



SABOR A MEMORIA

**NARRATIVAS SOBRE LAS MIGRACIONES CATALANAS EN COLOMBIA A
TRAVÉS DE LA COCINA Y LA ALIMENTACIÓN**

Presentado por:

Manuela Cano Pulido

Trabajo de grado:

**Requisito para optar por el título de socióloga
y comunicadora social**

Director: José Ricardo Barrero Tapias

**Pontificia Universidad Javeriana
Facultad de Ciencias Sociales
Sociología
Bogotá
2021**

AGRADECIMIENTOS

A Papá, por todas las veces en que me insistió en que probara un plato ante mi mirada incrédula, por cada comida preparada, por cada una de las paradas en la carretera a comer, por su sazón amorosa, por enseñarme a disfrutar cada sabor plenamente y a chuparme los dedos, por mostrarme que en lo sencillo siempre encontraré lo extraordinario.

A Mamá, por esos libros de infancia que me invitaron a soñar y a encontrar mi propia voz. Por siempre devolverme ahí, a la esencia, cuando surgían las dudas.

A Juan, por siempre darme una dosis de tranquilidad en los malos momentos.

A Avia, por los miércoles y sábados, por cada una de las conversaciones que fueron el primer bocado de este libro, por las comidas catalanas servidas en su mesa, por sus manos amorosas y creativas, por enseñarnos que no hay mejor forma que demostrar cariño que a través de un plato.

A Ricardo, por su paciencia, por sus preguntas, por dejarme un espacio de libertad y confianza en medio de tanta rigidez.

A Óscar, por las conversaciones y las lecturas, por quedarse siempre más tiempo en esa pantalla.

A Marisol, por siempre ser guía, compañía y luz.

A Mariana, por entender mis palabras y transformarlas de manera tan mágica en imágenes.

A Vane, por esa primera libreta de color café, por leer y vibrar con cada una de mis palabras.

A Andre, por su complicidad única y por no dejarme rendir.

A Daniel, por ser el «editor» más comprensivo y paciente. Por creer en mí.

A Juancho, por su sonrisa contagiosa.

A Dani y a Lu, por ser mis compañeras de camino sin importar todos los tipos de distancias.

A María Fernanda, por inspiración y por siempre estar ahí cuando la necesitaba en esa oficina color naranja.

A Nata, por cada uno de los cafés, los goles y las risas. A Gabi por sus canciones y sus charlas. A María Paula por su compañía honesta. A Glo por sus consejos llenos de cariño. A todo el equipo de fútbol de Ciencias Sociales que me dio las alegrías más bonitas de este camino.

A Ana por inspirar tranquilidad. A Juanjo por sus llamadas repentinas y por hacerme reír.

A Jordi, Ferran, Diana, Ana María, Marc, Jorge, Tin, Arnau, Pedro, Jorge, Carlos, Jordi, Laura, Andrés, Gemma, por prestarme su voz, hablarme de sus sazones y compartirme un pedazo de su mundo a través de la comida.

RECETARIO

RESUMEN	1
PREPARATIVOS: Una introducción	2
RECETARIO: ¿Qué se ha escrito?	4
La cocina como tema sociológico	5
Cocina y alimentación: un acercamiento al fenómeno migratorio	8
De cómo llegó la sazón catalana a Colombia	11
LA VAJILLA: ¿Qué forma tiene la teoría?	14
La memoria y alimentación en la experiencia migrante	14
El aspecto ritual de la comida migrante	17
Lo significativo de la alimentación en la experiencia migrante	20
Transculturación alimenticia en las migraciones catalanas	21
LOS ENTRANTES: ¿A qué sabe la metodología?	23
La narración en la sociología	24
La investigación narrativa: enfoques y postulados	25
Sociología y periodismo narrativo: vínculos y cruces	28
La crónica un camino para la investigación desde la narración	31
Estudiar y narrar el vínculo de la alimentación y la migración: Sociología, periodismo narrativo e investigación	33
LOS PLATOS FUERTES: Historias con sazón de migrantes catalanes en Colombia	40
Una pizca de Cataluña en la maleta	40
Cataluña en dos sazones	47
La nostalgia en forma de pan	58
Lejos del hábitat natural	65
Más allá del umbral del 401	72
UN CAFÉ: Las últimas reflexiones	2
REFERENCIAS	2

TABLA DE TABLAS

Tabla 1.	35
Tabla 2.	36
Tabla 3.	37
Tabla 4.	38
Tabla 5.	39

TABLA DE ANEXOS

Anexo A	12
Anexo B	17

RESUMEN

La presente investigación busca rastrear el vínculo entre la comida y la cocina en las experiencias migrantes de catalanes a Colombia a través de la narración. Mediante los cruces entre la investigación narrativa, propia de la sociología, y el periodismo narrativo, como referente de la comunicación social, se construyeron cinco crónicas que abarcan el testimonio de 16 migrantes o descendientes de migrantes catalanes. En el texto se hace una revisión bibliográfica de las diversas perspectivas desde las que se ha estudiado la alimentación en las ciencias sociales, de su papel en el estudio de diferentes migraciones y se abarcan algunos de los textos que hablan de la migración catalana a América Latina. Los relatos están sustentados en los conceptos sociológicos de memoria, ritual, significación y transculturación, basados en los postulados de Bernard Lahire, Anthony Giddens, Émile Durkheim, Herbert Blumer y Fernando Ortiz. Se presentan los hallazgos de la posibilidad de vincular estas dos disciplinas para abarcar la migración a partir de la narración desde su aspecto significativo y emocional. Así como también se reivindica la memoria que se desencadena al hablar de cocina y alimentación de quienes han salido desde Cataluña a Colombia como una manera de analizar los procesos de migración.

Palabras clave:

Narración, periodismo narrativo, migración, catalanes, memoria, cocina, alimentación, ritual, transculturación, significación

PREPARATIVOS: Una introducción

En la mesa de mis abuelos transcurría la vida familiar. Era el punto de encuentro fundamental en donde confluíamos todos: nietos, tíos y abuelos. Para mi familia era como un lugar sagrado al que asistíamos con frecuencia, era el núcleo de nuestras relaciones. Todos los miércoles y sábados se abría paso al ritual de comer juntos. Diría que en ese mismo lugar conocí de dónde veníamos. En medio de conversaciones y platos supe que proveníamos de una familia catalana, que mi bisabuelo había tomado una decisión contundente al venirse a Colombia a mediados del siglo pasado huyendo de un régimen franquista del que se sentía enajenado. Entendí que era músico y republicano, y que despreciaba el franquismo y sus ideales. Supe la historia de su migración y su posterior adaptación en un país que no conocía.

La historia de su migración y las emociones que despertaban eran siempre complicadas de plasmar en palabras. Por eso, creo que mi abuela nunca tuvo una mejor manera de mostrarnos nuestras raíces que a través de la comida. Cada plato que nos cocinaba, nos contaba algo del proceso de migración. Servía un pan con tomate («pa amb tomàquet») y nos hablaba de los distintos sabores que tenían los alimentos en Colombia y en Cataluña. Nos preparaba unos «fideus a la cassola» y se reía de nosotros cuando lo apodábamos como «pasta cochina». Nos traía una tortilla de papa (la famosa «truita») y conversábamos sobre la pasión de los catalanes por la comida que los llevaba a discutir férreamente si debe o no contener cebolla. Preparaba una fideúa, un plato de fideos con frutos del mar, y contaba la nostalgia de su familia al ser alejada del océano y llegar a parar en una ciudad que descansa entre las montañas. También los platos que no eran catalanes nos mostraban, de una forma u otra, los cruces de sazones que habían surgido de la familia paisa de mi abuelo y la suya. La comida era una forma de comunicarnos cuando nadie sabía qué decir.

En ese entonces, yo no era consciente de que cada bocado nos narraba algo de nuestro origen. Esto lo entendí cuando decidí, casi de una manera intuitiva, el tema de esta investigación. Le aposté a la comida y su trasfondo cultural. Después de varias lecturas comprendí que lo que antes era algo intuitivo, ya había sido estudiado en las ciencias sociales: la comida había sido entendida como un texto. Así descubrí que la comida, la cocina y la alimentación contaban historias y abrían una puerta a la narración y también, a la investigación.

En esas diversas lecturas también vi que, en las ciencias sociales, la migración se había vinculado a la alimentación múltiples veces. Los autores se preguntaban por la conservación de

ciertos hábitos alimenticios en el proceso de migración y los significados que las personas o colectivos migrantes les otorgaban a estos. Este hallazgo me permitió vincular dos temas de interés que, además, se unían a mi propia experiencia: la migración, la alimentación y la cocina.

La mesa de mi abuela y los platos que narraban historias del pasado se convirtieron en indicios de lo que desembocó en esta investigación. Así, llegué a la pregunta de que si aquello que yo había vivido ocurría en otras familias catalanas migrantes. De esa forma, en mi investigación abarqué el testimonio de 16 personas o descendientes catalanes, que migraron a Colombia. Esto con el objetivo de acercarme a sus historias a través de esos productos, preparaciones, hábitos alimenticios y recetas que los habían acompañado en el proceso de migración.

Por otro lado, durante mi proceso formativo como socióloga y comunicadora, me pregunté muchas veces acerca de los cruces posibles entre estas dos disciplinas. La respuesta que fui construyendo poco a poco es que ambas se podían complementar a través de la narración. En Sociología, esta se había abierto un campo fundamental en diferentes metodologías de la investigación y también en diversos acercamientos teóricos. En Comunicación, me interesé específicamente en lo que le brindaba al periodismo. Por eso, indagué en el periodismo narrativo y la riqueza de posibilidades que le abría esta herramienta.

Así pues, «*Sabor a memoria: Narrativas sobre las migraciones catalanas en Colombia a través de la cocina y la alimentación*» es una apuesta por acercarme al proceso de migración de personas catalanas en Colombia a través de la alimentación por medio de la narración que vincula el acercamiento sociológico y periodístico al tema de estudio.

En ese sentido, el gran interrogante que surgió fue la estructura narrativa que podría hacer posible esa unión. Decidí que el formato adecuado era la crónica periodística a la que le busqué dar una perspectiva sociológica desde la formulación de varios conceptos que fueron las bases para la elaboración de la trama de cada una de las crónicas.

Así pues, este trabajo de grado comienza con un recetario que abarca una revisión bibliográfica sobre las diferentes perspectivas desde las cuales ha sido estudiada la cocina en la Sociología, y también sobre los diversos acercamientos desde los cuales se ha investigado sobre la migración y su vínculo con la alimentación en las ciencias sociales. Además, presento de manera sintética algunos de los textos que han tratado en específico la migración catalana en América Latina.

Posteriormente, el apartado denominado como *La vajilla*, hace referencia al marco teórico de mi investigación, en la que planteo los conceptos sociológicos centrales desde los que sustenté este trabajo de grado. La memoria, la transculturación, el aspecto ritual y el significativo, fueron vistos desde los planteamientos de Bernard Lahire, Anthony Giddens, Émile Durkheim, Fernando Ortiz, Randall Collins y Herbert Blumer.

Más adelante, presento *Los entrantes* de mi trabajo de grado que se refieren al marco metodológico y a la metodología escogida en la que la narración es la base fundamental. Así pues, expongo mi perspectiva sobre el rol de la narración en la sociología, acercándome específicamente a la investigación narrativa. Igualmente, en la búsqueda de vasos comunicantes entre la sociología y el periodismo, hago una discusión sobre los cruces y divergencias de estas dos disciplinas a raíz de la cual expongo la metodología de mi investigación.

El plato fuerte de este trabajo de grado son las cinco crónicas con perspectiva sociológica, que son presentada en este texto, así como también en un libro, el cual es el producto central de este trabajo de grado. El libro titulado como *Sabor a memoria. Historias con sazón de migrantes catalanes en Colombia* abarca las crónicas: *Una pizca de Cataluña en la maleta*, *La nostalgia en forma de pan*, *Cataluña en dos sazones*, *Lejos del hábitat natural* y *Más allá del umbral del 401*. Estas son el producto final que recoge de manera narrativa (y diría, creativa) toda la investigación previa. Igualmente, son un recorrido que explora, desde la memoria de los entrevistados, la nostalgia del proceso de migración reflejado en los alimentos que las personas no consiguen en el lugar de recepción, los rituales que se mantienen y se modifican, los cruces y mezclas entre la sazón catalana y la colombiana. Además de los significados que las personas les otorgan a los alimentos al experimentar el desarraigo derivado de la partida de su lugar de origen. En esencia, las crónicas plasman las memorias que se despiertan en las personas migrantes cuando se habla acerca de la comida.

RECETARIO: ¿Qué se ha escrito?

Para comenzar a indagar sobre la alimentación migrante debía comprender esas «recetas» o «apuestas» que habían usado los investigadores sociales en el pasado. Por esta razón, me adentré en las perspectivas y postulados de los tres ingredientes fundamentales que componen mi trabajo de grado. El primero, es la cocina como tema sociológico, por lo que en este recetario presentaré algunos de los diferentes acercamientos que se les ha dado a los temas relacionados con la

alimentación en las ciencias sociales. El segundo, es específicamente la relación entre la experiencia migrante con la comida y la cocina. El tercer y último ingrediente, es la indagación sobre los textos de la migración catalana a Colombia y América Latina, que era fundamental para contextualizar mi propia investigación.

La cocina como tema sociológico

La alimentación, la comida y la cocina tienen un vínculo con la memoria e identidad de las personas. En el caso de los migrantes esta relación se acrecienta todavía más. Con dicho objetivo en mente, me acerqué a las diferentes perspectivas desde las cuales los científicos sociales se han acercado a esa dinámica social. Indagaré en tres perspectivas: la primera, es la cocina y su vínculo con la memoria tanto colectiva como individual; la segunda, es la cocina y la alimentación como aspectos identitarios; y la tercera, es la concepción de la cocina y la alimentación como texto, discurso o gramática.

Dentro del primer acercamiento se encuentra el texto de Ruiz Pascua (2015), en el que se propone la posibilidad de estudiar el proceso del desplazamiento forzado desde la alimentación de las personas que han sido víctimas de este hecho. La autora afirma que «afrentar el estudio del desplazamiento forzado desde la cultura alimentaria de la población permite ver las transformaciones de los hábitos de producción, transformación y consumo de alimentos en un contexto de migración y violencia» (Ruiz Pascua, 2015, p. 4). Me interesa de esta lectura la concepción de que la «alimentación puede ser el hilo conductor que transporte al pasado para, mediante un ejercicio de memoria, generar un reconocimiento de las historias individuales y colectivas del desplazamiento forzado» (Ruiz Pascua, 2015, p. 4).

En este sentido, la comida no es solo un vínculo con el pasado, sino también con el presente, una forma de adaptarse a nuevos contextos. La autora parte desde la pregunta de cómo se adaptan las prácticas alimenticias al lugar de llegada, afirmando que «el cocinar, el recuperar recetas, el revalorizarlas y reinventarlas les permite empoderarse, resistir al desarraigo y superarlo desde la combinación de tradición e innovación culinaria» (Ruiz Pascua, 2015, p. 13). Ese último aspecto me parece fundamental que sea estudiado en los relatos de vida de las personas migrantes catalanas.

Igualmente, Solans (2014) afirma, mediante un estudio sobre las familias migrantes en la ciudad de Buenos Aires, que estas traen consigo diferentes conocimientos, experiencias y valores

culinarios que les son de gran influencia en su cotidianidad. La autora se acerca a sus tradiciones y a la posibilidad de incorporar nuevas preparaciones vinculadas al lugar receptor. Lo último lo retomaré en mi investigación en la medida en que habrá una exploración del mantenimiento de ciertas tradiciones alimenticias y sus transformaciones con aquellas del lugar de llegada. Esto va desde los horarios de las comidas, hasta la incorporación de sabores autóctonos y la adaptación a los ingredientes que son posibles de encontrar en el nuevo contexto colombiano. Más allá de eso, la autora concluye que la cocina es un espacio de organización social relevante para ser estudiado, pues desde allí se entretajan parte de las relaciones de estas mujeres no solo con su nuevo entorno, sino con su pasado y con las personas con las que interactúan en la cotidianidad.

El segundo acercamiento a la cocina y la alimentación es su aspecto identitario, al respecto Garduño Oropeza, (2005) juega con la metáfora de la «Olla podrida» como ese elemento diverso y heterogéneo donde confluyen las memorias de una mujer que compartió su historia de vida desde la cocina. La comida se constituye como una posibilidad de conciencia identitaria de esta mujer sobre su propia vida. Lo anterior, da cuenta de que memoria e identidad van de la mano, como lo muestra el autor en el texto. De igual manera, Huergo (2016) le otorga una gran relevancia a la alimentación como forma identitaria, de hecho, afirma que «la comida tiene una virtud fundamentalmente identificadora» (p. 19). Además, dice que «cuando todo lo demás desaparece la cocina constituye la última huella de fidelidad a las raíces» (Huergo, 2016, p. 31). De nuevo se esclarece el vínculo entre memoria, identidad y alimentación.

Ahora bien, Nikolić (2015) entiende el vínculo entre alimentación e identidad desde otra perspectiva. El autor se centra en un contexto costarricense inserto en un proceso de transnacionalización y se pregunta cómo la cocina autóctona da cuenta de un aspecto de resistencia e identidad en el momento en que llegan otras cocinas importadas del exterior. Así, la comida es vista por el autor como un espacio de negociación entre los diferentes lugares regionales y nacionales, al igual que uno de reafirmación identitaria. Igualmente, Nikolić (2015) nos brinda un punto de partida para el acercamiento al sincretismo alimenticio y al aspecto identitario en momentos en que se entremezclan culturas foráneas con las locales, así pues, afirma que:

En el contexto de la transnacionalización del consumo y de la construcción y tematización de una cocina nacional costarricense, crece a nivel local la conciencia por el valor de la

propia cultura culinaria guanacasteca y esta gana importancia como marcador de la identidad regional. (p. 27)

Si bien este no es el enfoque que se dará en el estudio, considero que es importante acercarse a ver cómo mutan las cocinas en el momento en que dos culturas se encuentran y cómo se ve esto expresado en la construcción, o mejor, reconstrucción identitaria a partir de la cocina de las personas pertenecientes a ambas culturas.

El último y tercer acercamiento parte de diferentes académicos que entienden la cocina y la alimentación como un texto, un discurso, con una «gramática» propia y como abarcadora de significados. Esto se puede ver con claridad en el texto de Huergo (2016) en donde la autora ve precisamente la alimentación como una gramática familiar de un pueblo argentino llamado Villa la Tela. La autora concibe la cocina como una fuerza estructurante dentro de la vida social de estas personas y para acercarse a ella propone unas herramientas creativas, así como un especial énfasis en las historias singulares de dichas familias. Se preocupa por lo que llama como el léxico, la morfología (prácticas culinarias), la síntesis (orden de los platos) y la retórica, todas estas propias del análisis de textos.

Así como Huergo (2016) habla de la comida como una gramática, Miranda Román (2008) se interesa por los significados de la comida mexicana. El autor abarca dichos significados desde diferentes esferas de la vida social como en el arte, en la religiosidad, en las socializaciones primarias de los niños, entre otros. Sin embargo, el aspecto que brinda una guía para el presente trabajo es que el autor entiende a los platillos como signos identitarios (Miranda Román, 2008). Ve la comida como una «una categoría integrada al sistema social, económico, político y religioso de quienes participan en él» (p. 143).

Finalmente, los planteamientos de Usme (2015) son claves en la medida en que la autora se pregunta por cómo se genera sentido en el discurso alimentario. Para esto retoma los enunciados de varios teóricos como es el caso de Geertz y de su descripción densa, y a Michel de Certeau (como se citó en Usme, 2015) para referirse a lo cotidiano desde la memoria, ve que en la comida hay un sistema complejo de comunicación, por lo que existe la posibilidad de investigarlo desde una lectura semiótica. Así, busca abarcar el sentido valorativo de la alimentación. Por tal razón, propone el concepto de palimpsesto pues da cuenta de «múltiples sentidos y múltiples valores que otorgan sentido a la práctica culinaria» (Usme, 2015, p. 188). Lo relevante de dicho

concepto es que permite encontrar una estructura narrativa que subyace en esos palimpsestos culinarios, pues, quiere entender cómo se genera y articula el sentido de la alimentación. Dicha premisa es fundamental, pues, en el presente trabajo buscaré demostrar que la misma cocina es susceptible a ser narrada, y a partir de esta acceder a lo que Usme (2015) denomina como significación de la cultura, entendiendo que el acto de comer y, agregaría de cocinar, es de por sí una textualidad.

Cocina y alimentación: un acercamiento al fenómeno migratorio

Las investigaciones indagadas consideran la alimentación como un hecho social y como una expresión de la cultura. Así pues, la mayoría de los autores consultados teorizan sobre la migración y la alimentación desde una perspectiva sociocultural. De hecho, Danesi (2012) muestra cómo se puede entender la comida como un hecho social «total». Esto, en la medida en que en la alimentación se unen aspectos propios de las necesidades biológicas, pero también aspectos meramente culturales y sociales.

Igualmente, Vásquez y Medina (2015) se refieren a cómo la alimentación une el aspecto «biológico» y «psíquico» con el aspecto cultural y simbólico de los alimentos. No obstante, se centra mucho más en el aspecto significativo de un lugar específico, que es un mercado llamado «La Pulga». Así, los autores afirman que dicho lugar «puede ser interpretado desde sus formas culturales y desde el orden simbólico» (Vásquez y Medina, 2015, p. 137).

Por otra parte, esta misma diferencia entre el aspecto material y cultural de la cocina migrante aparece como un aspecto fundamental de la investigación de Castro y Fabron (2018) en el que afirman que está presente «por un lado, el material vinculado a los ingredientes y formas de presentación de la comida y, por otro, un aspecto simbólico, que constituye la síntesis de un sistema de conocimiento, representaciones y prácticas vinculadas con la actividad alimenticia» (p. 6).

En este sentido, se vio que varias de las investigaciones pretendían generar esa distinción entre los aspectos materiales de la comida y su aspecto cultural, a través de la cual justificaban, en gran medida, la relevancia de su estudio para las ciencias sociales.

Ahora, volviendo a Danesi (2012), la autora genera una propuesta interesante en la que busca comprender cómo convergen varios sistemas alimentarios en el marco de la cocina migrante. Así pues, combate la idea de que únicamente los migrantes son aquellos que cambian

sus hábitos alimenticios, sino que también lo hacen las personas pertenecientes al lugar de recepción. En palabras de Danesi (2012) esos comportamientos «explican el modo de relacionarse con la sociedad de acogida» (p. 398).

Por otro lado, esta autora teoriza sobre la identidad en el contexto de su investigación basada en la comida migrante de los cubanos en París. Este es un aspecto resaltable que se les escapa a las otras investigaciones consultadas. Así, afirma que: «lo que comen los inmigrantes revela mucho de las dinámicas socioculturales e individuales de construcción y deconstrucción de la identidad» (Danesi, 2012, p. 399). Asimismo, concluye que la alimentación del país de origen es uno de los últimos aspectos de la identidad que desaparecen en el momento de la migración.

Lo mismo hace Sutton (como se citó en Vásquez y Medina, 2015), pero esta vez en el contexto de migrantes mexicanos en Estados Unidos. De esta manera, se interesan por comprender el aspecto identitario en la medida en que en la comida «se pueden ver niveles de identidad cuando se experimentan nuevos contextos, se convierten un símbolo no solo de casa o local sino de países y, quizás, regiones» (Vásquez y Medina, 2015, p. 137, traducción propia).

De igual forma, Castro y Fabron (2018) se refieren al aspecto identitario como fundamental a la hora de teorizar sobre comida y migración. Muchnik afirma (como se citó en Castro y Fabron, 2018) que «desde la cocina familiar hasta las comidas regionales, los productos forman parte de la construcción de las identidades de individuos y sociedades [...] comer identifica al individuo y su pertenencia a una comunidad» (p. 7). Así pues, parece que el estudio de la alimentación de los migrantes es una vía de investigación sobre la identidad de estos grupos de personas.

Por otro lado, un acercamiento posible a la problemática, es vincular la comida y alimentación migrante al discurso de las propias personas. Montero (2009) apuesta por dicha perspectiva al hacer una «tipificación» de ciertos elementos «étnicos» de los migrantes. Esto le permite a la autora generar una lectura sobre los aspectos «propios» de las personas en el contexto de un barrio catalán. La investigadora se centra en el discurso, se fija en conversaciones que ocurren en establecimientos de comida donde venden productos migrantes y también en las conversaciones que tiene con los vendedores y compradores. En ese sentido, se interesa por encontrar los significados que las personas migrantes les otorgan a dichas comidas y los representa específicamente en la yuca y el plátano maduro.

Desde otra perspectiva, Castro y Fabron (2018) también se refieren a la comida migrante

con un aspecto propio de la lingüística, pero esta vez, se plasma en el concepto de «gramática culinaria». Esto, tal como dicen los autores, significa «en qué formas se preparan (denominadas fondo de cocción), cuáles son los condimentos utilizados (denominados fondos de especies) y cuáles son las formas apropiadas de comensalidad» (p. 7). Lo anterior da cuenta de que hay cierta tendencia de los autores a hablar de la comida migrante como una manera de acceder a aspectos significativos y hasta discursivos.

Por otra parte, Montero (2009) plantea un concepto que no se ve en ninguno de los demás artículos: los valores emblemáticos o totémicos dentro de la alimentación. Ella elige los dos productos mencionados antes (la yuca y el plátano) pues dice que estos representan «un conjunto enorme de alimentos que pertenecen a vecinos que proceden de América Latina, África y Asia» (p. 352). Así pues, es interesante cómo la autora toma estos dos productos y dice que «son referentes específicos que nos hablan material y temporalmente sobre la inmigración e indican estilos alimentarios y culinarios que, a su vez, designan la constelación de alimentos a los que pertenecen como elementos indicativos de la trayectoria emigrante» (Montero, 2009, p. 9).

Además, otro aspecto teórico resaltable es que después de hacer su trabajo de campo la autora comprende que el estudio de la comida migrante no se puede llevar a cabo de una manera «estática» o «lineal» sino que más bien, y en palabras propias de Montero (2009), se trata de «un conjunto calidoscópico de prácticas culinarias vinculadas a la fluidez que con el tiempo y en el espacio articulan los intercambios» (p. 14). Esto también nos habla de un aspecto fundamental a la hora de teorizar sobre comida y migración que es la importancia de alejarse de los binarismos de «allá» / «acá».

Por la misma línea de ideas va la investigación de Velásquez y Medina (2015) en donde los autores observan que no puede haber algo estático en la comida migrante que hable de aspectos propios del lugar de llegada o de origen de estas personas. Así pues, ellos forjan el concepto de «autenticidad», donde explicitan que no hay algo «puro» de un país como tal. Este concepto busca romper con la concepción errada de lo auténtico como algo exótico, sino que más bien, se trata de esos alimentos que generan un movimiento de la memoria al lugar de origen. De esta manera, Parascoli, (como se citó en Velásquez y Medina, 2015), y como vimos en la investigación de Moreno (2009), afirman que no hay una diferencia estricta entre lo local y lo global, sino que los migrantes transforman espacios anónimos en espacios significativos que acaban con dicha dicotomía.

Finalmente, podemos ver que el aspecto de la memoria fue importante a la hora de teorizar sobre cocina y migración. De hecho, Castro y Fabron (2018) también sugieren que los alimentos en el contexto migrante hacen parte de la conformación de memorias colectivas.

De cómo llegó la sazón catalana a Colombia

La historia de Cataluña ha sido marcada por el movimiento y el desplazamiento de personas dentro y fuera de su territorio. Tal como afirma Garzón (2012) es imposible pensar en Cataluña sin preguntarse por su alta movilidad. Así pues, las migraciones catalanas a Colombia no son la excepción. Comienzan en la época colonial y se siguen dando hoy en día. Sin embargo, a pesar de esto, no han sido altamente documentadas. De hecho, es difícil encontrar un texto que se dedique únicamente a las migraciones catalanas en Colombia. Los documentos ubicados se pueden clasificar de tres maneras: el primer caso, se trata de los textos que hablan de la migración catalana a América Latina, pero no específicamente a Colombia; el segundo caso, son aquellos que tratan la migración española, pero no exclusivamente catalana, a Colombia; y el tercero, y el más general, son esos textos que hablan de la migración española a América Latina. Hay que señalar que para dicha categoría me centré en los textos que hablan de migraciones más recientes, es decir, del siglo XX en adelante.

Para el primer caso, podemos encontrar documentos que se refieren a la migración catalana a países como Argentina (Garzón, 2008), Cuba (Pérez Murillo, 2011), México (González García, 2018) y Paraguay (Morales Raya, 2015). Los primeros tres textos se tratan de artículos académicos, mientras que el último es una tesis doctoral. Todos estos distan entre los periodos en que abarcan la migración catalana a América Latina, mientras que Garzón (2012) y Morales Raya (2015) centran su investigación en los últimos años del XIX y los primeros del siglo XX; Pérez Murillo (2011) se preocupa por los migrantes que arribaron a Cuba a comienzos del siglo XIX, y González García (2018) en la primera década del siglo XXI.

La investigación de Garzón (2008) me causa especial interés en la medida en que está basada en 24 historias de personas migrantes en Argentina, que según el autor:

El propósito central de las entrevistas era examinar la trayectoria social del inmigrante y sus descendientes antes, durante y después de la migración, analizando los mecanismos de movilidad social descendiente o ascendiente puestos de manifiesto por el proceso

migratorio, así como la percepción contrastada del lugar de origen (Cataluña) y el de destino (Argentina). (p. 13).

Dicha metodología tiene fuerte relación con el propósito de mi trabajo de grado. Además, es una investigación de carácter sociológico a diferencia de las otras fuentes consultadas.

En cuanto a la tesis de Morales Raya (2015), es fundamental decir que la autora hace una importante recopilación de bibliografía, no solo de la migración catalana a Paraguay, sino que también en toda América Latina. Sobre lo anterior, la autora destaca los aportes historiográficos a partir del V Centenario sobre migraciones catalanas y españolas hacia América Latina (Morales Raya, 2015). Igualmente, es clave mencionar que se preocupa por hacer un perfil del migrante catalán a Paraguay, y más específicamente a Asunción. Esto le permite mostrar que, a diferencia de lo que esperaba el gobierno del país, la migración catalana fue mayormente urbana y comercial que agrícola. Esto nos puede dar luces sobre el análisis del tipo de migrantes catalanes a Colombia en dicha época.

El texto de González García (2018) presenta unos perfiles sociodemográficos en el contexto mexicano de catalanes migrantes entre 2008 y 2017. El autor analiza cuáles fueron los motivos que llevaron a que los migrantes se dirigieran hacia México y la manera en que se relacionan a su llegada. Por eso le interesa su organización política y su asociacionismo. Los autores también recalcan que gran parte de dicha ola migratoria tiene que ver con jóvenes que se fueron de Cataluña por la crisis económica española en dichos años. Por otro lado, hace un pequeño recuento histórico que habla de las diferentes migraciones catalanas a México y que es útil para perfilar los distintos migrantes con los que se hablará en este trabajo.

El segundo caso, son aquellos documentos que tratan de la migración española a Colombia. En esta encontramos la publicación de Malaver Tatar (2019) que abarca el proceso de migración más contemporáneo en el periodo de 2008 y 2013. El autor da cuenta de los antecedentes de dicho fenómeno y también hace un recuento del panorama migrante en dichos años. Asimismo, Malaver Tatar (2019) construye un perfil de estas personas que llegan a Colombia de España y enriquece la comprensión de las migraciones más recientes provenientes de dicho país. Por otro lado, está la tesis de pregrado de Castro (2019) que también provee un análisis detallado de la

migración vasca al país. Lo interesante de este trabajo de grado es que trata de los migrantes de otra de las comunidades autónomas de España y nos muestra desde su desarrollo histórico hasta el marco legislativo y las características sociodemográficas de estos grupos poblacionales.

El tercer caso, son esas publicaciones que tratan de la migración española a América Latina en periodos posteriores al siglo XX. Si bien esta es la categoría que más publicaciones recoge y muestra que es un tema altamente documentado, aquí me referiré a algunas de las más pertinentes para considerar en mi trabajo de grado. En primera medida está el libro *Pan, trabajo y hogar. El exilio republicano español en América Latina*, publicado por Dolores Pla Brugat (2007). En este, se recoge el proceso migratorio de las personas pertenecientes al bando republicano a diferentes países de América Latina. El caso de Colombia está ilustrado en uno de sus capítulos. La relevancia de este texto para la presente investigación es que abarca el tema identitario de estas personas migrantes con el contexto de llegada. Además, tiene en cuenta las generaciones siguientes a la migrante y el hecho de que trate sobre el exilio republicano, al que pertenecían muchos de los catalanes que migraron a Colombia, le da una importancia especial.

Por otro lado, está el texto de Salvador Palazón Ferrando (1991) titulado como *La emigración española a América Latina durante el primer franquismo (1939-1959)*, que hace un estudio detallado de la migración española en los diferentes periodos del régimen de Franco. Allí, Palazón Ferrando (1991) recupera datos de gran importancia sobre la cantidad de personas obligadas a migrar a tierras latinoamericanas en la dictadura y las razones por las cuales en ciertos periodos hubo una mayor afluencia migrante que en otros.

Finalmente, hay que mencionar el muy completo texto titulado como *La emigración española en América: historias y lecciones para el futuro (2009)*. Este es un documento impulsado por el Ministerio de Trabajo e inmigración de España, el cual, cuenta con ocho capítulos que hablan de las características y las diferentes fases de migración de los españoles a todo el territorio latinoamericano. El texto es interesante porque abarca desde las primeras llegadas de los españoles a América, pero también se fija en las migraciones más contemporáneas.

LA VAJILLA: ¿Qué forma tiene la teoría?

Después tener en mente la bibliografía que abarcaba los tres ingredientes básicos de esta investigación debía comprender en qué «marcos» o en qué «enmarcar» aquello que buscaba abarcar en mi tesis. Por eso, busqué los principales conceptos sobre los cuales sustenté mi investigación. En primera medida, planteo que la alimentación y la migración se vinculan fuertemente al concepto de «memoria». Por eso, comienzo referenciando dicho concepto desde los planteamientos de Bernard Lahire (2004) y Anthony Giddens (1995), que permiten comprender cómo es que la alimentación permite el desencadenamiento de un recuerdo y una reconstrucción misma desde la acción y la experiencia.

