

## Alimentación y fronteras culturales: Comida "étnica" y construcción de la etnicidad entre los vascos de la diáspora\*

F. Xavier Medina\*\*

Los grupos humanos construyen fronteras culturales para delimitar "étnicamente" aquello que consideran que les es propio, que ha sido creado (o transformado) dentro del grupo, de aquello otro que no les pertenece o que es considerado *extraño* o *extranjero*. Y no cabe duda de que las prácticas alimentarias se convierten, desde este punto de vista, en un instrumento privilegiado para el establecimiento y el mantenimiento de límites culturales entre grupos en contacto.

En el presente artículo nos ocuparemos del papel de la alimentación en el establecimiento de dichos límites, desde el punto de vista de la construcción y de la reivindicación de la etnicidad en la diáspora vasca, aunque con una especial atención al caso de los migrantes vascos que residen en la ciudad de Barcelona (Cataluña, España). En este sentido, la hipótesis que aquí se plantea es la de situar la alimentación, las prácticas alimentarias, como un instrumento identificador que hace posible esta construcción y reivindicación de la identidad. Así, este hecho permite a los individuos reclamar como propios y diferenciados toda una serie de elementos que pertenecen a un sistema de adscripciones específico que se sitúa dentro de una estructura de identificaciones concreta, construida por los mismos actores sociales, y a partir de la cual es factible pensar en la construcción de *territorios culturales*, así como, desde ellos, de *fronteras culturales* que marcan tanto la pertenencia al propio grupo como las diferencias construidas en relación con el resto de grupos en contacto.

\* Una primera versión en inglés de este artículo fue presentada como ponencia en el simposio: *Crossing Borders East and West. 13th. ICAF Meeting*. Organizado por el *Romanian National Committee of International Commission of Anthropology of Food (ICAF)* en Sfântu Gheorghe (Tulcea, Rumania) en 1999. El artículo que aquí presentamos corresponde a una versión ampliada y modificada de aquella ponencia. Agradezco a Igor de Garine, Annie Hubert, Luis Cantarero y Carmen Strungaru sus observaciones sobre el primer original elaborado.

\*\* Doctor en antropología social. Investigador titular del Instituto Catalán del Mediterráneo (ICM), de Barcelona (España). Presidente del Comité Nacional Español de la *International Commission of Anthropology of Food (ICAF)*. Vicepresidente del *Equipo de Investigación Multidisciplinar en Alimentación Humana (EIMAH)*, de la Universidad de Zaragoza (España).

## Alimentación, identidad y migración

Como señala Annie Hubert (2000:10): “Es al abandonar la propia cultura cuando uno se da cuenta de la importancia de su cocina. Los sabores que reafirman, que aseguran, las substancias, las técnicas familiares, que reconfortan el alma, son esenciales para el bienestar, para la felicidad. Los antiguos esclavos negros de América tenían una hermosa expresión para ello: *Soul Food*, el alimento del alma. Es por ello por lo que, sin duda, la identidad culinaria perdura tanto entre los emigrantes”.

Es evidente que a través de la migración, las pautas de comportamiento de los individuos migrantes deben adaptarse al nuevo medio, viéndose abocados, en algunos casos, a reformular o a renunciar a determinadas prácticas, hábitos o rituales para los cuales no existen infraestructuras suficientes o adecuadas en el lugar de residencia<sup>1</sup>. Sin embargo, determinados valores vinculados a prácticas, procedimientos, alimentos o platos específicos continúan teniendo una importancia considerable, tanto en lo que respecta a la escala de valores como a la estructura de identificaciones de los individuos del grupo.

En otro lugar (Medina, 1997a) he analizado cómo la alimentación es utilizada como un instrumento dentro del campo de la identidad colectiva en la diáspora y, al mismo tiempo, en una de las fronteras simbólicas a tener en cuenta entre grupos en contacto<sup>2</sup>, convirtiéndose en una evidencia de la participación diferencial de los individuos en un marco sociocultural más amplio. En palabras de Igor de Garine (1979:83), parece ser que más allá de las influencias del medio “se manifiesta en el ámbito de cada una de las culturas una preocupación por utilizar la alimentación para afirmar y fijar su cohesión interna y su heterogeneidad en relación con las culturas vecinas. Parece también que en el seno de cada

