

**DATOS CIBERETNOCULINARIOS.
ANTROPOLOGÍA ALIMENTARIA
EN EL BARRIO DE GRACIA DE BARCELONA**

Cecilia Montero Mórtola
Universidad de Barcelona

Nota del Editor

Una primera versión de este artículo fue publicada originalmente bajo el título ‘Migración y alimentación: Algunos datos ciberculinarios etnográficos’, en el *III Congreso ONLINE, Conocimiento Abierto, Sociedad Libre*, del Observatorio para la CiberSociedad, celebrado entre el 20 de Noviembre y el 3 de diciembre de 2006, una comunicación disponible en:
<http://www.cibersociedad.net/congres2006/gts/comunicacio.php?llengua=es&id=481>

Introducción

En la red el mundo culinario traspasa la consulta del recetario o la simple tarea de la compra de alimentos. La relación migración y alimentación encuentra en el ciberespacio un lugar más para su estudio. Un estudio que recíprocamente aumenta exponencialmente desde una perspectiva antropológica. Resulta fascinante la densidad del intercambio de experiencias sensibles y conocimientos, los elementos identitarios y de la alteridad en juego entre alimentos, web y migración. Todo ello junto al espectro de sus marcos simbólicos, políticos, léxicos, de las técnicas y estilos culinarios incardinados en la cotidianidad.

Ahora se trata de actualizar y corregir la ponencia presentada al III Congreso del Observatorio para la CiberSociedad, intentando describir algunos puntos de la migración, alimentación y el ciberespacio que habían quedado al margen o en un segundo plano en el inicio de la investigación. La pretensión es mostrar como el ciberespacio nutre relaciones del orden material-culinario, proporcionándonos una herramienta muy precisa para la investigación en Antropología de la Alimentación.

El trabajo de campo para ello incluyó un ciberlocutorio de acuerdo con el objeto de estudio que me ocupaba en ese entonces. Este objeto era la relación entre la migración y la alimentación en los distintos momentos de la producción, distribución, preparación y consumo en el vecindario, tanto por la autoctonía como por la migración de distintas procedencias. En este escenario, lo cibernético se convierte en un elemento sorpresivo dentro de la indagación de los consumos diarios de los vecinos. Puesto que el ciberlocutorio, la webcam, la web en definitiva, por igual en distintos planos del sistema alimentario establece una relación intensa con los alimentos más allá de lo inicialmente sospechado.

Cuando salí al terreno, al girar la esquina en la zona trazada para el barrio de Gràcia, en Barcelona, desde el comienzo de la indagación sobre la relación entre alimentación y migración, el uso extendido del ordenador y de la web surgieron asociados de manera ineluctable. El separar migración, ciberespacio, espacio público o privado de alimentación se convierte en una tarea sin fin y casi sin sentido, sin embargo al trazar el primer esquema de trabajo, por el año 2003 mi mirada no contemplaba tal vínculo. El distrito se encontraba en el punto más álgido de un proceso de gentrificación fascinante y complejo tanto por los cambios fisonómicos barriales como por el costo económico. Este contexto cambiante de un marco urbano en ebullición, el estudio adquirió una dimensión distinta, más atractiva, más intrincada.

El escenario era idóneo, de la verdulería al ciber, para hablar de hábitos alimentarios, construcción de estilos dietéticos, condimentos, listas de compras semanales, cambios y permanencias en gustos y técnicas culinarias. Una estrategia coherente con la metodología escogida: la observación, participante y flotante, y las entrevistas prospectivas enfocadas hacia vecinos y transeúntes del barrio de Gràcia.

Paisaje alimentario: del barrio al ciberespacio

Durante la elaboración de los datos etnográficos, no alcanzaba a dimensionar la proporción de la presencia de las TIC en relación a la migración y la alimentación, como tampoco detallar su impacto en el cotidiano alimentario de los informantes, tanto autóctonos como migrantes. Esta sorpresa y su singularidad recaen, en parte, sobre el hecho de que el tiempo transcurrido para que se estableciera tal elemento y variable en el ámbito de estudio obedeciera a factores de signos diferentes, siendo de muy breve transcurso.

En primer lugar, la inmediatez, la velocidad, la ubicuidad, acompañan y producen ideas de novedad, más cercanas al *sentido de sorpresa* que de *nuevo* para los individuos respecto a estos tres ámbitos: *alimentación, migración y ciberespacio*. Dicho sentido se configuraba a la vez con la llegada a España de migrantes extracomunitarios, una presencia que se evidenciaba en los cibern y locutorios. Y en segundo lugar, en el uso de las TIC se marcan grupos de acceso, generalmente “jóvenes”, quienes hacen las veces de puente con la generación precedente en lo que se refiere a envíos de mails, búsquedas específicas y gestiones administrativas vía Internet. Sin embargo, resultaría una imprudencia aseverar que el acceso a las TIC es para todos los jóvenes de la misma forma, y nos interpela sobre las definiciones sociológicas del concepto de juventud y la relación entre distintas generaciones.