En segunda medida, me acerco a la concepción ritual de la comida a través de dos autores: Émile Durkheim (1982; 1996) y Randall Collins (2009). Sus postulados me permitieron rastrear la emotividad, el sentimiento de pertenencia y los objetos fuertemente significativos que rodean la comida migrante. En tercera medida, y siguiendo la necesidad de abarcar el aspecto significativo de la alimentación y la migración, me centré en algunos de los supuestos que maneja Herbert Blumer (1982) y que posibilitan, entre otras, comprender cómo es que los significados se construyen conjuntamente y van cambiando dependiendo del contexto.

Finalmente, y en cuarta medida, retomo el concepto de transculturación de Fernando Ortiz (1983) en el que planteo la posibilidad de analizar cómo es que ciertos aspectos alimenticios se mantienen, se pierden y se entrecruzan en la experiencia migrante.

La memoria y alimentación en la experiencia migrante

Muy conocido es el episodio de la magdalena de Proust. Aquel momento en el que a través de un acto tan sencillo como insertar un pedazo del bizcocho en su boca, una persona puede recordar los acontecimientos más lejanos y diversos de manera casi automática. El sociólogo francés Bernard Lahire (2004) cita el fragmento proustiano, precisamente, para referirse a las memorias involuntarias. «Y al poco, maquinalmente, abatido por la lúgubre jornada y la perspectiva de un triste día siguiente, llevaba a mis labios una cucharilla de té en la que había dejado reblandecerse un trozo de magdalena» (Proust citado por Lahire, 2004, p. 105).

Así pues, Lahire (2004) anota que los sentidos, entre ellos el gusto y el tacto, pueden conllevar a desencadenar un recuerdo. Además, haciendo referencia nuevamente a Proust (como

se citó en Lahire, 2004), afirma que el escritor entiende «por memoria involuntaria esa memoria que no es producto de nuestro esfuerzo consciente, intelectual, sino de un desencadenamiento “espontáneo”, a menudo misterio para quien lo experimenta, de fragmentos del pasado incorporado». (Lahire, 2004, p. 107). Esto puede ocurrir precisamente con el acto de comer directamente, pues la experiencia sensitiva podría conllevar a un desencadenamiento de un recuerdo.

En relación con la migración, la memoria involuntaria tendría sentido cuando un migrante come o experimenta un plato de comida que lo lleva al recuerdo del pasado. Pero Lahire (2004) va más allá y profundiza en la relación de la acción y la memoria. Así pues, afirma que «antes de “acordarse” de las cosas del pasado, es decir, de mantener una relación mnemónica con el pasado, el actor ve su pasado (incorporado en forma de esquemas de acción, de hábitos) activado y desencadenado a la hora de actuar» (Lahire, 2004, p. 108). Es decir, actuar en el sentido del autor, que abarca desde el pensar, escribir o hasta hablar, permite tener una relación diferente con la memoria y hacerla presente en el transcurso de la acción.

En síntesis, Lahire (2004) expone que «la línea analítica de separación entre el recuerdo y la acción indica, sencillamente, la consciencia, en un caso, y la falta de consciencia, en el otro caso, del pasado» (p. 109). Esto me lleva a pensar que hablar sobre la alimentación del pasado en el caso de la migración, permite que la persona haga «presente» ese pasado incorporado.

Por otro lado, Anthony Giddens (1995) también se fija en la memoria y su componente consciente e inconsciente. El autor sostiene que «conciencia discursiva connota las formas de recordación que el actor es capaz de expresar verbalmente». Mientras que la «conciencia práctica supone una recordación a la que el agente tiene acceso en la duración de una acción sin ser capaz de expresar lo que con ello “sabe”» (Giddens, 1995, p. 83).

En ese sentido, esta dualidad es importante pues la reflexión acerca de la experiencia migrante, dada por las propias personas que migran, permitiría generar una conciencia discursiva de elementos que en el pasado pertenecerían a la conciencia práctica a la que se refiere Giddens (1995). Esto, se ve aún más cuando se trata de hablar sobre la comida, pues, mediante las entrevistas que se harán se espera que lo que antes se experimentaba de manera inconsciente a partir de la conversación se haga consciente y que como dice el autor haya esa «aptitud de poner cosas en palabras».

Sostengo que hablar sobre la comida migrante permite profundizar en la experiencia y reconstrucción de la experiencia de la migración de las personas entrevistadas. Es así que, tanto Lahire (2004) como Giddens (1995), hacen una diferenciación entre la memoria inconsciente y consciente y que se vuelve fundamental en la experiencia migrante.

El propio Lahire (2004) se refiere a la situación de entrevista y la define como «un marco social en particular en el que una parte de la memoria del encuestado (de sus experiencias, de sus prácticas...) se va a poder actualizar» (p. 114). Dicha situación, a diferencia de lo que se suele creer en la academia, no se trata de un «alumbramiento» de información preexistente a la entrevista, sino, dice Lahire (2004), se trata más bien del encuentro entre el entrevistado y el entrevistador y sus múltiples experiencias pasadas.

De tal forma, el objetivo en la entrevista del sociólogo es poder acceder a esas experiencias del pasado. Este mismo autor afirma que eso es posible cuando logra encontrar una manera de «desencadenar» dichas experiencias. Por eso, creo que uno de esos «dispositivos», como los que propone el francés, es la interrogación acerca de la comida, de los rituales alimenticios del pasado y de la alimentación en la infancia. Propongo que preguntar sobre estos elementos es una manera de generar un vínculo con el entrevistado y una manera de desencadenar esas experiencias pasadas. De la misma manera, ocurre cuando se pregunta acerca del cambio en la alimentación al momento de migrar. Fijarse en las experiencias que se desprenden de dichos cambios alimenticios es enriquecedor para elaborar una reflexión sobre la experiencia migrante.

Así pues, entrevistar sobre la comida a un migrante pone en juego dos tipos de memoria, una que se hace presente en el discurso y otra que es sensitiva. Al confluir sostengo que estas dan pie a una profundidad especial que permite no solo el factor significativo que proviene de la memoria discursiva, a la que se refiere Giddens (1995), sino también un elemento corporal y una capacidad de hacer presente el pasado como afirmaría Lahire (2004).

Intentaré abarcar esta forma de memoria en las crónicas ya que tiene un vínculo con los significados que los migrantes ponen a sus propias experiencias, el orden del discurso, pero también las sensaciones corporales que vinculan los migrantes a las comidas del pasado y que hacen presentes mediante su propio relato.

El aspecto ritual de la comida migrante

El ritual en la comida migrante será uno de los aspectos claves que considero en este trabajo. La comida y la cocina encierran todo tipo de rituales que se construyen social y grupalmente. En el caso específico de esta investigación me interesarán los rituales que se construyen especialmente en familia, en el lugar dejado, y saber si se transforman y se mantienen después de la migración.

Para comenzar, es necesario decir que la perspectiva ritual la entenderé de la manera en que la plantea Collins (2009) pues considero que puede ser aplicada para los rituales de alimentación de los migrantes en la medida en que estos comparten gran parte las características planteadas por el autor en su texto *Cadenas de rituales de interacción*. En la mayoría de los rituales alimenticios familiares existe la *copresencia* o el encuentro físico de los que habla Collins (2009). De igual manera, los participantes definen quiénes pueden o no estar en el ritual. En la experiencia catalana, esto es muy dicente pues en muchos casos hay ciertas comidas en las que solo participa la familia nuclear y otras que suelen tener la presencia de amigos, vecinos o familiares lejanos. Además de lo anterior, existe un *foco común* que, en este caso, es la comida misma o el acto de reunirse a comer.

Otro aspecto fundamental es que se comparte un *estado anímico* y una *misma experiencia emocional*, que como mostraré en las crónicas es totalmente diferente a otros encuentros que relatan los migrantes. Para el caso de los rituales alimenticios considero que es importante hacer un especial énfasis en dos puntos específicamente: el foco compartido y la consonancia emocional.

El propio Collins (2009) dice que esos dos son los más relevantes a la hora de analizar cualquier ritual. De igual manera, afirma que «el proceso clave es el surgimiento de consonancia mutua entre la atención y la emoción de los participantes que crea una experiencia emocional/cognitiva compartida» (Collins, 2009, p. 72). Este proceso se puede ver claramente en el caso de la alimentación, en la que la atención está puesta en la mesa y en los alimentos, pero esto conlleva a una experiencia emocional en todo el momento de la reunión. Por ejemplo, los catalanes hacen ciertos tipos de comida en ocasiones especiales, y aunque el «pretexto» es la reunión para comer esos alimentos, la experiencia emocional los trasciende. En el momento de la migración también se conservan algunas de las preparaciones de estas comidas especiales y su

elaboración en el nuevo contexto también conlleva a otro tipo de experiencia emocional potente y que dista de la que se vivía en el lugar de origen.

En este sentido, ese foco común al que Collins (2009) se refiere, ya tiene una carga emocional específica cuando se trata de estos platos que se trajeron en el proceso de migración. Dicha carga emotiva puede estar compuesta por emociones como nostalgia, remembranza, melancolía, entre otras. Así, el proceso al que se refiere Collins (2009) se puede ver muy claramente en los rituales de comida de los migrantes porque hay una consonancia mutua que se dirige a los platillos y esto genera una experiencia cognitiva cargada de emociones que se experimentan a la hora de comer.

Ahora, el autor también plantea que los rituales generan varios tipos de efectos, los dos que más me interesarán son: la solidaridad grupal y el sentimiento de membresía. Sostengo que, en las familias catalanas, el reunirse a comer juntos genera un potente sentimiento de membresía, diría que muy diferente a cualquier otro tipo de ritual. Además, ese alto sentimiento de pertenencia se hace más claro si se piensa en una comparación con los rituales de comida de familias no migrantes. En estas últimas, las reuniones a comer, aunque a veces también manejan una carga emocional importante, no es la misma al ser rituales más cotidianos.

En cambio, y según lo anteriormente expuesto, se puede decir que en las familias migrantes los alimentos mismos y las prácticas que se desarrollan están cargadas de emotividades mucho más pronunciadas al tratarse de vínculos con un pasado o un lugar que ya no está presente. La prolongación de los rituales del pasado en un contexto diferente es una manera de hacer prevalecer ese sentimiento de membresía.

Esto nos conduce al segundo elemento clave para el estudio de la alimentación migrante desde esta perspectiva ritual que es la construcción de símbolos compartidos. Según Collins (2009) el sentimiento de solidaridad de un grupo depende de la creación de estos símbolos duraderos.

La energía emocional de los rituales suele desvanecerse muy rápidamente, pues, se deriva de una efervescencia momentánea que va en sintonía con la copresencia. Es así que cuando el grupo se disipa, esta suele desaparecer. Sin embargo, los símbolos son «emblemas u otras representaciones que los miembros sienten asociados a sí mismos como colectividad» (Collins, 2009, p. 17) permiten que dicha solidaridad o sentimiento de pertenencia se expanda más allá del ritual.

En la alimentación, estos símbolos son evidentes y van desde objetos representativos, hasta recetas familiares y platillos específicos. Mirar estos aspectos a través de los enunciados de Collins (2009) nos permite entender que trascienden el ritual y se convierten en emblemas duraderos. Tal como dice el autor «los símbolos pueden hacer que la membresía grupal circule y perdure más allá de las situaciones de elevada pero fugitiva intensidad emocional» (Collins, 2009, p. 121). En el proceso de migración muchos de estos objetos son traídos por los migrantes y se convierten en símbolos que los llevan a «pertener» a un grupo aún en la distancia.

Además de lo planteado por Collins (2009), los rituales alimenticios siguen el proceso que propone Durkheim (1982; 1996). Tienen una preparación o preámbulo, que abarca la preparación de la comida. Un desarrollo desde el momento en que las personas se sientan en la mesa y que finalmente culmina con una sobremesa. Si continuamos con los planteamientos de Durkheim (1982; 1996), hay algunos objetos especiales que se sacralizan a través de la fuerza del ritual, que podemos asemejar a los símbolos o emblemas de los que hablaba Collins (2009). Mi trabajo de grado pretende ponerles especial atención a esos objetos, que en palabras de Durkheim (1982; 1996) dan cuenta o hablan sobre el grupo mismo. Así pues, esto nos habla del aspecto identitario de un grupo.

Las razones por las cuáles estos se sacralizan, nos muestran los rasgos culturales de los grupos de personas y también de los individuos que los componen. En el caso de la migración catalana, vista desde la alimentación, estos objetos sacralizados nos hablan también de ciertos rasgos culturales de las familias catalanas de las que provienen los entrevistados. Esto me conduce a fijarme en un factor esencial y es el aspecto identitario. Preguntarse por qué se sacralizan ciertos aspectos y no otros, mediante estos rituales de comida, es una manera de acercarse a los grupos migrantes y profundizar en su identidad.

Lo anterior me conduce a citar una tesis de Ruiz Pascua (2015) en donde se hace evidente el poder simbólico y ritual de la comida en una situación de éxodo. En su investigación sobre la alimentación de las personas desplazadas en el territorio colombiano, la autora citada antes, afirma que «al sistema alimentario y a los alimentos en sí mismos les otorgamos la capacidad de simbolizar y representar —en el sentido de hacer presente aquello ausente— lugares, personas, momentos, fases de la vida, situaciones políticas, ideologías, sentimientos y procesos sociales» (Ruiz Pascua, 2015, p. 6). Es por esa razón, que tanto los planteamientos de Collins (2009) como de Durkheim (1982; 1996), serán una forma de abarcar los rituales que se conservan, se

transforman y se recuerdan en el contexto de la migración y que serán muy valiosos a la hora de preguntarnos por el aspecto identitario de los migrantes catalanes.

Lo significativo de la alimentación en la experiencia migrante

Ya en el marco teórico hablé del alto componente significativo que tiene la comida en el contexto migrante. Así lo muestra Huergo (2016) en México y Miranda Román (2008) en el contexto argentino, además Usme (2015) habla de la posibilidad de entender la comida como un texto y la opción que tiene el investigador social de analizar sus significados. En ese orden de ideas, un aspecto que me interesa es comprender cuáles son los significados que los migrantes le otorgan a la comida en el momento de la migración y de la adaptación al nuevo contexto.

Para poder analizar dichos significados me apoyaré en los enunciados de Herbert Blumer (1982), pues considero que es fundamental entender que estos significados se construyen en la interacción social. De hecho, en palabras del autor «significado es un producto social, una creación que emana de y a través de las actividades definitorias de los individuos a medida que estos interactúan» (Blumer, 1982, p. 2).

En ese orden de ideas, en el caso de la migración y su vínculo con la alimentación ocurre algo clave. El migrante se va del lugar dejado en el que ya había construido e interiorizado unos significados a su propia alimentación. En el momento del éxodo su alimentación adquiere unos significados diferentes propios de unas interacciones que distan a las del lugar de origen. Finalmente, en la adaptación al contexto de llegada estos no solo se transforman, sino que el migrante también se ve enfrentado a unas dinámicas nuevas en todos los ámbitos incluido el alimenticio.

Es así, que entraría en juego la afirmación de Blumer (1982) en la que dice que la persona «debe afrontar las situaciones en las que se ve obligado a actuar, averiguando el significado de los actos ajenos y planteando su propia organización» (p. 6). Entonces, la interpretación que le da a la comida del nuevo lugar es un proceso sumamente interesante durante la adaptación del migrante a su nuevo contexto.

Entonces, los enunciados de Blumer (1982) me permiten entender cómo es que los significados se transforman tanto contextualmente como por medio de las interacciones que viven los migrantes. Finalmente, el autor afirma que «los significados son utilizados y revisados como instrumentos para la orientación y formación del acto» (Blumer, 1982, p. 2). Esto quiere decir

que los significados orientan la acción del migrante y explica de una forma u otra su manera de actuar frente al nuevo contexto alimenticio. Hay que anotar que dichos significados serán claves a la hora de la construcción narrativa de las crónicas y serán uno de los núcleos de las entrevistas.

Transculturación alimenticia en las migraciones catalanas

Como todo proceso migratorio, las migraciones investigadas en este trabajo también generan cambios y mixturas en el proceso de desarraigo y su posterior adaptación al país receptor. De igual manera, las personas que migran traen consigo rituales, conocimientos y hábitos que no solo se modifican, sino que también se pierden. Para el caso de la alimentación y la cocina todos estos procesos son más que evidentes. Sin embargo, más allá de lo patente o visible, estos procesos son sumamente complejos y pueden llegar a simplificarse fácilmente.

En ese sentido y después de haberme acercado a diferentes conceptos que me ayudarán a analizar dichas mezclas, pérdidas y ganancias producto de las migraciones, como el concepto de «sincretismo» o «hibridación», me terminé decantando por el de «transculturación». El término, acuñado por Fernando Ortiz (1983), me permitió comprender el proceso de estas migraciones desde su complejidad.

Hay que reconocer que, como anota Marrero León (2013), el concepto de transculturación de Ortiz fue formulado para «describir un proceso de intercambio cultural simbólico muy puntual que se verificaba en El Caribe» (p. 108). Sin embargo, hay ciertos aspectos que señala el término que son claves, desde mi perspectiva, para analizar las migraciones catalanas a Colombia y específicamente en el ámbito gastronómico.

En primera medida, Ortiz (1983), refiriéndose a Cuba y el proceso de «encuentro» con los europeos, dice que «hombres, economías, culturas y anhelos todo aquí se sintió foráneo, provisional, cambiadizo, ‘aves de paso’ sobre el país, a su costa a su contra y a su malgrado» (p. 89). El aspecto del sentimiento «foráneo» es fundamental para el proceso de migración catalán y, de hecho, será clave a la hora de expresar las historias de vida de estas personas en las crónicas. El choque con una cultura extraña y distinta genera un sentimiento de provisionalidad que se expresa también en la perspectiva de la alimentación de estas personas.

El propio Ortiz (1983) afirma que «cada inmigrante como un desarraigado de su tierra nativa debe adaptarse a un proceso en doble trance de desajuste y de reajuste, de desculturación o

exculturación y de aculturación o inculturación, y al fin de síntesis, de transculturación» (Ortiz, 1983, p. 93)

Este mismo autor habla de las transmutaciones culturales cuando llega el enfrentamiento, choque y encuentro de dos «mundos». En la alimentación y la cocina ocurre que los catalanes traen consigo hábitos, conocimientos y rituales que al llegar a Colombia se enfrentan a los que «prevalecen» aquí. Lo que ocurre, y dándole continuidad a las propuestas del cubano, es que en ciertos casos los migrantes intentan mantenerlos. Sin embargo, las condiciones del país receptor en términos tan sencillos como los ingredientes que se encuentran, hasta los complejos hábitos alimenticios, generan una confrontación con los mismos.

Es en este punto en que el término de transculturación permite esclarecer dichos procesos. En palabras de Ortiz (1983):

Entendemos que el vocablo transculturación expresa mejor las diferentes fases del proceso transitivo de una cultura a otra, porque este no consiste solamente en adquirir una distinta cultura, que es lo que en rigor indica la voz angloamericana acculturation, sino que el proceso implica también necesariamente la pérdida o desarraigo de una cultura precedente, lo que pudiera decirse una pérdida parcial desculturación y además significa la consiguiente creación de nuevos fenómenos culturales que pudieran denominarse neoculturación. (p. 90)

Así pues, lo que más me interesa del concepto de Ortiz (1983) es que reconoce que en ese «proceso transitivo de una cultura a otra» hay pérdidas, encuentros y también «novedades» o «innovaciones». En la alimentación de los migrantes catalanes en Colombia podría llegar a ocurrir lo mismo, que haya pérdidas o «desarraigos» de la cultura alimenticia originaria, pero también, en el encuentro, pueden formarse esos nuevos fenómenos alimenticios o como diría Ortiz (1983), «neoculturaciones». Entender que ese proceso no es lineal y que esas mixturas no se hacen sin resistencias y pérdidas es fundamental.

Por otro lado, existe el reconocimiento de los nuevos fenómenos «originales», que son el producto de dicho encuentro y que en la gastronomía ocurren frecuentemente. Sin embargo, se trata de comprender que más allá de un simple platillo también hay unas confluencias simbólicas y rituales que se entrecruzan. Fijarse en dichas convergencias que trascienden el mero hecho de una receta que abarque ambos ingredientes, sino que es el encuentro de dos mundos complejos

que chocan, se unen y que también pierden algo de sí, es sin duda darle una mayor profundidad al proceso estudiado.

Lo planteado anteriormente lo expresa de manera acertada Weinberg (como se citó en Marrero León, 2013), quien afirma que el concepto de transculturación de Ortiz «permitía caracterizar con mayor acierto procesos de recíproca aportación entre dos culturas, ambas activas y que contribuyen al advenimiento de una nueva» (p. 109). Así pues, entender que las dos son activas y que contribuyen, abre la posibilidad de dejar atrás otros conceptos que crean cierto estatismo y pasividad en esos encuentros culturales. Estos dos elementos serán claves para analizar en cada historia de vida de los migrantes catalanes qué mantuvieron de su cultura culinaria, qué perdieron y qué se transformó al instalarse en Colombia.

LOS ENTRANTES: ¿A qué sabe la metodología?

Antes de pasar con los platos principales, que son las crónicas, quiero mostrar cuáles fueron esos «entrantes» metodológicos bajo los cuales fueron formadas. El primero, sin duda, fue la narración. Esta ha sido un elemento esencial para varias metodologías de investigación sociológica y del mismo modo, ha sido la base y herramienta fundamental de múltiples géneros periodísticos. En mi marco metodológico pretendo ver cómo la sazón de ambas disciplinas se ha mezclado y también, chocado, a través de la narración. Para esto, el primer entrante, es rol que ha jugado la narración en la sociología. El segundo, es específicamente la denominada investigación narrativa. Posteriormente, en el tercer entrante plantearé algunas de las relaciones entre el periodismo narrativo y la sociología.

Teniendo lo anterior en consideración explicaré mi propia apuesta de sabor y cómo estos cruces fueron fundamentales al elegir mi propia metodología. Detallaré los pasos metodológicos llevados a cabo en la investigación y finalmente justificaré el uso de la crónica como medio de presentación de gran parte de este trabajo de grado. Igualmente, presento un cuadro en el que busqué mostrar cómo se vincula la sociología, el periodismo y la narración en cada una de estas crónicas.

La narración en la sociología

En los apartados anteriores mostré cómo la comida y la migración pueden ser entendidas como un texto o gramática. Aquí me centraré en la posibilidad de abarcarlas desde la narración. En ese sentido me adentraré en algunos planteamientos claves de la relevancia de la narración en la sociología.

Para comenzar Bernasconi Ramírez (2011), da cuenta de una definición clave para el análisis de la narración desde la sociología, pues afirma que la «práctica de contar historias (o narrativización) constituye una forma de comunicación humana fundamental» (p. 7). Esto da cuenta del lugar privilegiado que ha tenido la narración en los seres humanos, siendo una actividad que no solo conforma su comunicación, sino que da sentido y significa sus vidas. Sin embargo, esta es solo una de las caras que abren la narración para la sociología. Pues es una actividad en doble sentido: es una parte esencial de los seres humanos y de los colectivos, pero también es usada por el sociólogo como una herramienta metodológica, y sobre todo como una posibilidad de construcción de conocimiento.

Por otro lado, Longo (2006) dice que la multiplicidad de métodos usados en la sociología tiene como común denominador la narración. «Hay sin embargo un elemento que logra unir, más que otros, los diversos modos de indagar lo social: en gran parte, los métodos de investigación empírica se basan en la narración» (Longo, 2006, p. 4).

Ahora bien, se podría afirmar que esa unidad a la que lleva la narración proviene de la función que tiene en el ámbito sociológico. Según el autor, esta logra encontrar uniones entre la dimensión biográfica y dimensión social. Entonces bien, es importante anotar la delimitación que hace el autor sobre la narración en la sociología. «Si de narración sociológica se puede hablar, tiene sentido sólo hacerlo sabiendo que el relato sociológico es un relato fundacional que el sociólogo ofrece a una rémora necesaria: la explicación /comprensión de la realidad.» (Longo, 2006, p. 5). Las crónicas con perspectiva sociológica que propongo, constituirán un intento de comprender la experiencia migrante y su vinculación con la alimentación a través de la narración.

El autor también expone cuál ha sido la relación entre el sociólogo y la narración. Concluye que ha existido mayormente en el campo cualitativo, donde los informes narrativos han tenido tres funciones principales. Primero, validar una explicación teórica de aspectos o procesos sociales, es decir, «encontrar en las narraciones biográficas, manifestaciones de personalidades

individuales que representen puntos de encuentro entre sujeto y sociedad» (Longo, 2006, p. 9). Segundo, ha sido útil para el análisis de datos narrativos que deben representar informes verdaderos de la realidad. Tercero, ha servido para localizar narrativas, que son «esos mecanismos retóricos de articulación del discurso del sujeto con el objeto de localizar formas por las que este construye la presentación del sí y su experiencia biográfica» (Longo, 2006, p. 9). Sobre este último punto, propongo que la estructura narrativa sean las crónicas, y en estas poder abarcar los significados que cada uno de los migrantes le otorgan a la alimentación en la experiencia migrante. Esta relación se explicará a mayor profundidad en la Tabla 1, Tabla 2, Tabla 3, Tabla 4 y Tabla 5.

Ahora bien, la variedad de concepciones de la narración en la sociología comparte que en estas siempre hay una voluntad de sentido. El individuo otorga sentido a la narración, y de la misma manera surgirá un sentido en la interacción entre el entrevistador y el entrevistado. Se debe tener en cuenta, pues, que narrar «supone seleccionar, de una infinidad sin sentido de lo real, aspectos que se muestran significativos y relevantes. Además, implica poner en relación aquellos aspectos, individuales con nexos dotados de sentido» (Longo, 2006, p. 10). Narrar en la sociología, es entonces, ordenar, elegir, y dar sentido a lo real. Esto es lo que haré en cada uno de los relatos que son los «platos fuertes» de esta investigación.

La investigación narrativa: enfoques y postulados

El énfasis de la narración como base de la construcción de conocimiento proviene de muy larga data. Paul Ricoeur (2006), uno de los defensores de la posibilidad de usar la narración como herramienta investigativa, se refiere a dos clásicos griegos para justificar su interés en este aspecto dentro de la investigación social. El autor genera un acercamiento a la Poética de Sócrates y al aspecto del *mythos* del que habla Aristóteles, del que retoma el concepto de trama. Volver sobre dichas referencias es clave en la medida en que la presente investigación busca poner la narración como aspecto central a nivel teórico y metodológico. Estos autores griegos, entonces, ya veían en la narración un proceso estructurador de la vida humana. Sin embargo, Ricoeur (2006) dirige dicho potencial a la investigación social.

Así pues, comprende la narración como una síntesis de los hechos y acciones de la vida humana. En ese sentido, agrupa acontecimientos dispersos y los unifica dentro de un solo relato. Allí reside el interés de Ricoeur (2006) en la narración, pues comprende que como humanos

narramos nuestras vidas constantemente. De hecho, afirma que «una vida no examinada no es digna de ser vivida» (Ricoeur, 2006, p. 9). Así, da cuenta de la importancia de la narración en la vida humana, aspecto clave para el presente trabajo. A este respecto, el autor afirma que como humanos poseemos una inteligencia narrativa, que permite un proceso constante de sedimentación e innovación pertenecientes al proceso de construcción y mantenimiento de la trama.

El concepto de trama es fundamental para mi investigación, en la medida en que este da cuenta de la organización de sentidos, como en un texto, que se tejen en la vida de los seres humanos. Como diría Ricoeur (2006) «una vida no es más que un fenómeno biológico en tanto la vida no sea interpretada» (p. 17). Según dice el autor, los humanos nos caracterizamos por hacer una «semántica de la acción», en donde se ven reflejadas todas las categorías propias de la trama, del relato. Dice que la acción humana está «mediatizada simbólicamente». De manera tal que los humanos poseemos una identidad narrativa en la medida en que narramos nuestra vida y así nos identificamos. La siguiente frase es una gran síntesis de las conclusiones Ricoeur (2006):

En este sentido, la comprensión de nosotros mismos presenta los mismos rasgos de tradicionalidad que la comprensión de una obra literaria. Por ello aprendemos a convertirnos en el narrador de nuestra propia historia sin que nos convirtamos por entero en el actor de nuestra vida. (p. 21)

Por otro lado, Porta y Flores (2017) afirman que «la característica antropológica distintiva del hombre es que se auto interpreta, y que no hay estructura de significado para el ser humano independiente de su interpretación» (p. 687). Es por todas estas características de la narración en la vida humana que, aparece la hermenéutica como alternativa de acercamiento a la vida de las personas de manera significativa. De hecho, autores como Nieto Bravo et al. (2019) dicen que «la narrativa como un escenario de investigación y configuración social de la hermenéutica, es pues preponderante ya que permite al lector realizar una lectura holística» (p. 62).

Dicho esto, mi trabajo de grado pretende vincularse con la investigación narrativa. Para esto, se entenderá narrativa como lo proponen Nieto Bravo et al. (2019): «es una particular reconstrucción de la experiencia (del plano de la acción al sintagmático del lenguaje), por la que —mediante un proceso reflexivo— se da significado a lo sucedido o vivido» (p. 59).

El enfoque narrativo, por otro lado, surge después del giro narrativo o hermenéutico. Así

lo expresa Blanco (2011) y afirma que este permitió la aparición de nuevas formas de acercamiento a los fenómenos sociales buscando abrir «una manera diferente de conocer el mundo» (p. 9). De igual manera, Porta y Flores (2017) plantean que del «giro hermenéutico» surgió de la posibilidad de entender los fenómenos sociales como «textos». Asimismo, afirman que la importancia de dicho giro fue la posibilidad de desatar el valor y el significado de las acciones humanas desde su propia autocomprensión o autointerpretación. Así pues, la autora dice que la investigación narrativa «está dirigida al entendimiento y al hacer sentido de la experiencia» (Blanco, 2011, p. 139).

Después de haber hecho una revisión somera de las bases de la investigación narrativa, quisiera resaltar los postulados que más considero relevantes y que más nutren mi propia investigación. Primero, está la capacidad interpretativa de la investigación narrativa; segundo, su posibilidad comprensiva; y tercero, su apertura al estudio de ámbitos subjetivos.

La primera característica, la capacidad interpretativa, surge, según afirman Porta y Flores (2017), en un diálogo en el que el hablante genera una autointerpretación y el investigador interpreta. Esto hace es una interpretación interactiva. Igualmente, Ricoeur (2006) recalca la capacidad interpretativa de la persona al narrar su propia vida, en la que le da sentido a sus acciones y las organiza de una manera que también responde a un sentido específico.

La segunda característica es el alcance comprensivo de este tipo de enfoque. Los mismos Porta y Flores (2017) plantean que esta aparece en la medida en que hay una autointerpretación de la persona que narra sobre su vida. De igual manera, la de que el investigador es capaz de comprender los significados que le otorga dicha persona a su narración. En ese sentido, la investigación narrativa abre una posibilidad de comprender significados de un otro que narra.

Así, pasamos a la tercera característica y es esa posibilidad de acceder a unos significados subjetivos a través de la narración de los sujetos. Blanco (2011) afirma que precisamente este tipo de investigación va dirigida a acercarse a la subjetividad, pues, busca comprender el sentido que se da en y desde las experiencias individuales. Porta y Flores (2017), por su parte, dicen que esta se trata de una intersubjetividad en donde confluye la subjetividad del actor y la del investigador.

Como se vio anteriormente, la investigación narrativa le da un especial énfasis a los sentidos y significados, sobre esto García-Huidobro (2016) afirma que va dirigida a «investigar y dar nuevos significado» (p. 159). Así pues, considero que la investigación narrativa me da la posibilidad de acercarme a significados tanto subjetivos como compartidos que se le da a la

cocina en contextos migrantes, así como también a comprender qué papel ha jugado dentro de la experiencia de vida de estas personas a través de la narración.

Para esto, se debe introducir un aspecto esencial en tal tipo de investigación: los relatos de vida o las historias de vida. Sin duda, son elementos claves para la comprensión de la narración en términos sociológicos pues, como afirma Blanco (2011) «los relatos son artefactos sociales que nos hablan tanto de una sociedad y una cultura como lo hacen de una persona o un grupo» (p. 140). Por su parte, Bernasconi Ramírez (2011) expone que son estos relatos los que permiten otorgar sentido a las experiencias individuales, pero esa capacidad de narrar historias, a la que se denomina como *narrativización*, es también «una forma de vida social, un género de enunciación de acciones y representaciones de mundo y un recurso para conocer» (p. 14). Es por esto, que se afirma que a través del estudio de los relatos se puede llegar a conocer «la acción social y la cultura» (Bernasconi Ramírez, 2011, p. 14). Además, según Cardona y Alvarado (2015), los relatos permiten «a las personas dar sentido a sus vidas. Consiste en un esfuerzo del sujeto por conectar su pasado, su presente y su futuro de tal manera que se genere una historia lineal y coherente consigo misma y con el contexto» (p. 172). Este es uno de los presupuestos desde los que se llevará a cabo la presente investigación.

Sociología y periodismo narrativo: vínculos y cruces

Ya presenté los alcances de la narración dentro de la investigación sociológica. Sin embargo, la particularidad que quiero abordar en mi trabajo de grado es proponer la posibilidad de la unión entre la sociología y el periodismo narrativo. Pues, este último está compuesto por unas herramientas que, como sostendré, pueden aportar a la sociología y viceversa. Así, partiré desde el supuesto que existen ciertos cruces (y barreras) entre la sociología y el periodismo narrativo. No hablaré del periodismo en general, sino del narrativo porque precisamente este busca abarcar significados, darles dinamismo a las narraciones y alejarse de la rigidez de otros formatos periodísticos. Finalmente, buscaré comprender si estos dos pueden brindarse herramientas y horizontes mutuamente desde la perspectiva de diversos autores.