<sup>1</sup> O se encuentran prohibidas en el lugar de destino de la migración. Este puede ser el caso, por ejemplo, de la celebración del *Aid-el-Qbir*, la fiesta del cordero, entre los inmigrantes marroquíes en Europa. En el caso de la inmigración marroquí en España, los grupos familiares compran un cordero y lo sacrifican, según la costumbre —y cuando el espacio de residencia disponible lo permite, por supuesto—, en la propia casa. Este hábito, sin embargo, no está permitido por la ley española, que considera que dicho sacrificio ritual no cumple con los requisitos sanitarios necesarios y ordena el sacrificio de los animales en los mataderos oficiales habilitados para ello. Este hecho ha suscitado posiciones enfrentadas entre los inmigrantes y las autoridades en los últimos años.

<sup>2</sup> O incluso entre las diferentes procedencias de individuos de un mismo grupo, atendiendo a su subdivisión interna (cf. Fernández-Martorell, 1988).

cultura los alimentos y los platos son utilizados para explicitar distancias diferenciales entre los diferentes grupos operantes en la sociedad y entre diversas categorías de individuos".

Desde esta perspectiva, vemos que las prácticas alimentarias en una situación de emigración sufren un proceso de reorganización a todos los niveles; sin embargo, y desde nuestro punto de vista, el sistema alimentario de los grupos inmigrados se somete a una dinámica que le es propia, incluso si no se diferencia, en ocasiones, del de la sociedad receptora en sus elementos estructurales más importantes. Así cada grupo posee un marco referencial que guía la elección de sus alimentos —algunos de ellos compartidos por otros grupos; otros son exclusivos— del cual el conjunto constituye un *corpus* más o menos estructurado de criterios que le pertenecen y que, asimismo, le confieren una particularidad diferencial, distintiva (cf. Calvo, 1982, 1989). La elección a nivel grupal de determinados alimentos como "representativos" de un comportamiento alimentario concreto, eleva a éstos al rango de *identificadores socioculturales*.

Igualmente, en una situación de migración, las prácticas alimentarias parecen ser uno de los factores cuyo cambio o aculturación presentan unas variaciones más lentas, manteniéndose habitualmente, y como mínimo, buena parte de los procedimientos aun tras una posible modificación de los ingredientes —según la disponibilidad de los mismos en el lugar de destino<sup>3</sup>— (cf. Calvo, 1982; Raulin, 1987; Roma, 1988; Hubert, 2000).

### **"Estar fuera" y "estar en casa". Migración, alimentación e identidad**

A través de la migración, un individuo o un grupo de ellos alteran —ya sea de manera voluntaria u obligada— sus pautas tanto de residencia en un territorio de origen —que consideran como *propio* y al cual se sienten vinculados y *pertene-cientes*— como de relación social con otros individuos que *sienten* que pertenecen también a su propio grupo y que se encuentran ligados al mismo territorio específico. Se crea, de este modo, para aquellos que migran, que se trasladan a un

<sup>3</sup> En este sentido, y como señala Valadés (1994:625): "Para mantener fuera (...) el consumo de alimentos regionales es indudable que se necesitan redes de distribución que sean capaces de hacer llegar las mercancías hasta los puntos en que viven estas personas. Esto no siempre sucede así, de manera que los emigrados recurren a redes informales de distribución e intercambio".

territorio que no es aquel al cual *sienten que pertenecen*, una dicotomía entre lo que podríamos llamar "estar fuera" y "estar en casa".

En referencia a esta última situación, Hannerz (1998:178) expresa diversas acepciones de *estar en casa*, entre las cuales podemos señalar algunas que nos resultan de interés: "un lugar cómodo, de caras familiares, donde nadie discute la propia competencia y donde uno no tiene que demostrarla ni a sí mismo ni a los demás"; "un recuerdo constante del pasado (...) un lugar privilegiado para la nostalgia"; "un lugar donde en otros tiempos todo parecía bastante sencillo y directo"; pero, principalmente, es "un lugar donde la mayoría de los otros son *personas locales*".