Resulta indefectible observar y analizar para responder a lo planteado en el párrafo anterior las tensiones entre la clase social de pertenencia, la etnia, el género, el ciclo de vida, y fundamentalmente, las oportunidades de acceso, el capital simbólico y social de los que abren o cierran el acceso a las TIC. Ello nos mostrará que no se trata sólo de la “juventud”, en bloque, sino un grupo muy heterogéneo.

Por otra parte, también es palpable que las TIC y flujos migratorios producen un cambio en la sociedad española de rasgos que se destacan a través de las estructuras de la sociedad como una marca histórica para lo autóctono, más que para quienes migran incluso, sobre su trayectoria en los últimos 50 años. Una historia autóctona que varía en

cuatro grandes rasgos: emigración por hambre y exilio, posguerra y dictadura, transición democrática y democracia. Los primeros períodos caracterizados por un contacto muy restringido con el exterior, el segundo a finales de rasgo turístico europeo de sol y playa hacia la península sin democracia y, finalmente los primeros quince años de instauración democrática de una gradual presencia de exilios, pocos flujos migratorios y numeroso turismo del norte. Algo que en los siguientes años va cambiando de forma diametral, con aumentos de los flujos migratorios, democracia activa, y una extensa circulación de objetos entre paréntesis nuevos y el pleno funcionamiento de las TIC en el mundo global.

Se trata de un fenómeno transversal en el marco de la historia sociodemográfica contemporánea, que de un modo profundo y distintivo en cualquier ámbito que se estudie la migración, en interacción con la sociedad de llegada estas fases están. Emergen de modo continuo en el imaginario colectivo social interactuando en distintas generaciones y de distinta manera, sumado a los procesos que las autonomías y las movilidades intraclase y extraclase sociales que se producen y estudiamos para evitar esencializar o exotizar.

Dicho todo esto, es preciso destacar que el paisaje alimentario del barrio, como del conjunto de la ciudad que haya variado considerablemente respecto de otras épocas, se encuentra al alcance de cualquiera, menos de los que no quieren verlo. Este marco social y la perspectiva que adopta el trabajo se orientan a describir etnográficamente los alimentos que se prefieren, los *totémicos* (Calvo, 1982) y los que se consumen, mas la construcción de estilos alimentarios que los vecinos practican en sus hogares, restaurantes, playas y parques, reuniones familiares y diaspóricas, lugares de abastecimiento, etc.

El análisis comprendía las fases de elección, preparación y comensalía. En esta última, poniendo el acento en las distribuciones e intercambios que se realizan durante su proceso, marcando rasgos de condimentación, detalles de la comensalidad, formas de invitación, construcción de listas de alimentos, diálogos, frecuencia y lazos sociales. Además, en los modos en que se despliega la ritualidad de acuerdo con los aspectos identitarios y de la alteridad que se ponen en pie al llevarse a cabo de todo esto como en el género.

El estudio del paisaje y la comensalía se convierten en uno de los trazos más distinguibles de la riqueza que la migración aporta a la sociedad de llegada, un signo histórico en el que “lo diverso se ha convertido en una posibilidad cotidiana” (Contreras, 2005: 18). Ceñirse a un listado de alimentos en particular respecto de un grupo étnico sólo nos hubiera arrojado una visión específica, muy parcial, demasiado excluyente y particularizada, con un resultado antropológico limitado y hasta falso.

Atendiendo a la variedad y relevancia del escenario social y material, concedí mayor importancia a los alimentos *totémicos*, *icónicos* y *emblemáticos* (Calvo, 1982), en los que el conjunto de la migración y la población autóctona se reconocen a sí mismos y a “*los otros*” por su presencia cotidiana en las tiendas (Poulain, 2006).

Observación de la diversidad en el terrero cotidiano

Después de un largo período de recolección y elaboración de datos etnográficos sobre alimentación, identifiqué que la yuca y el plátano macho, son los que se convirtieron en un punto de partida del estudio. En lugar de enumerar falsas correspondencias, término a término, del estilo tales como *los chinos comen arroz*, *los cubanos beben daikiri*, *los argentinos hacen asados*, *los senegaleses pescado ahumado*, *los ecuatorianos pescado*, *los mexicanos comen tacos en la calle*; a riesgo de, uno, petrificar una imagen alimentaria, además de homogeneizar, resultar incompleta, y dos, caer en la locura inventarial imposible de lo que hoy se puede llegar a ingerir con la globalización y la circulación de alimentos, cambié el enfoque para recoger el magma de información.