Es así que Isabel Soares (2017) da una primera mirada sobre cuáles son esos elementos que vinculan la sociología al periodismo narrativo. En primera medida tanto la sociología como el periodismo narrativo encuentran un objetivo en común: buscan «una comprensión del Otro social o cultural» (Soares, 2017, p. 65, traducción propia).

La autora afirma que los dos buscaban comprender y plasmar los cambios a los que había llevado la urbanización y la industrialización. El periodismo narrativo por su lado, era un intento por «encontrar significados de un mundo en rápido cambio que un periodismo más canónico y/o convencional» (Soares, 2017, p. 67, traducción propia). Para comprender estos significados del mundo, según Soares, los dos «se sumergían en la investigación de campo, en este caso observación directa, y en ocasiones participante, de una comunidad determinada, y luego llevan a cabo su propia interpretación particular de lo que veían» (Soares, 2017, p. 73, traducción propia).

Por otro lado, es relevante acercarse a la concepción que tiene Soares (2017) del periodismo narrativo, pues más allá de buscar una nueva manera de escribir sobre los acontecimientos diarios, tiene una preocupación de acercarse a las problemáticas sociales. En las palabras de la autora busca comprender los problemas sociales «recurriendo a los mismos instrumentos de recopilación de datos que dan forma a la investigación sociológica: entrevistas, observación participante, encuestas sociales, estudios de casos y estadísticas» (Soares, 2017, p. 65, traducción propia). Finalmente, la autora termina por afirmar que «el periodismo narrativo y la sociología son campos que se superponen / se cruzan cuando se trata de analizar el campo sociológico amplio y general» (Soares, 2017, p. 65, traducción propia).

Además, es necesario ahondar en las pretensiones del periodismo narrativo y de esta forma poder comprender cuáles son aquellos enunciados que se vinculan con la sociología o que pueden ser provechosos para esta. En este sentido me apoyaré en dos libros que considero claves para la exposición de los aspectos básicos del periodismo narrativo: *Escribiendo historias de f y Periodismo narrativo, cómo contar la realidad con las armas de la literatura* de Roberto Herrscher (2018).

Para comenzar, me interesa mostrar la relevancia que tuvo la inclusión de la narración en el periodismo, pues, esta permitió salir de los modelos rígidos a los que se había llegado con el periodismo informativo y más especialmente con el formato de la noticia. Tal como se muestra en la presentación del libro de Hoyos (2003), «el estilo narrativo (...) resultó ser la puerta de escape para los periodistas que se sentían incómodos vistiendo el corsé diseñado por la tradición de una prensa aliada al poder y al dinero» (p. xii). En este sentido las herramientas narrativas abrieron horizontes y posibilidades que se habían perdido con el modelo anterior. Lo mismo dice Herrscher (2018) al resaltar los beneficios de usar las armas de la narración en el periodismo.

Así pues, encontramos el primer vínculo posible con la investigación sociológica, pues considero que involucrar la narración en esta puede abrir alternativas de estudio que no se han tenido en cuenta en los modelos más clásicos de la investigación social. A continuación, expondré a cuáles me refiero específicamente.

En primera medida, está la posibilidad que permite la narración de plasmar en sus textos diferentes temporalidades. Es decir, existe la posibilidad de ir al pasado y conectar con el presente constantemente. Es por eso, que Hoyos (2003) dice que «el discurso narrativo lo recompone (al tiempo), lo reconstruye, vuelve a crearlo» (p. 28). De igual manera, el periodismo narrativo tiene como un componente fundamental la memoria y sus particularidades temporales. Esto es enriquecedor no solo para la sociología, sino para mi trabajo de grado que precisamente busca recoger y narrar a través de las memorias migrantes. Así lo muestra también Herrscher (2018) al afirmar que «de la misma manera, recuperar, recontar, no dejar que mueran las historias del pasado es tarea del periodista» (p. 39).

En segunda medida, encontramos que la narración en el periodismo permite fijarse en la acción y hacerla parte del relato. Hoyos (2003) considera que esta es clave para la construcción de estos relatos narrativos que se alejan de la estructura propia del periodismo informativo en la medida en que la acción de los individuos quedaba casi que anulada. Lo anterior es clave para pensar las posibilidades que abre la narración en la sociología, ya que una de ellas sería precisamente plasmar, reflexionar y analizar la acción.

En tercera medida, está la unión o el vínculo entre el trabajo de campo del periodista narrativo y el investigador social. En donde, como dice Hoyos (2003) «consiste en observar la realidad de modo profundo y total, y en muchos casos tiene la finalidad de la escritura» (p. 99). También complementa diciendo que busca retratar la vida en toda su complejidad. Por otro lado, Herrscher (2018) afirma que, en el fondo, los periodistas narrativos son unos «entrevistadores a profundidad» (p. 288).

En cuarta medida, y para finalizar, hay que decir que el método de historias de vida tiene una fuerte relación con el periodismo narrativo. Pues, como muestra Hoyos (2003) lleva a los periodistas a preguntarse por la representación y el diálogo entre quien entrevista y el entrevistado.

Molano (1998), un gran defensor de las historias de vida, dice que estas son el insumo principal para la construcción de las crónicas:

Las historias de vida tienen esa alternativa de servir como base para la escritura de la crónica, y creo que el lenguaje de la crónica ha sido un lenguaje que en mal momento la historia ha olvidado, la historia ha olvidado una forma muy bella, por lo demás, de contar la historia. Ese lenguaje de la crónica, que también es un lenguaje subjetivo, le permite al lector relacionarse con la materia que se está contando y vivirla en alguna medida. (p. 9).

La crónica es pues, uno de los exponentes más claros del periodismo narrativo, pero también existe la posibilidad de perfilarla como una herramienta para la investigación sociológica al abarcar esas historias de vida que otorgan sentido. Así pues, será el formato elegido para presentar los relatos de esta investigación.

La crónica un camino para la investigación desde la narración

Tal como en la sociología, en la crónica hay una profunda discusión en cómo los relatos individuales y los colectivos se unen y se superponen los unos sobre los otros. Las experiencias individuales y, sobre todo, la manera en que los individuos las relatan, son uno de los insumos fundamentales para la construcción de la crónica. Sin embargo, este género va mucho más allá de la unión de los testimonios individuales, pues permite incluir otros tipos de textos, discursos y perspectivas. Lo anterior, la convierte en una posibilidad de unir varios de los aspectos que componen a la investigación narrativa de los que hablé antes y, sobre todo, generar un entramado de «textos» que permiten, a mi juicio, acercarse al análisis de la realidad social.

La crónica es un género fluido, por lo que rompe con la rigidez y el estatismo de otros tipos de narrativas. Esto ocurre gracias a su capacidad de comprender el movimiento, el paso del tiempo, las acciones humanas, las transformaciones, los matices y los diferentes textos. Lo que hace el cronista es un intento de abarcar desde la narración una parte de la realidad social dándole un orden y una coherencia.

El periodista y escritor argentino Tomás Eloy Martínez (como se citó en Hoyos, 2003) dice que el ejercicio del periodista narrativo, y yo diría también que específicamente del cronista, es presentar mediante el texto «un modo de leer la realidad de otro modo, un intento de imponer a lo real una coherencia» (p. 81). En este sentido, lo que yo pretendo hacer con las crónicas de este trabajo de grado es tomar los relatos individuales, comprenderlos desde los conceptos

sociológicos propuestos anteriormente y formar un relato que me permita acercarme a la comprensión de la experiencia migrante a través de la comida y plasmada desde la narración.

La crónica por otro lado, tal como anota el cronista Martín Caparrós (2003) es «pararse ante esa estructura de la información que habla de unos pocos y decir que vale la pena contar lo que le pasa a todos los demás» (s.p.). Lo que quiere decir que, la crónica es una posibilidad de desligarse de los temas «hegemónicos» y abrirle la posibilidad a temas cotidianos y periféricos. Este, en mi opinión, es el caso de la comida y la alimentación como puerta de entrada a temáticas sociales más amplias.

Por otro lado, y una de las razones principales por las que escogí la crónica como el género para presentar una parte de mi investigación es por la versatilidad del uso del tiempo en el relato. El tiempo en las crónicas es flexible y se aleja de la rigidez de uno lineal. Lo que puede vincularse con los tiempos de «la memoria», uno de los conceptos base de la investigación. La crónica permite saltos en el tiempo, ir del pasado al presente repetidas veces. Así, me abre la posibilidad de contar la historia de la migración de las personas a las que entrevisté no de manera lineal, sino de la manera más fiel a la que ellos me la narraron. Es decir, con retrospectivas a diferentes momentos de su vida y también con reflexiones sobre su presente.

La crónica, además, posibilita la formación de relatos polifónicos sobre una temática. Permite que las diferentes perspectivas, experiencias, testimonios y creencias se entrelacen, choquen y se complementen los unos con los otros. En mis crónicas busqué escoger, a raíz de los conceptos sociológicos que quería explorar, temas que se compartieran en los testimonios de los diferentes entrevistados.

Finalmente, y tal como lo muestra Hoyos (2003), la crónica posibilita fijarse en la acción de las personas. Por lo que en ellas pretendo plasmar también el movimiento de mis entrevistados y sus experiencias con la alimentación en la migración. Además de esas acciones que desencadenan memorias pasadas. También la crónica pone en primer plano «los sentimientos de la gente y debe buscar entre sus colores» (Molano, 1998, p. 105). Así, estos aspectos, los matices o «colores» que se le escapan a otro tipo investigaciones, serán unas de las bases de este trabajo de grado.

Estudiar y narrar el vínculo de la alimentación y la migración: Sociología, periodismo narrativo e investigación

Después de la revisión bibliográfica sobre metodología cualitativa de investigación y los vínculos entre la sociología y el periodismo narrativo quisiera proponer un acercamiento narrativo a mi tema de estudio. Esto, en la medida en que me interesa rastrear los significados que se tejen sobre la comida y la cocina en las historias de vida de los migrantes catalanes en Colombia.

Tal como dice Blanco (2011), a través de la narración «las distinciones entre lo personal y lo cultural se vuelvan borrosas» (p. 4). En ese sentido, propondré una metodología que se acerque, a partir de relatos individuales, a comprender el papel de la alimentación en reconstrucción de la experiencia y memoria de los migrantes.

Así pues, mi investigación estará basada en veintidós entrevistas semiestructuradas y a profundidad a personas migrantes catalanas en Colombia o descendientes de migrantes. De estas, le hice dieciséis a personas diferentes, mientras que a siete de las personas las entrevisté dos veces. El eje principal de todas las entrevistas fue hacer preguntas acerca de la comida, la cocina y la alimentación en las diferentes etapas de la vida de los entrevistados, poniendo especial énfasis al momento antes de la migración y al momento de la adaptación al contexto colombiano. Además, los cuestionarios fueron divididos en cuatro partes que corresponden a los alcances de mi investigación. Se consolidó un cuestionario básico (ver [Anexo A](#)), pero este fue modificado a raíz de una indagación previa sobre cada uno de los entrevistados.

Todas las entrevistas fueron transcritas y clasificadas a través de varias categorías que me permitieron agruparlas por temas, y a raíz de los cruces en los relatos individuales se construyeron las crónicas. En total, escribí cinco crónicas en las que pretendí abarcar los testimonios de migrantes de la época franquista y también de aquellos que migraron en las últimas dos décadas.

Así pues, retomé varios de los enunciados propuestos por la investigación narrativa y que tienen que ver con los conceptos sociológicos que propuse. En primer lugar, está el de la memoria, Ferraroti (2007) afirma que existe la posibilidad de acercarse a la memoria de los individuos a través de los relatos de vida.

En segundo lugar, están los significados que se construyen sobre la alimentación en la experiencia migrante. Esta se liga a la posibilidad de rastrear significados de la investigación

narrativa, como lo muestran Arias Cardona y Alvarado Salgado (2015). Los autores afirman que las técnicas narrativas permiten al investigador la percepción de prácticas y significados de una manera más amplia que cualquier otro tipo de metodología. De la misma manera, Ferraroti (2007) defiende las metodologías narrativas, especialmente las historias de vida, al afirmar que el ser humano no es un dato, sino un proceso. De la tal forma, las historias de vida son una manera de poder abarcar esa «creatividad» del ser humano en su vida cotidiana y a esos significados que no se podría comprender de otra manera.

Así pues, las crónicas propuestas pretenden generar cruces entre varias historias de vida de las personas migrantes y su vínculo con la alimentación. Pero también, permiten la inserción explícita de la teoría sociológica propuesta en el marco teórico a través de unos pies de página que acompañan la narración y también de manera implícita en la construcción de la trama de cada una de las crónicas, ligadas a los conceptos sociológicos sobre los que sustenté mi investigación. Todas estas se presentan en libro, que es el producto principal de este trabajo y que también busca transmitir los significados que transmitieron los entrevistados al referirse al proceso de migración (ver [Anexo 2](#)).

Esclarecimiento reflexivo de las crónicas

Uno de los mayores retos que tuve a la hora de construir la estructura de las crónicas y posteriormente escribirlas fue poner a dialogar los testimonios de los entrevistados con los conceptos que me propuse al principio de la investigación. Por tal razón, tuve que reflexionar sobre la unión de estos conceptos no solo con la trama de las crónicas sino también con las técnicas narrativas que utilicé en cada uno de los relatos.

A raíz de lo anterior, decidí hacer un cuadro que me permitió esclarecer los conceptos sociológicos a través de los cuales propuse analizar cada una de mis crónicas. De tal forma, este esclarecimiento reflexivo de las crónicas muestra explícitamente la unión de las técnicas del periodismo narrativo con el análisis sociológico que propuse en la metodología. Así pues, a través del siguiente cuadro quiero mostrar cuáles son las relaciones que se tejen entre las técnicas narrativas del periodismo y la perspectiva sociológica.

Tabla 1.

Esclarecimiento reflexivo primera crónica

Crónica	<i>Una pizca de Cataluña en la maleta</i>
Trama	<p>La historia de esta crónica es construida a partir del relato del proceso de migración de dos personas catalanas: Ferran y Jordi. Estos van acompañados con cortos fragmentos de testimonios de otros migrantes entrevistados y que se vinculan a la experiencia migrante ligada a la alimentación de los dos testimonios principales.</p> <p>La crónica comienza con el choque cultural vivido por Ferran al momento de llegar a Colombia y luego se pone la atención en esos productos que Ferran trajo consigo en su maleta. Eso da paso a la introducción de la historia de la llegada de Jordi a Colombia, en donde también se habla de los alimentos que lo acompañaron en su viaje. Posteriormente, el desarrollo de la crónica consiste en contar el origen de los dos migrantes, sus contextos de partida, así como también las comidas que los acompañaron en sus infancias. La crónica acaba contando la manera en que los migrantes han encontrado formas de replicar los sabores que tenían en su casa y la añoranza que sienten los dos ante la imposibilidad de encontrar productos propios de sus tierras.</p>
Conceptos	<p>Los conceptos que se quisieron explorar en esta crónica fueron cuatro: en primera medida, cómo los rituales forman un sentido de pertenencia al lugar dejado, en segunda medida, los significados especiales que se dan los catalanes entrevistados a los alimentos antes, durante y después del proceso de migración; en tercera medida, se quiso explorar la memoria que se construye por medio de la acción de los migrantes y finalmente, como cuarta medida, se exploraron las uniones que la comida cuando las personas se adaptan al lugar de llegada. El primer concepto se manejó retratando escenas en las cuales los migrantes se sentían parte de los rituales familiares alimenticios, este se vinculó a los planteamientos de Collins (2004) y Durkheim (1982, 1996). Además, me fijé en esos "objetos totémicos" de los que habla Montero (2009) y los ilustré a través de la narración. El segundo, a través de plasmar los sentires, significados y emociones que los entrevistados otorgaron a la comida en las entrevistas. Este último se quiso ilustrar a través de los elementos que traen los migrantes en las maletas y se vio a través del lente de la interpretación de Blumer (1982). El tercero, se dio de la mano con el anterior recurso que permite hacer un vínculo con la memoria "viva" del migrante y va ligado al concepto de memoria propuesto por Lahire (2014). Finalmente, el cuatro se quiso abarcar desde el proceso de adaptación del migrante al nuevo contexto y cómo es que, alejados de sus tierras y de sus alimentos, ellos usan su creatividad individual para replicar sabores y preparaciones. A este último concepto se liga la perspectiva de Ortiz (1983) transculturación de culturas expresada en los alimentos que comienzan a preparar los migrantes con aquello que "trajeron en la maleta" y que representa el lugar dejado, y aquellos alimentos que consiguen en Colombia.</p>
Técnicas Narrativas	<ul style="list-style-type: none"> • Analepsis: En la crónica se usaron varias analepsis para hacer una retrospectiva y contar de dónde viene la importancia que le otorgan Ferran y Jordi a los platillos que los dos añoran. Se va hasta la infancia de los dos protagonistas a través de sus recuerdos y se plasman no solo las preparaciones de los platillos sino la vida familiar. • Descripción preparaciones y rituales: En la crónica se hicieron varias descripciones de las preparaciones de los platos catalanes como la de los caracoles, el alioli y habas a la catalana. Esto se hizo buscando darle más profundidad a los elementos que hacían que se consideraran como "propios" esos platillos y también saber cómo había llegado a ellos las recetas de su familia. De igual manera, fijarse en los elementos de necesarios para la preparación nos llevó a comprender más esa añoranza y nostalgia de productos que en Colombia ellos no pueden conseguir y que en Cataluña eran básicos y esenciales. • Testimonios otros migrantes: En dos partes del texto se incorporaron cortos testimonios de otros migrantes hablando sobre sus añoranzas en temas alimenticios. Esto se hizo buscando darle una perspectiva más "colectiva" a la nostalgia que se expresa en esos productos que no se encuentran en Colombia. De igual manera, la pretensión también estaba dirigida a mostrar que hay una comunicación de esas añoranzas entre la Comunidad Catalana en Colombia.

Fuente: Elaboración propia

Tabla 2.

Esclarecimiento reflexivo segunda crónica

Crónica	<i>Cataluña en dos sazones</i>
Trama	<p>La trama de la historia consiste en la experiencia de la migración de dos chefs catalanes a Colombia: Arnau y Jordi. La crónica está dividida en tres partes: la primera, está representada en las cocinas de los dos protagonistas en la que se buscó retratar la vida de estas personas en Colombia y su contexto. De igual manera, se hace una pequeña introducción a las razones de la migración a Colombia. La segunda parte habla de los pueblos de origen de los migrantes, así pues, se quiso contextualizar cómo era su vida antes del éxodo y los platillos que marcaron la vida de los dos chefs. Así como también qué fue lo que los motivó a dedicar su vida a la gastronomía. La tercera y última, se trata de las preparaciones que hacen los chefs en Colombia en donde se exploró si existían mezclas entre las dos "sazonos" y las razones por las cuales ellos decidieron seguir con la cocina tradicional catalana en un contexto tan diferente como el de Colombia. Es así que, en esta última parte de la crónica, se exploran los significados que ellos le otorgan a este tipo de cocina. Toda la crónica consiste en un "contrapunteo" entre las dos historias y experiencias migrantes.</p>
Conceptos	<p>El concepto que se quiso tratar en esta crónica es la innovación o creatividad que tienen los chefs con su llegada a Colombia. Así pues, se buscó comprender cómo hacían uso de sus conocimientos gastronómicos de la infancia, juventud y formación gastronómica en un contexto totalmente diferente al que ellos estaban acostumbrados. Para comprenderlo fue fundamental abarcar el concepto de "recursos" de Giddens (1995). De igual manera, se exploraron las uniones sincréticas que surgieron de dicho proceso de innovación a través del concepto de transculturación de Ortiz (1983). Además, los se plasmaron algunos rituales alimenticios como el de las setas, en donde la perspectiva de Collins (2004) fue fundamental para trazar las "etapas" de dicha acción, al igual que los emblemas que se sacralizan. Finalmente, la crónica buscó abarcar las razones por las cuáles estos dos chefs se decantaron por continuar con la cocina catalana tradicional en Colombia y cuáles son esos significados que le otorgan para justificar dicha elección, para lo anterior fueron claves los enunciados de Blumer (1982).</p>
Técnicas Narrativas	<ul style="list-style-type: none"> • Analepsis: Las analepsis que se dan en esta crónica buscan hacer un vínculo entre las preparaciones que hacen los chefs en sus restaurantes en Colombia y la manera en que aprendieron hacerlos en sus casas o en sus experiencias como chef. Esto nos permite comprender los significados que otorgan a esas preparaciones que hacen diariamente en sus cocinas. • Descripción de personajes y sus cocinas: En esta crónica y con la posibilidad de hacer trabajo de campo de manera presencial, se buscó agregar un fuerte componente descriptivo. Este es una manera de narrar a profundidad el contexto en el que viven los migrantes y su manera en que se han adaptado al lugar de llegada. De igual manera, es interesante complementar sus testimonios con una mayor descripción de su apariencia física pues para el lector será un aspecto enriquecedor a la hora de hacerse una imagen sobre estas dos personas y sus historias. • Descripción detallada de las preparaciones: Al ser esta una crónica sobre dos chefs, se optó por darle gran relevancia a la manera en que estos hacen sus preparaciones, desde los ingredientes a los procesos y las frustraciones o recursividades a las que apelan a la hora de llevarlas a cabo. Este recurso narrativo es una manera de comprender los aspectos que se conservan y se modifican en la migración a través de la comida.

Fuente: Elaboración propia

Tabla 3.

Esclarecimiento reflexivo tercera crónica

Crónica	<i>La nostalgia en forma de pan</i>
Trama	<p>Juan Busquets, su hija y su esposa emprenden su proceso de migración a Colombia. La historia comienza con el viaje en barco al continente americano en el que se abarcan los sentimientos que vivieron en el recorrido y las comidas que los acompañaron. Posteriormente se habla del proceso de adaptación de la familia al nuevo contexto de la capital colombiana, el nacimiento de su segunda hija y los sabores que se mantienen como un vínculo con el pasado, así como también los que se encuentran en el lugar de recepción. En esa etapa se suman las voces de otros migrantes catalanes en Colombia con los que formaron lazos y amistades la familia Busquets. La historia termina con el reencuentro de las hijas y la madre con su lugar natal, así como su descubrimiento de esos sabores autóctonos que ellas habían probado a través de la sazón de la madre. El hilo conductor es el pan y sus diversas adaptaciones que acompañan el proceso de desarraigo del migrante.</p>
Conceptos	<p>El concepto que se manejó en esta crónica fue la nostalgia del migrante expresada en la adaptación y la mantención de la comida de su lugar de origen. Por esa razón se escogió el pan como hilo conductor pues a través de las entrevistas hechas a María Antonieta y Ana María, se pudo determinar que dicho alimento fue uno a los que la familia le otorgó unos significados especiales a que analicé desde la perspectiva de Blumer (1982). Así pues, la nostalgia puesta sobre el pan y la remembranza que esta permite un ejercicio de memoria que va de la mano con lo propuesto por Blanco (2011) y que puede ser entendida desde la memoria consciente de la que habla Lahire (2014). De igual manera, se exploró la prolongación de algunos rituales alimenticios aún después del desarraigo frente al lugar de origen, para esto me guíe desde la perspectiva de Collins (2009) y Durkheim (1982, 1996).</p>
Técnicas Narrativas	<ul style="list-style-type: none"> • Analepsis o escena retrospectiva: A lo largo del texto se hicieron varias escenas retrospectivas en las que se iba saltando del presente de la acción de la cocina a los recuerdos de los migrantes. Esto se hizo buscando hacer una unión entre las preparaciones y los significados que le ponen a estas los migrantes. • Cartas: En la crónica se utilizó las cartas archivadas por María Antonieta en las que se hablaba del proceso de adaptación a Colombia, pero también de las preparaciones que los acompañaron en ese camino. Esto se hizo como una forma de reconstruir la memoria de los migrantes acompañadas con unas fuentes directas que hablaran de su pasado. • Descripción de los platillos: En la crónica hay un especial interés en reconstruir la memoria sensorial de los migrantes a través de la comida, por esa razón, la descripción de los platillos toma un lugar fundamental en la narración al hacerse a partir de los relatos de las entrevistadas. La manera en que recuerdan los platos y sus preparaciones es otra forma de darle una dimensión emotiva al proceso de migración y que es permitida a través de la cocina. • Testimonios secundarios: Dentro del relato busqué añadir unos cortos testimonios de otros catalanes que entrevisté y que conocían a las dos protagonistas del relato. Esto, con el objetivo de profundizar en el relato y mostrar que hubo una cierta conformación de una comunidad catalana en Colombia.

Fuente: Elaboración propia

Tabla 4.

Esclarecimiento reflexivo cuarta crónica

Crónica	<i>Lejos del hábitat natural</i>
Trama	<p>La trama de la historia consiste en la experiencia de la migración de dos chefs catalanes a Colombia: Arnau y Jordi. La crónica está dividida en tres partes: la primera, está representada en las cocinas de los dos protagonistas en la que se buscó retratar la vida de estas personas en Colombia y su contexto. De igual manera, se hace una pequeña introducción a las razones de la migración a Colombia. La segunda parte habla de los pueblos de origen de los migrantes, así pues, se quiso contextualizar cómo era su vida antes del éxodo y los platillos que marcaron la vida de los dos chefs. Así como también qué fue lo que los motivó a dedicar su vida a la gastronomía. La tercera y última, se trata de las preparaciones que hacen los chefs en Colombia en donde se exploró si existían mezclas entre las dos "sazones" y las razones por las cuales ellos decidieron seguir con la cocina tradicional catalana en un contexto tan diferente como el de Colombia. Es así que, en esta última parte de la crónica, se exploran los significados que ellos le otorgan a este tipo de cocina. Toda la crónica consiste en un "contrapunteo" entre las dos historias y experiencias migrantes.</p>
Conceptos	<p>El concepto que se quiso trabajar en esta crónica es la construcción de una historia polifónica de tres migrantes a través de un producto clave: el aceite de oliva. Durante toda la crónica este se vio como un "emblema sacralizado" (Collins, 2004) o un "objeto totémico" (Montero, 2009), que de cierta forma es un símbolo de pertenencia de los tres migrantes a lo que ellos llaman como "cultura catalana". Igualmente, planteo que las personas que entrevisté y que importan productos de su propio lugar de origen, le dan unos significados especiales esos alimentos como es el caso del aceite de oliva y del cordero, son los significados que estos dos importadores le otorgan a los productos catalanes. Finalmente, busqué adentrarme en el concepto de transculturación de Ortiz (1983), al narrar cómo es que los importadores tienen un efecto en el mundo gastronómico, al ingresar sus productos, pero también cómo ellos mismos adoptan ciertos alimentos y hábitos del lugar de recepción.</p>
Técnicas Narrativas	<ul style="list-style-type: none"> • Analepsis: Este recurso se usó de manera que permitió generar un vínculo entre la adaptación de las personas al contexto colombiano y sus historias del pasado. De igual manera, se utilizó para narrar de dónde viene su gusto y apreciación por la comida que los llevó a dedicarse a la importación. • Uso de literatura secundaria: A diferencia de las otras crónicas en este texto se buscó hacer referencia directa a bibliografía que tratase sobre la historia de los dos productos en cuestión en el marco del contexto catalán. Esto porque se quiso darle una mayor relevancia a la escogencia de estos productos por los importadores y de igual manera a retratar la diferencia del contexto gastronómico colombiano con el catalán donde estos productos son de inmensa relevancia. • Polifonía o relatos cruzados: En el texto se buscó saltar de uno a otro de los testimonios a través de temáticas en común de las diferentes personas entrevistadas. Esto porque al compartir un "rol" cada una de las personas tenía una perspectiva distinta que se fue plasmando para construir un relato polifónico cuyo hilo conductor fue el aceite de oliva.

Fuente: Elaboración propia

Tabla 5.

Esclarecimiento reflexivo quinta crónica

Crónica	<i>Más allá del umbral del 401</i>
Trama	<p>Esta es la única crónica escrita en primera persona. Esta es una apuesta por reconocer que yo misma hago parte de una familia migrante y que en mi propia trayectoria vital he visto cómo la alimentación, la cocina y la comida en mi familia son el producto de un proceso de desarraigo y posterior adaptación. Así pues la trama de la crónica comienza en la reunión en la mesa de mi abuela el día en que celebramos la Navidad, es decir, el 25 de diciembre. La primera escena es el paso de uno de los platos principales que se sirven en el día y la reacción de toda mi familia. Posteriormente, hago un salto al pasado y explico la preparación de la sopa, al mismo tiempo en que voy incluyendo los testimonios de varios de los migrantes catalanes a los que entrevisté. Luego detallo la importancia de la reunión en la mesa en las celebraciones navideñas catalanas y hablo de mi propia familia, pero también muestro el ritual de otras familias. Finalmente, hablo de la “sobremesa” y los rituales que son típicos en Cataluña pero que mi familia no adoptó.</p>
Conceptos	<p>El concepto que siguió esta crónica es el proceso y las etapas del ritual plantadas por Durkheim (1982, 1996). Las etapas del ritual están expresadas en los intertítulos de la crónica, en donde hay un preámbulo (expresado en la crónica como “la previa”), un desarrollo (denominado como “en la mesa”) y un final (plateado como “la sobremesa”). De igual manera, la crónica busca mostrar esa “efervescencia” colectiva expresada por Collins (2004) cuando se narra el momento en que el plato principal de la celebración llega a la mesa. Por otro lado, el relato muestra varios “emblemas” que son en gran medida los platos que se sirven ese día, pues estos son exclusivos de dicha celebración. Igualmente, el concepto de objeto sacralizado de Durkheim se desarrolla en la concepción de la importancia de “la mesa” en los rituales catalanes. Finalmente, aparece el concepto de transculturación de Ortiz (1982), en donde expreso que desde mi propia experiencia he visto la mixtura de los rituales, pero también que varios se perdieron en el proceso de migración.</p>
Técnicas Narrativas	<ul style="list-style-type: none"> • Uso de la primera persona: Al ser una experiencia que yo misma he vivido durante toda mi vida, escogí que la narración de esta última crónica fuera en primera persona. Por lo que esta crónica recoge mis propias memorias y un ejercicio de introspección que hice durante toda la investigación. • Polifonía de voces: Si bien el relato es de mi propia experiencia busqué que a medida en que se desarrollaba la trama insertar las experiencias de otros catalanes con los que hablé durante el proceso de este trabajo de grado. • Descripción detallada del ritual: Uno de los aspectos que quise abarcar en esta crónica fue la efervescencia emocional que se desarrolla durante los rituales de celebración, por eso el detalle de las descripciones fue un factor fundamental para pasarle al lector dicha sensación.

Fuente: Elaboración propia

LOS PLATOS FUERTES: Historias con sazón de migrantes catalanes en Colombia

(Estas crónicas se presentan en un libro aparte, como producto de esta investigación. Leer en el documento PDF SaborAMemoria_Libro.)

Una pizca de Cataluña en la maleta

El día en que Ferran sintió su alma salirse del cuerpo en una buseta bogotana, supo que en realidad se encontraba muy lejos de casa. El tumulto de gente que se amoldaba en el interior del vehículo que iba a toda velocidad por las calles capitalinas, le hizo entender que no había regreso. Intentaba desprenderse de esa masa que tomaba un aspecto distinto con cada cruce, freno o vuelta que hacía el conductor. Imposible. Comprendió que debía dejarse llevar, como con cada aspecto de esa ciudad en la que comenzaría a formar su nueva vida.

Unos minutos antes, su esposa había parado el bus cerca de su casa en Fontibón el cual lo conduciría a su destino final: el aeropuerto. Le había dado unas cuantas indicaciones y, sobre todo, se había burlado de su mirada incrédula cuando le aseguró que tenía que montarse allí donde para él era realmente imposible que cupiera alguien más.

¹ Amanida: ensalada.

² Este choque con los hábitos alimenticios de Colombia por parte de los migrantes catalanes será una constante en este texto. Así pues, se plantea poner esto en consideración desde los planteamientos del interaccionismo simbólico retomado por Blumer (1982). Esto en el sentido en que el autor afirma que los actores tienen «que afrontar las situaciones en las que se ve obligado a actuar, averiguando el significado de los actos ajenos y planteando su propia organización» (p. 6). Así pues, nos

- Pero, ¿Cómo me voy a meter acá si eso está lleno?, le dijo Ferran a su esposa.

- No hermano, ¡Acá toca espicharse!, le contestó riendo.

Ahora, entre carcajadas, es él mismo quien cuenta esa anécdota, porque siete años después de ese 2014 en el que aterrizó en la capital colombiana, considera que apretujarse en el caótico transporte público bogotano ya es un tema aprendido. Sin embargo, recuerda que, si bien la aglomeración, la velocidad, la asfixia, el reducido espacio personal y el desconcierto de aquel día fueron los indicios más evidentes de que todo sería diferente a su antigua vida en Cataluña, sin duda, estos no fueron los únicos.

Cada vez que a Ferran le servían un plato de comida colombiana el espacio entre sus dos vidas se expandía más y más. Le desconcertaba la unión de todas las comidas en un solo plato, cuando en su casa estaba acostumbrado a comer cada una de ellas por separado. Primero venía el entrante o l'amanida¹, después el primer plato, el segundo, y claro, el postre. En Bogotá, como en la buseta, todo iba apretujado: proteína, verduras, harinas y hasta granos se servían en conjunto, cosa que jamás habría imaginado en su tierra natal. ²Más allá de eso, con su llegada a la capital, la cercana relación que tenía con la comida se diluyó.

interesará en las experiencias migrantes del texto, el concepto de interpretación sobre del contexto alimenticio, entendiendo por este último no solo los alimentos que hay en un país, sino la manera en que se preparan, se entiende, se consumen y hasta los significados que les otorgan las personas colombianas a estos.

En Ponts, un pequeño pueblo a unas cuantas horas de Barcelona, Ferran tenía que dar unos pocos pasos para llegar a la huerta de su papá. Bastaba con ponerse los zapatos, caminar menos de cinco minutos y encontrarse con la entrada de ese portal que lo conducía a otro mundo. Uno en donde las frutas salían por montones, los animales corrían y andaban tranquilamente. Allá la comida estaba literalmente al alcance de sus manos. Le impresionaba ver brotar en un mismo lugar tantas cerezas y fresas. En el terreno, su papá sonreía automáticamente al ocuparse en una de sus tareas favoritas: hacer vino. Ferran observaba cómo se descalzaba, entraba en un barril y comenzaba a pisar las uvas. Con paciencia, posaba la planta de su pie desde el centro a los costados e iba sacando el mosto, el zumo de la uva, que era el primer paso para la producción del vino.