Migrar significa, en muchos sentidos, no únicamente abandonar un territorio geográfico, sino, mucho más allá de ello, *transgredir un territorio cultural*. Desde el punto de vista del migrante, el encontrarse en el nuevo lugar de residencia tiene, por supuesto, diversas ventajas que su propio lugar de origen no le ofrecía, pero supone también una larga lista de inconvenientes; entre ellos, el *no estar en casa* y, en este sentido, el no tener acceso —o al menos no de la misma manera— a toda una serie de individuos *locales* que forman parte de su propio grupo, ni a toda una serie de elementos que forman parte de su propia cultura, que se encuentran fuera de su alcance y que, de esta manera, son susceptibles de ser *echados de menos*; son elementos que, posiblemente, sólo son de fácil acceso cuando se está *en casa*<sup>4</sup>. El mismo Hannerz menciona en este sentido un ejemplo que puede resultar significativo: el de dos ciudadanos suecos que volvieron a su ciudad natal tras un viaje prolongado: "Se alegraban de estar de vuelta *en casa*<sup>5</sup>, y lo primero que hicieron estos dos viajeros fue beberse un gran vaso de leche fría (...) Por otra parte, las cosas que son diferentes de las de casa también pueden explicarse mediante categorías muy bien conocidas (...) Y como final feliz, dos vasos de leche fría (nada podía ser tan sueco)" (Hannerz, 1998:47).

La distinción que el autor citado lleva a cabo entre *estar en casa* y *estar fuera* marca una importante frontera cultural que, en el presente caso, se ejemplifica a través de una práctica alimentaria "dos vasos de leche fría (nada podía ser tan

<sup>4</sup> En una reciente entrevista al psiquiatra y antropólogo británico Roland Littlewood, éste comentaba, a propósito de las migraciones, que: "El inmigrante tiene problemas en el sentido de que no se siente natural en el lugar al cual llega. Las cosas pequeñas, todas juntas, impactan (...)" (en VILA, Enric. "Entrevista amb Roland Littlewood", en el diario *Avui*, Barcelona, 11 de febrero de 2001.

<sup>5</sup> La cursiva es nuestra.

sueco)". La leche, como elemento/alimento de identidad (sueca), se sitúa en el interior de la frontera *dentro/fuera, en casa/fuera de casa*, que los protagonistas *sienten*. Poder beber ese vaso de leche fría significa *estar en casa*, encontrarse en la seguridad de aquello-que-es-conocido, y entre *personas locales* que pertenecen al propio grupo —y que son, por lo tanto, también conocidas—. Es el lugar de lo cotidiano; el lugar donde se dominan las pautas sociales y culturales y los estilos de vida.

En la migración, la situación del individuo migrante es constantemente —al menos en un principio— la de estar *fuera de casa*. Y es en este mismo sentido que los migrantes necesitan "transformar" a su medida su nuevo medio de residencia y convertirlo en un lugar en el cual, dentro de lo posible, puedan *sentirse —como— en casa*. Es desde esta perspectiva desde donde es coherente pensar en estrategias que permitan de algún modo este *estar en casa, esa comodidad*. Así, y siguiendo la definición de Hannerz antes mencionada, ese *estar en casa* implicará, por un lado, un lugar donde los elementos culturales que rodean al individuo sean habituales y compartidos, cercanos y practicables/utilizables, un lugar donde "todo parece sencillo y directo"; pero, por otro lado, y principalmente, "un lugar cómodo, de caras familiares; un lugar donde la mayoría de los otros son *personas locales*". Es, en cierta forma, aquello que el sociólogo Michel Maffesoli (1990) llamaría el "estar juntos", un lugar de *proxemia*. De este modo, los migrantes pueden utilizar como estrategia —cuando ello es posible— la creación de las infraestructuras necesarias para ese "estar juntos" en la diáspora, y dichas estrategias pueden adoptar las más variadas formas.

### **Estar en casa en la diáspora: los hoteles vascos**

Una institución significativa y que tiene mucho que mostrarnos sobre qué significa *estar en casa —y comer como en casa—* en la diáspora vasca es la de los hoteles vascos del norte (USA) y del sur (Argentina, Uruguay) de América, y muy especialmente del oeste de Estados Unidos.