Preferí escoger dos alimentos axiales que me llevaran a analizar y estudiar el objeto de estudio entre los vecinos de un espacio y una época trazada. Estos alimentos diseñaron el trayecto inicial de las entrevistas y observaciones hacia el conjunto de los otros alimentos, es decir que además resultaron metodológicamente una herramienta para la recogida de otros muchos datos alimentarios posiblemente gracias también a su axialidad alimentaria y sus rasgos icónicos y emblemáticos para un número importante de migrantes de distintas procedencias.

Al elaborar los datos por su presencia, o no, en los centros de abastecimiento de alimentos/tiendas, puestos en el mercado, redes entre vecinos, pequeños abastos, *supers*, etc., la constelación de los otros alimentos —y otros aspectos asociados, horarios, preparaciones, técnicas, significados religiosos, fiestas— servían de excusa y enganche narrativo para las entrevistas. Hay que tener en cuenta que no se trató únicamente con un grupo étnico, sino que la interacción se produjo con muy diversos grupos migrantes y autóctonos, respecto de la construcción de estilos alimentarios, transmisión de saberes, comensalidad, descripción de rasgos específicos en todos ellos, elaboración de categorías, etc. Como además, se torciera la orientación de estudio migrante-autóctono que obvia y arrincona la relación migrante-migrante interno y externo al país y autóctono, como antes decía permitiendo una mejor observación de la relación social de vecindad en el área que se había trazado.

En el marco de la observación participante, se ayudó a la preparación de las comida a las amas de casa, jóvenes de pisos, y se les acompañó a la compra en el vecindario. Se trabajó con migrantes en cocinas de restaurantes y fiestas diaspóricas (de Perú, Ecuador, Bolivia, Brasil, Argentina, Islas Baleares, Italia...) y en tiendas llamadas de “productos étnicos”. Se convivió con migrantes de diferentes procedencias y edades (un mejicano de Guanajuato, de 35 años, estudiante de ingeniería; un joven parisino arquitecto *Erasmus*, de 23; una joven neoyorquina hija de chino y venezolana, de 26, tallerista de costura; una mujer tarraconense, de 40, oficinista; un mexicano estudiante de Querétaro, 25). Se entrevistaron a migrantes sirios, colombianos/as, libaneses, hondureños, paraguayos/as, marroquíes, polacos, chinos, pakistaníes, alemanes/as, gallegos, menorquines/as, andaluces, rumanas, bengalas, hindúes, senegaleses de distintas edades, sexo, profesiones y status sociales sobre sus hábitos alimentarios en la cotidianeidad.

También, se trabajó en puestos de pasta y verdulerías en el Mercado de la Abacería Central de Gràcia para recolectar las interacciones sociales que en esos espacios se producen y la nominación de los alimentos desde el lugar opuesto del consumo. Se consultaron los archivos históricos y bibliotecas del barrio. Se observaron dos cibers con una frecuencia semanal por la mañana, tarde y noche de lunes a viernes y domingos, sucesivamente de forma alterna los horarios. Se contrastaron discursos y prácticas mediante la observación, y a su vez se consultaron las distribuciones de importadoras de alimentos en la ciudad.

Vivencia de la virtualidad

Las TIC no ocupan en toda esta cotidianidad un papel secundario. La etnografía me mostró a cada paso como el alimento y la migración comparten con el ciberespacio algo en común: vinculan o alejan, principalmente, entre otros rasgos, siendo éste de especial importancia para la etnografía y la reflexión etnológica. Cuando encontré este aspecto empecé a identificar con mayor facilidad a lo largo de la investigación como ambos se articulan y de qué manera en el día a día.

Así como la yuca invita a ser compartida en las distintas esferas de la diáspora, la más familiar a la más laxa en relación a los lazos sociales, probado por los autóctonos, incorporada en los recetarios de las cocinas más refinadas, el ordenador, el ciberespacio, cámaras digitales, las TIC dan cuenta de pertenecer e influir en ese mundo con grados similares. Una identificación que me llevó a plantear el problema de las emociones en torno a los *alimentos totémicos* en conexión con el ciberespacio. Es así que la mirada antropológica profundiza hasta convertirse en una investigación sobre la nostalgia.

¿Hasta qué punto hoy podemos caracterizar que es una práctica de la nostalgia el comer un plato del país de origen si los productos son accesibles hasta por la web? Se contacta con la familia, se busca información... pero, algo ha cambiado. Las TIC trastocan el sentimiento de nostalgia para el migrante. Internet facilita, recrea, posibilita una, permite la continuidad de un repertorio alimentario en convivencia con el de la sociedad de llegada o la diáspora.

Por ejemplo, si tomamos en cuenta a los franceses que venían a vivir a España hacia los años ´80, sus *alimentos totémicos*, como el queso, algunos vinos, si bien eran echados de menos, no lo eran tanto como en el caso de los migrantes latinoamericanos o africanos con las yucas y plátanos u otros alimentos, aún más particulares para esos años. Por aquella época, los migrantes buscaban afanosamente realizar platos similares, en ellos la nostalgia era una marca reveladora, la forma de compartirlos también.