De pequeño, Ferran no entendía qué estaba pasando. «Lo veía a veces que estaba con los pies ahí como espichando algo y eso era todo. Yo me preguntaba ¿Qué carajo hace?», relata. Pero con el tiempo, supo que esa bebida con la que su papá acompañaba sus comidas, también se podía hacer con los pies. Así, algunas veces, él también sintió resbalar los suyos sobre esa textura deslizante, vio cómo las uvas perdían su forma hasta que se asombraba al verlas hechas líquido. «¡Venga, a saltar, a saltar, a saltar!», lo animaba su padre.

³ Como menciona Montero (2009), el porrón puede considerarse un objeto totémico, un objeto al que se le asignan significados especiales. En el ritual descrito en la crónica se puede ver cómo este objeto se «sacraliza» en el sentido en que es el centro del ritual y que es la representación del mismo. De la misma manera, es uno de esos «emblemas» de los que habla Collins (2009) y que permanecen en los hogares de la familia de Ferrán aún cuando no son usados para el ritual y el momento de efervescencia colectiva del momento en el que se comparte el vino.

⁴ La instauración de unos horarios específicos que deben ser cumplidos por los participantes en la cena puede verse bajo la perspectiva del ritual. Además, podemos ver este proceso bajo el concepto de Durkheim (1982; 1996) de sacralización en el

A veces, el proceso podía fallar. «Una vez trató de hacer vino y le salió vinagre», cuenta Ferran. Pero cuando triunfaban, solían servir el vino en el tradicional «porrón», un envase de vidrio ovalado con una trompa alargada por donde salía el licor. Era como una lámpara mágica de película a través de la cual, su familia cumplía a cabalidad con los mandatos de la costumbre catalana que dicta que ese objeto debe ser compartido por todo aquel que se una a la mesa³. Los participantes elevaban el porrón por encima de sus cabezas, lo más alto que pudieran y así, el vino caía sobre sus bocas abiertas. Llevado por la euforia, Ferran citaba a su papá a subirlo tan alto como pudiera. «¡Más alto, más alto!», le decía, hasta que se le regaba. Entonces, eran risas, unión y alegría.

La reunión alrededor de la mesa era un momento indiscutible para su familia. Se habían establecido horarios específicos para comer y cumplirlos era sagrado.⁴ Fallar a esta regla se consideraba como pecado. «Normalmente llegaba la una de la tarde y mi mamá empezaba a molestar si uno estaba en el computador o con un amigo, empezaba la llamadera. “¡Véngase, véngase!”. Pero eso si no podía pasar de esa hora». ⁵

que planteaba que los objetos que son sacralizados dan cuenta o hablan de la organización de un grupo mismo.

⁵ La importancia de la reunión alrededor de la mesa en el contexto pasado de Ferrán se puede entender a través del concepto de la acción simbólica a la que se refiere Blumer (1982), en el sentido en que el autor afirma que los significados que se le dan a estos son creados a partir de la interacción social. En palabras textuales el autor plantea que el «significado es un producto social, una creación que emana de y a través de las actividades definitorias de los individuos a medida que estos interactúan» (p. 2).

Dejadas de lado las otras tareas, se sentaban en torno a la mesa y esperaban la entrada triunfal de los platos. Siempre comían con ganas y él lo hacía un poco más si se trataba de pescado. Su favorito era la jibia, ese pescado blanco y sabroso que lo enloquecía. Sin embargo, por esa mesa pasaban sin falta el pan con tomate, los berberechos, las almejas, las aceitunas y las inolvidables croquetas de su mamá, a las que solo las puede describir con un contundente «¡Madre mía!».

A menudo trasladaban ese lugar de encuentro a la orilla del río y comían su plato más especial: caracoles. «Somos muy de caracoles, muy de reunirnos con toda la familia e ir al lado del río y empezar a, como quien dice, tragar caracoles», relata Ferran. Cuando el cielo se oscurecía y comenzaban a caer las primeras gotas se auguraba un buen manjar, porque al escampar saldrían los caracoles y así comenzaría la búsqueda. Su papá se vestía con la indumentaria adecuada e iba recoger los que más pudiera. Terminada la recolecta, los bañaba en harina y los dejaba reposar durante dos días para que se purgaran y así se aseguraba de que se purgaran y que su sabor fuera extremadamente placentero. Finalmente, cuando ya estaban listos para comer su mamá les ponía sal y pimienta para que se quedaran pegados al caparazón y así, al introducirlos en la boca, pasaba un gusto exquisito. Los bañaban con una salsa con ajo, aceite y vinagre, que, sin duda, formaba una combinación perfecta.

Allí en Ponts, su pueblo, el ambiente es familiar, cercano, cálido. Son un poco más de 2.500 personas y todos se conocen entre sí. Los lugares de reunión se sitúan muchas veces al aire

libre y así como la comida, el fútbol no puede faltar. Los niños corren detrás de los balones en esas canchas de tierra en las que Ferran muchas veces se abrió las rodillas.

Una y otra vez, la comida lo conduce al fútbol y el fútbol a la comida. Recuerda esa primera ida al Camp Nou, el miedo de su papá de que su niño pudiera simpatizar con el Espanyol, el equipo rival al que lo había intentado acercar su nana regalándole una camiseta azul y blanco; su alivio al verlo vistiendo los colores azulgrana y el infaltable sabor que lo acompañó durante todos esos momentos: el aceite de oliva. Ese siempre estaba presente. En las idas al estadio dentro de su bocadillo⁶, en la comida que acompañaba los partidos en la casa, en la ensalada, en la pastelería y, sobre todo, encima del pan. «Mi mamá me compraba una barra de pan, la partía por la mitad y le echaba tomate, jamón y aceite», evoca Ferran. Esa sencillez era una maravilla por la pureza del aceite que llegaba en envases gigantescos a su casa procedentes del molino al que iba su papá en sus tiempos libres. Definitivamente para él no había otro igual.

«Hasta donde tengo memoria, lo acompañé una vez en el molino. Entonces él llevaba ahí los bultos de aceitunas y lo ponía todo en una máquina. Ahí mismo se procesaba y entonces le daban unas garrafas. Ese aceite sí era puro», cuenta. Sin embargo, la frescura del aceite de oliva se esfumó cuando decidió venirse a Colombia. Después de unas cuantas discusiones con sus padres que no comprendían por qué

⁶ En España el bocadillo hace referencia a un pan partido por la mitad en donde se ponen diferentes ingredientes. El que comía Ferrán tenía jamón serrano, tomate y aceite.

partiría a un país del que sabían poco, Ferran decidió seguir a esa colombiana de la que se enamoró y quien ahora es su esposa. Entonces, no encontró otra alternativa que traerse un pedazo de Cataluña, en forma de aceite de oliva, en su maleta.

Acá las cosas cambiaron. Los horarios sagrados se modificaron y a veces Ferran se sorprende almorzando a altas horas de la tarde.⁷ Los tradicionales bocadillos del Camp Nou, se reemplazaron por la lechona del Campín, el estadio de la capital colombiana. Los productos que conseguía con tan solo unas cuantas zancadas en su país, en Bogotá son difíciles de encontrar. Para hallarlos debe hacer una travesía en diferentes buses desde Fontibón hasta varios sectores de la ciudad. «Hay veces que me tomo la molestia. Como ya se dónde los venden, me voy para allá. Consigo los ingredientes para cocinar, pero es que a veces el tiempo no da», cuenta. Por eso, cada vez que vuelve a su tierra no duda en traer una maleta totalmente llena de esos alimentos que a través de un solo bocado lo transportan a su hogar.

Así como Ferran, muchos migrantes catalanes han llegado a Colombia en los últimos años. Algunos por amor, otros por negocios y algunos más por trabajo. Sin excepción, sus equipajes se han atestado de productos catalanes. Arnau vino desde Reus por su esposa y la apuesta por querer criar a su hijo en el país de su madre;

⁷ Con el cambio de contexto, podemos ver que si bien hay algunos aspectos alimenticios que se quieren mantener, el cambio de lugar lleva también a una transformación de los rituales del pasado, o a una eliminación, instaurando unos nuevos. Además, los planteamientos de Blumer también son una manera de acercarse a entender la interpretación que se le da a ese nuevo contexto diferente al catalán. De hecho, el autor dice que se trata de «un proceso formativo en que los significados son utilizados y revisados como instrumentos para la orientación y formación del acto» (Blumer, 1982, p. 2).

⁸ Codonyat es un dulce hecho de membrillo.

sus maletas se llenaron de botellas de aceite de oliva. Gemma vino de Barcelona, atravesó el océano para dar clases de literatura en una universidad colombiana y no dudó en traer jamones, setas secas, codonyat⁸, boquerones, anchoas y un buen vino para sentirse un poco más como en casa. Y Jordi vino en 2017 para iniciar un proyecto en Barranquilla y trajo consigo una enorme diversidad de productos.

Es así, que las alacenas de su apartamento en Barranquilla son como unas cajas mágicas. De su interior surgen uno tras otro, ingredientes que lo transportan a otro continente. Su degustación es un viaje transoceánico. Su sabor es un recorrido gastronómico sin necesidad de salir del hogar. Jordi se ha preocupado por surtirlos de la mejor manera. Cada vez que va a Barcelona prefiere dejar algunas de sus prendas y llenar a más no poder sus maletas de toda clase de alimentos que sabe que extrañará en las tierras costeñas. Además, si algún familiar viene a visitarlo tiene como requisito de entrada traer toda clase de productos catalanes que él mismo redacta en una lista.

«Cuando yo vengo me traigo mis quesos que me gustan, que son quesos curados muy especiales. También embutidos, sobreasada, chorizo, fuet. Me traigo mis cositas», dice Jordi. Esta es su manera de sentirse como en casa en la distancia⁹. Porque aun cuando asegura ser una persona muy adaptable, dice que le ha costado hacerlo con la comida colombiana.

⁹ La comida se constituye como una manera de vínculo con casa cuando todo lo otro desaparece así lo afirma Huergo (2016). Esta crónica busca recoger la remembranza de los migrantes catalanes y su reelaboración del proceso de migración a través de la comida. Así pues, afirmaciones como la de Jordi son una constatación del papel clave que juega la alimentación en la memoria del migrante y en el sentimiento de desarraigo. De igual manera, nos habla de los significados especiales que les dan a unos productos sobre otros y la forma en que esta los conecta con sus lugares de origen aún en la distancia.

Su mejor aliado es el empaque al vacío. Quizás esa sea su fórmula secreta. Gracias a esta Jordi puede abrir una bolsa, insertar su mano, sacar unas aceitunas o unos jamones y, por unos cuantos segundos sentirse en Sant Just Desvern, un municipio anexo a Barcelona y de donde es toda su familia. Él lo sabe. Sabe que la comida es un vínculo con el pasado, con la infancia, es una máquina teletransportadora que funciona a través de bocados. «La comida te devuelve un poco a casa, te devuelve a la infancia. Más cuando hablamos de migrantes que tienen que enfrentarse a un choque cultural, a un desconocimiento», relata.¹⁰

Llegó en búsqueda de establecer un proyecto hace cuatro años a una Barranquilla que sería su casa por tan solo uno. Pero decidió alargar su estancia. Y aunque los días pasan y ya usa palabras colombianas en su vocabulario (de vez en cuando se le sale un bacán o un gomelo), a la comida catalana no la cambia por nada. «Yo soy poco experimental con la comida, a mí no me gusta probar cosas. Yo prefiero pedir el plato que sé que me gusta en vez de hacer probaduras e inventos. Yo soy conservador en ese aspecto», sentencia.

Su inmutabilidad frente a la comida se la heredó a su madre, quien se desespera si la invitan a salir a comer a un restaurante. Tanto él como ella, prefieren comer en casa. Por eso, Jordi se cansó muy fácilmente de los corrientazos colombianos. «Al principio, recién al llegar, recuerdo que comíamos puros corrientazos, porque la empresa le

daba el almuerzo a todo el mundo. Yo me aburrí muy rápido. Eso era duro para mí.», cuenta.

Al igual que para Ferran, la unión de diferentes platos en uno solo fue una confrontación con la nueva realidad. Fue así que Jordi comenzó a comer en casa de la mano de su mayor aliado, un robot de cocina llamado *Thermomix*. En este se pueden hacer todo tipo de cosas, desde postres, hasta arroces y platos fuertes. Así reemplazó la comida de los restaurantes que lo abrumaba porque se trataba, en la mayoría de los casos, de «una porción de proteína, una porción de arroz, una porción de lentejas y no sé qué otra cosa. Esto a mí me agotó. Me entristecía el alma», afirma Jordi de manera contundente.

La extrañeza que sentía por esa unión de comidas era casi igual de potente a aquella a la que lo conducía la transmutación del arroz de paella en el arroz blanco tan común en Colombia. «En Barcelona, en mi casa estábamos acostumbrados a tener una barra de pan en la mesa y acompañar todas las comidas con pan. Acá en cambio, se usa más el arroz. El arroz también me gusta, pero siempre el arroz así blanco es insípido», expresa.

Quizás Jordi estaría de acuerdo con aquella anécdota que cuenta Ferran al referirse al arroz blanco. «Tengo un amigo de Andalucía que ahora está por ahí (en España) y me dijo: «Bueno, ahora que me voy allá voy a descansar de tanto arroz». Es que acá comen y comen mucho arroz», relata y se ríe. Pero entre esas risas se puede percibir una especie de nostalgia. Una que surge desde la certeza de que, en este país, el arroz cambió definitivamente de apariencia.

¹⁰ Vásquez y Medina (2015) son enfáticos que la alimentación permite un vínculo con el pasado. En este caso la pregunta por la comida de infancia permite una conexión que involucra no solo un aspecto reflexivo sino también emocional con el

lugar dejado. Por eso es una potente forma de hacer memoria y recordar aún en la distancia.

Atrás quedaron los domingos de paella a los que tanto Jordi como Ferran estaban acostumbrados. Era un día especial porque además del plato estelar, los papás de Ferran ponían todo tipo de entradas que preparaban los paladares de los comensales. Además, era imposible no enterarse de la fiesta dominical porque si no la delataba el potente olor de la paella que recorría toda su casa, sí lo hacía el ruido de la Fórmula 1 a la que su papá era aficionado. «Si no me acordaba qué día era, yo escuchaba la F1 y sabía que era domingo y tocaba paella», narra Ferran.

El caso de Jordi no era muy diferente. «Mi mamá hacía paella con conejo, con marisco y con pollo», recuerda. «Ahora ya está mayor. Pero toda la vida se la ha pasado cocinando muchísimo, muchísimo». Y ese gusto venía acompañado del cuidado, el empeño y la emoción por cada una de las preparaciones que hacía. Pensando en ella, pareciera que Jordi puede saborear unas habas a la catalana que comió la última vez que viajó a Cataluña. Comienza a sentir hambre cuando piensa en el sabor potente, fuerte y rico de ese platillo. Recita la receta de memoria. Primero, se prepara un sofrito, tan sencillo y peculiar a la vez, que es la clave para todo lo demás. Después se cocinan las habas que deben «estar limpias y desenvainadas». Cuando están en su punto, no muy suaves ni duras se les pone butifarra, chorizo o alguno de esos sabrosos embutidos catalanes.

Acá la imposibilidad de conseguir habas llevó a Jordi a improvisar y hacer el platillo con habichuelas.¹¹ Así como a su mamá, a él también le gusta cocinar y aunque no lo hace a menudo, cuando se pone

manos a la obra intenta replicar las que denomina como «sus recetas». Esas que vienen de su madre y que aprendió cuando de pequeño se la pasaban juntos en la cocina, ayudando o simplemente viendo como ella se movía con agilidad por todo el lugar.

Muestra de ese gusto compartido, es un mortero amarillo tierra que guarda como un objeto esencial para la vida en su nuevo hogar. Este le permite hacer una de las salsas más tradicionales de Cataluña: el alioli. Según afirma Jordi, esa preparación no queda «igual» si no se mezcla introduciendo todos sus ingredientes en dicho recipiente. «Yo para preparar el alioli me tuve que traer mi mortero y mi madero de mortero», cuenta. Así pues, de vez en cuando lo agarra y sigue cada uno de los pasos que aprendió de su mamá. Comienza añadiendo una pisca de sal, un ajo picado, sin su centro. Lo machaca en su mortero, luego añade una yema de huevo y, claro, aceite de oliva. Ese no puede faltar. Después, comienza la acción. La atención de Jordi se fija únicamente en su brazo que repetitivamente se mueve en círculos agarrando esa barra de madera sobre el mortero. Vuelta tras vuelta la salsa va tomando su forma y debe mezclarse hasta que emulsione.

«Mi papá decía que cuando acabas el alioli puedes darle la vuelta al mortero y no se cae», garantiza Jordi. Al finalizar la preparación queda una salsa homogénea, espesa y en la que predomina el sabor a ajo. Se sirve en el mismo mortero y suele ser reconocida por acompañar la famosa fideuá catalana, un plato asimilable a la paella, pero en el que unos fideos finos y especiales reemplazan al arroz. Gracias a su mortero, el alioli sabe casi como en casa.

¹¹ La falta de encontrar ingredientes idénticos a los de Cataluña lleva algunos de los migrantes a experimentar y a unir aspectos propios de cada cultura. Así surge un sincretismo gastronómico y una transculturación en términos de Ortiz (1983).

Es por esas pequeñas muestras de hogar, que muchos catalanes han intentado reducir un poco la distancia que los separa de su tierra natal decidiendo cocinar en casa. Allí, en sus cocinas le dan paso a la experimentación, a la degustación y al intento permanente de replicar el sabor de sus antiguos hogares.¹² Lejos de los sabores cotidianos colombianos, en una especie de cápsula, gran parte de ellos se esfuerzan por hacer lo posible para imitarlos fielmente. Gemma trata de comer muy parecido a cómo lo hacía en casa: «a mi gusta cocinar porque me gusta comer equilibradamente, yo cocino para mí misma casi siempre. Por decirlo de alguna forma, todo lo que cocino es catalán, la comida del día a día. Hago verdura hervida, pollo a la plancha, tortilla de patata, muchas legumbres, procuro comer mucho pescado, aunque no es lo mismo que allá». También ha llegado a hacer adaptaciones con los ingredientes colombianos dándole paso a una tortilla de papa criolla¹³. Intento tras intento, terminó por darle un sabor que, aunque dista de la original, le complace siempre su paladar.

De la misma manera, Diana afirma que, aunque ha aprendido algunos platos colombianos como el sancocho o el ajiaco, en la cotidianidad cocina como en Cataluña desde lo más sencillo a lo más elaborado, «si tengo ganas de hacer algo fácil, que me recuerde a mi casa y vegetariano, digamos un *comfort food*, yo me hago unas papas con acelga y las hiervo, les quito el agua, les echo aceite, sal y un poco de pimienta. Cuando vienen mis amigos o los de mi esposo, como me gusta cocinar a mí no me importa agasjarlos y preguntarles qué quieren que les cocine, entonces yo les hago una paella para ellos y una pequeña para el niño y para mí que es vegetariana».

¹² Es interesante ver que, de manera diferente a lo esperado, los catalanes no cambian sus hábitos alimenticios, ni se adaptan a la forma en que se come en Colombia, sino que se ve que hay una fuerte resistencia al cambio. Esto queda en evidencia desde la manera en que dentro de los hogares hay un constante intento de

Por su parte, Jordi procura que las cosas se hagan de manera similar a como se hacían en su antiguo hogar, como cuando se niega a freír cualquier cosa en un aceite que no sea de oliva. Además, muchos de ellos comparten sus pequeños hallazgos, que parecen gigantes, en un grupo de *WhatsApp* que abarca una parte de catalanes migrantes en Colombia y sus descendientes. Son más de cien personas y por allí circulan fotos de los más variados productos. Se ven piñones, esos frutos secos pequeños, ovalados y blancos tan propios de la época invernal en las tierras catalanas; un pan tradicional como el que comían en sus hogares, unas cebollas que le llegaron a uno de ellos y que lucen casi exactas a las que compraban en Cataluña, una crema de tomate que los transporta al sabor de su pasado.

Sin embargo, hay una constante frustración. Gran parte de ellos lamentan la imposibilidad de encontrar los ingredientes que sepan igual que en Cataluña. Y aunque entienden que esto es evidente debido a las diferencias climáticas, la falta de estaciones, y la geografía colombiana, no dejan de extrañar sus sabores autóctonos. La adaptación a estas carencias quizás sea una de las más difíciles del proceso de migración. Gemma cuenta que, para ella, aunque acá las frutas son «espectaculares» le es casi imposible conseguir sus amados higos y el melón dulce tal cual sabía allá. Además, el queso es muy diferente y los embutidos son escasos. Arnau, por su parte, dice que los buenos aceites de oliva son escasísimos. Y Ferran no encuentra las carnes tal y como las comía en su hogar.

recrear platos del pasado aún a pesar de que las condiciones climáticas y contextuales hagan difícil ese proceso de replicación.

¹³ Nuevamente se ve el sincretismo gastronómico en la experiencia de Gemma.

Esto aún le cuesta. Nostálgico, Ferran recuerda la carnicería que ha sido como el segundo hogar de su mamá durante más de 25 años. Piensa en ese primer piso de una casa como cualquier otra que ha sido destinada a la venta de jamones, carnes y comidas preparadas. Se transporta a su inconfundible sazón y a las muchas veces en que vio a su mamá con un cuchillo más grande que su cuerpo listo para sacar un buen pedazo de carne. Le dan escalofríos. Luego sonrío pensando que por suerte su mamá no tenía reparos y él podía comer ese plato servido sin necesidad de ver el momento del corte. Recuerda su sabor único, la sal en su justa medida y la diversidad de carnes que podía encontrar en ese lugar.

Asimismo, Jordi evoca cada uno de los productos que no podían hacer falta en su hogar. Reflexiona y afirma que su madre prefería disminuir gastos en cualquier otra cosa que no fuera la comida. «Mi madre con la comida nunca ha querido escatimar en gastos. ¿Sabes? Hay que comer producto de calidad», cuenta. Y es ahí cuando recuerda que «solo había aceite de oliva en mi casa y la familia de mi padre era de un pueblo donde hacían aceite y mi padre se traía como un bidón con muchos litros». Así, tenían aceite para todo el año. Uno de calidad y que realzara el sabor de todas las otras comidas. Además, Jordi recuerda que eran tan fanáticos al aceite de oliva que no era suficiente con las recolectas de su padre, porque su mamá aprovechaba para comprar más y más garrafas a una amiga que vivía en un pueblo alejado en donde los olivares, la producción de aceite de oliva y su comercialización eran pan de cada día. Eran tantos y tantos litros los que llegaban a su casa que su mamá, al ver que ya no cabían en las alacenas, regalaba aceite a cualquiera que entrase en su hogar.

Muy lejos de esas tierras de extensos valles y poca lluvia, propicia para el cultivo de olivos, ese árbol al que Joan Plató, periodista y

escritor catalán, califica como el «más hermoso del mundo, el más simple y el más elegante», aquellas comidas que eran cotidianas en el pasado, acá son lujos y cosas extraordinarias. En el trópico el aceite de oliva es casi que una excentricidad, mientras que en las tierras catalanas abunda como el agua. En medio de esas ciudades capitales, muy diferentes a sus pueblos catalanes, Jordi y Ferran, así como muchos de sus coterráneos, cuando se ven desprovistos de las provisiones que traen en sus maletas, se enfrentan a la búsqueda de unos pequeños fragmentos de hogar en forma de alimento.

Cataluña en dos sazones

Las cocinas

La cocina céntrica

Casi sin mirar Arnau toma uno de sus cuchillos y corta un pedazo de tomate con extrema delicadeza. También casi sin mirar, y como de memoria, coge una cebolla y la parte a toda velocidad en partecitas finitas y uniformes. Repite el procedimiento y al final revuelve todo muy bien. Agrega un poco de carne molida, sal y pimienta. Con extrema facilidad pasa todo a la sartén y prende el fuego. Sus movimientos son seguros, decididos y sutiles.

-No me verás cocinando para un encargo, pero sí haciendo el almuerzo, dice sonriendo.

El olor a cebolla cociéndose inunda el lugar. Es un último piso de un edificio en frente de la Universidad Nacional de Colombia. Entra una luz tenue por una claraboya que tienen en el techo. Los rayos mañaneros de un día soleado en Bogotá se extienden por todos los rincones. El apartamento es abierto, luminoso y sencillo. Justo en la mitad cuelga una hamaca. Pero la cocina de Arnau se roba toda la atención. Está en un extremo. Tiene un mesón amplio, una estufa

cómoda y un espacio suficiente para que un chef como él pueda moverse por todo el lugar ágil y rápidamente.

Detrás del mesón que conecta la cocina con toda la casa Arnau yace concentrado. Sus ojos marrones se plasman en la comida que va preparando. Tiene la barba tupida, el pelo corto y dos agujeros en sus orejas. Apoya sus brazos robustos en el mesón y dice: «Cuando estábamos eligiendo el apartamento me preguntaron cómo lo quería. Yo me conformaba con que tuviera una cocina amplia».

Y así fue. Lleva seis años disfrutándola desde que migró de Cataluña a Bogotá, dejando no solo la cocina de su casa, sino también las muchas en las que había trabajado en su ciudad natal, Reus. En esa, su ya no tan nueva cocina, hace la comida para su esposa María y su hijo Albert. Mientras que él saca la pasta para terminar de hacer la lasaña que está preparando, Albert se pasea por todo el lugar con una manta de tigre sobre su cabeza, le cuenta chistes y, cada tanto, se levanta de una de sus clases virtuales, para contarle a su papá, emocionado, que harán un ábaco o que no le agrada mucho la melodía que le están enseñando.

Pero más allá de esas comidas cotidianas, su cocina ha sido un lugar de experimentación, creatividad y mucho trabajo. Allí, Arnau inventó sus cenas clandestinas a las que llegaban personas totalmente desconocidas y compartían una parte de ellos mismos alrededor de su mesa. Se sorprendió con la diversidad de gente y conversaciones que se desarrollaban en su casa los fines de semana al haber aplicado en Colombia ese tipo de cocina que surgió en Francia como un recurso

de los jóvenes chefs al no tener suficiente dinero para financiar su propio restaurante.

Allí se aventuró en el *catering* sin haberlo hecho nunca antes y por su propia cuenta. En esa aventura solitaria preparó más de mil tapas para eventos colomboespañoles. Allí montó *Contracorriente* su restaurante en casa con servicio a domicilio que ha llegado a los hogares de personas catalanas y colombianas por toda Bogotá. En este mismo puso en práctica sus conocimientos de comida tradicional catalana e innovó en medio del contexto tan diferente de una ciudad colombiana.¹⁴

La cocina es más que su hábitat: es su más constante pensamiento, su más profunda obsesión. «Es adictivo», dice. Porque una vez entra allí, no hay forma de sacarlo. «A veces la que no está muy feliz es mi esposa». Pero ella lo entiende, sabe que aún cuando no está vestido de chef Arnau tiene la cabeza entre los sabores y olores de la cocina. Así lo ha sido siempre. Desde muy pequeño se sentía cómodo en la cocina y al crecer comprendió que el ritmo de la gastronomía era el que él necesitaba para sacar toda la energía que cargaba dentro de sí mismo todo el tiempo.

Le gustaba desarrollar la habilidad de hacer más de una tarea a la vez, el éxtasis que le producía ver pasar de los platos a toda velocidad, la coordinación de todos los cocineros y el personal de cocina en un espacio reducido, el sudor y el calor de ese lugar. Le fascina tanto que ni siquiera pensó en abandonarla cuando un día intentó pararse de la cama y terminó cayéndose en el piso al sentir que sus piernas no respondían después de días de intenso trabajo. Recuerda que su mamá al verlo en el piso le exigió dejar su trabajo y

¹⁴ Aquí podemos vislumbrar los planteamientos de la recursividad de la acción propuestos por Giddens (1995), en donde aun cuando el contexto del migrante

cambió por completo, Arnau es capaz de usar los productos que le ofrece Colombia para juntarlos con su antiguo conocimiento sobre la comida catalana.

él no tuvo otra alternativa que obligar a sus piernas a caminar para llevar la carta de renuncia.

Terminó en el taller de su papá. Inmerso en el trabajo de la madera y obligado a hacer todo con lentitud y detalle. Arnau se desesperaba. Se sentía asfixiado y con una inmanejable necesidad de salir. «Necesitaba gastar energía». Acababa sus labores, sus cajas de madera o sus objetos diminutos y ya quería pasar al siguiente. Pero el ritmo de dicho oficio se lo impedía. Se cansó tanto que supo que no se alejaría nunca más de las cocinas.

Muchos años después, ya no en Cataluña sino en Colombia y en el marco de una pandemia que golpeó a todos los sectores de la sociedad sin excepción, Arnau se siente de nuevo en ese estatismo insoportable. Llegan pocos pedidos y los que recibe son muy pequeños. Se pasa horas sin empuñar su cuchillo y sin retar su cuerpo en la cocina. Se desespera. Por eso, quizás, medio obligado y medio decidido tomó la decisión de volver a Reus.

Para él la crisis en el sector de la hostelería y la gastronomía se volvió tan inmanejable que seis años después Arnau abandonará la ciudad en la que vivió innumerables experiencias. Llegó sin expectativas, con la única certeza de que quería que su hijo naciera en un lugar con sabor a familia. Él, que por muchos años había sido un errante gracias o por culpa de la cocina, supo que sería padre cuando estaba trabajando en un prestigioso restaurante en Panamá. «Allá era un lugar para trabajar, pero no para que naciera mi hijo», concluye. Por eso, decidieron mudarse un piso arriba de la madre colombiana de María, en un país al que él solo conocía como un destino turístico y que había visitado unas cuantas veces.

Bogotá lo cautivó y muy pronto se hizo un espacio en el mundo gastronómico de la capital. Fue chef de Matiz y Gaspar, dos de los

restaurantes mejor ranqueados de Bogotá, experimentó con sabores mediterráneos y colombianos, trabajó con horarios impensados, quiso compartir más tiempo con su hijo, abandonó todo, llegaron las noches clandestinas y decidió abrir su propio restaurante. Sin embargo, unos días antes de la inauguración se decretó la emergencia sanitaria, la cuarentena y todo los platos y sabores soñados se quedaron solo en forma de fantasías.

«Es raro pensar que cuando ya me había hecho mi espacio acá me tenga que ir», afirma y su cara se contrae un poco. En unos días estará colgando sus cuchillos, haciendo maletas y volviendo a ese lugar donde supo que la gastronomía dictaría las riendas de su vida.

La cocina a las afueras

Jordi se sienta a en una de las mesas que descansan afuera de su restaurante. Recuesta su espalda en la silla, inhala profundamente y se despereza. Es la expresión de alguien que lleva de pie todo el día frente a una estufa y que por fin puede relajar sus piernas. Son las cuatro de la tarde. El día está soleado, unas cuantas nubes pasan por encima de las mesas de Can Jordi's. El chef observa el plato que unos minutos antes posó sobre la mesa. Es una mezcla de frijoles blancos con chorizo y butifarra.

-Es un plato de mi tierra, cuenta Jordi mientras mete el primer bocado de comida en su boca.

Mastica con calma y unos segundos después agrega: «La mayoría de los colombianos no saben que este tipo de frijoles se pueden conseguir muy cerca a Chía». Tiene todavía puesto su uniforme de chef, su pelo canoso y despelucado se esconde debajo de una cachucha azul. Sus manos fornidas agarran el tenedor y el cuchillo, parten su comida en pedazos y Jordi comienza a comer con ganas. Entre bocado y bocado recuerda cada uno de los hallazgos que ha

hecho en materia de comida catalana en Colombia. Toma su porrón, lo alza por encima de su cabeza y deja caer el vino sobre su boca.

Habla de la enorme cantidad de intentos que llevaron a que su comida supiera como en casa¹⁵. Recuerda cada una de las butifarras que tuvo que preparar para darle un auténtico sabor catalán con los ingredientes colombianos. Come un poco más y se refiere a su asombro cuando comprendió que hasta los tiempos de cocción variaban según la altura de las montañas cundiboyacenses. Posa el tenedor y se queda pensativo. «Ha sido difícil», afirma. Sin embargo, intento tras intento ha hecho que en Can Jordi's, su restaurante, tanto catalanes como colombianos puedan sentir el sabor de su tierra, aún a miles de kilómetros de distancia.

Para llegar al restaurante hay que adentrarse en las entrañas de Chía. Se encuentra en la mitad de varias edificaciones de ladrillos todas tan iguales que parecen replicas. No hay nada en el panorama que delate los sabores catalanes que se preparan dentro de sus puertas. Es un barrio común, con negocios comunes y con una arquitectura todavía más común. No hay rastro de vegetación, ni naturaleza y predominan los colores oscuros de las edificaciones y el pavimento. Una reja marca la división del restaurante con el exterior. Al pasarla surge una casa blanca y sencilla. Tiene un techo de tejas cafés de diferentes tonalidades y sus ventanas limitan dentro de un marco verde. Y si bien por afuera todo parece común, pasar el umbral es como viajar a los campos catalanes.

¹⁵ Siguiendo los planteamientos de Blumer (1982), podemos fijarnos en los significados que le da Jordi al «sabor del hogar». Podríamos preguntarnos qué es lo que constituye la noción de qué es lo que hace que algo sepa «como en casa» y cuál es la importancia de constituir dichos sabores en el contexto del desarraigo migrante.

Así lo quiso Jordi, un restaurante que lo transportara a sus raíces.¹⁶ La elección no fue fácil y vino después de diversos desencuentros con el sector gastronómico colombiano. Al principio, tan solo después de dar su primer paso en Bogotá supo que su socio con el que montaría un restaurante lo había abandonado. Él, sin conocer a nadie en ese país al que había llegado por casualidad decidió seguir por su cuenta. Después, no pudo costear una cocina que tenía en construcción por la falta de unos pagos que nunca llegaron. Así, de decepción en decepción, Jordi no vio otra opción que reencontrarse con lo que siempre lo había hecho vibrar: la cocina catalana. Desde cero y en medio de tropiezos, montó un primer restaurante en Bogotá y un tiempo después se mudó a Chía.

