo si yo puedo llevarles las mismas alternativas a ellos y así hice algo diferente? (...) Yo tenía una propuesta de \$5000 y eran 4 porciones de pollo, con juegos, un local moderno y con la buena sazón que tiene el peruano”

El comensal al que apuntaron estos locales fueron los chilenos, principalmente por el poder adquisitivo que manejan. Aunque los platos no son costosos saben que el grueso de la población peruana no viene a gastar, ocupando tan solo un 10 o 5 % del total de los clientes que los visitan. El chileno en cambio, ve al plato como un gusto, como un antojo que puede darse. Pese a no haber mayor promoción ni de lo peruano, ni en su momento de la apertura del local el restaurante fue ganando amplio reconocimiento gracias a las recomendaciones de los mismos clientes.

“Este local no ha hecho publicidad, no ha auspiciado nada...ha sido de boca a boca. El chileno es así ¿no? Mucho de consumir de hablar...entonces, esto ha sido así de boca a boca y ya tiene un nombre. Usted puede tomar cualquier taxi y preguntar por El Pollón y lo llevan, ya es muy conocido”.

“Ahora todo el mundo lo conoce como El Pollón, pero cuando abrimos nosotros en Arica todo el mundo decía: Vamos a la pollería del peruano. Ya se identificaban conmigo. El peruano es rico y venían. Ni siquiera mi marca, era mi forma de haber puesto esta pollería”

Chile resulta ser mucho más conveniente en términos económicos para instalarse con un local porque acá las ganancias se duplican, pero allá está la familia, los amigos, las tradiciones y una vida a la mitad de lo que costaría en Arica. A una hora de distancia las realidades económicas y culturales son totalmente distintas, por eso prefieren viajar tres o cuatro veces a la semana a sacar la residencia en Chile. Además Arica representa para muchos una ciudad que no avanza en términos de modernidad. Esta situación de trabajar en un lado y vivir en otro es posible exclusivamente por la poca distancia que separa a una ciudad de otra. La hermana de Bernales que trabaja en la sucursal de Iquique sacó el permiso de residencia, porque no puede ir y volver cuantas veces quiera. Ella debe permanecer necesariamente en el país por más tiempo.

“Estoy acostumbrado allá, a mis amigos, a mi familia. Allá la gente me conoce. Soy un empresario exitoso. La posibilidad de ganar plata como chileno y llevar esa plata al Perú y gastarla como peruano hace que mi plata valga el doble. Ese es el negocio...yo vivo allá, gasto allá. Ahora yo invierto acá, pero en el fondo se que mi plata se va para allá y vale más (...) Arica es una ciudad que se ha quedado en el olvido, Arica es una ciudad que no cambia tiene 20 años siendo lo mismo...chiquita, toda desarmada. No hay cambios notables. Tacna en cambio en 8 años ha evolucionado, convirtiéndose en una ciudad moderna. En navidad tipo Disney arman unos árboles con luces, preciosas...”

En sus dependencias dan empleo a chilenos y peruanos reconociendo la importancia de este tipo de rubros para colaborar en la inserción eficiente de peruanos en el mercado del trabajo *“Un trabajo digno, legal, con previsiones y con un salario al nivel nacional”*. La nacionalidad de quien esté a cargo de la caja, la administración o los garzones es variable pudiendo ser tanto chilenos como peruanos, pero en la cocina el puesto está reservado de manera exclusiva para peruanos.

“Cuando es cocina yo traigo gente capacitada. Yo tengo dos locales en el Perú donde le enseño al personal, los ayudo a trabajar allá, les enseño todo. Cuando ya han atendido y ya saben vienen para acá y terminan de desarrollar todo. Y ahí yo les hago contrato, les hago todo. Acá es una alianza Perú - Chile. La mayoría son chilenos, pero ese 30 o 40 % de personal peruano que tengo trabajando lo hace en cocina. Me sirven para esa área y chilenos para la otra. Yo los traigo capacitados. Los garzones no tienen que aprender nada nuevo, es la atención al público, pero los que son de cocina sí tienen que venir capacitados, de batido, tienen que saber”.

Tiene que haber gente capacitada porque la preparación del pollo -sencillo, pero succulento- no es al azar. Con los ingredientes que se ocupan tanto para las salsas como para adobarlo no hay mayor problema. En Arica es posible acceder a muchos de ellos. Salvo por las papas que usaban para freír. En un principio las papas eran traídas desde Perú. Allá hay una gran variedad de papas de sabores distintos y son más baratas. Tenían una planta en donde la picaban, la pelaban y le hacían un tratamiento, la embolsaban y la enviaban en un camión refrigerado a menos 20°. El problema estaba en que la papa congelada le enfriaba el aceite, lo

negreaba muy rápido y dificultaba la producción. Entonces decidieron trabajar con papas de la zona. Todo lo anterior antes de las restricciones que se establecieron para el ingreso de la papa peruana al país.

El “menjunjeado” del pollo lo hacen en una planta de proceso que están en otro sector de Arica. Consiste en un baño que le hacen antes de pasarlo a las brasas. Llega el pollo fresco, lo limpian y hacen el aderezo que va más allá de la sal y el orégano que aquí le añaden. Ellos las aliñan con salsas chinas y otros ingredientes que nadie quiso revelar, pero entre ellos usan la cerveza negra *“lo maceramos al pollo y ese pollo viene acá y cuando lo horneas, sale el pollo con otro olor, otro sabor”*.



Imagen n° 13: Restaurante “El Pollón”

Esos productos los importan desde Perú -que ya importaron desde China- salsas que vienen en botellas a través de una distribuidora que trabaja con ellos y que les hace llegar todo lo necesario para elaborar las salsas con las que maceran el pollo, dejándolo con un sabor y olor especial. Las otras salsas -cuya receta varía según la pollería- que acompañan al plato final las elaboran con productos de la zona mezclados con *aceite, vinagre, limón, ajo y mostaza* que traen de allá, porque hace que no se corte la vinagreta. Son salsas para la mesa que reemplazan

el ketchup o mayonesa que el chileno está acostumbrados a pedir. Ellos le llaman vinagreta y es muy apetecida por el público chileno.

Yo me he adaptado a Chile, utilizo las verduras de acá, utilizo las materias primas de acá. Yo no traigo desde Tacna. Para qué me voy a complicar si ustedes tienen muy buen tomate, tienen muy buena lechuga. Tiene el ají “pa picar” por ejemplo, no existe allá. Bueno, acá no es tan bueno como allá por el limón digamos no. El limón tiene otro sabor, pero me he adaptado, me he adaptado.

La vinagreta nosotros las usamos para las ensaladas, pero acá se las echan a las papas fritas (risas) le echan a todo, inclusive hay gente que viene acá para que les prepararemos con sus baldes, que se los quieren llevar a Santiago. Me han pedido eso, pero nosotros no lo hemos podido cumplir.

Pero con el pollo que ellos consumen hay una diferencia notable. El pollo de Arica sabe y es muy diferente al pollo de Perú. Y la diferencia la notan tanto chilenos como peruanos. En Perú existe una *cultura del pollo* a nivel industrial, desde la crianza hasta la venta, existiendo pollos para las brazas y pollos para el consumo doméstico.

Hay una gran cantidad de granjas. Los pollos los venden frescos, los faenan a las 5:00 de la mañana y a las 9:00 ya están en las pollerías. A diferencia de los pollos de Chile, donde las carnes pasan por un proceso de congelamiento y un proceso de crianza bastante diferente. En Perú sacrifican al pollo más chico porque así tendría un mejor sabor. Al intentar hacer lo mismo en Chile, los chilenos suelen ver más el tamaño que la calidad y la recepción no es buena.

“Acá en Chile sacan pollos estándar, grandes (...) si al chileno le ponemos el pollo más chico, que para nosotros es más sabroso, piensan que los estamos engañado, que le estamos dando algo más chico (...) no es la misma cultura para comer el pollo”

La alimentación del pollo también es distinta. En Perú se trabaja con soya, con maíz y se cría de manera más artesanal, mientras que en Chile a muchos de los pollos los alimentan con harina de pescado. Pero los pollos peruanos no pueden ingresar a Chile, más que congelado en una cadena de frío bajo 20° cumpliendo las condiciones que exige y para los peruanos un

pollo congelado nunca va a saber igual que un pollo fresco. Buscando alternativas se asociaron con la empresa chilena Ariztía que en Arica cuenta con una faenadora de pollos, donde se los venden frescos. Super Pollo, en cambio trae el pollo de Santiago, demorándose a lo menos 5 días en llegar.

El horno a carbón en que se cocina el pollo también es importante, porque el sabor ahumado que tiene es lo que le da un sabor particular. En Arica se trabaja con gas *no ahuma ese pollo y adquiere un sabor diferente*. Otro de los factores que hacen que las pollerías de Arica no le genere competencia. En Arica las pollerías peruanas tienen éxito entre las razones que lo explican está el precio, lo contundente y lo rendidor.



Imagen n° 14: Pollo al estilo peruano

Rayú: una apropiación de lo peruano

La difusión internacional de la comida peruana no solo es atribuible a inversores peruanos, también chilenos han hecho uso de su reconocimiento y prestigio para emprender negocios en Chile. Con un nicho gastronómico comercial que no había sido explotado por la comida peruana en Arica, el matrimonio chileno Raúl Moena y Yuvitza Aldunate apostaron por una propuesta de comida gourmet. Su estrategia consistió no solo en incorporar platos y estética adecuados a este tipo de comida, sino además en conseguir traer a trabajar y vivir a gran parte del personal de uno de los restaurantes gourmet más reconocido en Perú, el Fiesta. En el Rayú no hay una promoción estéticamente apreciable de lo peruano, pero el referente laboral del personal es reconocido por los comensales, constituyéndose finalmente en una estrategia.

La carta -al igual que en los otros restaurantes peruanos que hemos mencionado- ha sido construida en función del público chileno, que es quien mayormente los visita. Pero de haber presencia de peruanos es de inmediato reconocida. Unas cuentas señas y el plato incorpora los toques originales; que de todas maneras no varían mucho porque en este sector es posible conseguir la mayoría de los productos. Los peruanos que asisten a su restaurante no marcan mucho la diferencia con los productos que vienen de allá o los que son cultivados en estas tierras, salvo pequeñas excepciones:

“En Arica se concentran mucho de los productos para poder desarrollar esta cocina. El valle produce casi lo mismo que se produce en Perú. Son pocas las cosas que hacen la diferencia para algunos platos...como pasa con los ajíes por ejemplo, pero el rocoto acá es muy bueno. Nosotros hacemos comida gourmet peruana, pero con productos chilenos. En realidad todo lo que se cocina se consigue acá. Los agrícolas se consiguen acá en el agro. Pero hay un producto en especial que hay que conseguir de Perú: el limón, muy importante para la preparación del pisco sour y del ceviche”

Garzón del Rayú (peruano).

El pisco sour en este restaurante se prepara en la misma mesa, es una de sus particularidades. No cuentan con el limón específico que necesitan, pero si con el pisco. Debido a la fuerte competencia que existe entre el pisco peruano y el pisco chileno el pisco peruano no puede

ingresar a Perú. En el Rayú lo tren, pero bajo otro nombre, como “*destilado de uva*” de la Viña de Oro. Se pueden traer pocas botellas, pero se puede y su ingreso no es realizado por Chacalluta, sino por la frontera de Iquique.

Un elemento importante que el Rayú ha debido adoptar para la preparación de su cocina es el agua de bidón. Muchos han señalado que el agua de Chile es diferente, que tiene muchos químicos y que eso influye no solo en las comidas donde se utiliza agua, sino también en los productos que se cultivan en el país. Frente al sabor diferente que perciben del agua en el Rayú optaron por usar agua de bidón. El garzón relata una experiencia que vivió al intentar preparar chicha morada durante los primeros días que llegó a Chile:

El restaurante hizo una degustación gastronómica en el hotel y trajimos la chicha ya cocida, es decir, la esencia de la chicha. Entonces, este... como era esencia yo necesitaba agua para cómo se llama?... agrandarlo. Le hecho limón, le echo las especias, todo. Cuando pruebo... ¡era diferente! pero ¿por qué?! si yo tengo las medidas por el pisco sour y ya todo normal...pero cuando la probé, no. Y ahí me di cuenta que era el agua, esta agua de Arica. Cuando yo pedí agua para la preparación me trajeron esta agua y cuando le di a probar a uno de ustedes, un chileno, me dijo que estaba muy rica, pero para mi paladar no. No me daba, no me daba. Lo intenté de nuevo, con cautela... limón, la azúcar, el agua... y tal cual. A ver... prueba...Está rica, espectacular!!. Y ahí le dije al dueño. Le dije... no, no mas así ya no sirve, para mi paladar no ¡el agua es!, ¡es el agua!. Era totalmente diferente. Producto de eso ahora nosotros todo lo hacemos en agua del bidón.

De los productos que aun no han podido traerse está el loche, un zapallo que se da en el norte de Lima, específicamente en Illimo. El aroma del loche y su color amarillo le dan el sabor particular a la comida, especialmente al arroz con pato y el cabrito. Como no han encontrado un ingrediente que pueda reemplazarlo no son platos que puedan ofrecer al comensal. Lo mismo pasaba con las salsas, muchas de ellas no podían ofrecerse porque no contaban con el ají amarillo, pero en los últimos años ha podido ingresar.

Por su parte, el choclo, es de un grano grande, como al principio acá no lo habían podido ingresar, trabajaban con el grano chico que modificaba fuertemente el resultado final de los

platos. Con la autorización del ingreso del choclo cuzqueño se solucionó en gran parte ese problema.

Cada 15 días en el Rayú viajan a Perú específicamente a comprar productos que acá no pueden encontrar, como la mayonesa *Alacena* y las galletas *Field* que sirven para preparar el cheesecake y que compran por baldes; y los aceites de sésamo y el panco que se usa para apanar el sushi. Son productos envasados, pero que dan un sabor particular a sus comidas. No se contactan con alguien en específico, van y directamente ellos hacen sus compras. Cuentan con un encargado de compras que va a supermercados como el Plaza Veja, pero sobre todo compra en algunas tiendas de chinos donde consigue varios de los ingredientes que no hay acá. El chef les exige de algún modo que se consiga en lo posible los ingredientes de allá.