Hoy la distancia y el tiempo casi se han difuminado. Objetos y personas están yendo y viniendo con una velocidad sin parangón en la historia, de modo que las emociones en la sociabilidad se encuentran en proceso de transformación. Dentro de un ámbito informal, el mail ha adquirido una relevancia crucial, fortaleciendo lazos de parentesco y amistad. Por el mail van y vienen recetas de la tía, la abuela, del país y del pueblo, la expresión de gusto o disgusto del plato nuevo que selló la invitación a comer a la casa de un autóctono, o la celebración diaspórica donde la yuca pudo haber resultado refrita. El mail es el lugar de pedido, descripción, confirmación de recibo, expresión de agradecimiento, expositor de fotos comiendo y cocinando. El correo electrónico, por tanto, ocupa un lugar destacadísimo en la alimentación, con una dimensión dinámica, comunicativa e interactiva esencial.

Esto evidencia que para aproximarse a la descripción etnográfica hizo falta salir de los espacios habituales de estudio. Es así como surgió la necesidad de incorporar todo ese material específico, directamente relacionado con Internet. Ahora mismo ya no puede hablarse de un *recurso* para contribuir a la indagación antropológica sobre la temática que aquí abordamos, sino una *práctica* indispensable sin la cual la investigación queda absolutamente coja. Se abre, además, una nueva línea para la antropología de la alimentación: el estudio de lo ciberculinario, referido en el presente trabajo apenas de modo impresionista –con el objeto de despertar la curiosidad y animar a su abordaje con mayor detalle.

En ese sentido, a continuación figuran algunas notas del trabajo de campo para que los investigadores puedan encontrar en ellas algunas pistas de comienzo para el objeto que denomino *etnociberculinario*.

Notas de campo

Para ilustrar seguidamente se relatan trozos de entrevistas y notas del diario de campo en los que se pueden apreciar esta especial relación entre el ciberespacio y los alimentos. Además, se recogen apuntes sobre distintas revistas, boletines, blogs y portales dedicados al mundo de la gastronomía, la dietética, la nutrición, así como al ámbito de lo culinario en el ciberespacio.

En el comienzo del estudio, hace tres años, un camarero colombiano en la primera entrevista que sostuvimos abrió la puerta del tema contándonos lo siguiente:

Barcelona, Febrero 2004. “(...) *les preparé a mi novia y a su familia patacones*... y les gustó mucho. Con la yuca, no tanto porque hay más trabajo...eso lo sabe mi madre..., pero yo cuando estaba en Londres los comía en la Bandeja Paisa* Sancocho*. Con la comida inglesa, ya se sabe...; bueno, para mí era volver a Colombia..., después vine acá. Le compro a los marroquíes en el Raval o en el colmado al lado del metro Joanic... a los paquistaníes..., lo que puedo hacer es enviarle un mail esta noche a mi madre para que me envíe cosas de la yuca, recetas y te digo”*

* Patacones: rebanadas de plátano macho fritas, aplastadas y vueltas a freír. *

Bandeja Paisa: especie de cocido de la Zona Paisa Colombiana acompañada de patacones también como ingrediente. * Sancocho: un cocido con plátano macho y yuca.

Sobra aclarar como este ejemplo pone en juego identidades y alteridades que sólo, tal vez, se darían muy en el tiempo de formas distintas a las que se darían sin las TIC. En él se reproducen a partir del mail la cercanía de una información e interacción sobre un tema que difícilmente se produciría entre una madre y su hijo, siendo *in situ* más frecuente entre madre e hija. No sólo el ciberespacio abre y facilita el canal de uso para la cercanía de elementos generalmente *nostálgicos*, a su vez trastoca tipos de mensajes entre los interlocutores. Como antes indicábamos, denominaciones y sentidos se encuentran en cambio o desplazamiento sobre otros ámbitos de la vida social en diferentes planos.

Veamos los siguientes trozos de relatos recogidos y observados en el terreno. Pero, antes se hace necesario puntualizar el modo en que también el ciberespacio es otro pliegue con forma y cuerpo en el trabajo de campo sobre alimentación. Pues se presenta con el mismo vigor y refuerza vínculos con los informantes, además de las cocinas, mesas, puestos de verduras, bares y restaurantes, tiendas de productos llamados “étnicos”, o el espacio físico de los cibers, etc. Es la web incluso sola un puesto más para ir a observar y estudiar en el ámbito de la migración y la alimentación con la oferta

de productos de toda variedad, procedencia e idiomas; basta con mirar buscadores. Luego, los apartados gastronómicos y de recetas más las revistas de divulgación científico por suscripción. Asimismo, fotos, películas, y toda la información culinaria local que trae aparejada la prensa de cada país.