Allá cada esquina, cada mesa y cada mínimo elemento de decoración crean la sensación de estar en una *masia* catalana. En una de esas antiguas construcciones rurales, en donde, se podría decir, se concentra el auténtico sabor catalán. Las masías son el corazón disperso de Cataluña, porque yacen en cada parte de su geografía y desde tiempos lejanos. Muchas de ellas son construcciones que parecen descansando en la mitad del campo desde la Edad Media. En esa época estaban destinadas a la explotación de la tierra y a la ganadería por parte de las familias que vivían tras sus puertas.

Con el tiempo, los ojos de los catalanes se volcaron nuevamente en ellas. Muchas fueron restauradas y destinadas solo para la gastronomía. Es así, que los fines de semana de las familias catalanas se traducen en reunirse, en torno de la comida, en esas construcciones antiquísimas, propias de otra época.

¹⁶ La nostalgia del migrante también se ve en la manera en que los chefs del relato usan su profesión para sentirse como en casa. Esto nos habla de la capacidad de la cocina para hacer la memoria del pasado esté presente aun en la distancia, como diría Blanco (2011).

Sin embargo, lejos del campo catalán y en la sabana de Bogotá, esa *masia sui generis* que maneja Jordi desprende un olor a comida catalana y un sentimiento de calidez incomparable. El chef saluda a cada uno de sus clientes como si los conociera de años atrás. Les arma conversación y casi siempre saca uno de «sus guardados» para complacerlos. Un poco de pan, algunos cuantos vinos y unas setas especiales rondan por el restaurante. Caen en las manos de sus visitantes. Muchos de ellos son catalanes y al ver esas sorpresas se alegran como si lo que les estuviera dando Jordi fuera el más grande de los tesoros.¹⁷

Después de la conversación y los regalos, Jordi vuelve a su cocina. Es abierta y se pueden observar todos sus movimientos. Revuelve dos paellas al tiempo. Una tiene un color oscuro, casi negro, la otra en cambio tiene un color claro, como amarillo tierra. Se concentra en sus dos manos. Con una revuelve los jugos de la paella, con la otra pone los ingredientes que hacen falta y como si supiera a la perfección los detalles de sus movimientos, se da la vuelta y habla con quien sea que pase por el lugar. Les sonrío y nuevamente pone su atención en las paellas para que no se les vaya a pasar su punto. Así transcurren los días en Can Jordi's, entre conversaciones y platos catalanes, entre risas y buen vino, entre partidos del Barcelona que pasan por los televisores que cuelgan de sus paredes y terminan su estancia con un buen postre del viejo continente.

Los orígenes

La ciudad de los pulpos, los melocotones y las setas

El naranja se expande por las calles de Reus en la época de los melocotones. En el placar de una inmensa cantidad de casas de la ciudad las mujeres instalan sus más cómodas sillas. Se recuestan sobre ellas, sacan sus cuchillos y pasan horas y horas pelando melocotones. Lo hacen con suavidad, pero con una rapidez impresionante para cumplir un solo objetivo: aprovechar al máximo esa cosecha que no llegará más de dos veces al año.

Cuando era niño Arnau las miraba asombrado y se dejaba invadir por el olor dulce que se desprendía por toda la ciudad. Le impresionaba la cantidad indescriptible de melocotones que alcanzaba a divisar. Pero, con el tiempo entendió la lógica de esa tarea: conservar lo que es inconservable en su forma natural durante todos los meses del año.

Pensándolo un poco más allá, comprendió que esa era una de las cualidades de la cocina tradicional catalana de la que se enamoró un tiempo después. Su recursividad y sobre todo el espacio que le dan a la creatividad que se refleja en las pequeñas cosas. En esas uvas que imposibles de prevalecer durante el año se convierten en vino, en esas frutas que mutan en mermeladas, en esos vegetales que se vuelcan en conservas, en esas olivas que transmutan en aceite, en esos tomates frescos que pierden su forma original y descansan en las despensas en forma de salsas.

Así, uno tras otro, los productos y sobre todo la delicadeza de los cocineros al manejarlos, fueron cautivando el paladar y la mente de Arnau. Lo obsesionaban y con el tiempo le hicieron saber que se dedicaría a eso durante toda su vida. La cocina catalana lo seducía

apelan a emociones profundas en las que el sentimiento de desarraigo del migrante se hace extremadamente evidente.

¹⁷ Los significados otorgados a la cocina «auténtica» son una buena manera de acercarse a comprender la experiencia de la migración a través de los «afectos». Esto, en el sentido en que en el testimonio de Jordi podemos ver cómo esos sabores

desde lo mínimo hasta lo máximo. Se dejaba sorprender por alimentos mágicos como las setas. Esas que solo podía ver si se montaba en un carro con sus padres y hacía un viaje eterno a las afueras de la ciudad. Al llegar se enfrentaban al azar. Escogían uno de los miles de caminos posibles y únicamente con su intuición se sumergían en la espesura de las montañas observando cuidadosamente el piso para no dejar pasar ninguna de esas setas.

A veces fracasaban y no encontraban ninguna. Otras, en cambio, se maravillaban con una cantidad inimaginable de diversos tipos de setas. Arnau recuerda con una emoción especial aquella vez que fue con su madre en búsqueda de mejor suerte a la que había tenido con su padre unos días antes y no había encontrado ni rastro de ninguna seta¹⁸. A través de la memoria se transporta nuevamente al carro, a la espera, a la llegada al lugar en que solo por un golpe de suerte se toparía con las setas, a la mirada fija de su madre al preguntarle qué camino tomar, «derecha o izquierda», su indecisión y su apuesta final, «vamos a la derecha».

Piensa en sus pasos constantes, su expectativa, la primera decepción de no encontrar nada y después el momento en que decidió subir la montaña con la mirada y se topó con un sinnúmero de todo tipo de variedades de sus tan anheladas setas. «Subimos todo el monte de rodillas, no podíamos levantar la cabeza, todo eran setas, cogimos dos canastos grandes que llevábamos hasta arriba. Era impresionante, era una lotería, una locura», relata Arnau.

Se traslada a la tarea eterna de sacarlas con cuidado, subirlas con paciencia al carro y andar de vuelta satisfecho de su búsqueda y anhelando ver cómo estas se convertirán en muchos y distintos platos en los días por venir. A pesar de la paciencia infinita y las muchas decepciones aparentemente complicadas para un niño de su edad, Arnau recuerda que explorar las montañas en búsqueda de setas era uno de los mejores planes de infancia.

Sin embargo, estas no lo abandonaron a medida que iba creciendo. Cuando ya no era ni su mamá ni su papá los que manejaban el carro, sino que era él mismo quien cogía el volante, conducía a sus amigos a esos campos que recorrió muchas veces en su infancia. Entonces, el plan tenía otras dinámicas, pero no perdía su esencia. Comenzaban con la búsqueda paciente de setas y la celebración de sus hallazgos terminaba con unos cuantos vinos y cervezas. Rodeando las setas cocinadas entre amigos, ellos hablaban y escuchaban su música preferida.

Arnau saborea el recuerdo de esa especie de pizza que hacía sobre una de esas setas gigantes que encontraban de tanto en tanto. La rellenaban con queso y tomate, y encima le ponían cualquier alimento que se le cruzara por la cabeza. Luego la metía en el horno hasta que quedara doradita y lista para comer. No había un sabor igual. Sus amigos las degustaban, las comían con gusto y entre risas y algunos tragos más no se podían imaginar un lugar mejor para estar.

La comida y la reunión siempre han sido unos lugares preciados para Arnau y en los que se siente más cómodo. Se queda callado un

¹⁸ La aventura de las setas es un claro ejemplo de la memoria en el sentido en el que habla Lahire (2004) cuando afirma que «antes de “acordarse” de las cosas del pasado, es decir, de mantener una relación mnemónica con el pasado, el actor ve su

pasado (incorporado en forma de esquemas de acción, de hábitos) activado y desencadenado a la hora de actuar» (p. 108). El relato de Arnau, desencadena esa memoria en el momento en que se refiere a su experiencia migrante.

momento y afirma que este tipo de eventos lo acompañaron durante toda su vida y que sin ellos nunca habría encontrado su propia sazón. Ahora lejos del mar, y de la casa, comprende lo impredecible de la frescura de los alimentos en la calidad de la cocina de su tierra natal.

Así es que también por medio de la remembranza viaja a sus fines de semana en casa.¹⁹ Se transporta al momento exacto en que veía a su padre entrar por el umbral con un pulpo gigantesco recién sacado del mar. Se acuerda de la sonrisa pícaro de su padre como celebrando un triunfo luchado, uno que le implicó adentrarse en el mar durante las horas de la madrugada, alentar el optimismo y la paciencia, sacar fuerzas y por fin tener una recompensa que iría directo a la barriga y al paladar.

El pulpo era la mayor insignia culinaria de su ciudad. Su sabor particular predominaba sobre cualquier otro. Y la familia de Arnau lo consideraba como un alimento infaltable. «Nosotros éramos mucho de comer pulpo», cuenta. Ahora en Colombia, Arnau extraña esa escena que repitió una y tantas veces de su familia sentada alrededor de la mesa saboreando y disfrutando uno de esos pulpos que eran como el sinónimo de la unión familiar.

Son esas pequeñas cosas, como diría la canción de su coterráneo Juan Manuel Serrat, en forma de seta, melocotón, pulpo y muchos más, lo que llevaron a Arnau a obsesionarse por la cocina tradicional catalana. «Es mi especialidad», dice convencido. Y aunque trabajó en diversos restaurantes con todo tipo de sazones y combinaciones al formarse como chef, jamás encontró alguna sazón que hiciera con tanto sentimiento y conocimiento como la de su tierra.

¹⁹ Podemos ver que la idea de la remembranza a partir de la comida es un elemento muy potente, en el sentido en que proponía Huergo (2016) sobre la experiencia

Cansado de los horarios imposibles de los restaurantes con esa condecoración a la cocina de altura en forma de estrella michelín, Arnau decidió volver a Reus y encargarse del restaurante que yacía en el bar de la piscina central de la ciudad. Junto con su esposa, un amigo y su pareja le comenzaron a dar una nueva y «tradicional» cara. Lo volcaron a las raíces, a esos platos que pasaron por las mesas de millones de catalanes en su infancia y que apelan a las primeras memorias. Así, llamados por los sentimientos, el comedor de la piscina nunca se había visto tan lleno. Comenzaron a necesitar hacer reservas con semanas de anticipación y a ordenar todo como en los más grandes restaurantes. Tanto que los comenzaron a llamar *el Bulli* como el restaurante del famoso chef catalán, Ferran Adrià.

En alguno de esos agitados días, uno de sus clientes le propuso abrir un restaurante de «kilómetro cero», es decir, en el que cocinarían con productos únicamente catalanes. En su cocina, aprendió a conocer a profundidad los quesos y las carnes catalanas. Un día, una de las mesas fue ocupada por un reconocido chef. Él también se dejó conquistar por sus comidas de infancia servidas como la mayor exquisitez y fue así que Arnau emprendió una nueva aventura que lo alejó de Reus, del mar, de la frescura de sus productos, pero nunca de su sazón catalana que lleva siempre consigo.

El pueblo del faro

El blanco de las casas de Calleja forma un contraste de colores con el azul oscuro del mar. Los techos son cafés, casi como el color de su arena. Las playas son pequeñas, pero acogedoras. Al igual que las diminutas ventanas de las casas en forma de rectángulos alargados.

migrante: «cuando todo lo demás desaparece la cocina constituye la última huella de fidelidad a las raíces» (p. 31).

Grandes riscos predominan en el panorama y algunas personas aprovechan su altura para saltar al mar. A lo lejos se ven todo tipo de navíos. Grandes e imponentes, pero sobre todo priman los pequeños veleros que muchos ciudadanos de las grandes urbes catalanas usan para zarpar y recorrer el mar en su tiempo libre. Arriba de una de las rocas descansa el faro. A través de él los viajeros pueden encontrar su camino y saber que están muy cerca de ese pueblo tranquilo, acogedor, de calles pequeñas y buena comida.

El faro es un emblema del lugar. Por eso, Jordi lo tiene en todos sus menús, como una muestra de su origen. En la carta se puede ver una panorámica del faro, rodeado por algunas cuantas palmeras, unos árboles angostos pero tupidos, y la construcción blanca y café de la que sobresale el faro. Arriba de dicha foto se plasma un «Jordi's, cocina mediterránea». Abajo descansa el menú y una lista considerable de platos catalanes.

En ese mismo pueblo del faro descubrió su gusto por la comida. Y no en un restaurante como en el que maneja ahora, sino en una carnicería. De muy pequeño, al salir a vacaciones, lo alentaban a ir al negocio de su tío. Allí aprendió a empuñar el cuchillo con firmeza y la manera en que lo tenía que inclinar para encontrar el perfecto tamaño de cada uno de los cortes. A los 12 o 13 años le cogió un gusto profundo al oficio. Lo disfrutaba y cada vez que cogía su cuchillo aprendía más y más.

Por la costa mediterránea catalana se expandió el rumor de su talento. Y tan solo un tiempo después Jordi se encontraba viajando de un pueblo a otro, ganando el dinero necesario para subsistir y ahorrar unas cuantas pesetas. De tal forma, conoció gran parte del territorio catalán, sus colores, sus tradiciones y sobre todo sus sabores. Al mismo tiempo en que iba descubriendo más de la gastronomía de su

tierra, también comprendía que le gustaba moverse y que se desesperaba en la quietud. Desde siempre fue un curioso y un explorador.

Sin embargo, cuando cumplió la mayoría de edad tuvo que presentar el servicio militar y quedarse un buen tiempo encerrado en un mismo lugar. Al contrario de sus expectativas, descubrió algo que jamás esperaba. Su amor y habilidad en la cocina. «Cuando llegué al ejército y supieron que me desempeñaba como carnicero me mandaron a la cocina», narra Jordi. Lejos de las armas de guerra y solo frente a sus afilados cuchillos comenzó a comprender la lógica detrás de la cocina. Una llama se avivó en su espíritu y cuando apenas salió de la cocina militar, decidió dedicarse a la cocina de temporada.

Trabajaba entre siete y ocho meses, ahorra y viajaba el resto del año conociendo el mundo y las diferentes cocinas. En ese momento su esencia errante de siempre se volvió a despertar y de manera más enérgica. Quería moverse todo el tiempo y eliminar el estatismo de su vida. Estar en un mismo lugar tantos meses lo desesperaba y comenzaba con las quejas. Se quejaba de su pueblo, de la política del país, de lo aburrido que estaba, de que se sentía abrumado. Un día, un señor mayor después de escuchar sus quejas se le quedó mirando y serio le dijo: «Chaval, tú que te quejas tanto, que no estás casado, ni tienes hijos, ¿Por qué no te vas?». Esas palabras retumbaron en la cabeza de Jordi, que al ver tantos migrantes en su pueblo, decidió que él también quería serlo. «Yo siempre quise ser un migrante», cuenta. Y como migrante decidió partir a Colombia. Como migrante llegó, y se adaptó, o se sigue adaptando. Como migrante compartió sus sabores tradicionales y se nutrió de los nuevos. Como migrante se instaló mucho más tiempo en un mismo país de lo que él mismo se hubiera imaginado.

Los platillos

Las croquetas se toman Bogotá

Como lo ha hecho incontables veces en su vida, Arnau organiza la leche, la harina de trigo y la mantequilla sobre el mesón de la cocina. Las observa un rato y, entre el automatismo de haber hecho el mismo proceso cientos de veces y la emoción de tener la oportunidad de repetirlo de nuevo, se pone manos a la obra. Primero se acerca a la mantequilla, la coge, la parte y la incorpora en una olla. Ahí la mantequilla se derrite poco a poco. El rectángulo solido del inicio se diluye en un líquido en el que el chef agrega la harina de trigo.

Con suavidad revuelve los dos ingredientes que van uniéndose y fusionándose para formar la base de la salsa bechamel y así concluir con el primer paso para formar unas croquetas catalanas. La mezcla toma la forma de una masa líquida y suave. Arnau coge la leche que había dejado descansando en el mesón hace un rato y la calienta.

Cuando la leche está la temperatura exacta, echa de a poco unos chorros en la anterior mezcla y revuelve con delicadeza. No puede hacerlo muy rápido porque se pierde la textura que busca, ni tampoco tan lento porque tiene que producir las croquetas en masa para su restaurante. De manera diferente a como lo hacía su madre en casa, tomándose horas enteras para encontrar la textura ideal de las croquetas caseras. En cambio, él debe unir la finura de sus movimientos con su maestría y rapidez como chef. Así lo hace y sigue revolviendo. Se asegura que no haya grumos porque de ser así las croquetas estarían echadas a perder. Las croquetas son tan diversas como sus chefs y si bien tienen la base de la bechamel como esencia, el relleno depende del gusto y la experimentación. Hay croquetas de pescado, de jamón, de pollo y de

muchos otros sabores. Escogerlos es como una apuesta de complacencia al paladar. Después de muchos ensayos Arnau se quedó con sus dos favoritas: las croquetas de panceta y portobello, y las de pollo.

Sea el que sea el ingrediente escogido siempre tiene que picarse en pedacitos diminutos o, en su defecto, molerlos con paciencia. La panceta que viene en pedazos gigantes debe quedar irreconocible en pequeñas partecitas. El pollo por su parte, tiene que ser guisado, cocinado y molido o licuado. Después de ese proceso Arnau vierte los pedacitos en la salsa bechamel. Revuelve con paciencia y extiende toda la masa en una lata o plancha.

Ahí la preparación descansa un poco, se enfría y toma contextura. La pausa anuncia el paso cumbre de la preparación: darles forma a las croquetas. Con sus manos grandes coge pequeños pedazos de masa. Les hace un espacio en el centro de su mano, como cubriéndolas, y les da su forma redonda exacta. Junta sus dos palmas y comienza a darle vueltas una sobre la otra, con cuidado. De esta forma, salen bolitas y cilindros de masa homogéneas, perfectas para comerse en uno o dos bocados dependiendo del comensal.

Pero antes de servirse tienen que freírse. Él se asegura de que el aceite esté a la temperatura adecuada y pone una tras otra. El color blanco de su masa comienza a tornarse marrón y su textura blanda se endurece. Saca una por una y las deja reposar unos cuantos minutos. Las croquetas están listas para comer.

Con un ojo milimétrico, Arnau las examina y las alista con esmero. En *Contracorriente*, su restaurante a domicilio en Colombia, tuvo que agregarle un paso más a su preparación: el empaque al vacío.

Hace un grupo de cinco croquetas, las pone pegadas la una a la otra, las mete en una bolsa especial y les saca el aire.

«Las croquetas son las mismas que hacía en la piscina», dice Arnau al recordar su preparación²⁰. En Reus estas eran pedidas por montones por los catalanes que llenaban las sillas de su restaurante. Eran de los platos preferidos. Las pedían con otro tipo de tapas o pequeños platos que entre bocado y bocado iban dejando a los visitantes satisfechos.

En Colombia las croquetas son también su plato más vendido y aunque en su carta haya otro tipo de tapas como tortilla de patata, albóndigas y una importante variedad de platos fuertes, estas se llevan el primer lugar. Con solo abrir una pequeña bolsa color café con la etiqueta del restaurante de Arnau, sus clientes pueden sacar las croquetas, freírlas de nuevo, insertarlas en su boca y disfrutar. Saben a Cataluña y muchos de sus clientes catalanes coinciden que no hay ningunas iguales en Colombia. Marc, Gemma y María Antonieta relatan su asombro al probarlas y el disfrute de sentir lo crocante de su exterior y la suavidad de su interior. Tal como en casa. Antes de la decisión de su cierre, *Contracorriente* se había convertido en un restaurante donde sus clientes catalanes satisfacían los antojos de su tierra natal difíciles de encontrar en Colombia. Es así que los canelones de Arnau eran bocados de celebración familiar en medio del desarraigo migrante. Para el mismo chef eran una manera de hacer honor al sabor de su tierra y a su propio conocimiento de la cocina tradicional catalana.

²⁰ Podemos ver cómo aún a través del proceso de migración hay huellas o aspectos que prevalecen. Los migrantes, que otorgan significados especiales a algunos tipos de comida, los intentan mantener durante todo el proceso de éxodo y adaptación. Las croquetas que vende Arnau en su restaurante en Colombia son muestra de cómo la comida se puede volver un hilo conductor entre el pasado en el lugar de origen y el

De la misma forma, al hacer su menú puso con convicción: canelones. En apariencia es un plato más en una carta al lado de otras tantas preparaciones. Pero para él los canelones van mucho más allá. Al incluirlos rememora esos días previos al 26 de diciembre, el día de San Esteban en Cataluña, en que toda la familia se reunía con la única consigna de hacer canelones para celebrarlo y también para tener provisiones durante todo el año.

Juntos cogían una enorme cantidad de carnes de res, cerdo y pollo molidas y listas para rellenar los canelones. Varias horas antes Arnau y su madre se habían asegurado de cocinar la carne durante casi cuatro horas hasta el punto en que esta comenzaba a deshacerse. Habían preparado un sofrito para que el pollo tuviera un sabor potente, colado las carnes y separado el jugo. Juntos también habían molido las carnes e incorporado sus jugos sobre ellas para tener una masa caldosa y exquisita.

Después de todo ese proceso, cada uno de los integrantes de la familia cogía la pasta del canelón en forma de pequeños tubitos y con cuidado les iban metiendo las carnes. Duraban un día entero todos sentados conversando y con la mirada fija en ese montón de pastas que aún tenían que rellenar. Era todo un acontecimiento que acababa con los canelones nuevamente en el horno cubiertos de salsa bechamel con queso encima listo para ser gratinado. Toda la familia estaba a la expectativa. Al salir del horno nadie les podía quitar la mirada de encima. Se servían y después de varios días de soñar con el sabor de esos canelones cogían sus tenedores, se asombraban con

presente en el lugar de recepción. Esto nos brinda importantes elementos de análisis para comprender cómo se vive dicha experiencia y cuáles aspectos se pierden, cuáles se conservan y sobre todo el porqué. En el caso de Arnau podemos ver que las croquetas lo ligan a su infancia, pero también a los trabajos que más disfrutó en su recorrido como chef.

el queso derretido que colgaba desde el plato a sus bocas, saboreaban y todos concluían con que la espera, como todos los años, había valido la pena.

A miles de kilómetros de distancia de esa mesa familiar, Arnau repite el proceso. Le hace algunas cuantas variaciones propias del país en el que ahora prepara sus amados canelones. Les pone un poco de queso paipa y ante la imposibilidad de encontrar una pasta hecha para ese propósito improvisa con una para lasaña.²¹ En Bogotá también espera y se esmera. Esas cualidades de la cocina catalana lo acompañan siempre. Es paciente y cuidadoso. Saca sus canelones del horno, los empaca y estos van directo a las casas de sus clientes. Los colombianos, según le han dicho, se asombran de una preparación diferente a las pastas que comen más seguido, los catalanes le han dicho que han llorado de la emoción por sentirse por unas cuantas horas en familia y celebrando.

Las gambas y el pan en medio de Chía

«Le aprendí el sabor a mi tierra», dice convencido Jordi mientras que por las mesas de su restaurante se reparten papas bravas, callos, albóndigas, butifarras, pulpos salteados, pan con tomate, paellas y más platos tradicionalmente catalanes. Al hacer la carta, Jordi se puso el desafío de replicar de la mejor manera posible los sabores que aprendió durante toda su trayectoria como chef. Todos los platos, sin excepción, lo transportan al Mediterráneo, a ese lugar donde se respira el gusto por la comida y que él recorrió en sus años de mochilero.²²

²¹ De nuevo se ve la recursividad descrita por Giddens (1995) en la adaptación del migrante a su nuevo contexto y los aspectos sincréticos que surgen de esta, como lo es el uso del queso paipa en una comida tradicional en la cocina catalana.

«Si tú te das una vuelta por el Mediterráneo, desde Israel a Turquía, hasta Francia, a Croacia, Italia, Francia, Portugal, Marruecos, Argelia, te das cuenta de que tenemos una cocina bastante similar en el aspecto de que toda es de frutos de temporada y porque en nuestra cultura es muy importante reunirnos alrededor de una mesa a comer», comenta Jordi. Por eso, para él la comida es una celebración de la vida y en su restaurante la gastronomía es una fiesta. Una que comienza desde la preparación de los platos hasta que se sirven y se comparten siempre acompañados de un buen vino. Alguna vez, toda la comunidad catalana se juntó en las vísperas de la votación por la Independencia, y varias veces lo han hecho para gritar al unísono los goles del Barca. Ahora, en medio de la pandemia, Jordi espera que las medidas sean menos restrictivas para celebrar de nuevo.

«La cocina en nuestra cultura es fiesta. Jugamos con ella», cuenta Jordi. Y con esa misma filosofía hace cada una de sus preparaciones. Uno de los platillos especiales son las gambas. Se sirven completas como en los bares o restaurantes de las tierras catalanas. El plato consiste en los crustáceos enteros con sus cabezas y colas, cosa poco habitual en los restaurantes colombianos donde suelen servir las limpias y sin carcaza. Jordi, en cambio, las cocina con un ajillo especial y las presenta una sobre otra en un plato blanco.

Es un plato sencillo, pero exquisito. Hay que comerlas con las manos, porque de usar el tenedor se perdería la gran parte de su sabor. Con ayuda de los dedos se debe desprender la cabeza del cuerpo y para aprovechar esa salsa que queda en toda la carcasa. Para

²² La elección de este tipo de cocina sobre cualquier otro muestra nuevamente los significados que Jordi le da a la cocina de su infancia y de sus viajes por las costas mediterráneas.

disfrutarlos a profundidad hay que extraer el jugo absorbiéndolo con la boca y repetir el proceso con cada una de ellas.

Además de la fiesta y la celebración, la comida para Jordi es un gusto heredado de su tierra, pero también de su familia. «Lo raro allá es alguien que no le gusta cocinar. Yo recuerdo que de pequeño mi madre hacía el almuerzo, pero en la noche, la cena la hacía mi padre», relata Jordi. Y ese gusto lo refleja en todos los platos de su menú. Aunque él también tiene sus favoritos.

Le emociona cocinar potajes, esos platos espesos, con diferentes verduras, legumbres y carnes y de sabores potentes. Les tiene especial cariño por su compleja preparación. Le gustan esos platillos que lo retan y que toman su tiempo como los frijoles, la cazuela de mariscos, los cocidos largos. Son esos platos de los que aprendió que en la cocina nada es inmediato. «Paciencia y buenos alimentos», afirma Jordi haciendo referencia a uno de los dichos de su tierra.

Con esa consigna en mente ha podido elaborar muchos de sus platos. Ha sido paciente al buscar cada uno de los ingredientes necesarios en el mercado colombiano que suele no ofrecerlos. «Ahora yo soy el duro en la comunidad catalana», cuenta y se ríe de manera algo irónica. Lo dice porque los catalanes llegan al restaurante y anonadados con lo parecido que sabe la comida a la catalana, le preguntan de dónde saca todos sus ingredientes.

Lo mismo ocurrió con el pan. Al darse cuenta de que en Colombia no era el mismo al que él estaba acostumbrado, tuvo que experimentar

repetidas veces con diferentes libros y recetas para por fin encontrar la fórmula perfecta para hornear un pan con el cual sus clientes podrían saborear sus salsas. Es un pan rústico y de forma circular. Lo parte en pedazos grandes y gruesos y lo sirve con diferentes salsas y guarniciones. «El pan es muy versátil, tienes para mojar, para ponerle butifarra y chorizo adentro. Es un invento divino, nunca mejor usada la palabra», afirma.

Sin embargo, con el tiempo se percató que sus clientes colombianos muy pocas veces usaban el pan para untar sus salsas. «Acá las personas untan las salsas con el arroz», cuenta. En esa ambivalencia entre lo que pedían sus clientes colombianos y catalanes, Jordi decidió darle gusto a ambos. «Con el tiempo he ido colombianizando la comida catalana», concluye²³. De tal forma, ha agregado arroz a platos que jamás habría imaginado, ha juntado platos que en el pasado servía por separado y ha oído las demandas de los paladares colombianos que día a día llegan a su restaurante.

Por suerte, Jordi es un inquieto. Le gusta la experimentación y el cambio. Cada año quita cuatro platos y pone cuatro platos nuevos. Es también una forma de vencer el conformismo. Y aunque hay alguno intocables como los callos, las albóndigas y las paellas, Jordi necesita variar. Su lado errante se sigue manifestando sobre esos sabores escondidos en las entrañas de Chía.

La nostalgia en forma de pan

No había vuelta atrás. Desesperado, Juan Busquets decidió que debían marcharse. Abandonarían su tierra natal para siempre. Atrás quedarían las persecuciones, el temor y sobre todo la estigmatización

²³ El sincretismo en la alimentación está muy claramente reflejado en la manera en que Jordi entiende las demandas de sus dos tipos de clientes. Es por eso que es muy interesante acercarse a la idea de «colombianizar» las preparaciones catalanas. Pues,

desde allí surgen mezclas de las dos tradiciones alimenticias y es clave para comprender la importancia de la migración en la gastronomía, al haber este tipo de uniones.

que había dejado la guerra. Habían perdido y debían aceptarlo. Su alma republicana no tenía más espacio en Cataluña. Al otro lado del Atlántico los esperaba una tierra que parecía ser próspera. O al menos así se la pintaban su hermana y su cuñado. Ellos partieron unos años antes y los estarían esperando. Fue así como Juan junto con sus padres, su esposa Ana y su pequeña hija Ana María, o la «Mía» como la conocería toda su familia después, terminaron en el puerto de Barcelona listos para abordar el buque que los conduciría a un nuevo comienzo. Ya no había espacio para el arrepentimiento. Juntos subieron las escaleras del Conde Biancamano, se instalaron y zarparon.

Era mayo de 1940 y los esperaba un viaje que duraría más de veinte días. Su exilio hacía parte de casi 60.000 historias²⁴ de personas que se desplazaron a América Latina después de dejar atrás el régimen franquista en España. Aunque muchos de los exiliados cruzaron las fronteras europeas y se instalaron en Francia, otros decidieron irse aún más lejos, a ese continente que les abría las puertas. Ellos querían marcharse lo más lejos posible. El océano se constituiría como una división entre pasado y presente, entre el país dejado y su nueva vida.

El barco desprendía un potente olor a pan. Impregnaba cada una de sus esquinas, sus espacios, sus corredores. Diariamente, salía de la cocina y se esparcía por todos los lugares, desde la proa hasta la popa. Los causantes de tanto alboroto eran unos panecitos blancos, pequeños y exquisitos. No eran blandos, ni duros y los servían siempre calientes, recién horneados. Eran muy diferentes a aquellos pocos que se podían encontrar en Cataluña. Esta, inmersa en los

estragos que dejó la guerra, se había quedado sin la frescura inigualable del pan. Así pues, los pasajeros se deleitaban por ese olor que rompía con la monotonía de un viaje que parecía eterno y que acabaría en el Océano Pacífico de un país tropical. Pero antes, habría que pasar por el estrecho de Gibraltar, adentrarse en las corrientes del Atlántico y cruzar el Canal de Panamá.

Mientras tanto, debían llenarse de paciencia. Distráer sus pensamientos con sabores y olores. Al menos, así lo hacía la Mía. Disfrutaba de ese olor, se dejaba invadir por completo. Tanto, que ochenta años después, ella no lo olvida. «Lo he tenido toda la vida presente, tal vez, porque veníamos de una guerra y el pan era escaso. Para mí el olor de ese pan del viaje ha sido el mejor perfume de la vida», sentencia al recordar su peregrinaje.

Después de tanta espera, llegaban a un país en donde el pan era aún más escaso que en su tierra natal. Uno en donde el maíz prevalecía ante el trigo y, así mismo, sus derivados. Las arepas, los envueltos y los tamales remplazarían la baguette, las cocas y el brioche. Atrás quedaba el pan y su rol protagónico en el país europeo. Entonces, ese olor que la había acompañado durante su viaje se fue diluyendo y les dio paso a otros extraños, nuevos y desconocidos.

La entrada a Colombia fue por Buenaventura, en donde los recibieron con una comida autóctona. La gran sorpresa venía con una cobertura naranja y verde, y en su interior prevalecía una textura blanda con unas pepitas negras y pequeñas. Era algo absolutamente extraño que ni sus papás ni ella misma habían probado. La verdad es que la sorpresa no fue agradable. La papaya horrorizó tanto a su mamá que

²⁴ Según Rodríguez (2010) hubo «59.000 exiliados de la guerra civil española en América Latina» (p. 199).

tuvo que esperar años para poder darle una segunda oportunidad. Aunque terminó por aceptarla, fue como un presagio de lo diferente que sería todo en ese nuevo país al que comenzarían a llamar hogar.

Y para esa familia catalana el hogar comenzaba en la mesa. En una mesa propia, con comida propia, con vida propia. Una que reflejara su historia aún a la distancia. Una que contara quiénes eran, de dónde venían. Por eso, cuando se instalaron en el barrio la Magdalena en Bogotá, intentaron replicar sus platos catalanes a toda costa. Instauraron los mismos horarios de comida que en el pasado, indagaron dónde podían encontrar los ingredientes más parecidos y se aseguraron de no olvidar esas recetas que los comunicaban con historias del pasado.²⁵

Ana hacía tortilla, lomito en salsa, fricandó, arroz con leche, albóndigas, chuletas de cordero. También se las ingeniaba para hacer el tradicional pan con tomate con los productos que lograba encontrar. Pero estos no eran para nada iguales a los que estaba acostumbrada. Los panes no eran tan frescos como los de su infancia y era difícil hallar un lugar donde vendieran un pan diferente al de molde que no soportaban. Les parecía un pan de mentiras, de adorno, con una textura tan blanda que se sentía como todo menos un verdadero pan. Por suerte existía la panadería El Cometa, ese lugar donde encontraban una especie de baguette que según la Mía «estaba bastante bien».