Para los productos frescos en cambio, tienen sus proveedores en el Agro. Ahí consiguen las verduras y algunos aliños. Al Agro van los días lunes, miércoles y viernes. A las 7:45 de la mañana ya están en el agro. La cebolla morada se produce acá, pero ellos prefieren traerla de Perú. El mote y la lechuga. También compran mango peruano, que es más consistente, tiene más fibra. El de acá es muy hilachento. Lo mismo con el camote, que el que se cultiva en Arica tiene otro tamaño y color es más chico y se oxida más rápido. El camote prefieren comprarlo el día viernes porque viene de Perú. La papa no pasa de allá, para hacer la “causa” usan la papa cardenal que viene de La Serena y el achiote que es un producto para teñir, un colorante natural similar a una semilla. Con productos como el mango las producciones se intercalan. Hay veces en que no es época en Perú y ahí compran el mango que viene de Arica, porque son productos cíclicos. Por eso casi todo el año tiene mango

El resto de productos lo compran congelado como el maíz cuzqueño que lo trae un proveedor chileno (Andrés Lisboa de la empresa Nauta). Con el limón pasa lo mismo, chileno Marcos Lefimil es su proveedor, quien viaja a Perú a conseguir gran parte de los productos que son demandados. Ambos chilenos proveedores trabajan en la Agrícola del Norte. Llegan con sus camiones y venden. No tienen empresas de ventas de productos por menor, solo trabajan por grandes cantidades. Lo que si tiene son plantas de procesamientos para la mantención del producto.

Cuando en el Rayú necesitan productos llaman a los proveedores y les piden cierta cantidad. Hay veces en que deben esperar, porque por distintas razones los productos no pueden pasar, encontrándose en una especie de pausa en Chacalluta

“cuando no me contestan el teléfono es porque están todo el día en Chacalluta”

Encargado de compras del Rayú.

Los restaurantes se conforman como un espacio en el que los peruanos pueden degustar su comida, pero no como clientes, sino como trabajadores. En muchos de ellos se les prepara comida contundente y reponedora para los trabajadores, no la misma comida que ofrecen a los clientes. El resto se cocina en sus casas, en lo cotidiano. Y Así lo hace la mayor parte de los peruanos que vive en Arica.

TACNA

SIGUIENDO A LAS PERSONAS

Las movimientos migratorios y el *seguir a las personas* constituyen una de las temáticas y técnicas, respectivamente, más obvias de dar forma a una etnografía multilocal (Marcus, 2001). En ella el etnógrafo asume una “*residencia en viaje*” (Clifford, 2008) en la que el campo ya no existe en un punto fijo, sino en la movilidad de los sujetos y en los distintos encuentros y eventos que se producen en esos viajes. Estas “prácticas de movilidad” en las que participa el etnógrafo consisten en acompañar a los viajeros en sus recorridos cotidianos durante un determinado periodo de tiempo (Jirón, 2012) a fin de captar las distintas formas en las que éstos se experimentan y los distintos escenarios en los que los sujetos participan. En este sentido la movilidad y el viaje no deben ser vistos como una *caja negra* desprovista de experiencias (Muñoz, 2013). Por el contrario, al referir a la forma en que la gente se relaciona socialmente al cambiar de lugar, involucra expectativas, experiencias, consecuencias e impacto sobre el diario vivir (Jirón, 2008 en Muñoz, 2013).

En este contexto la etnografía multilocal resulta ser un enfoque muy apropiado para explorar -a partir de la descripción densa- las rutinas diarias de los habitantes móviles por medio de una descripción profunda y multifacética (Jirón, 2012) comprendiendo tanto los cómo y los por qué de una práctica urbana específica (Shaffir, 1999 en Jirón 2012) como las tácticas de desplazamiento y el sentido de lugar que se dan a los distintos destinos del viaje.

Para el caso de esta investigación -en la que se busca comprender cómo se construye el espacio transnacional- el viaje de vuelta al país de origen podría resultar ser la expresión más clara y evidente de una conexión transnacional. La movilidad física concreta será lo que traerá a las personas de vuelta teniendo la posibilidad de ir y volver cuantas veces estimen conveniente a su lugar de origen con la posibilidad de retomar contactos, espacios y recuerdos. La distancia que separa a Arica de Tacna por su situación de frontera favorece que estos viajes tengan una periodicidad regular e incluso lleguen a formar parte de su vidas

cotidianas. Sin embargo este mismo acto habitual provoca que muchas veces las personas no sean concientes totalmente de ello. Las personas tienen su vida hecha en Arica, viven en la ciudad y para los casos que describiremos tienen restaurantes peruanos, pero frecuentemente a lo menos una vez a la semana viajan en búsqueda de aquellos elementos que las conectan a su lugar de origen. Las personas están integradas plenamente a Chile, pero mantienen conexiones permanente con su país *“La experiencia del migrante se inclina entre el nuevo país y la experiencia transnacional (...) Las personas cambian y se inclinan hacia un lado o el otro dependiendo del contexto y se distancian, así, de la expectativa de ser asimilados -plenamente- o de la completa conexión transnacional, para dirigirse hacia una mezcla de ambas”* (Levitt y Glick Schiller, 2008: 69). El retorno puede estar motivado por un hecho simple como conseguir productos que se encuentran a un precio más barato. Desde ahí se podría hablar de una *forma de ser* donde las personas tienen relaciones y prácticas que forman parte de su mundo real tan regulares y constantes que no toman el peso de la conexión transnacional *“Si los individuos participan en relaciones y prácticas sociales que atraviesan fronteras, como una característica regular de su vida cotidiana, exhiben entonces una forma transnacional de ser”* (Levitt y Glick Schiller, 2008: 68). Pero también puede darse que el motivo del viaje esté sustentado en la necesidad de conseguir productos que no se encuentran en la zona y cuya incorporación en el plato de comida representa un elemento esencial al momento de intentar dar aquel sabor original que cruzando la frontera ya no pueden conseguir. *“Cuando la gente reconoce esto de manera explícita, y subraya los elementos transnacionales de quiénes son ellos, entonces también expresan una forma transnacional de pertenecer”* (ibid) Ambas dimensiones se entremezclan en estos viajes.

El estado en este punto constituye un factor importante en la medida que determina si las personas pueden ingresar o no a los distintos territorios. La situación legal de las personas condiciona primero el ingreso y luego el tiempo de su estadía. Lo mismo en el caso de los productos donde es el Estado quien determina lo que puede y no puede ingresar. El contacto transnacional con los Estados de uno y otro país entonces, es necesario e inevitable. *“El pivote se encuentra enclavado en dos sistemas legales y regulatorios, por lo que estimulan un mayor sentido de integración en el campo social transnacional, al tiempo que hace que las conexiones dentro de éste tengan una mayor posibilidad de permanencia”*. (ibid.)

Los relatos etnográficos que se describen a continuación se realizaron a partir del seguimiento de los viajes que dos migrantes peruanas residentes en Arica realizan hacia la ciudad de Tacna. Se realizaron una totalidad de cuatro viajes de ida y vuelta en los que se salía temprano de Arica y se volvía por la noche. Esto no implicó un desajuste en las actividades cotidianas de las protagonistas, pues el viaje a Tacna forma parte de sus rutinas semanales. Ambas viajan por motivos distintos, ambas lo hacen en medios distintos, pero donde estas experiencias se encuentran es en esa necesidad permanente o simple gusto que ambas tienen de volver a su país.

Pensando en que la movilidad se realiza en una zona de frontera el cruce de uno hacia otro lado resulta particularmente interesante por los distintos dispositivos de control que en los complejos fronterizos de ambos países operan. Al acompañarlas se pudo observar desde cerca lo que ellas viven al cruzar y retornar a su país. El seguimiento permite por otro lado indagar en los motivos, percepciones y sentidos que en torno a la comida se activan en estos desplazamientos. Junto a ello se sumaron las entrevistas que por medio de una pauta semi estructurada se desarrollaron durante los recorridos abordando sus historias de vida, de migración y de trabajo. Aunque en los primeros viajes una vez de vuelta en Arica cada una de ellas volvía a sus casas, a medida que las relaciones se hicieron más cercanas surgió la posibilidad de acceder al espacio más íntimo de sus restaurantes, sus cocinas. En ese espacio y usando como mediador los platos que ellas preparaban se pudo profundizar en las experiencias vividas.

Como estrategia narrativa el relato fue construido de manera condensada como si ocurriera en un solo día y los nombres de las protagonistas, por otro lado, fueron cambiados para evitar su identificación frente a prácticas que se escapan de lo permitido.

El viaje de Elena:

Cada martes de la semana Elena viaja a Tacna para hacer las compras que necesita para su local. Casi siempre viaja acompañada de Rosita, una joven peruana que ha trabajado durante años en su casa ayudándole con los quehaceres del hogar. Como siempre vuelve a Arica de noche, prefiere hacerlo acompañada porque ha escuchado muchas historias de apariciones y de accidentes a los que prefiere no enfrentarse. Además en Tacna, la mamá de Rosita, le ayuda a su hija con encargos que son imprescindibles para el funcionamiento de su restaurante.

Antes de salir de Arica pasa a echar petróleo en un lugar poco visible donde se estacionan unos camiones. No es un lugar muy concurrido, pocos autos se ven en la misma tarea. Elena dice que los camiones vienen de Bolivia y que tienen el petróleo mucho más barato que en las bencineras chilenas. Mientras está cargando su vehículo Rosita me pide mi carnet y me entrega una especie de formulario. “En la frontera se los van a pedir” me dice. Elena sube al auto y partimos. Le pido entonces que me cuente un poco de su historia:

Yo llegué hace 26 años a Arica, pero no con la idea de poner un restaurante, llegué porque me enamoré. Conocí al que es el papá de mis niñas, me casé y me vine a vivir acá. Él era chileno y tenía su negocio: trabaja para las agencias de Tur Bus en Arica. Como no podía venir y cruzarme de brazos -porque acá la vida era cara en comparación con Perú- comencé con la idea de hacer negocios y empecé a trabajar para Tacna importando artefactos electrónicos y nuevas tecnologías. Todos los días tenía que cruzar la frontera. Y ahí empecé. Trabajaba para Sony, pero de manera independiente. Me eligieron como la mejor vendedora porque yo traía las mercaderías para el Perú, las importaba para Perú. Trabajé un buen tiempo porque se ganaba plata. Como en esa época comenzó la ZOTAC en el Perú, que es lo que mismo que la Zona Franca de Iquique, si ingresaba un televisor se ganaba U\$15, U\$18 por un televisor, y si por ejemplo se llevaba 100 televisores, se ganaba. Pero después ya no porque comenzó la competencia y había que atravesar como 1000 televisores para ganar la misma cantidad que antes. Así que lo dejé, pero alcancé a trabajar como 8 años más o menos en eso. Llegué acá el 86 y trabajé hasta el 93 más o menos.

De ahí dejé de trabajar muchos años porque me dediqué a mis hijos ya mi familiar, pero con el tiempo, cuando ya estaban más grandes me empecé aburrir en la casa y ahí opté por poner

negocios. Primero pusimos unos carritos ambulantes. Buscamos niñas universitarias para que trabajaran vendiendo raspadillas... ese hielo frappe con salsa de diferentes sabores. Acá le llaman cremoladas. Al principio trabajamos con fruta de Perú. Hacíamos allá los jarabes y nos traíamos los concentrados, pero ya después trabajamos con fruta fresca, con fruta de acá.

Cuando yo empecé siempre le decía a mi marido “Me gustaría tener un restaurante”. Es que siempre íbamos a comer y una extraña su comida. Yo sentía mucha nostalgia con la comida, pero no me preocupaba de buscarla, comía lo tradicional de acá. Veníamos a la playa y casi siempre almorzábamos en un restaurante donde venden pastas y en otro que es de todo tipo de comidas. En ese último había ceviche, pero era igual al que hacen en Perú porque el ceviche peruano tiene otra manera de hacerlo. Nuestro ceviche es bien picadito, no casi molido, con cebollita, no ya casi re cocido.

Entonces yo siempre le decía “me gustaría poner un restaurante acá de comida peruana”. Él me escuchaba no más. Cuando venían sus jefes de Santiago -los jefes de Turbus- yo les preparaba comida en la casa para agasajarlos. A ellos les encantaba y le decían “¿Por qué no se ponen con un restaurante?”. Y yo aprovechaba y les decía: “mi esposo es muy egoísta y no quiere”.

Ya después poco a poco comencé yo a soltarme porque él ya se había acostumbrado a que yo no trabajara, a que estuviera en la casa y ahí comencé con la idea de instalar los carritos. Me fui a Lima a hacer un curso para hacer raspadillas porque no es llegar y aprender...se ve fácil, pero no es tan fácil. Entonces yo aprendí a hacer los jugos, los jarabes y me gané un diploma que presenté a la Municipalidad que me sirvió para que me dieran un carrito. Cuando comenzamos con los carritos, era una vida súper sacrificada porque había que levantarse como a las 5:00 de la mañana a buscar fruta -todo tipo de frutas que comprábamos acá- pelarlas y hacerla en potes. Igual las raspadillas, deliciosos sabores que no estaban. Y así fue como empecé, poco a poco me fui incrementando en lo mismo: raspadillas, después sándwiches y ensaladas de fruta. Todos en envases de un cuarto de kilo. Es que la gente prefiere hasta la misma fruta, el maracuyá, el mango...y las cremoladas.

Los jarabes de frutas yo los preparaba en mi casa. Tuve que pedir permiso a sanidad. Sanidad va a la casa y al final era lo mismo que poner un restaurante porque había que tener de todo:

las paredes completas de cerámicas y todo cerrado. Mi cocina es bien abierta y tuve que poner mallas por el tema de las moscas. Yo no tengo moscas en la casa pero ellos lo exigen igual. Mi casa funcionaba como lugar de elaboración. Así que en las mañanas preparábamos las ensaladas de frutas, las raspadillas y los sándwich y unas niñas chilenas que contratamos venían a la casa y se llevaban todo. Preferimos trabajar con chilenas porque con peruanas es complicado por los papeles que nos exigen a todos.