La migración vasca hacia Suramérica y hacia Estados Unidos es una migración compleja. La primera generación de inmigrantes vascos llegaba a Estados Unidos más tarde que a otros países de habla hispana, entre 1870 y 1914, y estaba constituida principalmente por pastores ovejeros itinerantes, asalariados o independientes, en una gran dispersión geográfica a lo largo y ancho del oeste norteamericano. Fue a partir de la llegada de estos "pioneros" a América que otros migrantes siguieron su ejemplo y abandonaron el País Vasco con la inten-

ción de encontrar nuevas expectativas económicas y sociales, especialmente en el oeste. Como observan Douglass y Bilbao (1986), los hoteles vascos fueron creados por emigrantes vascos que pretendían ofrecer al residente o al visitante, principalmente también vasco, un ambiente y una comida que recrea los existentes —o los supuestamente existentes— en el País Vasco, al tiempo que ofrecen la posibilidad de entrar en contacto con otros individuos de su lugar de origen —otros *locales*— que se encuentran también en la diáspora. Situados principalmente en el área del oeste de Estados Unidos, podemos encontrar hoteles vascos desde el norte, en el estado de Washington (en la localidad de Yokima) hasta California (La Puente, Chino, Los Angeles, San Diego...); la mayor parte de ellos, sin embargo, se distribuyen entre los estados de California, Nevada, Idaho y Oregon.

A pesar de lo expuesto, instituciones similares han existido también en el cono sur americano (Argentina y Uruguay). Según los autores citados, en la República Argentina, ya en una fecha tan temprana como el año 1842, el área del barrio de la Constitución de Buenos Aires "era principalmente vasca. Esta zona estaba llena de bares cuyos propietarios eran vascos, de hoteles y de pensiones que hacían las veces de oficinas de empleo y escala para los nuevos inmigrantes<sup>6</sup>, de alojamiento para trabajadores (vascos) de los saladeros y como lugares de esparcimiento para los lecheros y pastores vascos de las pampas. Entrar en esos establecimientos significaba entrar en un mundo en el que la lengua vernácula era el euskera y las canciones vascas, la jota<sup>7</sup> y el mus<sup>8</sup> eran las principales formas de diversión" (Douglass y Bilbao, *op. cit.*:203). En Estados Unidos, y según estos mismos autores (*op. cit.*:456, 291), "La casa de huéspedes u hotel es sin duda, a la vez que la más antigua, la más importante institución étnica fundada entre los vascos del Oeste americano, (y) proporcionaba (a los migrantes vascos) (...) un ambiente étnico y familiar".

<sup>6</sup> También, por ejemplo, en New York, y hasta la llegada regular de los vuelos trasatlánticos, "era raro el inmigrante (vasco) que no pasase su primera noche en Estados Unidos durmiendo en el hotel de Aguirre (un reputado hotel vasco de la ciudad de New York) (...) Para calmar su ansiedad cuando intentaba atravesar un continente y una cultura extranjeras, la ayuda e instrucciones dadas por Aguirre significaban un gran consuelo (...) En un breve espacio de tiempo, el recién llegado era llevado a un establecimiento vasco, *regalado con comida familiar* (e) inmerso en una conversación en su lengua materna (...)" (*ibid.*:460. La cursiva es nuestra)

<sup>7</sup> Música y baile tradicional y popular del área del País Vasco y Navarra.

<sup>8</sup> Juego de cartas muy popular en el País Vasco, hasta el punto de que algunos autores (como Zulaika, 1990) han llegado a considerarlo como un rasgo cultural y un mecanismo ritual.

En los hoteles, los inmigrantes vascos conseguían, en la diáspora americana, un lugar donde encontrarse, de algún modo, "en casa": un entorno más o menos familiar en el cual se habla la lengua materna; comida casera, semejante y —sobre todo— preparada con los procedimientos habituales en el País Vasco; y, principalmente, contacto continuado con otros individuos *locales*, procedentes habitualmente del mismo lugar de origen.

En este contexto *familiar* —como *en casa*—, la comida juega un papel de primer orden<sup>9</sup>. Algunos de los hoteles mencionados se anunciaban en medios de comunicación vascos de la diáspora americana enfatizando, en su oferta, aspectos de la gastronomía vasca: platos típicos, *buenos vinos*, fruta fresca... La planta inferior de los hoteles consistía en el bar y en un amplio comedor, en el que los huéspedes comían juntos, sentados en largas mesas. Esta enfatización de la comensalidad permitía a los individuos, por un lado, un mayor contacto y conocimiento entre ellos mismos, en una interacción diaria y continuada a las horas de las comidas; y, por otro, y en palabras de Maffesoli, una mayor sensación de *communitas*, de "estar juntos", facilitando así la creación de un espacio *como en casa*<sup>10</sup> en la diáspora.