Así mismo lo recuerda Carlos Castillo, hijo de quien alguna vez fue figura del Barcelona FC, el histórico equipo de fútbol catalán. A

²⁵ La instauración de hábitos del pasado es una forma de los migrantes para poder adaptarse al lugar de recepción. Si bien es cierto que deben habituarse a muchas de las consignas sociales del lugar de recepción, en el núcleo familiar suelen replicar las

causa del régimen Franquista, Carlos aceptó la invitación que le hizo Juan Busquets, su amigo de infancia, de convertirse en el director técnico del club bogotano Santa Fe. Cuando llegaron a la capital, su familia no dudó en seguir el consejo de muchos migrantes de buscar el pan en esa aclamada panadería. «La panadería se llamaba el Cometa, quedaba en la calle 22 entre octava y novena. Tenían pan francés, eran judíos y hacían un pan bastante bueno», relata.

El lugar quedaba a pocas cuadras de su casa y lo manejaba una pareja de migrantes judíos. Los Katz habían abierto su negocio a finales de los cuarenta y vendían varios tipos de panes y biscochos. Entre ellos estaban el de trenza, el francés, los marzos, los cartuchos y las repollas. En su entrada era habitual encontrar a personas de todo tipo de nacionalidades.

Los catalanes no eran la excepción. Allí mismo, Ana iba con la seguridad de que encontraría un pan que fuese el adecuado para esparcir su salsa de tomates frescos. Porque a pesar de que solo los encontraba más pequeños, más ácidos y menos jugosos que los de Cataluña, las diferencias no la detenían.

Rallaba religiosamente el tomate, le agregaba aceite de oliva, sal, pimienta y azúcar. Terminada la salsa, la untaba con cuidado y generosidad sobre el pan baguette. El crocante del pan se humedecía con el tomate y el aceite, así, le daba una textura fresca y equilibrada.

rutinas del pasado. Por eso, los horarios de comida, el orden de los platos y los momentos destinados a ciertas comidas son los mismos que se llevaban a cabo en Cataluña.

Comían y recordaban²⁶. Los fines de semana eran el espacio para complacer a los comensales. «Los sábados era el día en donde se hacía lo que nos gustaba», cuenta la Mía. Por eso, se preparaban los muy catalanes canelones. El domingo, era un día diferente para compartir y dejarse deleitar. Entonces, predominaba el arroz. Un arroz tipo paella, que recordaba a ese que comían en las calles catalanas. A veces le agregaban salchichas y costillas, ocasionalmente, langostinos. Era el plato por excelencia, al que se ponía más cuidado. Por eso, se juntaban a comerlo con la hermana de Juan y su esposo. Los cinco disfrutaban de la compañía y de los sabores compartidos en familia.

También algunos platos estaban vetados. No tenían espacio en esa mesa. El primero en la lista eran las lentejas. Juan las evitaba a toda costa porque «había comido demasiadas en la guerra». Prefería que estuvieran lo más alejadas posible de su plato y si en algún momento las preparaban, las comía con desgano. Al menú de los alimentos prohibidos se les sumaban algunos sabores colombianos que nunca lograron conquistar sus paladares como el cilantro y el plátano. «¡Eso nunca entró a mi casa!», exclama la Mía.

Sin duda, ver cocinar a Ana era como un imán que atraía los ojos curiosos de la familia a la cocina. Se movía por todo el lugar con facilidad, le ponía gusto y empeño. Sin embargo, reproducir la sazón catalana en Colombia estaba lejos de ser una tarea sencilla. Faltaban productos o se conseguían unos que portaban el mismo nombre, pero sabían distinto. A veces era un caos. La Mía recuerda que no había

berenjenas, ni alcachofas, ni mucho menos espárragos. Conseguir esas verduras era una odisea. Ni hablar de los pescados, tan cruciales para la cocina de su antigua cotidianidad. Extrañaban la cercanía del mar en Cataluña, porque estos no llegaban nunca frescos a esa ciudad que descansaba entre las montañas.

Entonces, los invadía la nostalgia. «A mí me hicieron falta muchas cosas cuando llegué. Me hizo mucha falta la sandía, los duraznos y las sardinas...», relata la Mía. La carencia de ciertos alimentos solía ser sinónimo de añoranza, de lejanía, de desarraigo. Por eso, adaptarse a los ingredientes y sabores que prevalecían en la cocina colombiana fue una tarea difícil, acompañada con cierta sensación de extrañeza. Aun así, sentarse a comer alrededor de la mesa daba cierto calor y cercanía. La comida era, sin duda, una conexión con el pasado.²⁷

Pronto tuvieron que agregar una silla más con la llegada de María Antonieta. Nené, como la apodaban con cariño, nació el 26 de enero de 1941 después de una noche de desvelos y sobresaltos. Así lo narra Juan Busquets en una carta que escribió un tiempo después del nacimiento de su segunda hija. Cuenta cómo el coñac fue su mejor amigo en esa noche y esa madrugada para superar el nerviosismo. Relata la espera, la aparente tranquilidad de Ana, su impaciencia, sus sobresaltos. Pero también, cuenta cómo la comida y la barriga llena lo ayudaron a prepararse para lo que venía. «Encargo que me preparen medio pan con tomate, una tortilla de dos huevos y un pedazo de jamón (por cierto, que el jamón nos lo hace un español

²⁶ La comida y alimentación permiten hacer un vínculo con el pasado. Como afirman Vásquez y Medina (2015) esta se constituye como una fuente de recuerdo y remembranza.

²⁷ Ruiz Pascua (2015) planteaba que la «la alimentación puede ser el hilo conductor que transporte al pasado para, mediante un ejercicio de memoria, generar un

reconocimiento de las historias individuales y colectivas del desplazamiento forzado» (p. 4). Asimismo, los testimonios de María Antonieta y Ana María muestran la conexión profunda que se generaba desde la cocina y la alimentación con su pasado catalán.

que lo prepara muy bien al estilo “serrano”), también me tomaría de buena gana un tazón de café con leche, pero es tan enemigo el coñac de la leche, que pido café solo y así no tendré que esperar de mi botella de coñac», cuenta Juan en dicha carta.

El desayuno y el pan fueron el prelude del nacimiento. Después de comer comenzó la acción. Hacia las 12 del mediodía Ana daría luz a una niña que se demoró en tomar su primer respiro. Pero cuando por fin inhaló, le dio aún más sentido a la vida en ese país. Nació más flaca de lo normal y fue fuente de preocupación para esa familia de buen comer. Sin embargo, en la comida siempre encontraban una solución. En secreto, comenzaron a agregar unas cuantas galletas María y algo de mantequilla en su tetero. Porque, aunque sonaba extraño, el médico les aseguró que de esta forma su hija iba a ganar un peso saludable. La fórmula terminó por ser más que efectiva. María Antonieta no solo ganó los diez kilos que debía pesar al año de su nacimiento, sino que también desarrolló un gusto especial por la comida. El médico tenía razón.

Con el problema resuelto, la más pequeña de los Busquets comenzó a participar de ese momento sagrado que era compartir en la mesa la hora de comer. «Me encantaba llegar a la casa porque nos guardaban el almuerzo para que comiéramos unas onces comida. Era rico ver qué había hecho mamá. El comer y la mesa fueron importantes para nosotros, para hablar y para mostrar sin explicar mucho lo que eran las tradiciones y las costumbres catalanas», cuenta Nené.

En la mesa transcurría la vida. Se hablaba del diario vivir, del colegio, del trabajo, de las amigas, de las expectativas y también de los disgustos. Las conversaciones eran diversas. En un costado se sentaba Juan. Él y su gran estatura generaban una silueta imponente. A veces cogía el periódico y tapaba sus ojos claros. De cuanto en

cuanto su cabeza resurgía de las páginas de noticias y su mirada se clavaba en las otras participantes. Al otro lado se situaba la Mía. Se sentaba de una manera delicada, elegante. Entre ellos dos y sus estaturas se formaba una pendiente. En la mitad estaba Ana y Nené. Pero por muy dispares que fueran los integrantes, la mesa estaba regida bajo una única y definitiva consigna: «nadie se levanta sin acabar». Ese era el principio indiscutible y al cual se tenían que ceñir sus cuatro participantes. No se podía dejar ni el más mínimo pedazo de pan.

«Siempre me ha quedado muy marcado el respeto al pan. En mi casa era muy feo botar un pedacito de pan a la caneca» relata Nené. Porque aun cuando se las ideaban para tener pan todos los días a la hora de la comida, desperdiciarlo era el peor de los insultos. Porque también en la mesa, las dos niñas se enteraban que venían de un lugar que había vivido una guerra. Una que había dejado una importante carencia de comida a la que se debieron enfrentar sus padres.

Todo esto parecía muy lejano y era muy difícil de comprender. Se acercaban únicamente desde anécdotas. De vez en cuando, escuchaban historias como aquella vez en que Juan dejó a Ana con una pistola en una cabaña en la playa «para que se defendiera de cualquier cosa». Su mamá narraba la angustia y el temor que sintió durante ese momento. Estaba a la deriva con la Mía cuando era muy pequeña. Por suerte Juan volvió ileso. Algunas otras veces él hablaba de la muerte de su hermano. Contaba que los dos fueron soldados y combatieron en el bando republicano de la Guerra Civil Española. Pero Juan salió mejor librado. A su hermano lo fusilaron las fuerzas falangistas.

Eran historias que surgían de manera esporádica. Aparecían y se desvanecían rápidamente. Procuraban que las conversaciones en la

mesa fueran más bien amenas, alegres y placenteras. Por eso, para ellas el pasado de su familia era muy difícil de asimilar. Barcelona y Cataluña también eran imágenes borrosas. Las habían coloreado de a poco con los relatos de sus padres y las cartas en catalán que recibían de sus tías, las hermanas de Ana. Ellas mismas aprendieron esa lengua y la hicieron suya. En la casa se hablaba en catalán. Además del color, los platos que comían en la casa eran los responsables de ponerle sabor y olor a esas calles lejanas que solo conocían por palabras. Quizás, esa era la forma más palpable y real de acercarse a un mundo totalmente desconocido.²⁸

La reconstrucción del pasado, también se hacía en colectivo. Varias de las familias catalanas de republicanos se reunían en Bogotá. Y como era de esperarse, el encuentro en la mesa no se discutía. Carlos Castillo recuerda esos canapés que preparaba su mamá y que, a Nené, quien se había convertido en una de sus grandes amigas de infancia, le encantaban. «Era la especialidad de mi mamá, además era la moda europea y ella los hacía muy bien. Cogía una tostada de pan, no muy blanco, lo partía como en cuatro pedazos en los que se untaba paté con huevo duro, una tajada de huevo duro, y aceitunas», relata. Además, preparaban otro tipo de platos «a la catalana». «Había guisos, había arroces, había comida española que se hacía en cada una de las casas», recuerda. Y esas conversaciones alrededor de la comida los hacían sentir, tal como afirma Carlos, «en familia».

Asimismo, lo cree Tin, otra de las participantes de esos encuentros. Su familia había huido de la persecución franquista, que había terminado por sentenciar a su padre «a pena de muerte». En vista de

que Colombia les ofrecía asilo, decidieron partir a ese país desconocido. «En Francia comenzaba la segunda guerra mundial entonces ante eso en el 38 se reunió con mamá allá y después de muchos altibajos se vinieron para acá. Colombia les ofreció asilo y les dijeron que hablaban castellano. Yo nací aquí», narra Tin.

Allí se toparon con un grupo de catalanes que les abrió las puertas y con quienes entablaron una profunda amistad que desembocaría en juegos, comidas y risas. Tin, Nené y Carlos, todos de la misma generación terminarían montando un teatro improvisado al que denominaron «Burbujitas» y gracias al cual rotaban de casa en casa ensayando y comiendo sus especialidades. Juntos creaban recuerdos de esa tierra que habían dejado.

Para Nené y La Mía el reencuentro con el pasado tuvo que esperar. No fue hasta unos años después, en 1948, que se montaron en un barco, pero esta vez en dirección contraria. Nuevamente las invadía el nerviosismo, la espera, la incertidumbre, la expectativa, la novedad. Esta última sobre todo para Nené quien hacía su primer viaje transoceánico y disfrutaba profundamente del mar.

La llegada fue solo emoción. La familia brincando desde el puerto, las risas, los gritos. Así lo narra Ana en una de las muchas cartas que viajaron de Cataluña a Bogotá, pues Juan se había tenido que quedar por su trabajo. «Desde la lejanía veía cómo nos hacían muchos gestos y nos tenían muchas flores (...) Conchita y Teresita estaban muy impacientes esperándonos y cuando llegamos lloraban como críos», dice en la carta. Después de tanta espera, distancia y lejanía, fue un

²⁸ En el texto de Huergo (2016) hay un planteamiento clave que vincula la memoria con la alimentación. El autor afirma que «cuando todo lo demás desaparece, la cocina constituye la última huella de fidelidad a las raíces» (Huergo, 2016, p. 31). Esto da cuenta de relevancia del vínculo entre memoria y alimentación.

día emocionante. La culminación del encuentro se daría en la mesa del tío «Pepe», donde, según dice en la carta, comieron por montones y brindaron con champaña por el único que no había regresado.

Las niñas se divertían conociendo a esa familia que por mucho tiempo solo vivió en su imaginación. «Conocerlos fue como conocer las hadas o... algo así. Fue bonito. Además, nos recibieron con tanto cariño, con tanta ilusión que nos sentimos parte de ellos», cuenta María Antonieta. Además de la familia, también encontraban algunos alimentos que sus padres tanto habían extrañado. Probarlos dotó de sabor a esas comidas que tenían nombres catalanes y que tanto escucharon mencionar. Juan escribía en una carta del 14 de julio de 1948: «Veo que habéis disfrutado de lo lindo, cocinando, según la Nené (María Antonieta), tomates, berenjenas, pimientos, judías, uvas y flores».

Pero Ana se aterraba de lo «desenfrenadas» que estaban sus hijas. «Aquí se hace todo tarde, se almuerza a las 2 y media y se come a las 9 y media de manera que las niñas están muy desenfrenadas en la comida y en todo», le contaba Ana en una carta a Juan. Por eso, quizás, él respondía con un tanto de humor: «Me ha gustado mucho saber que habéis engordado y que ahora solo espero que llegues para darme cuenta que verdaderamente sois unas butifarretas²⁹, aunque Ana María debe ser una llanguniseta y la “Mamis” un “Ponqué”».

En apariencia Barcelona se veía normal. Por ningún lado parecía una ciudad que vivía una postguerra y que quedó profundamente

golpeada. Pero en los detalles se manifestaba la realidad. Y el más impresionante fue ese pan negro que llegó a sus paladares en las casas de sus tías. Se trataba de un pan amargo, algo duro, «apelmazado» e insaboro. Tenía nombre propio y apellido: pan de racionamiento. Era el pan que se encontraba en Cataluña a finales de los años cuarenta y era la perfecta expresión de la escasez de comida que había acarreado la guerra. La ausencia de pan mostraba la crisis actual y contrastaba con la frescura del pasado. Cada bocado narraba la escasez.

Las dos hermanas recuerdan ese pan como la perfecta explicación de lo que había dejado la guerra y lo difícil que estaba siendo la dictadura franquista para su familia. Las ayudó a comprender la magnitud de lo que había pasado. Sin embargo, la gran contradicción es que, les terminó por gustar ese pan que tanto aburría e indignaba a toda la familia. «A mí me fascinaba. Y cuando volví unos años después en la luna de miel pregunté "¿Aquí en ninguna parte venden pan de racionamiento?" "¡Ahhh! Serías a la única a la que se le ocurría que estaba bueno" me decían las tías», cuenta Ana María y estalla a carcajadas.

Pero más allá de lo anecdótico, el pan de racionamiento daba cuenta de lo diferente que era esa Barcelona a la que había vivido Ana en su infancia. En su época, el pan era la base de la alimentación de todas las familias españolas, pero después de la guerra se había convertido en un producto de lujo. La gran mayoría de los catalanes debían conformarse con ese pan negro y desabrido³⁰ que adquirirían a través

²⁹ Juan se refería a la forma de la «butifarra», un embutido catalán, para describir el peso que sus hijas ganaron.

³⁰ En el artículo de titulado como *Las cartillas de racionamiento, los fielatos y el estraperlo*, Terán Reyes (2012) cuenta que «La ración tipo para un hombre adulto se situó en 400 gramos diarios de pan» (p. 10). También escribe que: «¡Qué alegría

traerse un poco de picón para el brasero o poder echarse a la boca un *peazito* de membrillo, queso o bacalao!, en vez de un trozo de pan negro» (p. 12).

de las cartillas de racionamiento. Estas constituían la base de un sistema alimenticio que instauró Franco y establecían la cantidad de comida que podía comer cada persona dependiendo su trabajo, su sexo y hasta su edad. Lo que se pintaba como un régimen «equitativo», le daba al dictador un control total sobre la comercialización de dichos alimentos por toda España.

Así las cosas, el rencuentro quedó a la mitad. Aunque se encontraron con su familia, nunca pudieron probar esas pequeñas delicias que enloquecían a Ana cuando era pequeña. «Mamá comía cuando era chiquita pan con chocolate. Es decir, la pastilla y el pedazo de pan o la tajada de pan con el chocolate encima y puesta en el horno. También comía pan con aceite y azúcar. Pan con mantequilla y azúcar. Otra cosa que le encantaba era el pan con vino y azúcar», narra Ana María. Lo que en su momento era una sencillez, se había convertido en un deseo imposible. Porque al escasear el trigo solo se podía conseguir ese pan negro que estaba hecho de cebada. Por mucho que recorrieron las calles barcelonesas no hallaron pistas de un buen pan blanco. Había desaparecido por completo.

La falta de pan unía sus dos destinos. Sus dos países. Daba cuenta de su ambivalencia como migrantes. Hablaba de sus dos contextos, de sus dos historias y hasta de los dos conflictos que tuvieron que vivir. De vuelta a Colombia recordaron que antes de embarcar hacia Barcelona, habían vivido el nerviosismo del Bogotazo. También ese 9 de abril de 1948 Bogotá se quedó sin pan. Las panaderías cerraron. «Mamá trataba de hacer el pan en la casa, pero es que, ¿Qué le iba a salir si no tenía ni levadura? No había hecho pan en su vida. Por eso recuerdo muy bien el primer día que volvió haber pan en Bogotá. Fue en la panadería El Cometa. Otra vez pudimos volver a comprar una baguette o esos pancitos franceses que nos había hecho tanta falta tantos días», relata Ana María.

Sin el pan su historia estaba incompleta. Al haberles arrebatado ese alimento que no podía faltar en su mesa de comida, también les habían quitado una parte de sí mismos. Así, borraban una parte de su historia, una conexión con su pasado, de lo que alguna vez fueron y lo que tuvieron que dejar. Al faltar el pan, dejaban en blanco una parte de ellos mismos que era imposible comunicar con palabras. La nostalgia prevalecía cuando Ana y Juan recordaban esos días en que las panaderías catalanas se llenaban de miles de personas atraídas por el olor a pan fresco.

Lejos del hábitat natural

Las aceitunas viajaban por el océano en envases gigantescos y después de semanas llegaban a parar detrás de las puertas de El Escudo Catalán. Allí se organizaban, se destapaban y se distribuían en pequeños recipientes. Salían de la calle Florián No.200, cerca de la que es ahora la carrera 8 con 12, y terminaban en distintas latitudes de la ciudad de Bogotá. Para muchos migrantes catalanes toparse con esos productos en Colombia era una novedad. Habían estado desprovistos de esos sabores durante mucho tiempo hasta que ese local abrió sus puertas en 1907.

Las aceitunas eran solo uno de los productos que importaba José Carulla Vidal, un comerciante catalán, que había fundado el local con la idea de traer productos europeos y darlos a conocer en Colombia. «Se vende champaña, alcaparras, cigarrillos importados y vinos», decía la tarjeta de presentación. Tal como recuerda Jorge Carulla, uno de los nietos del fundador, traían «todas esas cosas que no se conseguían acá».

La importación se convertía en una forma de hacerle frente a la nostalgia. Les permitía no solo a los Carulla, sino a muchas familias catalanas encontrar sabores conocidos que habían perdido en el proceso de migración³¹. Además, así como los productos, los Carulla traían sus tradiciones catalanas y la apreciación por la comida era una de ellas.

«Yo me acuerdo que tanto en la familia Carulla como en la Fornaguera íbamos a la casa de los abuelos, allá había unos almuerzos muy elaborados. La misma tradición se pasó a la generación siguiente, o sea mis padres también la siguieron, en la semana hacían almuerzos y eso se mantuvo mucho tiempo», relata Jorge.

Pero aun cuando la incipiente importación de productos catalanes llenaba algunas de las añoranzas y permitía que las comidas familiares supieran un poco más como en casa, la propia familia Carulla extrañaba los alimentos más sencillos. «La comida catalana depende mucho de pescados y frutos del mar y acá no había mucha disponibilidad de eso. Entonces desaparecieron todos los frutos de mar de nuestra comida», afirma. Sin los alimentos necesarios las recetas se perdían y Jorge recuerda que de niño solo podía construir fantasías sobre los sabores y olores de esos platos sobre los que sus abuelos catalanes hablaban tanto.

³¹ En esta crónica entiendo la importación de *productos del país dejado* como una actividad que va más allá de solo traer productos a Colombia y comercializarlos. Esto porque las historias que contiene esta crónica revelan que la relación que tienen los migrantes con los productos que importan especialmente de su tierra, se llena de significados que provienen de la historia de vida de estas personas y también de la historia y cultura que ellos conocen de sus países. Por eso, se plasman los

Muchos años después y con trayectos más cortos, lo que se extraña es lo mismo: un sabor conocido o un olor habitual. Esas cosas mínimas y tan cotidianas del lugar dejado, que en el nuevo contexto son extraordinarias e inusuales. Por suerte, para muchos, la labor de importación sigue intacta y más vigente que nunca. La sofisticación de los métodos hace posible que muchos encuentren ingredientes catalanes en grandes cantidades, cosa que hace unos años era simplemente impensable.

Es así que la casa de Diana es el paraíso del aceite de oliva en medio de un país tropical. Sus despensas están llenas de los envases que protegen el particular jugo que sale de la oliva. A diario ella toma una de las botellas o latas, las destapa y se pone a cocinar. «Todo lo hago con aceite de oliva, toda la vida lo he hecho», asegura. Y entonces, frita, acompaña y fríe con ese aceite. Las papas, las ensaladas y las palomitas de maíz e incluso los postres los prepara de esa manera. «Acá la mantequilla no se utiliza», concluye.³²

Cuando Diana llegó de Cataluña, conseguir aceite de oliva era toda una travesía. «Había muy poco, las botellitas de vidrio de 250 mililitros costaban 30 mil pesos. Era una exageración...», afirma. Pero con el tiempo, la accesibilidad y el interés de los colombianos ha ido en aumento. «¡Ha habido un incremento muy importante! La gente está comprando más».

significados ligados a la nostalgia que se pueden ver desde la perspectiva de Blumer (1982).

³² El aceite de oliva se constituye como uno de esos elementos «desencadenantes» de la memoria de los que habla Lahire (2004). De hecho, a través de este se hace una reconstrucción de la experiencia migrante de Diana, que permite un acercamiento a las tradiciones que se mantienen, pero también los aspectos nuevos y a los que se tuvo que enfrentar. Permite hacer un contraste entre los dos mundos gastronómicos.

Sus botellas, de diferentes tonalidades, tienen algo en común: son aceites de oliva de Cazorra. La marca de aceites que ella misma se encarga de traer desde la provincia de Jaén, en España, que abarca unos de los aceites más famosos y apreciados del país. Las olivas vienen de un vergel que descansa en la mitad de un parque natural que hace parte del programa de la UNESCO denominado del Hombre y la Biosfera. Lejos de la contaminación y en un espacio totalmente natural, los olivos crecen plácidamente. De allí salen las olivas y se dirigen a unas prensas enormes. Se aplastan y su jugo es envasado y distribuido. Gracias a Diana, una parte de este líquido irá a parar a más de ochocientos kilómetros en un ambiente dominado por el frío de la Sabana de Bogotá. De allí, saldrán a para las casas, hoteles y restaurantes de sus clientes en Cartagena, Medellín y otros lugares del territorio colombiano.

La importación llegó a su vida por azar, así como su traslado a Colombia. Sin esperarlo, la multinacional de transporte de licores en la que trabajaba le propuso un puesto en la capital colombiana. Sin mucho conocimiento del país más allá de su ubicación y algunas pistas de lo que se encontraría en su llegada, Diana aceptó mudarse a Bogotá. «Yo llegué a Colombia y no conocía a nadie, ni tampoco tenía referencias culturales de Colombia. Sí sabía dónde quedaba y demás...También tenía una ligera idea de lo que me iba a encontrar, pero yo venía con una idea exótica», relata.

Ella nació en Vilassar del Mar, a 30 kilómetros de Barcelona sobre la costa, en una familia de buen comer. «A mis dos papás les gustaba cocinar mucho. Nosotros salíamos el fin de semana de pronto a un restaurante, pero éramos de cocinar todo en la casa. Mis papás y yo preferíamos gastar en comida que en otras cosas», dice.

Así que cuando llegó a Colombia se enfrentó a un universo gastronómico muy diferente. Se emocionó por la cantidad exorbitante de frutas que encontró en el país y por la diversidad de cosechas en cada momento del año. Pero no comprendía cómo un país tan diverso en ecosistemas, podía ser tan poco atrevido a niveles gastronómicos. «Me parece que hay una labor importante todavía que se tiene que hacer en la gastronomía colombiana para que realmente llegue a ser muy conocida a nivel internacional. Todo el año hay cosechas, todo el tiempo hay productos. Realmente es un país rico. Hay un potencial que se podría desarrollar y que está empezando, pero que justamente está en pañales», comenta.

Allí mismo, en el sector gastronómico, vio un camino que recorrer cuando rechazó un nuevo traslado a México. Un tiempo atrás había conocido a Alexander, un colombiano del que se enamoró y con quien decidió compartir su vida en Colombia. Compraron un terreno, comenzaron con la construcción de su casa y se enteraron que Yago, su primer hijo, venía en camino. Diana creía que aceptar el trabajo en el que debía montarse de un avión a otro sin parar no iba de la mano con su idea de maternidad, con las ganas que tenía de disfrutar con sus hijos y de verlos crecer. Así que renunció a la multinacional y se embarcó en el mundo de la importación del aceite de oliva. Se sumergió desde cero en el la lógica de las divisas, de los trámites eternos, de los documentos inacabables, de las legalizaciones y de los certificados de calidad. Al mismo tiempo, emprendió la complicada tarea de sembrar la apreciación hacia el olivar en Bogotá.

Cuando Diana se levanta a llamar a sus clientes en España, el sol aún no ha salido. Todo está en silencio y hace frío. Uno habitual de Sopó donde vive hace ya varios años. Mientras ella levanta y cuelga el teléfono, la temperatura irá subiendo poco a poco. Pero, en medio de la oscuridad, aprovecha para adelantar la enorme cantidad de tareas

que tiene que hacer una persona que busca traer y comercializar productos extranjeros en Colombia. Cuadra con los proveedores, llama a posibles compradores, calcula divisas, actualiza la página web que ella misma creó y planea cómo será el resto de su día. En poco tiempo, Yago e Irati, su segunda hija, bajarán por las escaleras y ella saltará de su labor de importadora a la de madre.

«Me levanto muy temprano, a las 5 bajo y después se despiertan estos dos. Y yo sigo llamando y llamando hasta que digo que en España ya es muy tarde y empiezo a llamar aquí en Colombia», cuenta Diana. Después se alista para salir. Se pone una ropa elegante y va de restaurante en restaurante dando a probar sus aceites de oliva. «Visito a mis clientes o clientes potenciales. Voy de restaurante a restaurante caminando, o a veces ellos (su esposo y sus hijos) hacen de taxi o de chofer, y me dejan en la puerta y así».

Varias veces al mes organiza catas de aceite de oliva en los restaurantes. Pone sus aceites en pequeñas cucharas y las sirve con finura. Otro poco más del líquido, lo pone en unos platos pequeños. Sin falta pide un pan artesanal para que los chefs lo rompan en pedazos y lo sumerjan en el jugo de la oliva. Así, dice ella, pueden apreciar otros matices. A veces se sorprende con su reacción al probarlos. «De verdad que se les caen las lágrimas a los chefs o sea hay unos que dicen: ¡Dios mío, ponme más, ponme más!», cuenta Diana.³³

Como para José Carulla y para Diana, el mundo de la importación ha sido un camino que emprenden de varios migrantes. Marc llegó a

Colombia en 2009 con la intención de escapar un poco de la crisis económica que vivía España. «Me quedé sin trabajo y me dijeron que la crisis iba a durar muy poquito y entonces dije que si la crisis va a durar poco pues me voy a conocer el “mundo”». Estudiaba Historia Contemporánea de América Latina y tenía un especial interés por Colombia. Hacia allá se dirigió en un vuelo que se convertiría en otros transportes más. Estos lo conducirían a varias latitudes del territorio colombiano. Estuvo en el Catatumbo, en Meta y en Cimitarra. Trabajó apoyando a organizaciones campesinas durante dos años. «Entonces me pasó lo peor que me podía pasar: me quedé y aquí estoy», dice Marc, con un tono un tanto irónico.

Después de algunos años se trasladó a Bogotá y se enamoró de la localidad de la Candelaria. Siempre recordará esa escena en la que de un momento a otro las calles de la localidad se tornaban en un color gris. Los tonos vivos de sus fachadas de otra época perdían su vivacidad y una bruma salía por las puertas. Surgía de las chimeneas de las casas coloniales y en vez de subir a los cielos, se paseaba por los suelos de la localidad.

El panorama que creaba lo transportaba a cuando era pequeño y le gustaba contemplar una chimenea antigua, sentarse muy cerca de la llama y sentir cómo ese calor lo arropaba de manera tenue y tranquila. Por eso, encontrar el olor inconfundible de la madera en combustión en medio de esa ciudad caótica lo alegraba y le hacía recordar sus orígenes. Dentro del humo de las chimeneas de la Candelaria se sintió acogido de una manera muy diferente a todas las

³³ El «protocolo» que Diana construyó para dar a conocer sus aceites se puede comprender bajo los planteamientos de ritual de Collins (2009) y Durkheim (1982; 1996). Sobre todo, porque se ve una consonancia emocional y la existencia de

elementos representativos o totémicos. Esto se puede observar en la organización de los platos, los pasos a seguir, la apreciación por el aceite y la reacción por parte de los chefs que relata Diana.

otras partes de Bogotá. Quizás fue eso mismo lo que terminó de convencerlo de instalarse allí, en el centro de la ciudad.

Durante toda su vida había preferido los sectores antiguos a los nuevos y sofisticados. Esos lugares donde hay huellas del pasado en el presente, donde las calles hablan por sí solas y donde mírese por donde se mire hay una historia que contar. En Tarragona, una ciudad al costado del mar Balear, en la que vivió gran parte de su infancia y juventud, también habitó el casco antiguo. De la misma manera lo hizo en Masnou, el pueblo a 17 kilómetros de Barcelona en el que viven sus padres, donde aprendió a querer esa casa del siglo XVIII en la que compartió muchos años con su familia. Así pues, Bogotá no podía ser la excepción.

En el «Centro» sus planes cambiaron drásticamente. Cuando llegó quería trabajar como profesor de jardinería, actividad a la que se había dedicado muchos años atrás. Pero al darse cuenta de que esa palabra en Colombia hacía referencia «a trabajar con niños», dice entre risas, decidió parar un poco, analizar las dinámicas del país y comprender, como Diana, que había un enorme potencial en el sector gastronómico colombiano. Sin muchas pistas comenzó a aprender sobre la importación.

Inició con la misma apuesta que Diana: el aceite de oliva. Pero, aunque trajo los primeros contenedores y vio que eran apetecidos por algunos sectores de la sociedad bogotana, los altos aranceles que tenía el producto lo desmotivaron. «Empecé con el aceite de oliva, pero los cambios de divisas y entrar en el mercado eran complicados porque yo vendía a cadenas de supermercados y a restaurantes o

cadenas de restaurante y por cien pesos te dejaban en las patadas», cuenta. No vio otra alternativa que ampliar su portafolio.

Un día y de pura casualidad uno de sus amigos catalanes le dijo: «No encuentro cordero bueno». Él le dijo sin pensarlo mucho: «Te lo consigo». Y como para cumplir su promesa se enfrascó en la búsqueda. Investigó y aprendió casi todo lo que tenía que saber de ese producto. Entendió que el peso determinaba el sabor del cordero, que la alimentación de los animales era un factor fundamental y que, en Colombia, aun cuando este no era un producto muy consumido, deleitaba a muchos de sus clientes. «Si el cordero pesa el doble, entonces el sabor de la carne ya es distinto. Eso tiene que ver con la tradición que tenéis los colombianos con la res. De comer reses de 36 meses cuando en Europa estamos comiendo reses de 11 meses. La carne es más suave y más tierna», explica.

Le ha tomado tiempo hacerle espacio en la gastronomía colombiana a esa carne que fue la perfecta solución que encontraron los catalanes para hacerle frente al «déficit» de res en el territorio. La geografía del lugar no permitía tener pastos necesarios para su alimentación. El cordero, en cambio, se consigue por montones y los catalanes son fanáticos. Tal como relata el periodista y escritor catalán Josep Pla, comen sus piernas, su espalda, sus costillas. Los asan, los guisan, los comen con verduras, alcachofas, pimentón y tomate. Las costillas las hacen a la parrilla o las fríen, y siempre las comen con las manos.³⁴ Marc, por su parte, deleita a sus clientes con la jugosidad de su carne, que ahora hace historia más allá de las fronteras catalanas.

³⁴ Pla (2014) es un periodista y ensayista catalán que rastrea sus memorias alimenticias y las plasma en un libro titulado como *Lo que hemos comido*. Uno de los apartados los dedica a la historia del cordero en Cataluña.