Los carritos yo los instalé justo al frente de donde ahora tengo el restaurante. Los dejaba en la guardería que hay por la noche y los pagábamos mensualmente. Cada vez agrandaba más los carros, les ponía frío abajo y andaba con una cocinita y la niña que trabajaba acá hacía los productos en el momento. Nosotros vendíamos hartos y fue un boom, todo el mundo comía raspadillas. Yo no vendía lo mismo que los demás carritos. Ellos vendían completos, yo no vendía completos. Ellos vendían papas fritas y yo no vendía papas fritas. Yo lo que vendía era un sándwich y eso les quitó clientela. Es lo mismo de lo que yo me quejo porque yo acá era la primera en vender comida peruana. Este era un boom. Después comenzó el de al lado que me quitó clientes, pero igual yo creo que alcanza para todos. Donde tú te pongas hoy día comida peruana va a llegar la gente. Antes la oferta de productos peruanos era interna no más, pero hace como 10 años cambió la cosa. Ahora en Arica está cambiando la cosa.

Después de los carritos decidí ponerme con el restaurante. Había estado mirando de hace tiempo este local, pero lo malo es que estaba en muy malas condiciones. Era una choza, era un pedazo de local. Con un techo, pero chiquitito. Una porquería y tenía piso de cemento y nada más. Pero yo cada día que llegaba decía voy arreglar esto. Hasta que finalmente lo arrendé y lo transformé por completo. Yo boté todo, puse un mesón de ladrillos más rústico, puse banquetas. La parte de arriba de madera. La parte por fuera le puse banquetas. Y así quedó, hasta el día de hoy.

Elena debe interrumpir su relato. Ya nos estamos acercando a Chacalluta donde deberemos bajarnos y cumplir con el Control Obligado que permite cruzar o eventualmente no cruzar hacia el otro lado. Hasta ahora hemos recorrido una larga carretera que a su alrededor solo tiene desierto. Pocos metros antes de llegar a la frontera una serie de señalizaciones comienzan a aparecer. Entre ellas letreros que a modo de precaución advierten que estamos

circulando por un campo minado. La señal es clara, sin embargo Elena cuenta que este lugar ha cobrado la vida de no pocas personas.

A la hora que llegamos a la frontera hay una fila de alrededor de 40 personas que al igual que nosotros llegan en autos particulares. Al poco rato aparecen dos buses con más de 30 personas más cada uno. Todos deben realizar el mismo procedimiento que para quienes viajan frecuentemente ya es rutinario: mostrar los documentos, presentar los permisos y entregar los equipajes para que sean revisados.

Las autoridades chilenas cuentan con un gran contingente de personal. La revisión es exhaustiva y el proceso lento. En una primera ventanilla que corresponde a la PDI se realiza el control migratorio. Debemos presentar el documento de viaje que en mi caso corresponde a la Cédula de identidad; en otros Pasaporte o Salvoconducto. Junto a ello la Tarjeta de Turismo que acredita la entrada y salida de la ciudad, señalando la cantidad de días que se permanecerá fuera del país y los motivos del viaje. En un segundo espacio se encuentra el Servicio Nacional de Aduana donde son revisados todo tipo de equipajes, desde aquellos personales y pequeños hasta enormes paquetes generalmente cargados de mercadería que circulan frecuentemente entre país y país. Ahí se debe presentar la Declaración Jurada de Aduana y del SAG. Como viajamos en vehículo particular Elena debe pasar al Control Vehicular donde además debe presentar el documento de Relación de Pasajeros.

Hasta la frontera el viaje no demora más de 20 minutos, pero el proceso de revisión puede llegar a tomar una hora. *Y esto no es nada* dice Elena, *espérate a la vuelta, cuando vengamos cargados*. La entrada al país es lo que más preocupa a las autoridades. Al salir del país la frontera resulta ser mucho más permeable.

Para nosotros que venimos livianos de bolsos el trámite es lento, pero soportable. Imagino que para las decenas de mujeres que vienen cargadas de bolsos que deben subir y bajar una y otra vez el procedimiento debe ser casi una tortura. Me refiero a las comerciantes que son conocidas como “pacotilleras”, quienes fueron las primeras en intercambiar los productos agrícolas en ambas zonas. Con el tiempo su rubro fue cambiando dedicándose hoy en día principalmente a la venta de ropa. Además del peso que cargan en sus bolsos sus cuerpos se

plasman de la mercancía cargándose de la mayor cantidad de vestimentas posibles para poder cruzarlas.

Mientras Elena pasa al control aduanero con Rosita nos dirigimos al otro lado del Control y esperamos a que llegue el auto. Una vez revisado partimos de nuevo. *¿Tienen hambre?* pregunta Elena. *Vamos a pasar a comer antes de seguir* nos dice. Y a pocos metros nos detenemos en un kiosco que hay entre ambas fronteras. *“Siempre pasamos a comer acá antes de llegar a Perú. Como el día casi no lo sientes haciendo las compras, no alcanzamos almorzar en Tacna”*. Se nota que a Elena ya la conocen. Una chica peruana la saluda con cariño, se acerca al auto y pregunta que vamos a querer. Elena pide 3 sándwich de pollo. No hay necesidad de bajarse, el servicio es directo al vehículo. El sándwich es de pollo deshilachado y lechuga. Junto al pan con pollo la chica de los sándwich trae unos especieros con salsas y ají. Una Inca Kola de litro, unos vasos descartables (como dice Elena) y el viaje continúa. Llegar al sur de Perú es un viaje discontinuo con numerosas pausas entre ambas fronteras. Ya nos acercamos a la próxima, la frontera Santa Rosa. El proceso se repite de manera casi idéntica, solo que el SAG es reemplazado por SENASA y la PDI por la policía local. El ícono de la marca Perú da la bienvenida con un monolito de casi 2 metros de alto.

Estamos ingresando a Tacna una ciudad dinámica, ajetreada. Decenas de personas caminan en las calles, la mayoría de ellas va con bolsas. Los autos, buses y mototaxis se congestionan en las avenidas generando una sensación de caos urbano.

Elena viene como todos los martes hacer sus compras cotidianas, a conseguir los productos que en Arica no se venden, pero también viene a buscar a Cristián, el nuevo cocinero que contrató para su restaurante. Con él recorrerán juntos los mercados para comprar esos ingredientes que no están en Arica o que encuentran en Tacna a un precio más barato.

Cristián está un poco más alejado del centro. Elena irá a buscarlo y luego nos volveremos a encontrar. Antes de separarnos pasamos a cambiar plata. Elena tiene “su casero”, me dice que él tiene el mejor cambio del mercado y es confiable. Así los pesos chilenos se convierten en soles. Elena vuelve al auto, quedamos en encontrarnos en cerca de una hora más en el Mercadillo Bolognesi, lugar donde me dejó. Debemos ser cuidadosas con la hora del encuentro porque será la única forma de comunicarnos. Mi celular en Tacna ya no capta señal

y el de Elena no tiene el roaming que le permita comunicarse al cambiar de zona geográfica. *De todos modos por dos soles, me puede llamar de un teléfono fijo. La comunicación por ese medio no tiene mayores problemas*”, señala.

El sector comercial es el que da la estructura arquitectónica y el sustento a Tacna. Casi no hay sector residencial, la mayor parte de los edificios son galerías comerciales o prestadores de algún tipo de servicios: telefonías, imprentas, centros dentales, ópticas y restaurantes son los principales rubros a lo que se dedican sus habitantes. Pero la comida no solo la encontramos puertas adentro. En las calles los carros de comida callejera abundan, sin mayores reparos ni de la autoridad municipal o sanitaria ni de la gente.

La comida de la calle es muy apreciada en Perú. En una de las calles a las que entré se instalaban cerca de 5 carros de sándwiches aledaños uno de otro. Con uniformes blancos los rápidos cocineros preparan afanosamente panes de todo tipo. Los guantes y tapabocas que utilizan transmiten una sensación de pulcritud.

La calle es un espacio muy ocupado por los peruanos. No requieren de gran parafernalia: un par de pisos, el carro y ya está. Prácticamente en cada esquina existe un carrito ofreciendo variedad de comidas, pero también brebajes. Más alejado del conjunto de carros se ubica uno dedicado a las infusiones de hierbas, raíces, tallos y flores. Les llaman “emolienteros” y para muchos resultan ser una alternativa a los medicamentos que ofrecen las farmacias. Como curanderas urbanas la mayor parte de quienes están a cargo de estos carros son mujeres que poseen un conocimiento profundo acerca de la aplicación de las determinadas hierbas. Una mujer muy concentrada en las preparaciones atiende este carro. En el centro de su carro tres ollas grandes contienen agua con granos tostados de cebada. Por los lados del carro se ubican las botellas de vidrio transparente, que contienen extractos de achiote, alfalfa, linaza (puedo ver los nombres en un papel que pegaron en las botellas) y que al mezclarse con el agua hirviendo toman colores rojas, amarillas o verdes. Por el otro lado se ponen los vasos, también de vidrio. Su consumo asegura la curación de muchos males como problemas al colon, los riñones o la próstata.



Imagen n° 15: Carros ambulantes de Tacna

Cuando nos reencontramos con Elena me presenta a Cristián, el nuevo cocinero que vino a buscar para su restaurante. Cristián adelantó camino revisando lo que necesitaría para poder trabajar en óptimas condiciones en Arica. Él viene de Lima y los tres días en los que visitó Arica fueron su primera experiencia fuera de Perú. Además del sueldo mensual, que supera ampliamente lo que ganaba en la capital, Elena le ofrece alojamiento en una habitación que tiene en su casa destinada para personal. Para él la cocina no tiene fronteras y una de sus principales expectativas es expandir la comida peruana en otros ambientes.

Ya todos reunidos vamos a comprar uno de los productos que Elena puede comprar en Arica, pero que en Tacna lo encuentra con unos ingredientes y preparación completamente diferente. Se trata del pan, que acompañan cada plato que sirve. El pan que hacen en Perú tiene una consistencia más blanda y suave.

Una de las variaciones del pan, que es muy consumido en Perú es el panetón un pan dulce con frutas confitadas que proveniente de Italia se instaló con gran éxito en el país, llegando a ser el segundo consumidor mundial de panetón después de Italia. El panetón se ha convertido en uno de los productos industriales que los peruanos más buscan cuando salen del país, casi a un mismo nivel que la Inca Kola o la leche Gloria. Elena se lleva cerca de diez panes panetón para su restaurante, pues ahí también sirve platos dulces.

Nos dirigimos al Supermercado Plaza Vea Tacna. Elena quedó de pasar a buscar el pan a las 6 de la tarde, con la persona a quien le hace los pedidos. Llegamos y el pan aún no está listo. Mientras recorremos los pasillos comprando el resto de productos que necesiten. Vamos al sector de las especias y mientras las revisan Cristián le va preguntando a Elena si están en Chile

-¿Romero hay?

-Si, si hay

-¿Salvia?

-Mmm no he escuchado

-Estragón también hay no?

-Si

Con las especias no hay mayores dificultades para conseguirlas. Toman algunas -las que están más baratas que en Chile- y seguimos. Lo mismo pasa con los productos del mar que están congelados, por un tema de precios prefiere comprarlos acá. A pesar de que Arica tiene puerto, Elena considera mucho más práctico comprar los productos congelados. Tanto las jaibas como los calamares (ambos usados en las empanadas).

El pan está a punto de salir. Aunque Elena dejó encargado que le guardaran pan, en el supermercado no pueden comprometerse porque hay más clientes interesados, por eso debemos estar atentos. En cuanto salga todos intentaremos sacar los que más podamos. Con al menos 100 Elena tiene hasta que vuelva a venir. Si se guardan en envases de plástico el pan peruano puede llegar a durar una semana en buenas condiciones, a diferencia del pan en Chile que al día ya se siente añejo. El pan en Chile tiene más miga y levadura. El pan de Perú casi no pesa, es liviano y más crocante

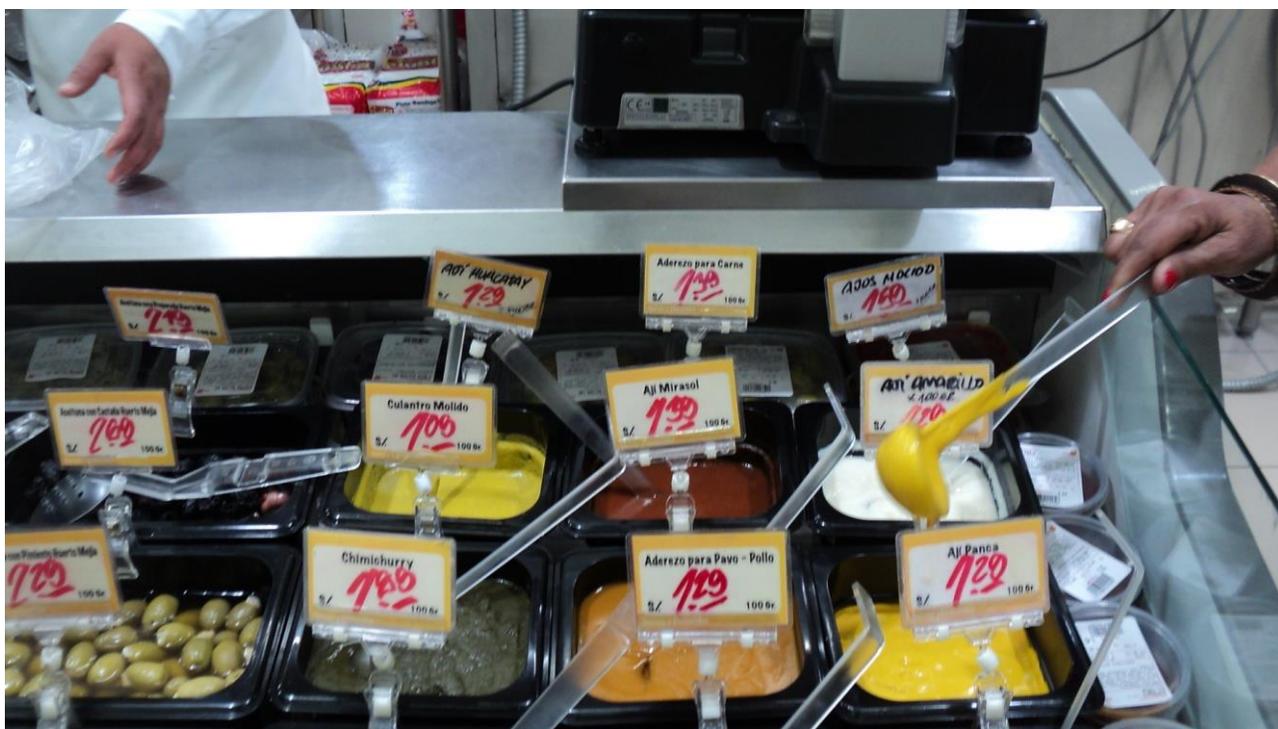




Imagen n° 16: Diversidad de productos en Supermercado Vea

Terminada las compras en el supermercado pasamos a comprar insumos para el restorán. Elena aprovecha el viaje para conseguir algunos envases de plástico, ollas que le hacen falta, baldes para guardar las salsas entre otras cosas. Cristián y yo la acompañamos en este recorrido. Rosita ya no está con nosotros, Elena la pasó a dejar a la casa de su madre para que le pudiera preparar un ingrediente vital para uno de sus platos, la causa peruana que se prepara con la papa amarilla.