El otro espacio, liminar en toda su conformación y rasgos son los locutorios con ciber, donde al traspasar su puertas se gestan y tejen infinitos vínculos entre la migración y el lado de *allá*. Un espacio facilitador de lazos de todo tipo en los que los alimentos emergen como excusa, consulta, negocio o simplemente conversación cordial.

Barcelona Mayo 2004. En un Ciber del barrio. Una tarde apoyada en el mostrador de la recepción y charlando como siempre con la empleada, de origen colombiana, una mujer de alrededor de treinta años. Llega un hombre de unos cuarenta que también viene de Colombia. Se apoya sobre el mostrador y se queda allí con nosotras a partir de la reclamación que le hace esta empleada.

— *¿Quihubo?** *¿Oye, y el jugo que me ibas a traer?*

— *Ya, ya, estoy en eso, estamos montando la página web*

— *Dense prisa, es lo que más me faltan...los jugos..., y espero que estén buenos..., que las pulpas sea frescas..., lleguen bien..., yo quiero de maracuyá, de mango..., a ver si se dan prisa, que donde compro son muy caros. Ella tendría que hablar contigo..., cuéntale pues lo que hacen.*

— *Soy distribuidor de "productos nostálgicos", sobre todo de jugos. Estamos montando la página web...; [dirigiéndose a la empleada nuevamente] la yuca en el sirio está más barata.*

— *Sí, sí el de la esquina del metro es un carero, yo le compro siempre a él...para el piso llevo verde*..., dominicanas hacen mucho patacones..., pero trae los jugos, por fa!*

*Quihubo: forma coloquial de decir *qué tal*. * Verde: forma de llamar al plátano macho.

Entré en Internet y busqué “productos nostálgicos”; para mi sorpresa hallé una cantidad enorme de entradas, casi todas relacionadas de una u otra manera con la migración y la alimentación, sus hábitos y estilos, su dieta cotidiana. Este fenómeno se manifiesta tan

sólo hace menos de una década, si tomamos en cuenta la publicidad, destinatarios y contenidos respecto de la alimentación de un modo cada vez más intenso. Y esto mismo llevó a que cuestionara el concepto de *nostalgia* que más arriba trataba.

Una de las cuestiones esenciales es: ¿la mayor parte de la población se encuentra en un proceso que podemos identificar de mestizaje e hibridación alimentarios? Este proceso de mestizaje e hibridación alimentarios recorre un camino de varias trayectorias e intensidades que, de acuerdo a lo que he observado y analizado se apoya fundamentalmente en los lazos sociales sean de parentesco (parejas mixtas y adopción internacional), laborales (empleadas domésticas), de convivencia (pisos compartidos, mails y webcam), de cohabitación (en la tienda, restaurantes, relaciones esporádicas). Todo ello traza la ruta para que las *comidas en contacto*, siguiendo la expresión que acuñé en mi tesis, que facilitarán desde una incorporación inmediata de platos distintos a los de la socialización, o la actitud exótica o descalificadora, de tímida prueba, de periodización, de paulatina adquisición de otros códigos culinarios, de una gran desorganización de registros y repertorios de cocina, etc.

La extensión de cibers de compañías en manos de particulares es más reciente en el acervo cultural de la población autóctona respecto de la migrante, ya que en sus países de origen para muchos sectores de clase media fue un recurso. Esto llevó otro ritmo en Europa hasta que los mismos migrantes se fueron haciendo cargo de ciberlocutorios. Por esta razón pocos propietarios autóctonos parecen poseer estos espacios, y en el plano oficial muy aislados. Por ejemplo, para el año 2000 en la zona franco suiza debía irse a la Poste del lado francés, pocas casas contaban con Internet (algo hoy impensable) mientras en la biblioteca de la ONU, a pesar de la crisis por el impago de algunos países, se disponía de ordenadores e Internet en la biblioteca con acceso gratuito. Cuando venía a Barcelona había visto crecer de forma trepidante un número de locutorios y cibers cada vez mayor ya bien entrado el 2000. Esto mostraba la dirección de los flujos migratorios con su preferencia y los rasgos de sus hábitos y necesidades como el ritmo de instalación de estos espacios no sólo fueron en los países de llegada como muchas veces se cree.

Barcelona, 2003-2006. Una joven peruana de 20 años que lleva una tienda familiar de productos “étnicos” de América Latina. Desde hace un año tiene