Pero si en algo están de acuerdo Jorge, Diana y Marc, es que el producto catalán por excelencia es el aceite de oliva. «El aceite de oliva es indispensable para la comida catalana. La comida normal y corriente, sobre todo para el pan tumaca que nosotros hacemos», afirma Diana. «Para mí es más importante el aceite de oliva que el pan. Un plato de verdura sin aceite de oliva no me lo como. Una ensalada sin aceite de oliva no me la como», concluye Marc. «El uso del aceite de oliva es obligatorio. En toda España le sirven a uno ahí para que le ponga el aceite y el vinagre a la ensalada. Eso sí es muy de casa», cuenta Jorge.³⁵

Alguna vez Jesús Román Martínez y Antonio Villarino Marín escribieron: «La historia del olivo es la historia del mediterráneo»³⁶. Tenían mucha razón. El olivo se expandió por todas las costas mediterráneas y tan solo a España, llegó alrededor del año 1.050 a. C gracias a los viajes de los fenicios. Su cultivo comenzó unas décadas después. Desde entonces se ha propagado por todo su territorio convirtiendo a España en el mayor productor de aceites de oliva en el mundo.

En Cataluña el olivar se sintió como en casa. El clima, los valles, la poca lluvia y el amor que comenzaron a sentir sus cultivadores lo hicieron expandirse sin medida. Muchos coinciden en que la calidad de los aceites de oliva catalanes es indiscutible. Sus cinco tipos de aceites de oliva certificados como «denominación de origen», la mayor distinción a los productos de calidad en la Unión Europea, son muestra de ello.

³⁵ Sin duda, el aceite de oliva es un objeto totémico como los que muestra Montero (2009) en su investigación. Este se convierte en una representación de la cultura catalana. Esto en el sentido que propone la autora cuando dice que no habla «material y temporalmente sobre la inmigración e indican estilos alimentarios y

Toda esa historia y veneración se expresa en esas botellas y latas que usan los catalanes en todas sus comidas. Al igual que en las que importa Diana. Sin embargo, de las 260 clases de olivas, su atención y su conocimiento están puestos en dos de ellas: la oliva picual y la oliva royal. Con el tiempo ella recita sus características de memoria. La primera es verde y tiene mayor cantidad de antioxidantes y vitamina E sobre cualquier otro tipo de oliva. La segunda, en cambio, es morada, está en vía de extinción y tiene un sabor a vainilla.

Sus aceites son virgen extra. Las dos palabras mágicas. Es decir, vienen del jugo que sale de la primera prensada de la oliva. Esa que es pura y única. Todas las demás, dice Diana, cambian el sabor y las características del aceite. Y allí es donde comienza el fraude. Porque por más increíble que parezca, «en el mundo el aceite de oliva es uno de los productos de consumo humano más fraudulentos», concluye. El engaño va desde vender aceites a precios «estrabóticos», hasta afirmar que es virgen extra, cuando en realidad tiene todo tipo de añadidos.

La migración llevó a que Diana, especializada en el transporte de licores, se volviera una detective de mentiras en forma de botellas de aceite de oliva. Impulsó a Marc, el historiador, a ser un experto en comida de Alta Expresión. Animó al comerciante del otro siglo, José Carulla, a dar a conocer algo de esa tierra que dejó atrás por medio del sabor. Y así como ellos mutaban, también su entorno alimenticio lo hacía.

culinarios que, a su vez, designan la constelación de alimentos a los que pertenecen como elementos indicativos de la trayectoria emigrante» (Montero, 2009, p. 9).

³⁶ Pinto Fontanillo, J.A., Martínez Álvarez, J.R. (Ed.). (2008). *El aceite de oliva y la dieta mediterránea*. Nueva Imprenta.

Marc ha visto cómo han cambiado los gustos de las personas en Colombia, y no duda en explicarlo al decir que «la gente que he ido conociendo, gente joven, unos se han ido para España, otros para Canadá, otros para otro país». Diana por su parte, ha visto cómo ha evolucionado la gastronomía colombiana. «Yo te hablo de los ocho años en los que he estado aquí, y que he visto la evolución. Muchas muchas cosas positivas, casi totalmente», recuerda Diana.

Además, ha sido testigo de cómo el aceite de oliva «se ha popularizado». «La gente ahora, me da la impresión, de que lo ven más asequible», relata. Así también lo cree Jorge Carulla, que ha visto cómo ese producto que antes era un exotismo se vuelve más y más pedido. «Ahora entró muy fuerte el aceite de oliva. Digamos que antes se conseguía, pero era muy difícil conseguir. La importación era muy escasa, había una sola marca. Eran unos cuadrados, unas latas. Pero ahora hay muchos... En todo supermercado se encuentra aceite de oliva», afirma.

Los importadores producen cambio y movimiento. Entre cucharadas, platos y mordiscos los productos que importan se hacen paso en la gastronomía del país, se encuentran con otros sabores, prevalecen, se entremezclan y así, forman nuevas fusiones, crean nuevas sazones. Amplían las fronteras gastronómicas más allá de sus lugares de origen. El aceite de oliva, por ejemplo, se extiende por el trópico, lejos de su hábitat natural.

³⁷ A pesar de mantener sus tradiciones, los testimonios de los tres dan cuenta de que hay cierto espacio al sincretismo alimenticio. Este es más claro aún en la experiencia de Diana, pues, muestra tácitamente que quiere que sus hijos aprendan, en parte desde la comida, sobre sus dos culturas. Así, en su casa hay una mezcla muy clara de las dos sazones. Pero también en el caso de Marc y Jorge, el nuevo lugar les obliga a

En Sopó, Diana se asegura de mantener sus raíces en forma de recetas. «Yo cocino más comida catalana que colombiana, por mis raíces. Llegué aquí con 27 años. Entonces yo realmente cocino, siempre me ha gustado y sé las recetas», cuenta. También prepara algunos platos colombianos y combina sus aceites de oliva con diferentes sabores de la región. Todo, para que sus hijos continúen sus tradiciones catalanas, pero también catalanas. «Trato de llevarlo a cabo y que ellos lo continúen, que lo tengan. Son afortunados de tener dos culturas, un papá de una cultura y una mamá de otra».

Por su parte, Marc combina su pasión por las butifarras catalanas, que vende como otro de sus productos estrellas en su empresa «De la Terra», con su inédito amor hacia las sopas que descubrió cuando llegó a Colombia. «Mira, yo soy muy soperero, de aquí me gustan mucho las sopas y como el clima de Bogotá es frío siempre hay excusa para comer sopa».

Y la familia Carulla, convirtió el que en algún momento fue el Escudo Catalán en uno de los supermercados más importantes del país, donde sabores de todas las partes del mundo se unen bajo un mismo techo. Sin embargo, nunca dejaron de sentarse en la mesa a comer esos platos catalanes que pasaron de generación en generación.³⁷

Lejos del Mediterráneo, los Pirineos y las estaciones, los importadores traen también su historia y se abren un espacio en el mundo cambiante de la gastronomía. Su experticia genera mixturas,

cambiar algunos de sus hábitos alimenticios que se cruzan con los que ya tenían en un pasado. La importación, entonces, es también una posibilidad de cambio y mezcla de los sabores que se hacen paso a través de dicha labor, con los que ya estaban establecidos en el lugar de recepción.

desarrolla gustos, reafirma tradiciones y agranda las fronteras alimenticias de sus países. Crean nuevas formas de saborear la vida.

Más allá del umbral del 401

El comedor se abre como un templo, luminoso, decorado, expectante para recibir a sus visitantes. En el centro yace la mesa como un altar. Al ingresar a ese santuario por una puerta de vidrio comienza el ritual. Entran los devotos y aparece la comida. Es una sopa servida en platos blancos y relucientes. Y los devotos ya no son devotos, son familia, son comensales, listos para el banquete. Se preparan, toman sus instrumentos y comen. Con ganas. Es el momento del éxtasis. Porque en ese plato hay historia, hay unión, hay raíces.

A simple vista es una sopa sencilla, corriente. Su caldo es claro y sobre él flotan unas pastas en forma de caracol «los galets». De lejos nadie entendería la emoción de sus comensales cuando cada 25 de diciembre, sin excepción, se sientan a comer alrededor de esa mesa a degustarla. Pero su aparente simplicidad se desmorona desde el primer bocado.

Su caldo, lejos de ser insípido, tiene un sabor potente como si escondiera, de alguna misteriosa forma, cientos de platillos diluidos en su translucidez. Las sorpresas no terminan, por el contrario, surgen en cada bocado. Unas pequeñas albóndigas son encubiertas por las pastas en forma de caracol. Algunas flotan y otras se tapan

como si fuera su propio caparazón y parecen estar a la espera de ser encontradas, comidas y apreciadas. La sopa es el centro de atención de la celebración. En torno a ella todos yacen eufóricos. Los integrantes de la familia conversan, ríen, toman un poco de champaña o cava y brindan porque es Navidad. La sopa los reúne a todos.³⁸

Entre bocado y bocado subo la mirada. Veo cómo mis primos, mis tíos y mi abuela engullen satisfechos esa sopa. Parece que la espera de cada año ha valido la pena. Algunos terminan más rápido y repiten. Otros se toman su tiempo y comen a conciencia. Yo siento un calor que recorre todo mi cuerpo. Seguro que tiene que ver con la sopa y su perfecta temperatura. Pero también con el sentimiento de calidez familiar que rodea todo el lugar.

En esa mesa ha habido disgustos, celebraciones por alguna meta cumplida, risas, lágrimas, encuentros, despedidas y silencios sepulcrales cuando hemos tenido que reacomodar los puestos con la pérdida de alguno de los integrantes originales. Pero el 25 de diciembre pareciera que todo se esfumara y que tuviéramos el único mandamiento de dejarnos invadir por los sabores y replicar esa tradición familiar importada desde Cataluña por los papás de mi abuela.³⁹

Desde que tengo memoria, me levantaba ansiosa cada vez que el calendario marcaba la tan anhelada fecha. No podía seguir durmiendo y con los ojos abiertos me imaginaba el sabor de la

³⁸ La sopa de galets es un claro ejemplo de un «emblema» de los que habla Collins (2009) que genera un sentimiento de pertenencia a la familia o, en palabras del autor, que los miembros sienten asociados a sí mismos como colectividad (p. 17).

³⁹ El ritual que se teje alrededor de la sopa de galets en mi familia sigue todos los puntos que propone Collins (2009): a copresencia, la definición de unos participantes

específicos (en este caso es exclusiva para la familia, no hay amigos ni conocidos), el foco común (que es la sopa y la comida navideña), el estado anímico y una misma experiencia emocional que suele ser de carácter eufórico, entre otros aspectos.

comida que me estaría en tan solo unas cuantas horas. Incluso los regalos, deseados por cualquier otra niña, quedaban relegados por mi paladar de infancia que deseaba, ansioso, tomar el primer sorbo de esa exclusiva sopa. En ninguna otra fecha del año, ni en ninguna otra mesa había probado una igual.

La espera parecía infinita. Pero de un momento a otro me plantaba en frente de esa puerta gigante marcada por un 401. Mi nerviosismo aumentaba. Un tenue olor se filtraba por el umbral. Era el indicio de lo que me esperaba al traspasar la entrada del apartamento de mis abuelos. Inhalaba y mi atención se posaba en el timbre.

Mi hermano, más alerta que yo, no dudaba en tocarlo con firmeza. Sonaba. Entonces, era la espera. 1...2...3.... Por fin mi abuela, o mejor Àvia, con mayúscula y en catalán, abrió la puerta. Sonreía de manera cómplice como si entendiera la emoción que transmitían nuestros ojos. Ella siempre estaba arreglada y radiante. Nadie sospecharía que desde la tarde del día anterior e incluso en la mañana del mismo día se había dedicado a la cocina del 25 de diciembre.

La previa

L'Àvia era la única responsable de que la sopa escondiera ese delicioso y fuerte sabor. Como una directora de orquesta cuyo único objetivo era la perfección y la armonía de sus sabores, ordenaba los ingredientes, calculaba las porciones, probaba los condimentos, olía el caldo y se aseguraba milimétricamente de que su sabor fuera el mismo cada año.

No era tarea sencilla. «Los ingredientes los comparábamos con una semana de anticipación», me cuenta. Y a medida que se acercaba el

día se sumaban más preparativos. «Las albóndigas se hacían el día anterior», me dice y comienza a relatar lo que para cualquiera sería una especie de odisea culinaria.

«Tienen que tener carne molida de cerdo y carne molida de res», narra el inicio de esa receta que saca del cajón de la memoria cada año. Para que la carne tenga sabor se le deben agregar unos hígados de pollo picados y adobados con jerez. Se compra un pan baguette y se saca todo su centro dejando de lado la corteza. La miga del pan se le agrega a la carne molida. Se mezcla bien y después se añaden dos huevos enteros. Se le pone sal y pimienta. Y entonces «viene la parte que menos me gusta», dice Àvia y arruga su cara en señal de desagrado. «Probar esa carne así cruda», sentencia.

Pero ir monitoreando el sabor es fundamental si se quiere complacer a toda la familia, por eso en un gesto de valentía inserta ese pedazo en su boca y lo saborea como una crítica profesional. Continúa con otra de sus hazañas: darle forma a las albóndigas. En sus manos inserta la carne y le da vueltas hasta que quedan unas esferas redondas y uniformes. Con Elvia, su fiel compañera, gastan horas y horas asegurándose de darle la atención necesaria a cada una de ellas.

«¡Hemos llegado a hacer 400 bolitas!», asegura Àvia. Pero el proceso no acaba ahí. Porque el gran secreto está en el caldo. A ese, como una pócima mágica, se le agregan todo tipo de ingredientes: costilla de res, mollejas, menudencias, zanahorias, nabos, repollos. Todas sus sustancias se unen en unas ollas grandísimas. Luego todos los ingredientes se sacan y queda solo el caldo. El mismo día del banquete se le agregan las albóndigas y las pastas.

Siempre me ha impresionado la seguridad con la que mi abuela mueve sus manos. Cada movimiento parece estar completamente

calculado y, sin embargo, ellas fluyen como si estuvieran improvisando. Sus manos delicadas y tejedoras han sido las causantes de disfraces, sacos, bufandas, y cuanta prenda hemos necesitado sus hijos y nietos. Mientras que sus manos decididas y culinarias han preparado religiosamente un platillo cada miércoles y sábado para toda la familia. La mezcla de las dos se une cuando prepara el segundo plato estrella del día: el pavo. Su preparación necesita finura a la hora de adobar el pavo y determinación cuando es momento de coser el pavo después de rellenarlo.

Me pregunto si la seguridad de sus manos la heredó de su madre, de quien ella dice «era una delicia verla coser». Así como las recetas. Confirmo mi hipótesis un día en que Marisol, una de mis tías, me escribió sobre mi bisabuela. «Con la maestría que la caracterizó en el arte de la costura y el tejido, daba cada puntada empujando la aguja con su dedal de metal -que yo heredé y guardo como un tesoro-, para lograr atravesar la dura piel del pavo. Acomodar la bestia, como ella le decía, en el asador marcaba el final de la tarea», decía el mensaje.

Así que tanto l'Àvia como su hermana, La Mía, imitan esas recetas que su mamá importó de Cataluña hace ochenta años. Entonces, La Mía unos pisos abajo en el 204 y mi abuela en el 401, celebran las fiestas «a la catalana» en medio de Bogotá. Y aunque con algunas modificaciones, la Navidad nunca dejó de ser catalana. «Cuando se vinieron la receta de la sopa se cambió por hacer un muy buen caldo. Le echamos muchas cosas. Además, en Cataluña hacían solo una pelota de carne que entonces se cambió por las pelotitas», me cuenta La Mía.

Quedo perpleja al escuchar todo el proceso y la historia que hay detrás. Las horas e incluso días, que se esfuman en sorbos que se prolongan por tan solo unos minutos. Y no encuentro la palabra

exacta para describir la elaboración de la sopa hasta que un día hablo con Arnau, un catalán que nació en Reus y que llegó a Colombia hace seis años.

-«Es como una terapia», recuerdo que me dijo cuando le pregunté por la preparación de la sopa de galets.

Creo que es una perfecta descripción. La concentración de mi abuela se centra en sus manos y entonces nada más importa que esas pequeñas esferas en forma de albóndigas. Para el caso de Arnau, la valiente y directora de orquesta era su mamá. «Mi mamá tenía la sopa hecha, la tenía en el congelador. Abajo. Entonces ese día la sacaba, ponía la sopa en la olla y sacaba los galets (pastas) y la carne», me dice.

Pero a diferencia de la sopa de mi abuela, la pasta de los galets que hacían en Reus debía llevar la carne en el interior de las pastas. Para eso, la mamá de Arnau necesitaba un equipo y todos los miembros de la familia se convertían en participantes de la orquesta culinaria: «Mi mamá nos ponía a mi hermana, a mi mujer, a mí, a todos, a rellenar galets, y nos sentábamos en la mesa desde la mañana».

En Colombia celebrar la Navidad no era lo mismo, por lo que siempre su esposa colombiana, su hijo y él viajaban a Cataluña para disfrutar de los sabores familiares en las fiestas. Sin embargo, llegó la pandemia del Covid-19 y lo cambió todo, hasta la celebración navideña. Acá, a pesar de ser un increíble chef, Arnau no se atrevía a hacer esa sopa, que a su mamá le quedaba «buenísima». Aun cuando tenía la receta y su esposa le pedía hacerla, él se negaba al no poder dedicar el tiempo necesario a esa tarea que requería de una paciencia inagotable.

«A mi mujer le encanta la sopa de galets y me diijo que le pidiera la receta. Yo le dije que para estas navidades no me animaba, porque además estaba a tope de trabajo y no podía cocinar», me dice Arnau algo desanimado. «La sopa no la hago porque esa la sabe hacer mi mamá».

Y es que, si las reuniones familiares saben diferente en las fiestas, también son un detonante de nostalgia. Más aún en el contexto migrante. Ingenuamente en otra de mis conversaciones sobre comida y Cataluña interrogo a Ferran sobre sus comidas navideñas, y claro, sobre la sopa de galets. Él llegó a Bogotá siguiendo a una colombiana de la que se enamoró hace ya más de siete años. Cuando escucha mi pregunta le cambia un poco el tono de voz alegre con el que había contestado todas mis otras preguntas.

-La sopa de galets... sí. Eso, digamos, no pasa nada... pero me tocaste un punto, me abriste la nostalgia porque esa la hacía mi abuela y tuve la desgracia de que se murió cuando estaba acá,- me responde Ferran desganado.

Es imposible desligar la sopa de galets de su abuela. Ferran la recuerda y me cuenta que se crió con ella y que su sazón es inigualable. Entonces sentencia: «eso es lo más duro de estar lejos». Las otras dificultades de la adaptación y las barreras culturales se desvanecen.

Inevitablemente pienso en mi propia experiencia. Recuerdo otro 25 de diciembre en donde la calidez y el bullicio de las reuniones se

convirtió en un frío y silencio penetrante. Como siempre habíamos asistido a donde Àvia toda la familia, como siempre nos dejamos invadir de los olores, como siempre nos sentimos acogidos, como siempre nos preparamos para el banquete. Mi papá tomó la primera cucharada. Pero el ritual tuvo que detenerse.

De un momento a otro estábamos en el hospital. Los sabores y olores habían desaparecido. A las pocas horas supimos que mi papá había muerto. Ese 25 de diciembre cambiaría todos los otros por venir. Pero ese día, después de la jornada más triste de mi vida pudimos acabar el ritual. Recuerdo que mi estómago se cerró con la noticia, pero de una forma u otra me despedí por primera vez de mi papá a través de la comida, ese lenguaje que siempre nos había conectado. Tomé mi cuchara, ingerí un sorbo y sentí como ese líquido calentaba, un poco, mi corazón helado. Las celebraciones y la comida, también despiertan la nostalgia.⁴⁰

Las picadas

Picar. Esa actividad sin duda era una de las favoritas de mi papá. La repetía una y otra vez mientras cocinaba. Cogía un pedacito de cada cosa que estaba preparando. Sonreía. Era su manera de darse cuenta de que lo que cocinaba como papá y como chef estaba estupendo. Pero también lo hacía cuando manejaba. Parábamos sin falta en cada viaje en carretera. Siempre había «la mejor cosa» que probar. «Las mejores arepas», «los mejores pandebonos», «los mejores chorizos»

⁴⁰ A pesar de que el ritual es el «mismo», quise mostrar que este cambia en cada familia, lo que sigue los planteamientos de Collins (2009) y Durkheim (1982; 1996) sobre el carácter identitario de los rituales. La manera en que se desarrollan y sus particularidades hablan del grupo mismo y de sus propias características.

o también «el mejor fuet», «el mejor jamón serrano», las «mejores aceitunas». Viajar con mi papá era un despertar del paladar.

La primera vez que pisamos Barcelona yo tenía 12 años. Recuerdo que mi papá salió del aeropuerto y lo primero que hizo fue arrodillarse y darle un beso al piso de ese lugar que había conocido en su infancia. A pesar de haber nacido en Bogotá, esa ciudad se había convertido en su lugar favorito en el mundo. En el momento, ese acto me avergonzó, pero después tomó su significado. Fue el prelude de lo que nos esperaba. Mi papá no solo estaba esperando reencontrarse a gran parte de su familia que se había quedado en Cataluña, sino que también quería darnos a conocer una parte de su mundo a través de los bocados. Cada esquina era una oportunidad de hacernos degustar un sabor peculiar. Era el momento de probar los sabores «originales» que nosotros de alguna manera intuíamos a través de la casa de mi abuela.

Creo que así entendí el gusto y entusiasmo por esos sabores que se servían cada 25 de diciembre en donde Àvia. Y es que no era solo la sopa. Ese día, en la sala del apartamento de mis abuelos había paté, tostadas, camarones, langostinos, angulas, jamón serrano, aceitunas, jamón con melón y otras picadas catalanas. Mi papá se abalanzaba sobre la mesa y comenzaba a llevar a cabo su actividad favorita.

Como él, todos debíamos pasar por la mesa del centro de la sala en la que mi abuela había servido la cantidad exacta de comida mientras esperábamos el almuerzo. «Tenía que evitar que se llenaran demasiado», afirma mi abuela. Picar era tan solo uno de los pasos

previos que debíamos cumplir, sin excepción, antes de pasar a la comida principal. Después venían otros cuantos más. Nos entregábamos los regalos y comíamos. Los abríamos y comíamos un poco más. Conversábamos y seguíamos picando. Mi abuela solía leernos unas cuantas palabras y después de oírla con atención decía la consigna que todos estábamos esperando: «Pasemos a la mesa».

En la mesa

-Todo, todo era alrededor de la mesa-, me dice Pedro Sentenà al relatar las tradiciones que mantuvo su familia de abuelos catalanes.⁴¹

-Nuestras celebraciones eran alrededor de la mesa; no éramos de rumba o fiesta como se celebra aquí (en Colombia) el 24. «Nosotros estábamos desde las ocho de la noche comiendo hasta la 1 de la mañana y luego, duerma un ratito y llegue a la otra casa a seguir comiendo», añade Jorge Sentenà. Los dos hermanos ríen de forma cómplice.

Sus abuelos llegaron a Colombia en los años treinta. Su abuelo trabajaba en la planta de la empresa de construcción Eternit cerca de la Laguna del Muña cuando el papá de los hermanos Sentenà nació. Unos años después y al finalizar el colegio se regresaron a Cataluña donde su papá conoció a su mamá y vivieron juntos un tiempo. Al casarse decidieron volver a Colombia en los años treinta. Y aunque los dos hermanos nacieron en América Latina, esos ires y venires los hicieron adoptar las más diversas tradiciones.

⁴¹ El elemento de «la mesa» es percibido en esta crónica como un objeto sacralizado Durkheim (1982; 1996), esto en la medida en que obtiene esos elementos «sagrados» a partir del ritual mismo.

Siguen las risas mientras los dos me cuentan que recibían regalos de Navidad, pero también de Reyes; que celebraban el 24, como en Colombia, y el 25 como en Cataluña; que incluso les obsequiaban presentes por el cumpleaños y por el día de sus santos, tradición muy española. Pero si algo no se discutía era la comida. La reunión en la mesa era obligatoria para disfrutar las preparaciones de su mamá y de unos amigos catalanes con los que se juntaban siempre en las fiestas. «El 24 era la gran cena. Mi mamá se la pasaba todo el día en la cocina. Y el 25 era el gran almuerzo en la casa de nuestros amigos», relata Pedro.

La mesa es el núcleo de celebración en las fiestas catalanas y lo sigue siendo aún después de la migración. La de nuestra familia es una mesa amplia, café oscuro. Pero en ciertas partes es tenue. Es como de otra época, no es como las de ahora, minimalistas, sencillas. Es más bien decorada, con muchos detalles. Sus patas parecen culminar con unas garras de algún animal. Tiene seis sillas a cada lado. Por lo que tocaba acomodar otra mesa más pequeña al fondo del comedor. Esa era exclusiva para «los niños». O más bien, para aquellos que aún no podían entrar en el territorio sagrado que constituía la mesa.

El 25 de diciembre también estaba arreglada para la ocasión. Estaba vestida por unos manteles y servilletas de tonos navideños, la vajilla era la más distinguida de todas, los platos estaban en perfecto orden y simetría. Cada puesto llevaba un nombre y allí nos sentábamos a degustar la sopa.

Y aunque las mesas de las familias migrantes son diversas, todas cumplen la misma función. La de Jorge Carulla, uno de los nietos de dos familias catalanas que llegaron a Colombia a principios del siglo

pasado, debía multiplicarse. Tal como me comentó Jorge cuando le pregunté cómo celebraba la Navidad.

-Hoy en día todavía queda una tradición que es la del 25 de diciembre. Es toda la familia Carulla-Fornaguera reunida. Somos ochenta y pico. Y nos reunimos los 25 de diciembre a comer siempre lo mismo, relata Jorge.

«Lo mismo» es la sopa de galets, que Jorge describe como «un caldito muy sustancioso con una pilota, que es una carne que le ponen dentro y con unas conchitas de pasta gruesas». Tanto el espacio, como la receta y el ritual de los Carulla-Fornaguera distan en algunos aspectos a los de mi familia. Pero compartíamos que éramos nietos de catalanes que habían heredado y prolongado esa tradición específica a lo largo de los años.

La familia Carulla-Fornaguera le había añadido un paso más al ritual: la competencia de la «mejor» crema catalana. «Yo no la sé hacer, pero sí hay concurso de los que van al almuerzo del 25, todos preguntan: ¿Cuál es la mejor?», me cuenta Jorge. A lo que reciben múltiples respuestas y la votación nunca es sencilla.

Tan importante es el ritual del 25 de diciembre, que para que este continúe las mesas caseras a veces mutan en restaurantes. Para Diana, que migró hace ocho años de Cataluña, encontrar un restaurante catalán en la Sabana de Bogotá, cerca de donde ella habita, fue todo un alivio. Llegó a Can Jordi's por pura casualidad. Y desde entonces se ha convertido en ese lugar en el que se siente como en casa. Por eso, el 25 de diciembre, también lo comenzó a pasar allá, donde Jordi, el chef que también vino de Cataluña, prepara el tradicional almuerzo navideño.

«El 24 si celebramos con la familia de mi esposo y el 25 vamos a donde Jordi y comemos la sopa de galets y a mí me hace canelones que también es típico, pero me los hace vegetarianos. Entonces yo vivo feliz», cuenta Diana y se sonríe. Ella busca mantener los rituales de las distintas celebraciones catalanas para que sus hijos, que nacieron en Colombia, conozcan una parte de sus raíces. «Una cosa que yo extraño mucho de España es que nosotros tenemos muchas festividades y todas las festividades, absolutamente todas, tienen una comida típica, aquí no. Allí las festividades están asociadas a una comida. Y eso me parece muy rico, muy interesante y aquí lo extraño», me dice Diana y agrega que: «Yo con ellos trato de llevarlo a cabo y que ellos lo continúen, que lo tengan».

Diana les prepara comidas típicas, les enseña sus nombres en catalán, les muestra lo divertido que puede ser todo alrededor de una mesa. «Pero todo eso lo hacemos, es parte de la cultura y es divertido y es muy distendido, alrededor de la mesa, alrededor de una buena comida surgen amistades y muchas cosas y es uno de los mejores placeres de la vida: comer», concluye.

Pienso en la mesa colorida del 25 de diciembre y me lleno de recuerdos. Veo la entrada triunfal de cada uno de los platillos. Reconstruyo la mirada de infancia de mis primos y los múltiples sorbos que le dimos a una dulce champaña para niños con la que nos sentíamos adultos, en los que nos convertimos también alrededor de la mesa. Pienso en unos platitos donde servían queso parmesano para que le diéramos nuestro propio toque a la sopa. Recuerdo haberle puesto cantidades enormes de queso que bailaba entre su caldo. Pienso en cada una de las Navidades, en las conversaciones de cada una de ellas, en la emoción de mis primos que relataban qué habían recibido de regalo mientras engullían, felices, sus platos de comida.

Recuerdo y automáticamente saboreo los 25 de diciembre en la casa de mi abuela.

La sobremesa

Para nosotros el ritual terminaba con las panzas infladas y con una poca, o nula, capacidad de movimiento ocasionada por la llenura. Todos yacíamos plácidos sobre nuestras sillas. Algunos de mis tíos se habían desabotonado los pantalones. Donde antes había conversaciones, gritos eufóricos, risas y celebración, después de la comida todo era silencio. Solíamos quedarnos otro rato allí, para terminar el festejo que había durado horas. Unos minutos antes mi abuela había pasado los turrónes. Otro de los alimentos reservados para esa fecha.

A pesar de que el dulce no era mi especialidad, me gustaba su sabor almendrado, su color blanco, su elegancia. Me divertía partiéndolo en pequeñas partes y metiendo pequeños pedazos a mi boca. El sabor se complementaba perfectamente con el café oscuro que pasaban a la mesa.

Café sin azúcar. Bien negro. Así se tomaba a la hora del almuerzo en la casa de mis abuelos. Sin duda, ese gusto provenía de la familia de mi abuelo, que por las noches lo servía con leche. «El café con leche, eso sí fue aporte de ellos», me asegura mi abuela. Mi tía abuela, que se casó con el hermano de mi abuelo también tiene esa certeza. «En mi casa (de cuando era niña) nunca tomábamos café con leche por la noche, y eso se convirtió pues en la mejor comida de por la noche. A veces mi familia me preguntaba: ¿Pero, usted qué hace tomando café

con leche a estas horas? Lo mismo que me dicen mis primas catalanas ahora o que me decía la tía Rosario. Cuando me ofrecía una sopa de calabacín por la noche me preguntaba: “¿Quieres una sopita?”. Yo le respondía: “No tía, dame mejor un café con leche y una tortilla”. “¡Ay! ¿Café con leche ahora?”, me respondía y se asombraba porque ella tomaba vino».

Pero si mi abuelo y su familia Cano traían el café, mi abuela y su familia Busquets las tradiciones festivas. «Ellos nunca, nunca celebraban. No hacían nada, ni en Nochebuena», relata mi abuela. Por lo que ella con entusiasmo le pasó, apenas pudo, su amor por las celebraciones familiares. «El primer año que nos ennoviamos con tu abuelo fue en noviembre y yo antes de Navidad le puse en su cuarto un pesebrito y un árbol chiquito en su alcoba. Y cuando él llegó la emoción lo iba matando... ¡De la dicha! Porque en su casa nunca había nada navideño», narra Àvia entusiasmada.

Yo también recuerdo el café y la sonrisa de mi abuelo. En la sobremesa a él se le veía siempre alegre como si esa tradición y respeto por la comida lo hubiesen acompañado toda la vida, o tal vez, por haberle transmitido a sus hijos y nietos su emoción por las celebraciones que él no había tenido en su infancia.⁴²

El café nos daba algo de energía para pararnos de la mesa y dirigirnos hacia la sala, donde los nietos jugábamos con lo que habíamos sacado hace unas horas de la envoltura de nuestros regalos, los adultos cruzaban unas cuantas palabras más y algunos se

⁴² La experiencia de mi abuela y su hermana se puede ver claramente el proceso de transculturación en términos de Ortiz (1983). El autor dice que dicho concepto «hace referencia a proceso implica también necesariamente la pérdida o desarraigo de una cultura precedente, lo que pudiera decirse una pérdida parcial desculturación u además significa la consiguiente creación de nuevos fenómenos culturales que

quedaban dormidos. Entraba la tarde y somnolientos nos levantábamos para volver a nuestros respectivos hogares. Yo me acostaba en mi cama y sonreía. Me dormía pensando que ojalá fuera 25 de diciembre otra vez.

Por suerte para mí y para mi barriga una especie de sobremesa se prolongaba unos cuantos días más. Porque mi abuela sacaba fuerzas para reunirnos, de nuevo, unas 72 horas después para comer lo que una prima mía bautizó como: «Arroz de olla». Consistía básicamente en usar las «sobras» del pavo del 25 y convertirlas en un plato exquisito. Era un arroz caldoso, fuerte pero delicado, que contenía la carne del pavo, unas salchichas delgadas y otras carnes que mi abuela agregaba.

Normalmente esa comida, ese platillo adicional o como diríamos en Colombia «esa ñapa» era la verdadera conclusión de la celebración. El último paso para la finalización del ritual. Los días solían ser soleados y los rayos de luz bogotanos iluminaban la sala donde nos sentábamos. Ya no lo hacíamos en la mesa, ya no había tanto protocolo, solo nos importaba darle un poco más de sabor a nuestro paladar.

Con el tiempo comprendí que ese ritual había sido invento de mi abuela y que había mutado quizás por practicidad o quizás simplemente como una manera de extender la dicha del encuentro familiar. En Cataluña, supe después, el 26 de diciembre se celebra el día de san Esteban. Lo que quería decir una sola palabra: canelones.

podrían denominarse neoculturación». Esto se puede evidenciar en la adopción de hábitos por parte de mi abuela y su hermana, y la eliminación de los hábitos del pasado. Lo mismo que en la experiencia de mi abuelo de adoptar tradiciones de mi abuela. Mientras que los dos forman «nuevos» rituales y «hábitos» que los recogen a ambos.