La papa amarilla es la que yo me traigo de acá pre cocida, es la única forma que tiene para poder entrar. A la papa amarilla se le dice peruanita porque lleva rojo y blanco. Es más chica que la papa chilena, se cose más rápido y tiene un 90% más de almidón por lo que su textura, al cocerla es “como arenosa” y su color como “yema de huevo”. Como su consistencia es tan delicada al coserla se le echa un poco de vinagre para que no se deshaga. Así la cáscara no se levanta y se mantiene. La papa se lava y se pone a cocer con cáscara y todo. Para que no se descascare se le echa 6 a 7 gotas de vinagre blanco y un poco de sal.

En Chile no hay papa amarilla. En algunas oportunidades las ha encontrado en el Agro, pero cree que las deben haber entrado escondida y además no han sido buenas las que ha probado. *Esta papa viene lamentablemente con ojo, que se le llama ojo negro y hay que tener mucho cuidado. Más de 5000 tipos de papas existen en Perú Comerte un ají de gallina con papa amarilla es otra cosa. Por ejemplo cuando tú quieres comerte una papa dorada, ya no se pela. Solamente agarras la escobilla, se lava y simplemente lo doras con toda la cáscara y queda riquísimo. Con esta papa se hacen la causas y al saborearla no sientes como que se te deshace en la boca. Una papa chilena... nosotros conocemos causas con la papa de acá, pero se genera un problema. Tenemos que meterla al microonda porque es muy “aguachenta”. Hay momentos en que hemos hecho causas con papa de acá y aparte que hay que echarle limón hay que ponerle aceite crudo o si no, no la puedes trabajar. La papa amarilla la mueles, le echas el ají, el aceite y queda pero perfecta para moldearla, todo. A las causas le damos forma a veces en cuadraditas y a veces redonditas.*

En Chile una de las producciones protegidas es la papa, por eso existen restricciones para el ingreso de papas de otros países. Algunos restaurantes para poder dar con la textura y color de la papa amarilla usan la papa cardenal mezclada con achiote, que es un colorante natural rojo amarillento y que no tiene dificultades para pasar.

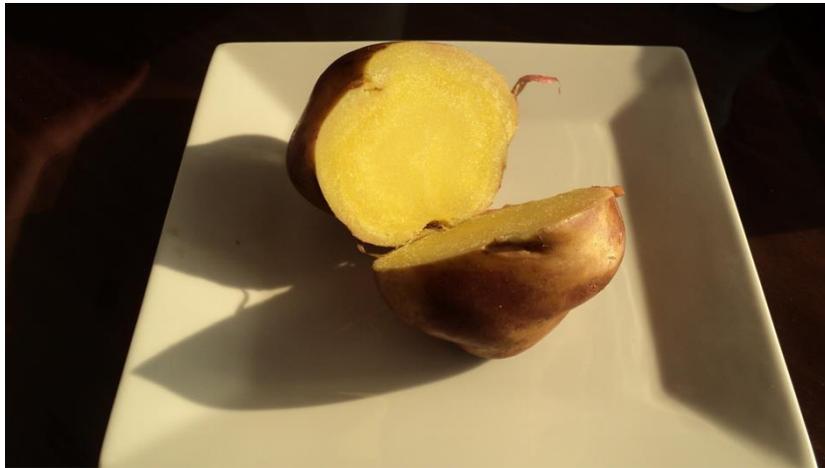


Imagen n°17: Papa amarilla en sus distintas fases.

Hay otro producto que Elena valora muchísimo, se trata del aguaymanto, una planta de la selva que crece sin mayores condiciones. Para Elena es de un aporte nutricional incomparable, con mucha energía y buenísima como jugo. *Yo las pepitas las pongo en el pisco o las congelo.* Cristián por su parte asegura que para la diabetes es infalible. Pero en Chile no se puede entrar.

Pero yo el aguaymanto me lo llevo igual cuando puedo. La pongo en la bolsa y si pasa pasa si no pasa no pasa...pero siempre ha pasado.

Ya es tarde, en Perú cerca de las 9:00 en Arica entonces, ya van a ser las 11:00 de la noche. Antes de irnos Elena nos invita a comer. Pasamos a un chifa que ella siempre viene. *Siempre que puedo y que alcanzo...ya viste como se nos pasó el tiempo...me paso a comer una sopita de wantán” ¡son tan reponedoras!*

Para Cristián será su cuarto día en Chile y todavía no se acostumbra a las dinámicas fronterizas. Antes de presentar sus documentos Elena le aconseja: *Ya sabes ya, la voz bien firme y bien parado. Con seguridad, sin miedo. Tú diles nada más que vas a comprar a Arica y que después pasarás a Iquique. Dile que vienes a comprar y punto, eso tienes que decirle.* Cristian se nota un poco nervioso, repite lo que tiene que decir y se van a la ventanilla. Elena lo acompaña.

Ya una vez saliendo del control fronterizo Elena me dice ¿viste? ¡Y me traje el aguaymanto! Con una sonrisa en la cara me muestra que escondido entre las cientos de bolas de la maleta logró llevarse el tan ansiado producto, como el máspreciado objeto fetiche.

El viaje de María

María lleva más de 25 años en Arica y al igual que Elena llegó a radicarse por amor. Tacneña de nacimiento se vio obligada a viajar a Arica para cuidar a una tía que tenía enferma. En Tacna junto a su familia estaban a punto de abrir un restaurante, pero su padre le dijo que debía retribuir el cariño que su tía le había entregado durante años, con los cuidados que en ese momento ella requería. María iría por el tiempo que fuera necesario hasta que encontrara una persona que la pudiera cuidar, pero los meses se extendieron a años cuando conoció a quien es actualmente su esposo. Él, chileno y oriundo de Talca, vino a cumplir labores de servicio del ejército a Arica y en una fiesta de fin de semana se conocieron. Al tiempo María se casó y por medio de ese vínculo obtuvo la nacionalidad chilena.

A María siempre le gustó cocinar. De su madre heredó el don y de su maestra, la chef Teresa Ocampo, la técnica. Recuerda que desde pequeña entraba a escondidas a la cocina de su madre para mirar cómo preparaba los platos. Al principio su madre la regañaba porque para un niño era peligroso estar cerca del fuego y los cuchillos, pero con el tiempo comprendió que era un verdadero gusto para su hija. Su casa de Tacna tenía un gran jardín desde donde preparaba las tortas de barro con los moldes que sacaba de la cocina de su madre, los ponía a secar al sol y los adornaba con lentejas o flores. Su madre entonces empezó a sospechar cuál sería el destino de su hija.

Antes de entrar a estudiar cocina al Instituto El Arte Femenino en Lima cortaba las recetas que su profesora publicaba en el diario “El Comercio” de Perú y las pegaba en un libro que semana a semana aumentaba en páginas. Le encantaba mirar el programa que Teresa conducía en la televisión peruana llamado “¿Que cocinaré? cuando la televisión todavía era en blanco y negro. Su recetario fue complementado con otras recetas que sacaba de los libros de cocina y repostería que le regalaban los norteamericanos que trabajan con su padre y que aún conserva.

Durante sus años en Tacna María perteneció a la Sociedad de Auxilios Mutuos de Señoras de Tacna, una institución preocupada por conservar el legado patriótico de la ciudad. Cuando se casó y se vino a vivir a Arica debió abandonarlo, pero siempre mantuvo contacto cercano con sus integrantes, especialmente con la presidenta de esa época (1987). María recuerda que cuando le contó de su ida definitiva a Arica la presidenta le encargó llevarle un macerado de damasco al cónsul de Perú en Chile como obsequio por el apoyo permanente que recibieron de su parte hacia la institución. María no tuvo problema y cuando fue a dejarlo a la casa del cónsul la recibió la persona encargada de realizar las labores del hogar. Con el paso del tiempo se convirtieron en grandes amigas y cada vez que el cónsul tenía invitados llamaba a María para pedirle que le ayudara en la cocina. Por lo general sus visitas venían desde Perú y en Arica era imposible -en ese entonces- encontrar algún lugar o alguien que pudiera prepararles una cena. En una oportunidad, para una celebración del Día Nacional de Perú los invitados, cerca de 300 personas, fueron citados en el Hotel del Valle. El cónsul habló directamente con María para que le prepara tres tipos de platos: arroz con pato a la chiclayana, ají de gallina y picante de guata. María hizo la lista con los ingredientes, el cónsul le facilitó gente del hotel para “la picadera” y comenzó la preparación. El día del evento fue invitada junto a las importantes autoridades que el cónsul había convocado. Mientras estaba en la fiesta escuchó de no pocas personas excelentes comentarios “¡Oye que rico!, ¡que exquisitez!, ¡que delicia!”. María recuerda como un hito importante en su vida ese momento porque el reconocimiento de sus capacidades culinarias hicieron que ella confiara en su talento *Esa fue la gran fuente de inspiración para que yo me atreviera a poner mi local, porque yo dije si las autoridades lo han encontrado rico ¿por qué no pongo algo para que la gente se sirva?*

La decisión ya estaba tomada, lo que restaba entonces era la forma de materializarlo. Pasados unos años María se capacitó en un taller de gastronomía que se dictaba en Arica. Al finalizarlo los alumnos debían participar de un concurso del cual María resultó ganadora. Sus compañeros la alentaron para que pusiera un local sugiriéndole que participara de los distintos fondos concursables que el gobierno chileno ofrecía para los proyectos de emprendimiento. Y así lo hizo, luego de un primer año de intentarlo a la segunda postulación en el año 2010 logró adjudicarse el Capital Semilla que entrega SERCOTEC (Servicio de Cooperación Técnica). El fondo consistía en un millón y medio de pesos que utilizó en comprar los implementos

necesarios para emprender el proyecto. Adaptó parte del patio y del comedor de su vivienda con mesas para los comensales y renovó por completo su cocina. Además, recibió asistencia técnica que le permitió prepararse en temas de administración.

El restaurante de María está ubicado en medio de un sector residencial en donde no circula mucha gente. La mayor parte de los clientes que llegan lo han hecho recomendados por otras personas que ya han probado “su mano”. El restaurante abre de lunes a domingo y durante los días de trabajo la cocina es el espacio que ella mayormente ocupa. Cuando los clientes llegan y abren la puerta un timbre automático los anuncia. María sale de su cocina, los saluda, les entrega la carta y les cuenta cuál es el Menú. Mientras los clientes se sientan se acerca a la puerta de entrada de su casa y llama a su hija quien le ayuda como garzona en el local. El llamado también se hace extensivo a su cuñado y su hijo quienes rápidamente llegan a la cocina para colaborar en los preparativos de los distintos platos que ofrece en el Menú.

De la semana el único día que María y su personal descansa es el miércoles, pero ella no se queda en su casa, casi “sagradamente” y sin mediar excusa cada miércoles de la semana viaja a Tacna. El viaje ya forma parte de su rutina y los motivos por los que se moviliza son diversos. Cuenta que uno de los más importantes para ella es visitar a sus seres queridos que ya no están. En Tacna están enterrados sus padres y aunque su madre murió hace 13 años para ella es como si hubiera sido ayer. Por eso cada vez que viaja aprovecha de pasar a verlos, dejarles unas flores y recordar cómo era su vida en su ciudad natal.

Para acompañarla me cita temprano en la mañana. A diferencia de otros días el cartel del Menú que coloca en las afueras de su restaurante hoy no está. Toco el timbre, sale a recibirme y por primera vez la veo sin su uniforme blanco ni su gorro de chef. Su pelo es corto y su cuerpo más delgado de lo que aparenta bajo el traje. Mientras la espero revisa su cartera, se termina de pintar los labios y partimos.

María vive cerca de la rotonda que lleva a Azapa donde derecho, por la calle contraria, se llega al terminal. Aunque puede tomar un colectivo que la deje en las afueras del terminal ella prefiere caminar las cerca de 20 cuadras que la separan de su primer destino. Dice que acostumbra hacerlo para aprovechar de hacer un poco de ejercicio. Mientras caminamos me cuenta un poco sobre su itinerario común. Primero pasa al mercado a tomarse uno de los

jugos que prepara una casera que visita con frecuencia y a comer un ceviche con ese sabor que *lamentablemente acá no se puede alcanzar*. Siempre pasa a este mercado porque aquí mismo aprovecha de comprar algunos productos: unos potes para el caldo, unas cuantas leches Gloria que acá son más baratas y unos envases de plástico para quienes desean la comida para llevar. Luego pasa a la galería *Bolognesi* donde compra cigarros y alcohol que usa para preparar postres y finalmente a comer alguno de los cientos de restaurantes que existen en la ciudad.