el ordenador personal al lado de la caja. Usa webcam “*cuando estoy guapa*”, skype y messenger. Todavía no tiene web de la tienda, de la que entran y salen personas de los rincones más insospechados del mundo. Luisa es una verdadera *sabia social* (Wolf, 2000). Estamos construyendo un glosario juntas como forma de devolución de su información facilitada para que monte la página web de la tienda de su familia. Desde hace un año me envía las fotos de las fiestas familiares, que por la cámara digital parecieran nunca acabarse, y en las que las comidas tienen un lugar crucial reforzador de lo que se llama la *peruanidad* identificada con la zona andina del norte: *tamales* y *humitas* entre otros platos como la *Causa*, *el Ajiaco*, y la *Papa a la Huancaína*. Luisa, acompañada de su gato, música latina (cumbia, salsa, bachata, merengue, etc.) a toda pastilla está de lunes a lunes atendiendo al público y hablando por messenger, con webcam —cuando el chico con el que habla le interesa—; a veces hasta cuida un niño, hijo de un hombre senegalés y una española que viven cerca, envía cadenas de mails con chistes, de denuncia, de *powerpoints* con colores y frases bonitas. Usa sin parar el móvil, también frecuenta el teléfono fijo y el fax. Conoce al detalle todo lo que tiene en su tienda y una vendedora excelente.

Se multiplican los usos e implicaciones de las TIC. La simultaneidad de un trabajo cara al público y necesidad de permanecer en contacto permanente con el exterior. La tienda reúne una extraordinaria variedad de alimentos de América Latina, Asia y África; y por supuesto españoles. El dinamismo de las actividades se muestra parejo a la pluralidad del comercio.

Barcelona, febrero a junio 2006. Estudiante francés de arquitectura vive en mi casa. Sus padres eran cooperantes internacionales. Había vivido en África hasta los 8 años. Conocía bien la comida africana y a veces se la preparaba en París. Aquí a veces comentaba lo que le llamaba la atención en la compra de los alimentos habituales. Cuando acordamos que le alquilaría una habitación de mi casa planificamos los alimentos que íbamos a compartir (aceite, sal, azúcar, patatas, cebollas, condimentos, té). Nos turnábamos para reponerlos. Compartíamos muy poco la mesa, en parte por mis horarios y los suyos de estudio, no obstante, eso me llamaba la atención durante los dos primeros días, y de inmediato supe la razón. Cuando tenía tiempo, se preparaba platos muy elaborados, quiche lorreines, cakes, pollo al horno; si

tenía prisa, espaguetis, pizzas congeladas o canelones de verdura. Lo hacía con el tiempo calculado y sorprendente para un joven de 22 años, que además se hacía ensaladas de pasta, o guardaba el resto de quiche en una caja plástica para la pausa en la universidad. El motivo último era su novia, que estaba en Florencia, y a la hora de la comida Pierre abría su webcam con el skype, *ponía la mesa* sobre el escritorio al lado de sus maquetas —que arrinconaba— y comía mientras hablaba con su novia, que hacía lo mismo desde Italia. ¿Cómo iba a comer o cenar conmigo cuando estaba en casa?

Se trata de un caso extremadamente paradigmático de interrelación de alimentos y TIC. Las fronteras espaciales se difuminan, lo lejos se acerca y lo de al lado se ignora. Puede decirse que hemos entrado en una liminaridad de la comensalidad o comensalía. Este tema, antiguo de la antropología, complejo por su ritualidad y prácticas, nos proporciona una ventana inconfundible de la sociedad para su análisis (Millán, 1997). En el caso de Pierre, como de tantos otros, en los que hasta llegan a brindar por las pantallas de los ordenadores, proponemos el término “*cibercomensalidad*” como la expresión que vincula la ritualidad comensalística con las TIC.

La etnografía nos proporciona interminables datos al respecto: cocineros que incorporan el portátil en la cocina para consultar recetas, vehiculizando un uso por la televisión a un público que muchas veces no se encuentra en contacto con los ordenadores. Las cajas registradoras de la compra en colmados y grandes almacenes han sido reemplazadas por los ordenadores, que además funcionan como verdaderos archivos de inventarios de productos alimenticios del entorno de la tienda. Por otro lado, los controles de conservación y abastecimiento de las ciudades incluyen en sus *sistemas alimentarios* (Contreras, 2005: 55), gracias a las TIC, un sinfín de recursos que a su vez sostienen y promueven la globalización con la consabida distribución de alimentos (entre tantos otros objetos) y desplazamientos humanos, en un número y proporción que caracteriza la presente época.

Un ámbito que sumé a mi estudio es el de los ciberlocutorios. En ellos se forma un verdadero tejido de interacciones entre “*el otro lado y el acá*” en el plano de los alimentos. Un contexto en el que las palabras y los ruidos de los aparatos se

entremezclan, a nivel metafórico y real, con la cocina, donde se cuecen alimentos, se prueban, se discute sobre su preparación.

Este tipo de cibernets son puestos de venta, mesa y cocina al mismo tiempo. Venden comidas elaboradas, bebidas frías, helados; en muchos pueden adquirirse con facilidad mate, ají, condimentos, dulces, harina para arepas, alfajores de dulce de leche importados o realizados por migrantes. Estos lugares se convierten en caja de resonancia que evoca lugares lejanos y recrea escenarios capaces de consolidar redes sociales diversas en medio de una heterogénea actividad comercial (envíos de dinero, búsqueda de trabajo, comunicación telefónica, etc.)