Una comida *conocida* y *casera* solía ser la base de la alimentación ofrecida en los hoteles vascos. Si en la sociedad rural vasca las comidas<sup>11</sup> que se celebraban en ocasiones especiales solían constar de garbanzos, un plato de guisado y pollo o carne de cerdo (Douglass y Bilbao, *op.cit.*:462. cf. Arregui, 1988:308-309), en los hoteles vascoamericanos "Estos productos -los citados- más un plato de carne suplementario (esto fue una concesión a los hábitos alimentarios del oeste americano, al tiempo que refleja la dificultad de adquirir pescado en de esta zona a principios de siglo) se convirtieron en la base de las comidas cotidianas, consistentes en cuatro o cinco platos". Entre hoteles que ofrecían aproximadamente el mismo tipo de comida, "el margen de competencia en la oferta de una comida

<sup>9</sup> Como señala el sociólogo francés Michel Maffesoli: "La sociabilidad es particularmente intimista. Lo mismo ocurre cuando queremos estrechar lazos o recordar eso que nos es común a todos. A este respecto, la comida es un verdadero sacramento (...) Técnica simbólica por excelencia, diremos de una manera más moderna. La comida es aquí metáfora de (...) todo lo que pone de relieve el calor afectivo, o al menos lo que muestra que éste ocupa un lugar preferente en la estructuración o el objetivo social" (Maffesoli, 1990:159).

<sup>10</sup> "El hotel fue para el pastor nómada vasco y para el ovejero itinerante lo más parecido a su *casa*" (Douglass y Bilbao, *op. cit.*:463).

<sup>11</sup> Sobre la alimentación en la sociedad rural vasca tradicional, ver Barandiarán y Manterola (*dirs*), 1990.

mejor se neutralizó, al tiempo que la cocina vasca se extendía por todo el Oeste americano" (Douglass y Bilbao, *Ibid.*).

Hoy en día, los norteamericanos de origen vasco que residen en Estados Unidos han venido a constituir un importante segmento de la clientela de los hoteles vascos, que "Proporcionan al vascoamericano (de segunda generación o más) alguna apariencia de conciencia étnica (...) Aunque la mayoría de los vascoamericanos prósperos, cuando viajan, no se detienen en realidad a pasar la noche en los sencillos alojamientos de los hoteles, es probable encontrarlos allí a la hora de la ceña" (Douglass & Bilbao, *op.cit.*:468). Muchos de los hoteles se han convertido a posteriori en restaurantes *étnicos* de lujo, especializados en cocina vasca, especialmente a partir de que ésta adquiriese gran reputación entre los no vascos en el Oeste americano. Como señala Lapitz (1980:34): "Los hombres que negocian en América, los pelotaris que practican el deporte vasco por excelencia (la pelota vasca) en el extranjero (...) trae como consecuencia que se abran restaurantes vascos en los cinco continentes y paralelamente algunos de nuestros preparados alcanzan fama internacional". Actualmente, los hoteles vascos han venido a proporcionar a la población vasca nacida en Norteamérica (la segunda generación de vascos) un marco en el que podían renovar y manifestar su personalidad étnica.

### **"Comer como en casa". Tabernas y restaurantes vascos en Barcelona (España)**

La ciudad de Barcelona cuenta hoy en día con diversos —y algunos de ellos muy reputados— restaurantes especializados en cocina vasca. A pesar de encontrarse distribuidos por casi toda la ciudad, observamos que se da una cierta concentración de este tipo de restaurantes en algunas zonas concretas: por un lado, el distrito II, particularmente en la *dreta de l'Eixample* (Ensanche derecho) y, especialmente en la calle de *Sicília*, donde tan sólo entre los números 107 al 202 —situados en manzanas consecutivas en esta calle— se encuentran cinco de los más renombrados restaurantes vascos de la ciudad, sin contar con algunos otros situados en las calles adyacentes, a pocos metros de los anteriores. Por otro lado, en el distrito I, *Ciutat Vella* (Ciudad Vieja) —el distrito que enmarca la parte más antigua de la ciudad—, encontramos que se ha desarrollado más recientemente, a partir de 1994 —año en el que se reinauguró en este barrio la *Euskal Etxea* o casa vasca—, otra importante área en la cual se han abierto más de media docena de