Unas cuadras antes de llegar al terminal pasamos por “El Ganga” un restaurante popular entre los peruanos que vienen a trabajar en donde encuentran comida barata y contundente. El Menú colgado en la puerta de entrada ofrece jugo, pan, sopa, entrada y plato de fondo; todo por 2 mil pesos. Sus principales clientes son el grueso de la población peruana que viene a Arica, es decir, las personas que no quieren gastar en platillos finamente elaborados, pero que como de todos modos necesitan alimentarse, prefieren hacerlo con “la sazón peruana” y a un precio conveniente.

Seguimos el camino, nos estamos acercando a la bomba de bencina más próxima al terminal y en la esquina se puede ver a varios hombres agrupados, algunos sentados y otros de pie. No es mucho lo que hacen durante un rato. El humo de cigarros y algunas risas es todo lo que se puede ver y oír. Me llama la atención, pero María menciona que para ella es una imagen habitual no exclusiva de un día miércoles, sino de todos los días. Me cuenta que son trabajadores peruanos que viajan a diario para poder encontrar un puesto de trabajo en los valles de Arica. Algunos permanecen durante la semana en la ciudad alojando en las residenciales cercanas, otros vuelven cada noche a Tacna. Casi llegando al terminal una camioneta con dos hombres en su interior se detiene. Todos quienes esperan -un tanto ansiosos- se abalanzan sobre el vehículo, pero no suben todos, solo unas cinco personas logran el cometido. El resto continúa a la espera de chilenos que lleguen ofreciendo algún tipo de trabajo. María me cuenta que les ofrecen cerca de 15 mil pesos diarios para cumplir distintas funciones. Como pocos chilenos aceptan estos sueldos se convierte en una buena oportunidad para los migrantes en Arica, en especial para peruanos y bolivianos.

Finalmente cerca de las doce del día llegamos al Terminal Internacional de Arica, punto en el que confluye una gran cantidad de pasajeros con recorridos diversos, de lugares diferentes y con motivaciones de viaje distintas. El terminal se encuentra dividido en dos sectores principales. En uno de ellos -aledaño a la calle Diego Portales- se ubican los taxis que viajan exclusivamente a la ciudad de Tacna cobrando un valor cercano a los 5000 pesos. En el otro sector, ya dentro del recinto, se encuentran las instalaciones del terminal compuesta por diferentes puntos de venta de pasajes, puestos comerciales, locutorios, baños y restaurantes. Junto a ese espacio, en los estacionamientos, se ubican los buses que cruzando las fronteras de Chacalluta, Visviri o Chungará conectan a Arica con ciudades de Bolivia y Perú. En ambos sectores del terminal el flujo de personas y mercancías es permanente. En el caso de los buses que viajan desde Arica a Tacna cobran un valor de 2000 pesos. Pero antes de subir al bus hay que comprar por 300 pesos la tarjeta de embarque, documento ineludible para poder cruzar al otro lado de la frontera. Ya listas con carnet y tasa de embarque en mano subimos al bus que demora poco rato en completar sus asientos. Por la ventana se pueden ver nuevamente las mujeres que se dedican a la venta de ropa, pero en otra etapa de su ruta, en el proceso de clasificación y empaquetamiento de la mercancía. Nuevamente es posible observar como sus propios cuerpos funcionan como transporte. Entre las piernas amarradas, entre los brazos y luego cubiertas por sus propios ropajes.

Pero arriba del bus el viaje ya comenzó. María está muy preparada para contarme todo lo que sepa sobre Perú y su comida. Se acomoda en su asiento, se ordena el cabello, mira directo a la cámara con la que la estoy grabando y dice: *Cuando son las 12:00 del día, hora local en Chile, estamos partiendo nuestro viaje a Tacna.* Mira el reloj y continúa: *con una diferencia horaria de dos horas nuestro arribo será cercano a las 11:00 a.m.* María no demuestra nerviosismo ni incomodidad, por el contrario, su actitud es muestra de que las cámaras y las entrevistas no la asustan. Ella está acostumbrada. Con los años de trabajo María ha logrado un importante reconocimiento en la zona y distintos medios escritos se han acercado a ella con el interés de mostrarla como un caso ejemplar de experiencia migratoria.

La duración del viaje en bus es casi la misma que en auto, la diferencia está en los tiempos de espera para cruzar la frontera. Todos los pasajeros -cerca de 30 personas- deben descender y

pasar por el proceso de revisión. A medida que revisan las pertenencias y es aprobado el cruce se avanza hacia un sector en el que se debe esperar el bus. Cuando llega todos nuevamente deben subir y recién ahí el viaje continúa.

Llegando a Tacna varias personas se acercan ofreciendo cambio de dinero, pero María siempre va al mismo sitio. Mientras caminamos señala que una de las cosas que le molesta de Tacna es que los autos no respetan al peatón. Por eso prefiere desplazarse por las calles del interior a fin de evitar la congestión vehicular. Un poco menos directo, pero de manera más segura llegamos al primer destino: el Mercado Grau.



Imagen n° 19: Llegada a Tacna



Imagen n° 20: Tráfico en Tacna

El mercado resulta ser es un buen lugar para apreciar la riqueza culinaria de Perú con una cantidad de productos que definitivamente, en su forma natural (sin procesar) no se ven en Chile. La variedad de colores de las frutas y verduras es lo primero que destaca, pero también su tamaño. En las vitrinas de vidrio de los puestos de batidos de fruta se pueden apreciar papayas inmensas, plátanos mini, mangos, piñas, zanahorias... que a modo de carta visual promocionan lo que ofrece cada local. El aroma de la fruta fresca se mezcla con el de la carne recién faenada que abunda en otros pasillos. La carne es de un color rojo intenso, tal vez porque no sufren el proceso de congelamiento que en Chile se acostumbra. Cabezas de chancho, costillas, longanizas y gallinas sin trozar cuelgan de varios puestos. Aunque para las moscas resulta ser un buen festín María reconoce que el pollo de acá es más exquisito porque de los criaderos pasa directo al plato, *en cambio en Arica es todo congelado y un poco desabrido. Pero, por más que las personas estén con un plumero espantando las moscas igual se acercan. Si compras carne acá debes necesariamente llegar a la casa y lavarla bien antes de comerla.*

El mercado se compone de locales de venta de productos, pero un importante espacio también lo ocupan las cocinerías que preparan sus platillos a vista del público. Cada miércoles María pasa al mercado Grau porque acá encuentra varios productos que le hacen falta, pero también porque puede degustar esos sabores que mientras está en Arica solo conserva en la memoria. Nos detenemos en el puesto de jugos donde también venden ceviche y cervezas. María menciona que acá los almuerzos los empiezan a preparar desde las 6:00 de la mañana no solo pensando en los clientes sino también en quienes atienden los locales. No es de extrañar entonces ver comiendo caldos o platos contundentes a los locatarios y clientes durante la mañana. Los caldos que más comúnmente se preparan en Tacna son de cabeza de cordero, de lengua, de pata o de guata de la vaca. *Acá se acostumbra así, a diferencia de Chile en donde recién a las 12:30 empiezan a pensar en el almuerzo.* En su diario vivir María no ha perdido esa costumbre. Cada mañana cerca de las 8:00 usualmente se sirve un plato de lo que le quedó del día anterior. *En Tacna no toda la gente lo pide, pero la mayoría está acostumbrada a lo que nosotros le llamamos “el calentao”.* Recuerda que en sus primeros días en Arica en una oportunidad pasó con su marido a la Junta Vecinal n ° 47, un lugar donde vendían desayunos. Pensando que a las 10:00 de la mañana ya tendría algo preparado pidió una cazuela, pero la garzona muy extrañada le dijo que solo a partir de las 12:30 podría comprar almuerzo. En ese momento y a esa hora del día solo podía ofrecerle sopaipillas, café o sándwich. María recuerda lo frustrada que en esa oportunidad se sintió por no poder comer su apetecida cazuela. Los viajes frecuentes a Tacna impidieron que a María le costara acostumbrarse al tipo de alimentación que hay en Chile. Siempre volvía a comer como solía hacerlo acá. *Pero si estás en otro país yo siempre escuché “donde estés haz lo que vieres” entonces me adapté muy fácil.*

Luego de recorrer el mercado nos sentamos a comer un ceviche. Por 2000 pesos compramos un ceviche que en Arica costaría 6 mil o 7 mil pesos. Para María la particularidad del ceviche peruano está dada por la calidad del limón y por el ají, que es un ají distinto al que venden en Chile. Acá usan el ají limo *que tiene un perfume que le da un sabor exquisito y muy picante al ceviche. Se parece un poco al ají cristal, pero no es igual porque allá el cristal no tiene el perfume y es menos picante.* Tiene además el chicharrón de pota, que es un molusco marino similar al calamar, el maíz tostado que se usa como adorno y el maíz de grano grande que

puede llegar a Chile, pero solo congelado. Ese choclo es traído de la ciudad del Cuzco. La diferencia con el ceviche que preparan en Arica es que allá lo dan molido y por lo general lo acompañan solo con papa y cebolla blanca. En Perú sería una locura ponerle mayonesa, pero se ha tenido que acostumbrar a tener ese ingrediente en su local porque los clientes chilenos siempre la piden junto con el ceviche.

Durante gran parte del día permanecemos en el mercado recorriendo los pasillos que parecen interminables. Fuera del recinto techado el mercado continúa, pero en ese sector están dedicados a la venta por mayor. Hay puesto que venden productos diversos, pero hay otros que se especializan debido a la variedad que de un vegetal es posible encontrar en esta zona. Así pudimos ver puesto que se dedican solo a la venta de papas: papa canchán o rosada, papa tomasa o blanca, papa amarilla, papa huaro, papa huamantango, papa negra; de ají: limo, panca, rocoto, mirasol, amarillo entre los más recurrentes, de infinidad de maíces o de camote, achiote, lúcuma y más.



Imagen n° 21: Local de jugos en el Mercado Grau



Imagen n°22: Pasillos del Mercado Grau



Imagen n° 23: Ceviche y productos en el Mercado Grau

María realiza una gran cantidad de compras, más de lo que puede cuando viaja sola, pero en su mayoría son productos envasados. Sin embargo aprovecha para probar -antes de regresar- una semilla que particularmente a ella le encanta.

Tanto en su restaurante como en su alimentación personal María intenta promover la alimentación saludable. Por eso cuando viene a Tacna no puede dejar de probar la caigua, un producto de variadas propiedades saludables. María menciona que su consumo ayuda a controlar el colesterol y la diabetes, pero en este minuto, más que las propiedades nutritivas que le pueda reportar su consumo, lo que María anhela es sentir su sabor. La caigua es una semilla que se cultiva en los sectores andinos. En apariencia es como una legumbre, pero de gran tamaño. Dentro de la caigua vienen las semillas, cerca de 20 grandes semillas de color negro que María reparte entre los que nos encontramos cerca y mientras lo come señala cómo le gustaría poder llevarlo a Arica para que sus hijos y familia disfrutaran de su sabor.

Con ese mismo objetivo María va en búsqueda de otro de los ingredientes que más extraña en las preparaciones que cocina en Chile, la chalona denominación que se le da a la carne deshidratada de cordero. A diferencia de la caigua la chalona no tiene un consumo inmediato, sino que debe incorporarse en las recetas a fin de darle más sabor a los platos. Como no puede degustarla fácilmente y al provenir de un origen animal tampoco puede ingresarla a Chile, María debe pensar en una estrategia. *Me tendría que poner uno en el vestido o guardármelo en el bolsillo. ¡Es lo que más extraño y el olluquito! Ya, voy atreverme. Me llevaré dos soles. Me llevaría uno de esos* (refiriéndose a uno de gran tamaño) *pero no se puede pasar.* Sin miedo María decide de cualquier manera llevarse la chalona. Sabe que si la pillan a lo más dejan el producto retenido, pero no considera que el riesgo sea importante y para ella vale la pena. Si es por probar esa cazuela que hace todos los días, pero con chalona. La chalona también la usan para hacer un tipo de ají que viene preparado: quemado y aderezado en potes listos para utilizar en platos como los picantes o en el ají de gallina. María siempre le compra ese ají a una tacneña que hace un tiempo empezó con ese negocio. Otros también lo preparan, pero a María le gusta especialmente el ají de esa señora porque le echa chalona. Siempre que viene le compra y cuando no puede venir le paga los pasajes y ella le lleva los potes de Tacna.

No es primera vez que María intenta llevarse productos. En una oportunidad intentó cruzar un mango, pero con resultados infructuosos. Recuerda que lo llevaba entero. Y al momento de cruzar la frontera la derivaron al SAG donde la llevaron a un laboratorio. Ella les explicaba a los inspectores que el mango venía entero, que no tenía orificios, que estaba sano, pero el inspector le demostró que no era tan así. *Me llevaron al laboratorio y empezaron a trozar el mango hasta llegar al hueso. Cuando ya estaba solo la semilla lo acercaron al microscopio y efectivamente tenía una tremenda larva fea y grande en su interior.*

Pero en María el gusto por llevar productos o comidas hacia el otro lado de la frontera persiste. En otra oportunidad llevó su plato favorito: los tamales que son una especie de humita, pero con diversos aliños. Cuenta que una vez se llevó como seis tamales desde Tacna. Antes de pasarlos preguntó en el SAG donde le dijeron que todo lo que estuviera cocido podía pasar ¿Qué lleva adentro? Le dijo el inspector. Nada, verduritas nada más. María cuenta que omitió que llevaba carne, *total venía cocido* y gracias a eso pudo disfrutar de un rico desayuno peruano e Arica. *En mi casa nos peleábamos por comerlos*

Imagen n° 24: María y su caigua



CONCLUSIONES

Observar lo transnacional a partir de la comida peruana desarrollada en el país permite visualizar que la migración no tiene una forma única de expresarse. La circulación de los productos de origen -como materialidades móviles- articula en su recorrido diversas espacialidades con dinámicas propias, que no pueden ser comprendidas desde un solo lugar. En este sentido el uso de la etnografía multisituada respondió a una necesidad por parte de la investigación, propia del contexto global y dinámico en el que se desarrolla. Frente a los tradicionales métodos de investigación por años aprendidos, en donde la práctica etnográfica solía realizarse en una sola localidad que idealmente fuera carácter rural, la etnografía multisituada se constituyó en todo un desafío.