«El 26, en san Estaban, se hacen los canelones. Es tradición en San Esteban comer los canelones», me contó Arnau en alguna de nuestras conversaciones. «Son esas pastas en tubito rellenas», dijo ante mi cara de asombro por no saber a qué se estaba refiriendo. Y continuó: «Mi mamá con mi papá hacían canelones siempre que llegaba Navidad. Entonces, ponían a mis abuelos a enrollar canelones y hacían producción para todo el año. Ya era julio y seguíamos teniendo canelones, y tocaba comer, porque si no ya era 26 y quedaban canelones del año pasado. Entonces nos tocaba comer canelones en mitad de verano».

Mi sospecha de que algunos rituales se perdieron en el proceso de la migración y entre generaciones se confirman cuando tanto Ferran como Jordi confirman esa tradición. Los dos hablan de los canelones. No sabía de qué se trataba esa tradición. Ferran me dice que su mamá los «hace con salsa bechamel y relleno de carne, de salsa de tomate, harina, mantequilla y ciertas cosas más. Son muy ricos y son típicos en las fechas de Navidad». También concluye diciendo: «Se extrañan porque no es por hacerle publicidad, pero mi mamá sí cocinaba muy rico». Jordi por su parte me cuenta que

«tradicionalmente esa era la carne que sobra del 25, y se embutía en el canelón».⁴³

Entonces pienso en los canelones y en el «arroz de olla» como la extensión de la reunión alrededor de la mesa. Como un pretexto más de encuentro, de disfrute. Y sé que, aunque nuestras navidades no dejaron de ser catalanas, también se transformaron. Mutaron. Se «colombianizaron». Pienso en mi bisabuela y la búsqueda de una receta que se adaptara más a los ingredientes del país. Luego recuerdo que mi abuela me decía que para ella era imposible rellenar tantos canelones y que prefirió, entonces, hacer un arroz sustancioso. Pienso en el café de después de la comida navideña. Recuerdo la confusión de mis amigas de la infancia cuando les contaba cómo celebraba mis navidades y mi asombro al descubrir que no todas las personas lo hacían de esa manera. No me queda otra que concluir que soy el producto de una mezcla de tradiciones, como muchos de los migrantes catalanes con los que hablé. Somos una fusión de sabores que derivaron, cada uno a su manera, en una sazón única. Como esa que se filtraba por la puerta de mi abuela cada 25 de diciembre. Y que sigo esperando, ansiosa. 1...2...3. Suena el timbre, se abre la puerta del 401: ¡Que comience el ritual!

⁴³ Durante la investigación de mi trabajo de grado y gracias a las entrevistas, me di cuenta que mi familia de ascendencia catalana había mantenido algunos hábitos y rituales, pero también los había modificado debido a las condiciones de Bogotá.

Además, algunos también se pierden. Todos estos procesos están abarcados en el concepto de transculturación de Ortiz (1983).

UN CAFÉ: Las últimas reflexiones

Sin duda, esta investigación fue una autoexploración a través del gusto y de la memoria. La comida, con su particular manera de conectarnos con la realidad, me vinculó no solo conmigo misma, sino también con mis orígenes. Preguntando sobre sazones, platos y recetas descubrí más de las razones por las cuales mi familia había migrado de Cataluña a Colombia y la dificultad de la adaptación y del desarraigo que siempre habían relatado de manera muy somera. La narración me permitió reconstruir la experiencia migrante de mi familia y pude crear mi propia versión.

Al mismo tiempo en que me conectaba con esas raíces, también di unos primeros pasos para encontrar una voz narrativa propia. Una que, de alguna manera, incluyera esa perspectiva sociológica que construí durante la carrera, con las herramientas y la forma de leer el mundo que he adquirido a través periodismo. Combinarlas de una manera creativa y rigurosa no fue sencillo. Sin embargo, después de muchos intentos fallidos, el libro *Sabor a memoria. Historias con sazón de migrantes catalanes en Colombia* es la manifestación de gran parte de esos elementos que fui adquiriendo a lo largo de las dos carreras y que, aunque muchas veces chocaban, me permitieron relatar e investigar una parte de mi propia experiencia y la de otros migrantes catalanes en Colombia de una manera particular. Una que abarcó los sentidos, las emociones y la memoria de todas estas personas. La narración y su vínculo con la cocina y la alimentación se convirtieron en ese punto de confluencia y de cierta armonía entre las dos perspectivas y, también, es desde esta perspectiva que me gustaría comenzar con las reflexiones finales.

Primero, como ya lo mencioné en este trabajo de grado, alguna vez leí que Alfredo Molano (1998), sociólogo y periodista, quien reivindicaba el papel de las historias de vida como una posibilidad de «poner en primer plano los sentimientos de la gente y debe buscar entre sus colores» (p. 4). Esa frase resonaba en mí a la hora de escoger la metodología de esta investigación y también al momento de decidirme por el formato de presentación. Quería que la comida y la cocina que como dice Huergo (2016), «es la última huella de fidelidad a las raíces», me permitiera encontrar esos colores de los que hablaba Molano (1998) en la experiencia de desarraigo de los migrantes catalanes a Colombia, así como sus sentimientos y emociones.

Por eso, creo que la apuesta por la comida como entrada a la investigación de dicho fenómeno fue acertada por varios motivos. Primero, porque en el trabajo de campo comprendí que preguntar sobre la comida antes, después y durante del proceso de migración, se vinculaba

instantáneamente a las emociones que los migrantes habían sentido. Me hablaban de aquello que extrañaban, de los vínculos que habían formado alrededor de la mesa, de la tristeza que sentían al no tener a las personas que originalmente cocinaban dichas preparaciones y también de lo complicado que fue la adaptación a los nuevos sabores colombianos. Todas esas emociones que surgían pensando en la comida y la cocina, hablaban del proceso de migración, de las experiencias individuales, con todos «sus colores».

Ya en el marco teórico anotaba que hablar sobre la alimentación del pasado en el caso de la migración, permite que la persona haga «presente» ese pasado incorporado, del que hablaba Lahire (2014). Así como también que dialogar en torno a la comida podía permitir la reconstrucción de la experiencia de la migración de las personas entrevistadas. Anotaría que la comida permitió desencadenar esas experiencias pasadas y, sobre todo, generó un vínculo especial con los entrevistados. Uno que permitió profundizar en aspectos emotivos, como la nostalgia, en la medida en que se hablaba de esas comidas dejadas atrás.

Segundo, la comida también se convirtió en un hilo que podría llamar «narrativo» que me permitió plasmar la experiencia migrante desde ese plano emotivo y significativo. Ya en el estado del arte mostré que Ruiz Pascua (2015) hablaba de que la alimentación podía ser un hilo conductor con el pasado y una posibilidad de reelaborar las experiencias de las personas que habían tenido que vivir un desplazamiento forzado. En el caso de la migración catalana a Colombia ocurrió de la misma manera, sobre todo, por un aspecto que entendí durante la investigación y es la apreciación de los catalanes por la comida y por los rituales que se desprenden de ella.

Igualmente, anotaba siguiendo a Usme (2015) que la comida en sí misma podía llegar a ser entendida como una textualidad. Esto lo pude desarrollar en las crónicas, porque finalmente se convirtieron en otra manera de rastrear y plasmar los significados que escondían detrás de la alimentación. Diría que las crónicas siguieron precisamente ese enunciado de la autora en el que decía que la cocina era susceptible a ser narrada. Además, en ese caso permitió no solo relatar aspectos relacionados con la cocina, sino que a través de ella plasmé la experiencia de diferentes migrantes.

Tercero, la cocina y la alimentación abrieron la posibilidad de acceder en la memoria de estas personas y de entender cómo recordaban el proceso de migración. Sin duda, dicha reconstrucción no era lineal, saltaba del presente al pasado, a medida en que iban haciendo

memoria sobre los platillos que habían marcado su vida y el proceso de migración. Además, tenía una potente carga emotiva. El reto era, entonces, cómo expresarla a través de la narración.

Dicho punto me lleva a otra de las reflexiones que quisiera plantear y es el papel que jugó la crónica como formato narrativo en esta investigación. A pesar de ser una apuesta arriesgada al no ser un lenguaje convencional en sociología me vi enfrentada a varios interrogantes. Uno de ellos era saber si esta eliminaba la rigurosidad de mi investigación. Sin embargo, diría que esta me permitió precisamente abarcar esas memorias, plasmarlas con su movimiento en diferentes direcciones y también, en cierto sentido, profundizar sobre el aspecto significativo y emotivo de la experiencia migrante. Lo anterior es, precisamente, uno de los objetivos de la investigación narrativa y es que está dirigida al entendimiento y al hacer sentido a la experiencia humana.

Por otro lado, también hubo un ejercicio muy interesante en la vinculación de este tipo de formato narrativo con los conceptos sociológicos sobre los que sustenté mi investigación. Sin duda hubo un entrelazamiento que, si bien fue conflictivo, creo que dejó unos hallazgos interesantes y en los que se podría profundizar a futuro. Hablaré sobre cada uno de ellos en particular.

En primera medida, está el concepto de lo ritual en la alimentación, donde considero que la influencia de la narración fue la más evidente de todas. A través de la narración pude relatar cómo se desarrollaban los diferentes rituales vinculados a la cocina y a la comida, con detalles y, de nuevo como diría Molano (1998), con sus colores. Durkheim (1982) plantea unas etapas del ritual que habría podido evidenciar y enumerar o explicar de una manera más rígida, pero con la narración en forma de crónica pude relatar cada uno de esos pasos, darles movimiento y profundidad. Esto ocurrió, por ejemplo, en la quinta crónica que estructuré siguiendo dichas etapas. Collins (2009), en cambio, habla de esos «emblemas sacralizados» que también podrían ser fácilmente identificados, pero a través de la narración pude abarcar los significados que los catalanes le otorgaban y mostrarlos en escenas, que, de una forma u otra, mostraban cómo es que ellos habían adquirido su carácter «sagrado». Así ocurrió con el «porrón», el aceite de oliva, el mortero, el pan y muchos otros que pude plasmar en medio de la acción del ritual y sobre los cuales detallé el papel crucial que juegan dentro de un colectivo.

Lo mismo ocurrió con otros factores ligados al ritual de los que habla ese autor, como «la euforia colectiva» y el «sentimiento de pertenencia». Como se ve, los dos están ligados a factores emotivos y que yo quise narrar describiendo los encuentros entre familias a través de los

testimonios de las personas participantes. La crónica me permitió expresar las exclamaciones de los migrantes al dirigirse a esos rituales y la emoción que sentían al realizarlos. Por ejemplo, la felicidad que sentía Ferran cuando iba a buscar caracoles o cuando Arnau se topaba con las setas que tanto había esperado. Así pues, la narración brinda la posibilidad de relatar ese movimiento que caracteriza el desarrollo de un ritual, al igual que la fuerte emotividad que maneja.

En segunda medida, está el aspecto significativo de la comida en la experiencia migrante. Blumer (1982) decía que el «significado es un producto social, una creación que emana de y a través de las actividades definitorias de los individuos a medida que estos interactúan» (p. 2). De tal forma esas interacciones fueron narradas en las crónicas. Me interesó plasmar escenas en donde se viera esas acciones recíprocas desde las cuales los entrevistados dijeron que se habían construido los significados que ellos le otorgaban a la comida.

Pero además de esto, las crónicas y sus diversas temporalidades, me permitieron resaltar cómo es que los significados se fueron transformando en el proceso de migración y también durante la adaptación al contexto colombiano. Igualmente, fue fundamental poder entrecruzar los diferentes significados que le otorgaban a la comida las personas entrevistadas y contrastarlos para ver esos significados colectivos compartidos entre catalanes migrantes en Colombia.

En tercera medida, está el concepto de transculturación de Ortiz (1983). En su texto, el autor mismo hace una propuesta narrativa en la que se expone el contrapunteo entre el tabaco y el azúcar en el contexto cubano y cómo este es el reflejo de las mixturas conflictivas durante toda la historia de la isla. En las crónicas que yo propuse quise de alguna manera mostrar cómo los aspectos de la cultura alimenticia catalana se enfrentaban con los colombianos desde las experiencias individuales de las personas y en la manera en que ellos concebían dichas mixturas y enfrentamientos. En la crónica dedicada al aceite de oliva quise mostrar desde el relato de los tres migrantes dedicados a la importación cómo esos elementos catalanes se hacían espacio dentro del sector gastronómico y cómo en el proceso había choques, pero también mixturas. También en otras crónicas reflejé las transculturaciones en elementos de la vida cotidiana y que fueron expresados durante las entrevistas.

Ahora bien, fue fundamental haber definido esos conceptos sociológicos antes de comenzar con la narración, porque sin duda alguna estos brindaron una estructura a las crónicas y también me permitieron analizar lo que buscaba relatar en cada una de ellas. Supe que debía fijarme en los aspectos que componen un ritual, que la comida también encerraba elementos

significativos y que cuando dos culturas alimenticias se encontraban ocurren transculturaciones, esos choques y fusiones que quizás me habrían pasado desapercibidas. Por eso, diría que la perspectiva sociológica me permitió intentar construir relatos que ahondaran en la profundidad del fenómeno migratorio y su vínculo con la alimentación.

Al principio de la investigación me hacía la pregunta de por qué los rituales se mantenían en el tiempo, aún a pesar del proceso de migración y de desarraigo. Una de las respuestas que fui construyendo a través de las crónicas es por esa gran efervescencia emocional, que a pesar de desvanecerse de manera tan rápida, se puede conservar a través de los emblemas colectivos que forman estas personas y que migran, si se puede decir de tal forma, con ellos mismos.

También me preguntaba sobre los signos identitarios que se desprendían de la comida y la cocina, y cómo estos generaban un sentimiento de pertenencia en los catalanes que migraron a Colombia. Creo que durante las crónicas pude acercarme a varios de estos y, sobre todo, me topé con que muchos se compartían por migrantes catalanes que no se conocían entre sí. De hecho, cada una de las crónicas fueron desarrolladas a partir de ello: los productos que se traen en las maletas, la apreciación por el pan y el aceite de oliva, los festejos navideños y las recetas «típicas».

Por otro lado, planteé durante toda la investigación la importancia de los cruces entre el periodismo y la sociología. Estos sin duda se vieron en lo que expresé antes sobre los conceptos y su desarrollo, así como el análisis de la experiencia migrante. Sin embargo, creo que uno de los aspectos en los que se vio dicha interrelación fue en la pregunta sociológica sobre lo individual y lo colectivo. Planteaba que en los métodos sociológicos en los que prevalece la narración existen esas fronteras borrosas entre lo que es una experiencia subjetiva a una que trasciende al individuo. En las crónicas también hubo siempre esa pregunta. Esto, pues a pesar de que la base de cada una de ellas era la experiencia migrante de cada uno de los entrevistados, estas se iban complementando las unas con las otras y formando un entramado de relatos que de cierta forma nos habla de una experiencia colectiva o que se comparte entre los migrantes catalanes en Colombia. Lo que fue gratificante en esos relatos es que cada uno de los testimonios tuvo su protagonismo y fue entendido desde su particularidad, pero también hizo parte de una crónica que hablaba de una experiencia colectiva. Por tal razón procuré que las crónicas, sin excepción, tuvieran diferentes testimonios.

Ahora bien, a pesar de que hubo entrelazamientos entre las dos disciplinas también hubo choques constantes durante todo el proceso investigativo. Primero se vieron en el momento de hacer el trabajo de campo o, en «términos periodísticos», la reportería. Los dos métodos tienen ciertas divergencias como que en el periodismo hay una búsqueda de contrastar, mientras que en las entrevistas sociológicas hay un mayor énfasis en lo que dice el entrevistado desde su propia experiencia. En cuanto al momento de la escritura también hubo choques como cuando en el periodismo narrativo se da cierta prevalencia al ritmo de la escritura, acortando testimonios, mientras que en la sociología suele haber un intento de mantener lo que dicen los entrevistados tal como ellos mismos lo expresaron. Igualmente, los *pie de página* que propuse en las crónicas son inusuales en dicho género.

Finalmente, creo que la alimentación y su vínculo con la migración es un tema que puede explorarse con mayor profundidad. Diría que dependiendo del carácter de las migraciones y también de los lugares de donde provienen los migrantes estos pueden hacer variar mucho la experiencia que se retrató en esta investigación. Queda el interrogante de qué ocurriría si no se tratara de unas migraciones catalanas que, como vimos, tiene una cultura alimenticia que se ha desarrollado durante siglos y la cual está compuesta de rituales y significados más potentes. Asimismo, la cocina y la comida podrían ser vía de acceso para el estudio de otros fenómenos sociales.

Por otro lado, queda el interrogante de si el periodismo y la sociología se pueden complementar desde otros aspectos más allá de la narración. Además, diría que a pesar de que las crónicas que se presentaron en este trabajo de grado fueron un comienzo en la exploración de los límites y posibilidades que abre el género para la investigación sociológica, falta mucha profundización en dicho aspecto.

Igualmente, aunque este trabajo de grado da algunos puntos sobre la migración catalana a Colombia, esta está lejos de estar documentada. Desde las Ciencias Sociales existirían varios acercamientos posibles. Uno cuantitativo, por ejemplo, daría una perspectiva mucho más completa acerca del influjo de migrantes catalanes en Colombia en diferentes épocas y también podría dar una perspectiva a profundidad sobre los motivos de dichas migraciones y los perfiles de dichos migrantes. Aspectos que fueron señalados muy someramente en esta investigación.

REFERENCIAS

- Arias Cardona, A.M., Alvarado Salgado, S.V. (2015). Investigación narrativa: apuesta metodológica para la construcción social de conocimientos científicos. *Revista CES Psicología*, 8(2), 171-18.
- Bernasconi Ramírez O. (2011). Aproximación narrativa al estudio de fenómenos sociales: principales líneas de desarrollo. *Acta Sociológica*, (56), pp. 9-36.
- Blanco, M. (2011). Investigación narrativa: una forma de generación de conocimientos. *Argumentos*, 24(67), 135-156. <http://www.scielo.org.mx/pdf/argu/v24n67/v24n67a7.pdf>
- Blanco, M. (2012). ¿Autobiografía o autoetnografía?. *Desacatos*, (38), 169-178.
- Blumer, H. (1982). *El interaccionismo simbólico perspectiva y método*. Hora.
- Caparrós, M. (2003, del 16 al 20 de diciembre). Periodismo y Literatura con Martín Caparrós [Taller]. *Fundación Nuevo Periodismo Iberoamericano y Corporación Andina de Fomento*, Cartagena, Colombia. <https://fundaciongabo.org/es/recursos/relatorias/taller-de-periodismo-y-literatura-con-martin-caparros>
- Castro, M., Fabron, G. (2018). Saberes y prácticas alimentarias: familias migrantes entre tierras altas y bajas en Argentina. *Revista de Alimentación Contemporánea y Desarrollo Regional*, 28(51), 2-29.
- Collins, R. (2009). *Cadenas de rituales de interacción*. Anthropos.
- Danesi, G. (2012). Estudio etnográfico sobre la alimentación de los migrantes: el caso de los cubanos en París. En Gracia Arnaiz, M. (Ed.) *Alimentación, salud y cultura: encuentros interdisciplinarios* (pp. 398-419). Publicacions URV.
- Durkheim, E. (1982). *Las formas elementales de la vida religiosa*. Akal.
- Durkheim, E. (1996). *Clasificaciones primitivas (y otros ensayos de antropología positiva)*. Ariel.
- Ferrarotti, F (2007). Las historias de vida como método. *Convergencia. Revista de Ciencias Sociales*, vol. 14 (44), 15-40.
- García-Huidobro, R. (2016). La narrativa como método desencadenante y producción teórica en la investigación cualitativa. *EMPIRIA. Revista de Metodología de Ciencias Sociales* (34), 155-178.
- Garduño Oropeza,, G. (2005). Olla podrida. *La Colmena*, (46), 108-117.
- Garzón, L. (2008). Catalanes en Argentina: La experiencia de la movilidad social a través de la

migración en siglo XX. *ResearchGate*.

https://www.researchgate.net/publication/281964637_Catalanes_en_la_Argentina

Garzón, L. (2012). Globalization, Latin American Migration and Catalan: Closing the Ring. *Sustainability*, 4(10), 2498-2512.

Giddens, A. (1995). *La constitución de la sociedad*. Amorrortu Editores.

González García, R., Varela Huerta, A. (2018). La nueva migración catalana en México: asociacionismo étnico y militancia exterior del proceso independentista (2008-2017). *Revista Mexicana De Estudios De Los Movimientos Sociales*, 2(2), 95-120.

Herrscher, R. (2018). *Periodismo narrativo. Cómo contar la realidad con las armas de la literatura*. Icono Editorial.

Hoyos, J.J. (2003). *Escribiendo historias. El arte y el oficio de narrar en el periodismo* (1.^a ed.). Editorial Universidad de Antioquia.

Huergo, J. (2016). “Darse un gustito”, cocinar y comer en familia. Villa La Tela, Córdoba, Argentina. *Physis - Revista de Saúde Coletiva*, 26(4), 1125-1159.

Lahire, B. (2004). *El hombre plural: los resortes de la acción*. Edicions Bellaterra

Longo, M. (2006). Narración y sociología. Literatura, sentido común, escritura sociológica. *Nómadas. Revista Crítica de Ciencias Sociales y jurídicas*, 2(14). 2-18.
<https://www.redalyc.org/pdf/181/18153297018.pdf>

Malaver Tatar, A. (2019). Panorama migratorio entre España y Colombia. *Papel Político*, 24(2). <https://revistas.javeriana.edu.co/index.php/papelpol/article/view/23924>

Marrero León, E. (2013). Transculturación y estudios culturales. Breve aproximación al pensamiento de Fernando Ortiz. *Tabula Rasa*. Bogotá, (19), 101-117.

Miranda Román, G. (2008). Algunos significados de la cocina mexicana en los estados de Guerrero, Morelos y México. *Pasos. Revista de Turismo y Patrimonio Cultural*, 6(2), 335-346.

Molano, A., (1998). Mi historia de vida con las historias de vida. En Lulle, T., Vargas, P., Zamudio, L. (Coords.), *Los usos de la historia de vida en las ciencias sociales. I.* (pp. 102-111). Institut français d'études andines, Anthropos Editoria.

Montero, C. (2009). La yuca y el plátano macho. Migración y totemismo alimentario. En Medina, F.X., Ávila, R., De Garine, I. (Coords.), *Food, Imaginaries, and Cultural Frontiers: Essays in Honour of Helen Macbeth*. (pp. 345-366). Universidad de Guadalajara.

- Morales Raya, E. (2015). *La emigración catalana a Paraguay entre finales del siglo XIX y principios del XX: Sociedad, cultura y política* [Tesis doctoral, Universitat de Barcelona]. TDX. <http://hdl.handle.net/10803/352469>
- Nieto Bravo, J.A., Angarita Mendoza, M.A., Muñoz Velázquez, J.D., Labrador Mancilla, G.A. (2019). La investigación narrativa como construcción social del conocimiento, una aproximación epistemológica y metodológica desde el enfoque cualitativo. *Hojas y Hablas*, (17), 58-73.
<http://revistas.unimonserrate.edu.co:8080/hojasyhablas/article/view/202/178>
- Nikolić, M. (2015). Los discursos de la cocina nacional costarricense y la reubicación cultural de guanacaste. *Diálogos Revista Electrónica de Historia*, 16(2), 3-26.
- Ortiz, F. (1983). *Contrapunteo cubano del tabaco y el azúcar*. Editorial Ciencias Sociales.
- Palazón Ferrando, S. (1991). La Emigración Española a América Latina durante el primer Franquismo (1939-1959) Interrupción y reanudación de una corriente tradicional. *Anales de la Universidad de Alicante: Historia contemporánea*, (8-9), 215-231.
- Pérez Acevedo, M. (2017). Migración española hacia América desde la perspectiva de la Cartilla del Emigrante (1910). *Historia Y Memoria*, (15), 169–201.
<https://doi.org/10.19053/20275137.n15.2017.5594>
- Pérez Murillo, M.D. (2011). Emigración de catalanes a Cuba a comienzos del siglo XIX. *Trocadero*, 1(4), 145-155.
- Pinto Fontanillo, J.A., Martínez Álvarez, J.R. (Ed.). (2008). *El aceite de oliva y la dieta mediterránea*. Nueva Imprenta. <http://www.madrid.org/bvirtual/BVCM009014.pdf>
- Pla Brugat, D. (2007). *Pan, trabajo y hogar. El exilio republicano español en América Latina* (1.^a ed.). INAH/INM -Segob.
- Pla, J. (2014). *Lo que hemos comido*. Austral.
- Porta, L.G., Flores, G. N. (2017). Narratividad e interpretación: Nexos entre la investigación narrativa y la hermenéutica. *Revista Brasileira de Pesquisa (Auto)Biográfica*, 2(6), 683-697.
- Ricoeur, P. (2006). La vida: un relato en busca de narrador. *ÁGORA, Papeles de Filosofía*, 25(2), 9-22.
- Rodríguez, M.M. (2010). Los exiliados españoles de la Guerra Civil en los centros superiores de enseñanza de economía de América Latina. *Revista Historia De La Educación*

Latinoamericana, 15, 197 – 224.

- Royo, A. (2008). La culinaria como fenómeno de transcultura (a propósito de textos latinoamericanos y de marcos conceptuales hegemónicos). *Revista Káñina*, XXXII(1), 111-117.
- Ruiz Pascua, M. (2015). Alimentando la vida frente al desplazamiento forzado: memoria y cocina como propuestas de paz. *Revista Eleuthera*, 12, 112-130.
- Soares, I. (2017). At the intersection of risk. When literary journalism and sociology study urban problems by means of akin methodologies. *Sociología, problemas y prácticas*, (84), 63-80.
- Solans, A. M. (2014). Alimentación y mujeres migrantes en Buenos Aires, Argentina. Tradiciones, recreaciones y tensiones a la hora de comer. *Revista Colombiana De Antropología*, 50(2), 119–139.
- Terán Reyes, F.J. (2012). Las cartillas de racionamiento, los fielatos y el estraperlo. *Aljaranda* (86), 10-19.
- Usme, Z. (2015). Apuntes semióticos para el estudio de la cocina migrante. *Forma y Función*, 28(1), 185-198.
- Vázquez, J., Medina, X. (2015). Migration, nostalgia and the building of a food imaginary: Mexican migrants at “La Pulga” Market in San Joaquin Valley, California. *ESSACHESS. Journal for Communication Studies*, volumen 8, (16), 133-146.

Anexo A

Formulario de preguntas para entrevistas semiestructuradas

1. La cocina y su vínculo con la memoria tanto colectiva como individual en personas migrantes catalanas en Colombia.

a. Colectiva

(Pasado/ Lugar de origen)

- *Conversaciones*

- ✓ ¿Qué temas se hablaban durante los almuerzos en la infancia?
- ✓ ¿Qué cosas se excluían o no se hablaban?
- ✓ ¿Se hablaba de las historias detrás de la comida familiar?
- ✓ ¿Sus familiares contaban de dónde venían esas recetas que comían?
 - ¿Qué te decían sobre estas?
 - ¿Aprendió esas recetas? ¿A quién se las aprendió?
 - ¿Qué siente al prepararlas?
- ✓ ¿De qué se hablaba a la hora de comer en su infancia y juventud?
 - ¿Se sigue reuniendo con los miembros de su familia almorzar?
 - ¿De qué se habla ahora?
 - ¿Se tocan temas del pasado?

- *Rituales y rutinas*

- ✓ ¿Quiénes se sentaban a comer en la mesa?
- ✓ ¿Cómo eran esas comidas?
 - ¿Cuántas veces se comía?
 - ¿Había algún orden en los platos?
- ✓ ¿Qué costumbres tenían a la hora de comer?
- ✓ ¿Quién cocinaba en la casa?
 - ¿Cómo lo hacía?
 - ¿Qué preparaba y por qué?
- ✓ ¿Qué alimentos no podían faltar en la mesa de comida?
- ✓ ¿Qué se comía en la cotidianidad?

- ✓ ¿Se comía algo distinto los fines de semana?
- ✓ ¿Qué se comía en las festividades?
 - ¿Eran diferentes las comidas que se hacían para las fechas especiales?
 - ¿Había algún menú que repitieran todos los años?
 - ¿Sabe de dónde salieron esas tradiciones?
 - ¿Podría contarme describirme cómo transcurrían esas celebraciones?

(Presente/Lugar de recepción)

- *Rituales y rutinas*

- ✓ ¿Cuáles costumbres mantuvieron en torno de la comida que hacían en su lugar natal?

- *Recuerdo/Remembranza*

- ✓ ¿Cree que la comida ha sido una manera de acercarse a sus raíces?
 - ¿Sí o No? ¿Por qué?
- ✓ ¿Qué considera como un plato típico catalán? ¿Por qué?
- ✓ ¿Recuerda alguna historia “emblemática” o recurrente que le contaran sobre alguna preparación?
- ✓ ¿Cree que de alguna forma la comida puede volverse una conexión con el lugar dejado que puede trascender en el tiempo? ¿Por qué?
- ✓ ¿Ha vuelto a su lugar de origen?
 - ¿Qué come cuando va?
 - ¿Qué lugares de comida frecuenta cuando va?
 - ¿Por qué?
 - ¿Trae algún alimento a Bogotá?
 - ¿Cuáles y por qué?

- *Individual*

- ✓ ¿Sigues comiendo lo mismo que comías en la infancia?
 - Si sí, ¿por qué?
- ✓ ¿Qué recuerdas de tus comidas de infancia?

- ✓ ¿Qué recuerdas de tus comidas de juventud?
- ✓ ¿A qué sabían? ¿Quiénes las preparaba?
- ✓ ¿Cuál es su primera experiencia con la comida que recuerda?
- ✓ ¿Cuál ha sido la más importante sus experiencias en la comida o cocina?
- ✓ ¿Cree que la comida puede ser un vínculo con su propia historia de vida? ¿Por qué?
- ✓ ¿Qué olores recuerda de su hogar de infancia?
- ✓ ¿Qué le gustaba comer? ¿Por qué?
- ✓ ¿Le gusta cocinar? ¿Por qué?
- ✓ ¿Qué cocina y por qué cocina de esa manera?
- ✓ ¿Qué extraña de la comida en Cataluña?
- ✓ ¿Cuáles lugares de comida echa de menos?

2. Los rituales en la cocina y la alimentación en la construcción de identidad de los migrantes catalanes en Colombia.

- ✓ ¿Cuáles cambios notaste o notó tu familia en su alimentación al momento de migrar?
- ✓ ¿Cómo se adaptaron a la cocina bogotana?
 - ¿Qué fue fácil y qué difícil de esa adaptación?
 - ¿Qué aspectos les chocaron de las rutinas alimenticias en Bogotá?
 - ¿Qué aspectos de la comida bogotana les gustaron?
- ✓ ¿Cuáles costumbres se perdieron con la llegada a Bogotá?
- ✓ ¿Cree que la comida ha sido un aspecto importante en su vida?
 - ¿Por qué sí o por qué no?
- ✓ ¿Cómo describiría su vínculo con la cocina, la alimentación?
- ✓ ¿Ha sido el momento de la comida un momento importante en su trayectoria de vida?
 - ¿Por qué sí y por qué no?
- ✓ ¿Qué cambios ha notado en la manera en que se alimenta ahora con respecto a como lo hacía en su infancia-juventud?
 - ¿Qué mantiene y por qué?
 - ¿Qué ha cambiado y por qué?
- ✓ ¿Tiene algún ritual a la hora de la comida? ¿Cuál?

- ✓ ¿Cree que la comida es una manera en que usted ha podido comunicarse con otras generaciones de su familia? ¿Por qué?
- ✓ ¿En qué sentido podría decir que cocinar para otra persona ha sido una manera de hablar de sí mismo/a?
- ✓ ¿Cómo diría que su origen catalán ha afectado la manera en que se han constituido la manera en que se alimenta y concibe la cocina?

3. La cocina y la alimentación como vehículo para la exploración de la experiencia migrante.

- ✓ ¿Cree que la comida catalana tiene alguna particularidad? ¿Cuál o cuáles?
- ✓ ¿Cree que “el carácter” catalán se expresa en su forma de alimentarse?
- ✓ ¿En su opinión, qué tiene la comida catalana que no tiene ningún otro lugar del mundo?
- ✓ ¿Cree que con la llegada a Bogotá la comida que comía en Cataluña se mezcló con los sabores propios de la capital?
- ✓ ¿Qué prácticas adoptó a la hora de comer en Bogotá que antes no tenía en Cataluña?
- ✓ ¿Cuáles rituales se mantienen a la hora de comer? ¿Por qué cree que estas perduran y otras no?
- ✓ ¿Cree que de alguna manera transmitió sus hábitos y prácticas alimenticias a las personas con las que convive en Bogotá?
- ✓ ¿Podría decir que sus costumbres a la hora de comer y cocinar se unieron/mezclaron con las que ya existían en Bogotá? ¿Cómo?
- ✓ ¿Cree que algunos de los platos que preparaban en su lugar de origen adquirieron ingredientes o sazones propias de Bogotá? ¿Cómo se modificaron?
- ✓ ¿Cuáles mezclas de sabores puede observar entre la sazón catalana y bogotana en sus comidas cotidianas?

4. La significación que los migrantes catalanes le otorgan a la alimentación en el proceso de migración.

- ✓ ¿Cree que en los platos familiares tienen historias que se comparten?

- ✓ ¿Podría contarme diferentes etapas de su vida a través de diferentes platos que lo han marcado?
- ✓ ¿Podría relatarme qué emociones siente cuando come un plato que de la infancia o juventud?
- ✓ ¿Cree que hay platos que lo/la “transportan” algún momento o lugar dejado en Cataluña?
- ✓ ¿Cómo me narraría su vínculo con la comida?
- ✓ ¿Me podría describir cómo es su alimentación rutinariamente o de todos los días?
- ✓ ¿Qué significa la comida catalana en su vida?

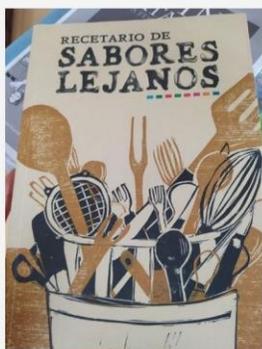
Anexo B

Elaboración del libro, referentes y fragmentos de crónicas para ilustración

Trabajo de Grado Crónicas

Referentes

Portadas



Referentes

Ilustraciones



Referentes

Colores