restaurantes y, muy especialmente, tabernas vascas especializadas en *pintxos*<sup>12</sup>. Finalmente, una tercera área parece estar emergiendo en la zona alta de la ciudad —distrito 5, *Sarrià-Sant Gervasi*—, con una mayor especialización en restaurantes, esta vez de un más alto nivel económico, potenciando la *nueva cocina vasca*<sup>13</sup>. Encontramos, de este modo, lo que podríamos llamar *zonas de especialización* de este tipo de establecimientos dentro del marco urbano barcelonés, las cuales se han convertido en un importante lugar de reunión para los vascos residentes en la ciudad.

Los restaurantes de la calle de *Sicília*, los más antiguos y *tradicionales* de la ciudad, fundados en su mayor parte entre los años sesenta y setenta, se convirtieron ya desde sus inicios en un concurrido lugar de reunión para los residentes vascos de Barcelona, y hoy en día son aún, en cierto modo, un importante lugar de encuentro, de sociabilidad. Como manifestaba un informante:

"Me paso por ahí cuando nos juntamos unos cuantos, o cuando estoy solo, sobre todo los fines de semana, que seguro que me encuentro a alguien".

El público, sin embargo, especialmente el más joven, está trasladando sus lugares de encuentro a los bares y tabernas de *pintxos* de la ciudad antigua (distrito I, *Ciutat Vella*), donde el ambiente es mucho más distendido que en los restaurantes, y los precios, al tratarse de unidades pequeñas (los *pintxos*) son mucho más económicos. De este modo, las tabernas vascas de la *Ciutat Vella* se han convertido

<sup>12</sup> Los *pintxos* son una especialidad de *tapa* o pequeña porción de un alimento a la manera de un aperitivo, y que se elabora con una base de pan cortado en rodajas, y con alguna especialidad encima, que puede ir desde un simple trozo de embutido (habitualmente típico vasco: morcilla, *txistorra*, chorizo, longaniza...) o de queso, a un preparado mucho más elaborado, como ensaladas de atún o de marisco, especialidades de gambas, combinaciones de cremas, quesos, etc. Dicha porción se encuentra fijada al pan con un palillo, y de ahí el nombre popular de *pintxo* (derivación vasca del castellano *pincho*, del verbo *pinchar*). Al tratarse de porciones pequeñas, los precios de los *pintxos* son económicos, y permiten a los consumidores el probar varias especialidades por poco dinero. Habitualmente, el hábito de consumir *pintxos* acostumbra a acompañar al *txikiteo* —consumo tradicional de *txikitos* o pequeños vasos de vino, muy extendido en el País Vasco— antes de la cena y, en los días festivos, también antes de las comidas, y es, asimismo, un importante motivo de reunión y de sociabilidad (He tratado este aspecto en relación con el consumo de alcohol, en Medina, 2001).

<sup>13</sup> Basada ampliamente en la cocina tradicional, la *nueva cocina vasca* se caracterizaría, según uno de los principales cocineros de la diáspora en Barcelona, por "un gran respeto por la calidad de las materias primas, la obsesión por encontrar el punto exacto de cada plato, y la preocupación por respetar los sabores propios de los productos" (López de Viñaspre, 1996:43).

en un importante lugar de reunión y de sociabilidad, tanto para los vascos como para los no vascos, atraídos estos últimos a este tipo de locales a causa de la popularidad y el relieve que ha adquirido últimamente la cocina vasca.

En lo que respecta a los residentes vascos, y como hemos podido observar anteriormente en el caso de los hoteles vascos en el Oeste de Estados Unidos, estos establecimientos les ofrecen un ambiente y una comida que recrean los existentes —o en algunos casos los supuestamente existentes— en el País Vasco, al tiempo que ofrecen la posibilidad de entrar en contacto con otros individuos de su lugar de origen, en un ambiente distendido y *étnico*, familiar. En los restaurantes y, sobre todo, en las tabernas, se puede estar "como en casa", en un ambiente que, alrededor de la comida, permite la relación con otras personas procedentes del mismo lugar de origen (*locales*) y que, en este sentido, favorece la comodidad y la distensión. Uno de nuestros informantes, en referencia a una de las tabernas vascas más conocidas de Barcelona, nos decía al respecto:

"(...) Porque estás *como en casa*<sup>14</sup>. Bueno, no es igual porque es un bar, pero aquí puedo comer cosas que... Comidas que estoy acostumbrado a comer en casa, y aquí no<sup>15</sup>... Si no es aquí, no se encuentran. O por lo menos no igual, porque bacalao<sup>16</sup>, por ejemplo, te lo hacen en cualquier parte, pero ¡vaya cosas que te meten! (...) No saben hacerlo. Por eso aquí venimos los vascos, porque si no entiendes te meten cualquier cosa, pero si sabes... (...)"