Uno de los principales aportes de su uso fue poder obtener una mirada más amplia de un mismo “fenómeno” pudiendo observar la relación que los migrantes establecen con su comida en geografías distintas, siendo la distancia que los separa de su lugar de origen determinante en esta relación. De no movilizarme junto con lo estudiado no habría sido posible comprender su real dimensión, ni acceder a información que solo en el viaje es posible vivenciar; pues escucharlo no es lo mismo que verlo. Esta mirada amplia, sin embargo no tuvo pretensiones de abarcar la totalidad, sino segmentos específicos de lo investigado.

Respecto a las dificultades que implicó el uso de esta técnica, la distancia nuevamente cobró relevancia. Los más de 2000 km. que me separan de uno de los lugares de estudio representaron un problema al momento de requerir información de primera fuente. Los costos de traslado y viáticos asociados resultaron ser bastante elevados como para poder realizar viajes periódicos. Una forma de enfrentarlo fue realizar pautas de observación e información más precisas y acotadas respecto a lo que faltaba por investigar. Así, en un segundo y tercer viaje fue posible recabar todo lo necesario intentando realizar un trabajo lo más eficiente posible. Otra manera, fue haciendo uso de técnicas etnográficas que facilitaran el contacto con las personas “a distancia”. Pero éstas solo pudieron ser utilizadas una vez entablado un primer contacto y reforzada las buenas relaciones en los viajes siguientes. Frente a los vacíos de información ese rapport permitió retomar el contacto vía telefónica o a través de skype. En

estas circunstancias de todas maneras pude “estar ahí” pero de forma virtual, situación que en otros trabajos de campo no había sido necesario por lo cerca que me encontraba de la zona de estudio. Pese a lo anterior y aun cuando existieron inconvenientes la etnografía multisituada resultó ser la herramienta más apropiada para abordar un “objeto” y un “sujeto” que se encuentran en constante movimiento.

La comida, como cultura material que se desplaza, es uno de los elementos que permite al migrante mantener un vínculo entre su lugar natal y el lugar al que como migrante llega; por tanto es constructor de transnacionalidad. En este contexto el espacio transnacional se construye a partir de dos niveles. Un primer nivel -de grandes proporciones- que se articula en torno a los productos de origen y al proceso de desplazamiento que deben realizar para llegar a los distintos lugares que los demandan, en la medida que son indispensables para la existencia de la comida peruana en un contexto de migración. En este circuito se identificaron tres espacialidades que mediante la circulación de los productos conecta ambos territorios: espacio emergente (asociado al lugar de origen), espacio nodal (como un espacio de flujos) y espacio del comensal (donde finaliza el desplazamiento, en el caso de los productos y donde se convoca una serie de sentidos, en el caso de los migrantes).

Sobre esta base emerge el segundo nivel - de pequeñas proporciones- centrado en la relación que el migrante experimenta con la comida en un contexto de migración. La comida como materialidad se vuelve portadora de significados atribuidos por los sujetos y de agencia activada en la relación con las personas. En el momento en que la gente entra en contacto con la comida, se construye el espacio transnacional por relaciones sociales, comerciales, afectivas, entre otras; por experiencias que perciben los sujetos. En ese momento lo transnacional toma forma: se hace discurso, se hace emoción, se hace estrategia, se hace asociación y otros diversos significados que la comida como materialidad puede tomar en relación con los sujetos.

En este nivel el nexo transnacional que en la relación con la comida se construya variará -en intensidad y forma- según el lugar por el que se desplace y la distancia que mantenga con respecto al lugar del cual provienen los migrantes. De lo anterior se deriva que el espacio

transnacional no tendrá una aplicación general sino particular para cada sitio y la comida significados distintos tanto para el migrante que vive en Santiago, como para el que vive en Arica.

Respecto a las espacialidades identificadas:

Espacio emergente. Todo desplazamiento parte de algún sitio, en este sentido, el espacio emergente corresponde al lugar desde el cual se da inicio a la circulación de los productos y a la movilidad de los migrantes. Aunque este desplazamiento no es unilineal -desde un inicio a un destino fijo- sino más bien multidireccional –como un flujo que va y viene- el espacio emergente adquiere gran relevancia puesto que corresponde al hito desde donde parte la movilidad, pudiendo ser identificado entonces con el lugar de origen de la migración (Perú).

Este espacio/territorio se entiende como aquel que es apropiado simbólicamente y materialmente por los migrantes en torno a una relación de pertenencia y arraigo. Sin embargo, no es visto como un espacio contenedor con límites fijos y cerrados sino como un espacio de donde emergen muchos flujos y hacia el cual regresan muchos otros. Desde ahí brotarán dinámicas esenciales (flujos de información, capital social y la comida como tal) que permitirán la re-producción de la cocina peruana tras las fronteras.

Los alimentos que de aquí se extraen llevan asociado un membrete identitario que los diferencia del resto de alimentos que se comercializa en el mercado y que los migrantes buscan y prefieren al momento de preparar sus propias recetas en los lugares a los que llegan. La conexión que los migrantes mantienen con este espacio una vez abandonado son diversas, pero pueden agruparse bajo dos formas principales: una simbólica e inmaterial y otra física y material. La primera de ellas estará asociada a lo imaginario, al uso que se hace de la memoria frente a lo ausente. La segunda forma tiene que ver con el traslado físico tanto de personas como de productos cuyo tiempo y frecuencia variará según la localidad en la que se encuentren, desde donde partan de vuelta al espacio emergente.

Un segundo tipo de espacio que se logró identificar son los *espacios nodales*, que corresponden a las distintas escalas a las que llegan los productos una vez iniciado el proceso de desplazamiento; que a modo de eslabones de una cadena les permiten continuar con el

recorrido hacia otros lugares. Este espacio corresponde a un espacio intermedio por encontrarse entre uno y otro proceso de flujo, por ser el espacio por donde necesariamente deben circular los alimentos antes de ser cocinados o seguir siendo comercializados. A diferencia del espacio anterior su dimensión es más pequeña y si bien posee límites fijos, éstos son permeables; porque precisamente existen a fin de dar continuidad al proceso de desplazamiento. Su principal función corresponde al abastecimiento. Existirán múltiples espacios nodales y en cada uno de ellos se generarán dinámicas propias que lo configurarán de manera particular. Lo distintivo de este tipo de espacios está dado por su multifuncionalidad ya que no son entendidos como espacios donde únicamente se realice una de las esferas en las que la comida se encuentra involucrada (producción, distribución o consumo) sino una, todas o varias. Los lugares que bajo esta categoría se pueden identificar son: las distribuidoras, la Vega central como mercado de abastos y la Sociedad Agrícola del Norte.

Finalmente, una tercera espacialidad corresponde al *espacio del comensal*, que representa a los distintos destinos a los que llegarán los productos desde los espacios nodales. Restaurantes, cocinerías, supermercados, ferias y el entorno doméstico más cercano son algunos de los lugares que representa este tipo de espacio y en donde los productos pueden finalizar su recorrido, en tanto son consumidos o pueden seguir manteniendo el flujo.

Respecto al carácter subjetivo de lo transnacional

Según el lugar por el que se desplace el producto la relación que se mantenga con la comida se configurará de una manera particular dentro de la espacialidad que se acaba de describir. En este nivel lo transnacional no requiere necesariamente de redes densas, pues precisamente es en lo individual en donde mayormente se expresa. La distancia que se mantenga con el espacio emergente determinará la relación que el migrante mantenga con la comida, el cómo se exprese en las distintas espacialidades y el cómo finalmente se construya lo transnacional.

En el caso de Santiago la distancia que separa al migrante de Perú es de 2000 Km. y en el caso de Arica se reduce a menos de 60kms afectando la movilidad que hacia el lugar de origen se pueda realizar. Así, mientras más lejos se encuentren, lo transnacional se manifestará de

manera más directa y consciente haciendo uso de aspectos culturales materiales para expresar su pertenencia, su necesidad de volver al origen o de aspectos inmateriales como la memoria o el recuerdo. Mientras más cerca, lo transnacional será un proceso casi inconsciente, donde los desplazamientos físicos -claves en este proceso- forman parte de su diario vivir. De este modo la construcción del espacio transnacional desde lo subjetivo se construirá a partir de cómo el migrante se vincule con la comida en un contexto de migración, pudiendo identificarse las siguientes relaciones:

Un ingrediente vital para la reproducción de la cocina peruana en migración

Tanto para sostener los distintos locales de comida peruana como para preparar la comida en el ámbito doméstico los migrantes deben proveerse de los productos que permitan hacerlo. La comida, más específicamente, los productos peruanos, se vinculan al migrante como un ingrediente necesario para la construcción de sus platos. Sin su presencia la posibilidad de preparar los platos se reduce considerablemente o bien se modifica en su sabor y apariencia. Por medio de esta relación los migrantes mantienen una conexión con su origen al momento de conseguir los productos para lo cual operan diversos mecanismos según la localidad. Unos se abastecerán por medio de densas redes que permiten la circulación de los productos, otros, lo harán por ellos mismos a fin de evitar los costos sociales y económicos que el mecanismo anterior puede implicar o bien se utilizarán ambas formas. Independiente del caso la base de esta relación se encuentra en el desplazamiento de los productos que tienen la particularidad de conectar de modo transversal al espacio emergente con todos los espacios nodales y del comensal con los que se encuentra dentro del circuito que la gastronomía peruana conforma.

En Santiago los migrantes peruanos no tienen la posibilidad de viajar frecuentemente a Perú, pero quienes sí lo hacen son los productores, quienes mediante su desplazamiento conectan al migrante a otras redes que les permiten conseguir los productos. Lo que acá opera mayormente es el vínculo con el proveedor, pero también existen casos que viajan personalmente a conseguir los productos activando redes familiares o de confianza para conseguirlo. En esos casos lo transnacional cobra forma en el desplazamiento físico del cuerpo. Es el caso de Arica, en donde el conseguir los productos a un precio más bajo o de otra calidad se convierte en el nexo transnacional más claro.

Un elemento que enfrenta el desarraigo

La geografía del lugar al que llega el migrante es un factor relevante al momento de construir lo transnacional. La migración implica el cambio del entorno material más cercano. Al llegar y habitar un nuevo espacio el migrante en un principio se siente ajeno porque el escenario ambiental se modifica, el clima es distinto, la geografía tiene otra estructura, las personas viven diferente, se relacionan de manera diferente y también comen diferente. El migrante entonces hace uso de su comida relacionándose con ella como un elemento que enfrenta el desarraigo. Al llegar a un nuevo lugar se conocen nuevas formas de preparar los alimentos, nuevos ingredientes que le otorgan otro sabor a las comidas con platos que pueden gustar o no. El migrante puede adaptar sus papilas gustativas a estos sabores, pero siempre buscará el sabor que dejó atrás, ese dulzor o picor al que estaba acostumbrado.

Un evocador de recuerdos

La comida es eficiente en esta tarea y cuando se logra preparar o conseguir en los locales que sus coterráneos ofrecen, no solo se recupera el sabor, también la historia que ya no tienen acá. La comida en este contexto se convierte en evocador de recuerdos. El migrante tiene la posibilidad de trasladarse a su lugar de origen por medio de un imaginario que se construye sobre la base de sabores e ingredientes. En Santiago durante los primeros años de migración la conexión transnacional estará sustentada sobre todo en el mundo imaginario de los migrantes, donde la memoria y la nostalgia se activan frente a lo ausente, frente a lo que no está. Lo transnacional en este primer momento es simbólico e inmaterial. En un entorno geográfico, social y cultural completamente distinto hay una continua intención de traer a Perú hacia Chile. La comida, el plato en sí, traslada a los migrantes a Perú particularmente por medio del sabor. Los primeros años de migración, cuando la migración peruana en Chile no manifestaba las dimensiones que hoy día presenta conseguir los productos era casi imposible. Para ese entonces las fronteras limitaban la circulación amplia de los productos. Con la apertura comercial lo imaginario se transformó en algo concreto teniendo así la posibilidad de cocinar sus recordados platos.

Pero las relaciones anteriormente descrita no ocurren de la misma forma en Arica. Antes de que los límites territoriales existieran y las fronteras nacionales hicieran su aparición Chile y

Perú compartían el mismo territorio geográfico y una cultura común. Por eso es que para el migrante peruano de Arica el medio ambiente que lo rodea no le resulta tan ajeno. En una zona de frontera el entorno material, las formas de vida y la manera de preparar los alimentos no es tan radicalmente distinta de lo que los migrantes peruanos puedan estar acostumbrados. El picante de guata, la calapurca, el chairo o los fideos verdes con bistec también se cocinan en Arica. Por otro lado, varios de los productos peruanos que son importados hacia lo que hoy es Chile, se cultivaron desde tiempos prehispánicos en esta región y en algunos casos lo siguen haciendo. Eso explica que en la apreciación que el migrante peruano tiene frente al consumo de ciertos productos peruanos -pero que no son cultivados en Perú- no perciba demasiada distinción; siendo positiva o a lo menos neutra. De manera general, frente al consumo de frutas y verduras que se pueden encontrar en Chile -que también se cosechan en Perú- en Arica no se establecen criterios estrictos que los diferencien. Después de todo es solo una estructura lo que los separa, la geografía no se modifica con la división de los Estados, ni el gusto con las categorías de adscripción que recae en los productos.