Las paredes de los cibernets exponen un paisaje singular de publicidades, relojes, banderas, mapas, nombres en idiomas distintos y anuncios de todo tipo sobre restaurantes, fotos de lugares emblemáticos y tiendas con alimentos totémicos, además de tarjetas y servicios de médicos, abogados, fiestas y publicaciones de las diásporas sobre *sin papeles*, elecciones, regularización, direcciones de despachos de abogados. Todo este material se utiliza, se presta, se cambia, se reubica en el ciberespacio. Un movimiento de información que se visualiza muy bien en el caso de las recetas de cocina.

A continuación figura una de las notas de campo más frecuentes de los encuentros con aquellos que se quedaron cuando se vuelve de las vacaciones, o viaje de gestiones, en la que amigos o conocidos también eligen ese espacio liminar del ciber para retomar los lazos —a menudo con un obsequio, por ejemplo con un apetitoso bocado.

Barcelona, 7 de marzo de 2006. “*Traje hormigas culonas* esta vez*”, le decía un colombiano a otro al atravesar la puerta, mientras un niño chino de unos 8 años jugaba con el ordenador y escuchaba sorprendido con la boca abierta; otro de Bangladesh le pedía salir a jugar a la calle a él con otro niño colombiano de la misma edad. La madre de este último, que trabaja en el ciber, le pedía por favor que se estuviera un rato quieto y que no entraran y salieran todo el tiempo. Les daba a escoger: o jugaban con los videojuegos o en la calle, y amenazaba al otro niño que hablaría con su mamá —una mujer de Bangladesh, cuyo colmado está al lado del ciber y en la puerta tiene dos cajas de yuca y plátano macho. Muchos al salir del ciber van allí a comprar.

Todo esto como telón de fondo del encuentro entre dos adultos colombianos en el ciber.

* Hormigas culonas: insectos que se tuestan para comer. Me explicaban que podrían saber como un fruto seco estilo pistacho. Son de Bucaramanga, Santander, Colombia.

La alimentación, y las charlas espontáneas que se generan en torno a ella, destacan como eje social y vinculatorio. Los nombres de los platos, el recuerdo evocado y verbalizado que permite restituir la procedencia, la comensalidad en su conjunto aún conserva un enorme sentido en el tiempo, la reciprocidad e intercambios y funcionamiento en los estilos de vida para alimentar los lazos del parentesco, vecinos, y amigos (Calvo, 1982).

La revolución tecnológica y la inserción en las sociedades de acogida han modificado, como hemos visto, esta práctica social. Quizá la más curiosa o llamativa sea la incorporación de la webcam, dando paso a la mencionada *cibercomensalidad*. Pero la complejidad de las interacciones es mucho más rica, absolutamente insospechada, y sólo puede comprenderse si somos capaces de captar —de manera abierta y sin prejuicios— la estrecha relación de la tríada que aquí hemos bosquejado: migración, alimentación y ciberespacio.

Hace dos años para un congreso donde la mayoría de los asistentes apenas tenía que ver con el tema que iba a exponer —la migración boliviana en Barcelona, sus playas, el cuerpo y el agua—, busqué la forma de aportar algo más que una simple y típica descripción etnográfica. Intenté ampliar la perspectiva ayudándome de fotos y vídeos. Y al preparar la exposición, pude confirmar el cambio de actitud en los informantes: las comidas, las cenas, las reuniones y encuentros donde se compartía almuerzo, se filmaban y colgaban en la Red. Sólo debía agrupar y clasificar. Así lo hice por que estaba creando una técnica de recolección de datos que denominé *etnoyoutobografía*.

Para finalizar, insistimos en afirmar que se abre una tarea enorme de investigación en la que se suman y nutren dimensiones cibernéticas a simbólicas, materiales, de distinta índole. Unas dimensiones que tornan en complejo el análisis de la Antropología de la

Alimentación. Igualmente, es preciso recordar el carácter eminentemente material del alimento al oponer virtualidad/realidad. En ese sentido, considerar los aportes de las TIC en términos de recursos etnográficos en el trabajo campo del ámbito de la alimentación por una parte. Y, por la otra, tanto ellos como las dimensiones que adicionan, incluir que se hace necesario observarlos, identificar su lugar y preponderancia en relación a nuestro objeto de estudio. Algo que sigue resultando nuevo pero ineludible de contemplar, para no conformarse con los modelos preexistentes a las TIC en la elaboración de los datos etnográficos de la actualidad.

Bibliografía

ACNIELSEN (2004): *Hábitos alimentarios de los inmigrantes en España*, Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación, Madrid.

ÁLVAREZ, M. Y PINOTTI, L. (2000): *A la mesa. Ritos y retos de la alimentación argentina*, Grijalbo, Buenos Aires.