(Varón, 36 años).

La comida que se prepara en estos establecimientos de la diáspora responde, en gran medida, a los ingredientes —la mayor parte de ellos de acceso relativamente fácil en una gran ciudad como Barcelona— y a los procedimientos tradicionales de la cocina vasca. Sin embargo, cuando más arriba decíamos que estos locales de la diáspora recrean la comida que se prepara y consume en el País Vasco, especificábamos que, en ocasiones, dichas preparaciones son las que

<sup>14</sup> La cursiva es nuestra.

<sup>15</sup> El informante que hace esta declaración es soltero y vive solo en Barcelona. Su familia está en el País Vasco, y cuando habla de "casa" se refiere a la casa de su familia.

<sup>16</sup> El informante señala aquí como ejemplo gastronómico típico los preparados de bacalao, una de las principales especialidades de la cocina vasca (bacalao al *pil-pil* o a la vizcaína, por ejemplo), que tiene en los pescados uno de sus principales exponentes.

*supuestamente* se preparan y consumen en el lugar de origen. Decíamos más arriba que el sistema alimentario de los grupos inmigrados se somete a una dinámica que le es propia, utilizando, por un lado, cuando es posible, los ingredientes originales o propios del lugar de origen, pero también aquellos ingredientes y elementos que el medio de residencia pone a su disposición. En casos como estos, es interesante observar la creación de algunos elementos "híbridos" originales elaborados directamente en la diáspora, como pueden ser, por ejemplo, algunos *pintxos*, como los de fuet<sup>17</sup> o los de algunos elaborados a base de embutidos sobre una base de pan con tomate<sup>18</sup>. En el mismo sentido, y en relación nuevamente con la migración vasca en el Oeste de Estados Unidos, mencionábamos más arriba el hecho de la inclusión de un plato de carne (de res) suplementario en los menús vascos de los hoteles, cosa que significa una adecuación en parte a las prácticas alimentarias del Oeste americano, al tiempo que refleja la dificultad de adquirir pescado en la zona.

Igualmente, algunos elementos o preparaciones pueden haber permanecido en la diáspora, mientras que han desaparecido ya definitivamente en el País Vasco. Este es el caso que señalan Douglass y Bilbao (*op.cit.*:463) también en relación con los vascos emigrados en el Oeste de Estados Unidos, con el ejemplo del *ponche picón*, "Una bebida predilecta en Europa (en el País Vasco) a principios de siglo, hecha de licor de picón, granadina, coñac y soda (que) fue extraordinariamente popular entre los vascos del Oeste (de USA). Actualmente, el *ponche picón* —*picon punch*— se considera (en la diáspora vasca en Estados Unidos de América) como una bebida típica vasca, aunque hoy en día resulta casi imposible comprar un *ponche picón* en el País Vasco".

Como vemos a partir de lo hasta aquí expuesto, las trayectorias alimentarias que se elaboran en la diáspora son siempre particulares. Las elaboraciones culturales llevadas a cabo por los individuos dentro de grupos concretos están enfocadas a una recreación de un "nosotros" colectivo que busca una mayor proximidad, una forma de "estar juntos" que, por un lado, utiliza y readapta para esta

<sup>17</sup> Embutido típico elaborado a base de carne magra desecada, propio principalmente de las comarcas del interior y norte de Cataluña, y muy popular en toda la región.

<sup>18</sup> Preparación del pan típica de Cataluña, y que consiste en untar las rebanadas de pan con tomate maduro, añadiéndoles un chorrito de aceite de oliva y un poco de sal, y colocando encima las porciones de embutido. Esta forma de preparación es especialmente utilizada a nivel popular, por ejemplo, en la elaboración de tortas.

finalidad los elementos que el medio de residencia pone a su disposición, y que, por otro lado, marca claramente unas fronteras culturales que se delimitan en función de determinados criterios establecidos y consensuados desde el interior del grupo, y que delimitan tanto las diferencias como la subdivisión *dentro/fuera* entre grupos en contacto. En este sentido, y como hemos podido observar a lo largo de las líneas expuestas, la alimentación es ampliamente utilizada como un rasgo distintivo de excepción.