Un objeto fetiche

Aún así, existen productos que frente a esta frontera -por las condiciones fitosanitarias que los regulan- no pueden cruzar los pocos kilómetros que los separan del lugar que el migrante peruano habita. Frente a la imposibilidad de tenerlo se le otorga a los productos de una carga simbólica, un deseo superior por conseguirlo convirtiendo al producto en un objeto fetiche, donde el sabor de los platos no será el mismo con la ausencia de “ese” ingrediente. El viaje en búsqueda de este tipo de productos es lo que construirá la relación transnacional. Lo transnacional será menos conciente, pero no por eso menos intenso. En Arica los flujos físicos cobran especial relevancia tanto de personas, como de objetos (alimentos) e ideas. Los migrantes peruanos tienen tan cerca la ciudad de origen que el vínculo es cotidiano, la mayoría de ellos al menos una vez a la semana visita Perú. El territorio en el que se realizan estas circulaciones está fuertemente marcado por una frontera política proveniente del Estado nación de uno y otro país; que genera mecanismos fiscalizadores que podrían detener el libre flujo. Así, el papel del estado sigue siendo preponderante al momento de medir la forma en que se producen y reproducen los vínculos de tipo transnacional. El hecho de que los migrantes se encuentren en múltiples espacios implica una suerte de negociación con los

poderes y cultura hegemónica de más de un Estado. Su contacto se manifiesta por las regulaciones que este agente ejerce en materia económica y en los diversos procesos políticos a los que las personas y productos deben someterse para ingresar y ser “permitida” su permanencia en los distintos lugares. De este modo se insertan en diversas instituciones legales y políticas que determinarán no solo la conexión que pueda tener con su lugar de origen, sino también su futuro accionar; el cual puede ser modelado por el estado, pero frente al cual también se puede reaccionar.

Una táctica

Una de las formas de responder es bajo la forma de tácticas y prácticas cotidianas que trascienden estos límites, volviéndolos más porosos y penetrables. Las personas crean estrategias subrepticias para poder ingresar este tipo de “productos prohibidos” transgrediendo el control y la aparente rigidez de las fronteras. Una vez en casa ese plato o ese postre, ciertamente tendrá ese sabor particular que las personas recordaban, que los conecta con Perú y que no logran conseguir de otro modo. Una de las tácticas más relevantes respecto al cruce de productos es el acuerdo tácito que establece entre productores peruanos y chilenos donde uno le “presta el nombre” y otro puede cruzar sus productos. Frente a la reglamentación impuesta por el Estado se generan recursos que puedan soslayarlos y así darle continuidad al nexo entre ambos países.

Una estrategia de inserción

Otra de las principales y más evidentes relaciones que el migrante construye con la comida es como estrategia de inserción o como medio de trabajo. El migrante logra insertarse en la sociedad a la que llega -donde la comida puede funcionar como una herramienta eficiente para ello- y al mismo tiempo por necesidad material o simbólica se vincula a su lugar de origen. Si el migrante hace uso de la comida para entrar en la sociedad se inserta, no así se integra, porque precisamente la comida le permite hacer uso de sus particularidades culinarias para generar una fuente de ingreso, pero que a la vez refuerce su sentido de pertenencia. En ese sentido la comida favorece la no homogeneización que otras formas de inserción podrían generar si como principio primario la integración. La comida bajo este prisma favorece también el autoempleo, que si bien puede tener efectos negativos en términos de seguridad social,

permite al migrante ocupar mejores fuentes laborales. Usando la comida como medio de trabajo el migrante desafía las tradicionales fuentes de ocupación que por lo general se caracterizan por una baja remuneración y malas condiciones laborales, teniendo mayores posibilidades de movilidad social que con otros oficios.

La forma más evidente en la que se manifiesta esta relación es en la apertura de restaurantes, pero también puede desarrollarse en la cocina de los restaurantes donde los migrantes son muy solicitados como chef o en el traslado de una marca donde se moviliza prestigio y un contingente de trabajadores con ganas de probar suerte en otros lugares.

Una representación

Finalmente en este mismo ámbito surge la relación con la comida como representación. Los restaurantes y cocinerías independiente de su nivel social- representan por medio de fotos, objetos, sonidos, aromas al Perú que físicamente en cuerpo abandonaron, pero que pueden traer por medio de otros elementos. En este contexto surgen los slogan y las distintas publicidades que el migrante crea para atraer no solo a consumidores del país de origen, sino también a los comensales de la sociedad en la que se insertan. La representación en la comida no solo es desarrollada por los individuos, el estado peruano ha sido un promotor excepcional en este sentido generando campañas a nivel mundial para promocionar sus productos. Claro ejemplo de ello es la Marca Perú y los distintos libros y declaratorias que se han publicado en los que se enarbola a todo lo que involucre a la cocina de su país.

Lo anterior corresponde a algunas de las formas en las que el migrante peruano, al vincularse con el objeto, con su cultura material, con su comida, construye transnacionalidad. Considerando que la migración se expresa de manera distinta según el lugar en el que se desarrolle es muy probable que existan otras formas potenciales de investigar. En este contexto sería interesante que otras investigaciones pudieran indagar en lo que ocurre tras el desplazamiento de los productos, es decir, dar cuenta por ejemplo de las prácticas que se desarrollan en los valles donde éstos se cultivan. En ese espacio se podría describir las prácticas laborales de los migrantes, las redes sociales que se construyen como base para la llegada de otros migrantes laborales o la memoria social que existe respecto al cultivo y consumo de una zona que históricamente ha compartido rasgos culturales en común. Así

podría darse cuenta por ejemplo del origen de los “platos típicos” que tanto Perú como el norte de Chile comparten o de los cultivos andinos que debido a su importancia han sido considerados como elementos identitarios propios tanto de uno como de otro país. Considerando que la alimentación ha sido un tema de gran relevancia para la disciplina es de esperar que en el futuro otras investigaciones tomen estos temas en consideración.

Los resultados arrojados en este trabajo representa solo un primer acercamiento a la cultura material -que poniendo el foco en los sujetos, no así en las manifestaciones densas- comprueba que lo transnacional también opera en el nivel más subjetivo en el que se desenvuelven las personas. De este modo la hipótesis que guiaba esta investigación pudo ser comprobada: la comida efectivamente vincula al migrante de distintas formas desde el lugar al que llega, con el lugar que abandona logrando pertenecer de forma paralela aquí, allá, aquí y allá a la vez.

BIBLIOGRAFÍA

Ahmed, S. 1999. *Home and away. Narratives of migration and estrangement.* International journal of cultural studies. SAGE Publications. London

Alonso, N. 2012. *Las cosas de la maleta. Objetos y experiencia migratoria.* Arxiu d'Etnografia de Catalunya. Revista d'Antropología Social. N° 12. <http://www.raco.cat/index.php/AEC/article/view/270312>

Álvarez, M. 2005. La cocina como patrimonio (in) tangible. En: *Temas de Patrimonio Cultural. Primeras jornadas de patrimonio gastronómico.* Comisión para la preservación del patrimonio histórico, cultural de la ciudad de Buenos Aires, Argentina.

Anderson, B. 1993. *Comunidades imaginadas. Reflexión sobre el origen y la difusión del nacionalismo.* Fondo de Cultura Económica, México.

Appadurai, A. 1986. *La vida Social de las cosas. Perspectiva cultural de las mercancías.* Editorial Grijalbo, México.

Araujo, K. Legua, M. y Ossandón, L. 2002. *Migrantes Andinas en Chile. El caso de la migración peruana.* Fundación Instituto de la Mujer. Santiago de Chile.

Ardila, C. 2012. *El descentramiento de la mirada antropológica según Clifford y Marcus.* <http://antropo2.wordpress.com/2012/10/07/el-descentramiento-de-la-mirada-antropologica-segun-clifford-y-marcus/>

Ariztía, T. 2011. El Trabajo invisible de las cosas. En: *Revista 180.* N° 28. Realidades Invisibles. Universidad Diego Portales. pp. 56-59

Arjona, Ángeles, Juan Carlos Checa, et al. 2007. *Discusión teórica e implicaciones transnacionales de las economías étnicas.* V Congreso sobre la Inmigración en España. Migraciones y desarrollo humano, Valencia.

Berganza, I y Cerna, M. 2011. *Dinámicas migratorias en la frontera Perú- Chile. Arica, Tacna e Iquique.* Fondo Editorial de la Universidad Ruiz de Montoya, Lima, Perú.
http://centroderecursos.alboan.org/ebooks/0000/0783/11_BER_DIN.pdf

Bonhomme, M. 2013. Cultura material y migrantes peruanos en Chile: un proceso de integración desde el hogar. En: *Polis* [En línea] 35 | 2013.
<http://polis.revues.org/9258>

Braudel, F. 1984. *Civilización material, economía y capitalismo. S. XV- XVIII.* Alianza Editorial. Madrid, España.

Browman, D. 1980. La expansión de Tiwanuku y los patrones económicos del altiplano. En: *Estudios arqueológicos* 5. Universidad de Antofagasta. Chile.

Butler, J. 2006. *Gender trouble: feminism and the subversion of identity.* New York: Routledge.

Cabrera, D. 2004. *Colombian migrants in London: movement, identity and materiality.* Dissertation submitted in partial fulfillment of the requirements for the degree of M.A. in Material and Visual Culture (UCL) of the University of London in 2004.
http://www.banrepcultural.org/sites/default/files/colombianmigrants_1.pdf

2005. Identidad y globalización: Encuentros y transformaciones entre las cocinas nacionales. *Universitas Humanística*, Julio- Diciembre, año /vol. XXXII, N° 60. Pontificia Universidad Javeriana. Bogotá, Colombia. pp. 85-93.
http://www.javeriana.edu.co/Facultades/C_Sociales/universitas/documents/6identidad.pdf

Campos, L. 1994. *Lo culinario en los Huapiches. Un estudio sobre alimentación y gustos.* Memoria para optar al título de antropólogo. Universidad de Chile.

1996. *Representaciones Alimenticias en lo Mapuche. Lo culinario en la gente de la Tierra.* Monografía para optar al Grado de Maestrado en Antropología Social. Departamento de Antropología de la Universidad de Brasilia.

Cancino, R.1999. Perspectivas sobre la cultura material. Laboratorio de Desclasificación comparada. *Anales de Desclasificación*, vol. 1, N°2.

Canclini, N. 1995. *Consumidores y ciudadanos. Conflictos multiculturales de la globalización.* Editorial Grijalbo, México. D.F.

Cano, M; Soffia, M; Martínez, J. 2009. *Conocer para legislar y hacer política: los desafíos de Chile antes un nuevo escenario migratorio.* CEPAL.

Castro, Y. 2005. Teoría transnacional: revisitando La Comunidad de Los Antropólogos. *Polít.cult.* N°.23, Pp. 181-194. Universidad Autónoma Metropolitana, México.

http://www.scielo.org.mx/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S0188-77422005000100011

Castles, S. y Miller, M. 2004. *La era de la migración. Movimientos internacionales de población.* Universidad Autónoma de Zacatecas.

Clifford, J. 1999. *Itinerarios transculturales.* Editorial Gedisa, Barcelona, España

Contreras, J. & Gracia, M. 2005. *Alimentación y cultura. Perspectivas antropológicas.* Editorial Ariel. Barcelona, España.

Cook, I. y Crang, P. 1996. *The World On a Plate: Culinary Culture, Displacement and Geographical Knowledges.* Journal of Material Culture 1996; 1; 131. SAGE Publications.

Chávez Zúñiga “*Convivencia en la frontera: diálogos entre chilenos y peruanos en torno al Terminal Internacional de la ciudad de Arica (1990- 2010)*”. Avance de Investigación en curso. Estructura Social, dinámica demográfica y migraciones.

http://actacientifica.servicioit.cl/biblioteca/gt/GT9/GT9_ChavezZuniga.pdf

De Certeau, M. 1996. *La Invención de lo cotidiano 1. Artes de Hacer*. Universidad Iberoamericana. Departamento de Historia. Instituto Tecnológico y de estudios superiores de Occidente, México.

Di Giminiani, P. González, S. y Risor, H. (en impresión). *Tecnologías en los márgenes: Mundos materiales y técnicas en America Latina*.

Ducci, L. y Rojas, L. 2010. La pequeña Lima: nueva cara y vitalidad para el centro de Santiago de Chile. Revista *Eure*, Vol. XXXVI, N° 108, pp. 95-121.

Dumont, G. 2012. *Multiplicidades móviles, dibujo de una pluralidad situacional*.

www.encrucijadas.org

Espeitx, E. y Gracia, M. 1999. La alimentación humana como objeto de estudio para la antropología. *Revista internacional de ciencias sociales*. N°19. pp. 137-152.

Foucault, M. 1984. *Des espaces autres*. Conferencia dictada en el Cercle des études architecturales, 14 de marzo de 1967, publicada en *Architecture, Mouvement, Continuité*, N° 5, octubre de 1984. Traducida por Pablo Blitstein y Tadeo Lima.

Garcés, A. 2007. *Entre lugares y espacios desbordados: Formaciones Urbanas de la Migración Peruana en Santiago de Chile*. En: Serie Documentos N°2. Escuela de Sociología. Facultad de Ciencias Sociales. Universidad Central.

2011. *Territorios de consumo e identidad: espacios de concentración de la migración peruana en Chile*. Ponencia presentada en VI Jornadas de Jóvenes Investigadores 10, 11 y 12 de noviembre de 2011. Instituto de Investigaciones Gino Germani.

2012. Localizaciones para una espacialidad: Territorios de la Migración Peruana en Santiago de Chile. *Chungará*. Revista de antropología chilena. Vol. 44, n°1. pp. 163-175.

Garduño, E. 2003. Antropología de la frontera, la migración y los procesos transnacionales. *Frontera Norte*, vol. 15. N° 30. Julio- Diciembre, 2003. El Colegio de la Frontera Norte, A. C. México.

Giannini H. 1987. *La Reflexión cotidiana, hacia una arqueología de la experiencia*. Editorial Universitaria. Santiago. Chile.

Giménez, G. 2001. Cultura, Territorio y Migraciones. Aproximaciones teóricas. *Alteridades*, Julio- Diciembre, año/ vol. 11, N° 022. Universidad Autónoma Metropolitana- Iztapalapa. Distrito Federal, México. pp. 5-14.

Geertz, C. 2003. *La interpretación de las culturas*. Editorial Gedisa. Barcelona, España.

Glick Schiller, N. 2008. Nuevas y viejas cuestiones sobre localidad: teorizar la migración transnacional en un mundo neoliberal. En: *Nuevos restos del Transnacionalismo en el estudio de las migraciones*. Documentos del Observatorio permanente de la inmigración. Ministerio del Trabajo e Inmigración, Madrid. Coordinadores: Carlota Solé, Sonia Parella y Leonardo Cavalcanti.