APPADURAI, A. (2001): *La modernidad desbordada: dimensiones culturales de la globalización*, FCE, Buenos Aires.

BAUMAN, Z. (2005): *Amor líquido. Acerca de la fragilidad de los vínculos humanos*, EFE, Madrid.

BIFO (2006): 'Mediamutación' en *Políticas de Hambre, Políticas contra el hambre*, Archipiélago, N° 71, Barcelona.

CALVO, M. (1982): 'Migration et alimentation' en *Social Science Information*, Vol. 21, N° 3.

CANCLINI GARCÍA, N. (2002): *Latinoamericanos buscando un lugar en este siglo*, Paidós, México DF.

— (2004): *Diferentes, desiguales y desconectados. Mapas de la interculturalidad*, Gedisa, Barcelona.

CLASSEN, C. (1993): *Worlds of sens; Exploring the senses in History and Across Cultures*, Routledge, London.

CONTRERAS, J. Y GRACIA, M. (2005): *Alimentación y cultura. Perspectivas antropológicas*, Ariel, Barcelona.

CONTRERAS, J. (2005): ‘Inmigración y prácticas alimentarias’, Comunicación presentada en el *I Congreso de la Federación Española de Sociedades de Nutrición y Dietética*, Madrid, Marzo 2005.

ESPEITX, E. y CÁCERES, J. (2006): *Cuines en Migració, Alimentació i salut déquatorians, marroquins i senegalesos a Catalunya*, Fundació Jaime bofia y Obras Social la Caixa de Sabadell, Barcelona.

GRACIA, M. (coord.) (2002): *Somos lo que comemos*, Ariel Antropología, Barcelona.

JAÚREGUI EZQUIBELA, I (2002): ‘Los alimentos como señas de identidad’, en *Distribución y Consumo*, Nº 98, Marzo-Abril 2002.

LÉVI-STRAUSS, C. (2003): *El totemismo en la actualidad*, FCE, Madrid.

— (1999): *Antropología Estructural*, Siglo XXI, DF.

MAYANS I PLANELLS, J. (2002): ‘Nuevas Tecnologías, Viejas Etnografías. Objeto y método de la antropología del ciberespacio’. Fuente Original: *Revista Quaderns de l'ICA*, 17-18, pp. 79-97. Disponible en el archivo del Observatorio para la CiberSociedad en <http://www.cibersociedad.net/archivo/articulo.php?art=23>

MILLÁN, A. (1997): 'Alrededor de la mesa: aspectos normativos, rituales y simbólicos de la comensalía', en Checa, F. y Molina, P., *La función simbólica de los ritos. Rituales y simbolismo en el mediterráneo*, Icaria, Barcelona.

MONTERO, C. (2007): 'Aunque no haya salida al Pacífico, la hay en el Mediterráneo. Aproximación etnográfica (reciente) a la alimentación de la migración boliviana', en: <http://www.humanrights-observatory.net/revista5/articulos%207/CECILIA%20MONTERO.pdf>

MOORE LAPPÉ, F. (2006): 'Terminar con el hambre: la respuesta no es nuevos alimentos, sino una nueva mirada', en *Políticas de Hambre, Políticas contra el hambre, Archipiélago*, N° 71, Barcelona.

POULAIN, J. P. (2006): *Sociologie de l'alimentation. Les Mangeurs et l'espaces alimentaire*. PUF, Paris

RIST, G. (2002): *El desarrollo historia de una creencia occidental*, Catarata, Madrid.

ROWLEY, A. (2006): *Une histoire mondiale de la table. Strategies de bouche*, Odile Jacob, Paris.

WOLF, M. (2000): *Sociologías de la vida cotidiana*, Cátedra, Madrid.

Resumen

Lo culinario en la red traspasa la consulta del recetario o la compra de alimentos. La migración y la alimentación tienen una íntima relación en Internet, basada en el intercambio de conocimientos y los contrastes identitarios. El trabajo antropológico se encuadra en un barrio de Barcelona. Se describe la cotidianeidad representada en las tiendas de alimentos y los *cibers*, escenarios donde lo culinario alcanza una relevancia insospechada que obliga al observador a realizar su tarea etnográfica con una perspectiva más abierta y heterodoxa, incorporando nuevos conceptos y reconociendo la complejidad de una realidad diversa.

Palabras clave

Alimentación, migración, Internet, Barcelona, antropología alimentaria.

Abstract

What culinary shifts in the network consulting prescription or buying food. Migration and food have an intimate relationship in the Internet-based exchange of knowledge and conflicts of identity. Anthropological work is framed in a suburb of Barcelona. It describes the daily displayed in grocery stores and cibers scenarios where cooking is an important unsuspected forcing the observer to perform their task with an ethnographic perspective more open and heterodox, incorporating new concepts and recognizing the complexity of a different reality .

Key words

Feeding, migration, Internet, Barcelona, food anthropology.