## Bibliografía

### **Arregui, Gurutzi.**

1988. "Alimentación y cultura", en Roque, Maria-Àngels (coord) *Encontre d'Antropologia i diversitat hispànica*. Barcelona, Generalitat de Catalunya, Departament de Cultura.

### **Barandiarán, José Miguel de, y Manterola, Ander (dirs)**

1990. *Atlas etnográfico de Vasconia. La alimentación doméstica en Vasconia*. Bilbao, Eusko Jaurlaritza-Etniker Euskalerrria.

### **Calvo, Manuel.**

1982. "Migration et alimentation", en *Social Science Information/Information sur les Sciences Sociales*, 21, 3. París.

—, 1989. "La diversité des pratiques alimentaires dans le macro-espace social", en Peltre, Jean y Thouvenot, Claude (eds) *Alimentation et régions*. Nancy, Presses Universitaires de Nancy.

### **Douglass, William A. y Bilbao, Jon.**

1986 (1975). *Amerikanuak. Los vascos en el Nuevo Mundo*. Lejona, Universidad del País Vasco/Euskal Herriko Unibersitatea.

### **Fernández-Martorell, Mercedes**

1988. "Usos del comer", en *Confluencias*, Vol. II, núm. 1. Barcelona.

### **Hannerz, Ulf.**

1998. *Conexiones transnacionales. Cultura, gente, lugares*. Madrid, Cátedra.

### **Hubert, Annie.**

2000. "Cuisine et politique: le plat national existe-t'il?", en *Revue des Sciences Sociales*, 27. Estrasburgo, Université Marc Bloch.

### **Lapitz, Juan José**

1980. *Comer en Euskal Herria*. Madrid, Penthalón.

**López de Viñaspre, Iñaki.**

1996. "Ecogastronomía i cuina basca", en *De Bat a Bat*, 2. Barcelona, julio-agosto.

**Maffesoli, Michel.**

1990. *El tiempo de las tribus*. Barcelona, Icaria.

**Medina, F. Xavier.**

1997a. "El comer como instrumento. Alimentación e identidad entre los emigrantes vascos", en *Revista de Dialectología y Tradiciones Populares*, vol. LII, 1. Madrid.

—, 1997b. "Introducción: Emigrantes y emigrados. Las migraciones vascas en el siglo XX", en Medina, F. Xavier (ed) *Los otros vascos. Las migraciones vascas en el siglo XX*. Madrid, Fundamentos.

—, 1997c. "Consideraciones sobre las migraciones vascas a América. Apuntes sobre el caso de México", en *Anuario del Centro de Estudios Superiores de México y Centroamérica 1996*. Tuxtla Gutiérrez.

—, 2001. "*Wine is not alcohol*. Patterns of Socialization and Wine and Alcohol Consumption in Children and Young People in the Basque Diaspora. The case of the Basque Migrants in Barcelona (Spain)", en *Anthropology of Food*, 1. Oxford.

**Méndez, Leticia I.**

1993. "Cambio de dieta entre los migrantes mixtecos", en *Antropológicas*, 7. México UNAM.

**Raulin, Anne.**

1987. "Où s'approvisionne la Culture?", en Gutwirth, Jaques y Pétonnet, Colette (dirs) *Chemins de la ville. Enquêtes ethnologiques*. París, Éditions du C.T.H.S.

**Roma, Josefina.**

1988. "Alimentació i cultura", en Roque, Maria-Àngels (coord) *Encontre d'Antropologia i diversitat hispànica*. Barcelona, Generalitat de Catalunya, Departament de Cultura.

**Valadés, Juan M.**

1994. "El vino de nuestra tierra. La tendencia al consumo de vinos otros productos regionales entre los emigrados extremeños", en *XVI Jornadas de Viticultura y Enología de Tierra de Barros*. Badajoz, Junta de Extremadura.

**Zulaika, Joseba**

1990. *Violencia vasca. Metáfora y sacramento*. Madrid, Nerea.