Glick Schiller, Bach y Szanton Blanc, 2005, Transnacionalismo: un nuevo marco analítico para comprender la migración. En: Revista *Bricolage*, 3(7).

González, A. (2010). La vida social de los objetos etnográficos y su desalmada mercantilización. En *Alteridades* 20 (40). Pp. 65-76)

Gonzálvez, H. 2014. Repensar la sexualidad desde el campo migratorio: una etnografía multisituada sobre parejas heterosexuales migrantes colombianas. En: *Revista de estudios sociales*, N° 49, pp.101-112

Gracia, M. 2010. *Alimentación y cultura en España: una aproximación desde la antropología social.*

<http://www.scielo.br/pdf/physis/v20n2/a03v20n2.pdf>

Guarnizo, L. 2004. *Aspectos económicos del vivir transnacional.* Universidad de Los Andes. Revista N° 59, pp. 12- 47.

Guarnizo, L. y Smith, M. 2002. “The locations of Transnationalism”. En: *Transnationalism form Below*”. Comparative urban and Community Research. Volume 6. Edited by Michael Peter Smith y Luis Eduardo Guarnizo.

Guber, R. 2001. *La etnografía. Método, campo y reflexividad.* Grupo editorial Norma. Bogotá, Colombia.

Hall, S. 2003. Introducción: ¿Quién necesita identidad? En: *Cuestiones de identidad cultural.* Stuart Hall y P. Dugay (Compiladores), Buenos Aires: Amorroutu, pp. 13-39.

Hannerz, U. 2003. Being there... and there and there! Reflections on Multi- Site Ethnography. *Ethnography*, pp.201- 216.

http://www.academia.edu/6528628/Being_there..._and_there..._and_there_Reflections_on_Multi-Site_Ethnography

Harris, M. 1989. *Bueno para comer. Enigmas de alimentación y cultura.* Alianza Editorial. Madrid, España.

Hirai, S. 2009. *Economía política de la nostalgia. Un estudio sobre la transformación del paisaje urbano en la migración transnacional entre México y Estados Unidos.* Juan Pablos Editor. Universidad Autónoma Metropolitana. Unidad Iztapalapa.

Hobsbawm, E. 1983. Introducción: La invención de la Tradición. En: *La invención de la Tradición.* Erick Hobsbawm y Terence Ranger (Eds.) Crítica Barcelona.

Holbraad, M. (en impresión). ¿Puede hablar la cosa? En: *Tecnologías en los márgenes: Mundos materiales y técnicas en América Latina*. (Di Giminiani, González y Risor, en impresión). Traducción de Marcelo González Gálvez y Josefa Villagra.

Imilan, W. 2013. Restaurantes peruanos en Santiago de Chile: Construcción de un paisaje de la migración. En: *Revista de Ciencias Sociales*, U. Los Andes – Colombia, 31 mayo 2013.

Jensen, F. 2008. *Inmigrantes en Chile: La exclusión vista desde la política migratoria chilena*. Trabajo presentado en el III Congreso de la Asociación Latinoamericana de Población, ALAP, realizado en Córdoba –Argentina, del 24 al 26 de Septiembre de 2008.

Jirón, P. 2012. Transformándome en la “sombra”. En: *Bifurcaciones*. Revista de estudios culturales urbanos.

<http://www.bifurcaciones.cl/2012/11/transformandome-en-la-sombra/>

Kopytoff, I. 1986. La Biografía Cultural de las Cosas: la mercantilización como proceso. En: *La vida Social de las cosas*. Perspectiva cultural de las mercancías. Arjun Appadurai, ed. Editorial Grijalbo, México.

Levitt, P y Glick Schiller, N. 2008. Perspectivas Internacionales sobre migración: conceptualizar la simultaneidad. En: *Nuevos restos del Transnacionalismo en el estudio de las migraciones*. Documentos del Observatorio permanente de la inmigración. Ministerio del Trabajo e Inmigración, Madrid. Coordinadores: Carlota Solé, Sonia Parella y Leonardo Cavalcanti.

Le Breton, D. 2009. *El sabor del mundo. Una antropología de los sentidos*. Nueva Visión. Buenos Aires, Argentina.

Lefebvre, H. 1991. *The Production of Space*. Ed. Blackwell, Oxford, 1905-1991.

Levi-Strauss. 1992. *Antropología Estructural*. Paidós. Barcelona, España.

Lube, M y Garcés, A. 2013. Circuitos migrantes. Itinerarios y formación de redes migratorias entre Perú, Bolivia, Chile y Argentina en el norte grande chileno. En: *Revista Papeles de Población* 2013 19(78).

2012. Mujeres peruanas en las regiones del norte de Chile: apuntes preliminares para la investigación. *Estud. atacam.* N°44 San Pedro de Atacama.

Malinowski, B. 1986. *Los argonautas del pacífico occidental. Un estudio sobre comercio y aventura entre los indígenas de los archipiélagos de la Nueva Guinea Melanésica.* Editorial Planeta de Agostini. Barcelona, España.

Marcus, G. 2001. Etnografía en/del Sistema Mundo. El surgimiento de la etnografía multilocal. En: *Alteridades.* Vol. 11 (22) pp.111-127. Universidad Autónoma Metropolitana Unidad Iztapalapa, México.

Massey, D. 2004. *Lugar, identidad y geografías de la responsabilidad en un mundo en proceso de globalización.* Treballs de la Societat Catalana de Geografia, 57. (57-84).

2005. *For Space.* London: Sage.

Mata, C. 2011. A veces gris, a veces blanco, a veces champurrado: cocinas migrantes e identidades culturales en Maneadero, Ensenada, B.C. En *CULINARIA.* Revista virtual especializada en gastronomía. Universidad Autónoma de México, pp. 5-28.

Mauss, M. 2009 Forma y función del intercambio en las sociedades arcaicas. Estudio preliminar y edición por Fernando Giobellina Brumana. Traducido por Julia Bucci. Katz editores

Mead, M. 2008. The Problem of Changing Food Habits. En: Counihan, C y P. Van Esterik (Eds). *Food and Culture. A Reader.* Tylor & Francis. pp. 17-27. New York, USA.

Medina, X. 2002. Alimentación, etnicidad y migración. Ser vasco y comer vasco en Cataluña. En: *Somos lo que comemos. Estudios de alimentación y cultura en España*. María Gracia Arnaiz. Editorial Ariel (Compiladores), España.

Mella, O. 1998. *Naturaleza y orientaciones teórico – metodológicas de la investigación cualitativa*.

<http://www.reduc.cl/wp-content/uploads/2014/08/NATURALEZA-Y-ORIENTACIONES.pdf>.

Montecino, S. 2004. *Cocinas Mestizas de Chile. La olla Deleitosa*. Museo de Arte Precolombino.

Messer, E. 1995. Un estado de la cuestión. Perspectivas antropológicas sobre la dieta. En: *Alimentación y cultura. Necesidades, gustos y costumbres*. Compilador: Jesús Contreras. Editorial Universidad de Barcelona, España.

Miller, D. 2005. Materiality: An introduction. En Daniel Miller (ed.) *Materiality*. Duke University Press, Durham, NC, Pp. 1-50. Traducción: Andrés Laguens 2009.

1991. *Material culture and mass consumption*. Basil Blackwell. Cambridge.

Moraes, N. 2010. *La metodología de investigación multisituada en el análisis del transnacionalismo migrante*. X Congreso español de Sociología. Federación española de sociología, España.

Morin, F. y Santana, R. 2003. *Lo Transnacional. Instrumento y desafío para los pueblos indígenas*. Ediciones Abya- Yala. Quito, Ecuador.

Murra, J. 1975. *Formaciones económicas y políticas del mundo andino*. Instituto de Estudios peruanos.

Muñoz, D. 2013. Experiencias de viaje en Transantiago/ La construcción cotidiana de un imaginario urbano hostil. En: *Bifurcaciones*. Revista de Estadios Culturales urbanos.

Narotzky, S. 2007. *El lado oculto del consumo. Cuadernos de Antropología Social N° 26*, pp. 21–39, 2007.

Núñez y Dillehay, T. 1979 *Movilidad giratoria, armonía social y desarrollo en los Andes Meridionales. Patrones de tráfico e interacción económica. Ensayo. Segunda Edición.* Universidad Católica del Norte, Antofagasta.

Portes, A. 2005. Convergencias Teóricas y evidencias empíricas en el estudio del transnacionalismo de los inmigrantes. En: *Migración y desarrollo*, núm.4, pp. 2-19, Red Internacional de Migración y Desarrollo, México

Pries, L. 1999. La migración internacional en tiempos de globalización. Varios lugares a la vez. En: *La cuestión social. Lo nuevo sobre lo permanente.* Nueva Sociedad 164.

2000. Globalización y Migración entre México y Estado Unidos. Dinámicas y retos del surgimiento de espacios sociales y Transnacionales. En: *México y sus perspectivas para el siglo XXI.* Bárbara Klauke (compiladora).

2002. Migración transnacional y la perforación de los contenedores de Estados-nación. En: *Estudios demográficos y urbanos.* Septiembre- Diciembre. N° 5. El Colegio de México A.C. Distrito Federal, México. pp. 571-597.

Oussedik, S. 2012. La alimentación y la cocina, parte del proceso migratorio. *Quaderns de la Mediterrània = Cuadernos del Mediterráneo*, núm. 17, pp. 162-166.

Pizarro, K. 2012. *El Pasaporte, la Maleta y la Barboca. La experiencia urbana a través de los saberes y sabores transnacionales.* Estudio de caso Pachuca – Chicago. Universidad Autónoma del Estado de Hidalgo Instituto de Ciencias Sociales y Humanidades. Hidalgo, México.

Póo, X. 2008. Migrantes peruanos en la proa de la Plaza de Armas de Santiago de Chile: de umbrales a indicios de hibridez cultural. *Perspectivas de la Comunicación*. Vol. 1, N°1, pp. 8 – 19. Universidad de la Frontera. Temuco, Chile.

Quivy R. y Campenhoudt L. V. 2005. *Manual de Investigación en Ciencias Sociales*. Limusa, México.

Ramírez, F. 2010. *El cambio alimentario en Rapa Nui. Usos, desusos y significados asociados a los alimentos en sus procesos de producción, distribución, preparación y consumo*. Tesis para optar al grado de Licenciada en Antropología. Universidad Academia de Humanismo Cristiano.

Rebato, E. 2009. Las ‘nuevas’ culturas alimentarias: globalización vs. Etnicidad (“New” food cultures: globalisation vs. ethnicity). En: *Osasunaz*. 10, pp. 135-147.

Restrepo, E. 2004. *Teorías contemporáneas de la etnicidad Stuart Hall y Michel Foucault*. Editorial Universidad del Cauca, Colombia.

Roche, D. 2000. La cultura material a través de la indumentaria francesa. En: *Historiografía Francesa. Corrientes temáticas y metodológicas recientes*. Hira de Gortari y Guillermo Zermeño (compiladores)

<http://books.openedition.org/cemca/626>

Rosales, M. 2010. *The domestic work of consumption: materiality, migration and home-making*. *Etnográfica* [online]. 2010, vol.14, núm. 3, pp. 507-525.

<http://etnografica.revues.org/191>

Sinatti, G. 2008. Migraciones, transnacionalismo y locus de investigación: multi-localidad y la transición de ‘sitios’ a ‘campos’. En: *Nuevos restos del Transnacionalismo en el estudio de las migraciones*. Documentos del Observatorio permanente de la inmigración. Ministerio del

Trabajo e Inmigración, Madrid. Carlota Solé, Sonia Parella y Leonardo Cavalcanti (Coordinadores).

Skewes, J. 2014. Presentación. Movimiento de personas, movimiento de cosas. En: *Poblaciones en movimiento. Etnificación de la ciudad, redes e integración*. Walter Imilan, Alejandro Garcés, Daisy Margarit (Compiladores). Ediciones Universidad Alberto Hurtado.

Soja, E. 1996. Thirdspace. Journey to Los Angeles and other real-and-imagined places. Blackwell Publishers, U.K.

Stefoni, C. 2004. Inmigración y ciudadanía: la formación de comunidades peruanas en Santiago y la emergencia de nuevos ciudadanos. En: *Política*, núm. 043, Universidad de Chile, Santiago, pp. 319-336.

2005. Migración en Chile. *Colección Ideas*. Año 6. N°59.

2008. Gastronomía peruana en las calles de Santiago y la construcción de espacios transnacionales y territorios. En: *Las Migraciones en America Latina*. Susana Novick (Compiladora). Buenos Aires, Argentina.

Tarrius, A. 2000. Leer, Describir, Interpretar. Las circulaciones migratorias: conveniencia de la noción de “territorio circulatorio”. Los nuevos hábitos de la identidad. En: *Relaciones*, vol. 21, núm. 83, pp. 37-66, México.

Taylor S. y Bogdan, R. 1987. *Introducción a los Métodos Cualitativos de Investigación*. Ediciones Paidós Ibérica, España.

Tijoux, M. 2013. Niños(as) marcados por la inmigración peruana: estigma, sufrimientos, resistencias. En: *Convergencia*. Revista de Ciencias Sociales, vol. 20, núm. 61, enero- abril 2013, pp.83-104, Universidad Autónoma del Estado de México.

Tijoux, M.; Tarazona, M.; Madriaga, L y Reyes, P. 2011. *Transformaciones de la vida cotidiana de los inmigrantes peruanos que habitan en Santiago de Chile: relaciones*

familiares e invención de existencias transnacionales. En: Cuadernos de Investigación N° 15. Cei Migra. Provincia de Aragón Compañía de Jesús. Consellería de Solidaridad y Ciudadanía.

Valenzuela, D., Santoro, C. y Briones, N. 2011. Arte rupestre, tráfico e interacción social: cuatro modalidades en el ámbito exorreico de los Valles Occidentales, Norte de Chile (Períodos Intermedio Tardío y Tardío, ca. 1000- 1535 d. C.) En: *En ruta: Arqueología, historia y etnografía del tráfico sur andino*. Lautaro Nuñez y Axel Nielsen (editores). Córdoba, Argentina.
