

COCINAR PARA CONSTRUIR UN HOGAR. ESPACIALIDAD DE LA MIGRACIÓN TRANSNACIONAL PERUANA EN SANTIAGO¹

Walter A. Imilan²

¿Dónde está tu hogar? Es una pregunta de profundas implicancias para una persona que se encuentra en condición migratoria; responderla pone inevitablemente a la luz el hecho que la migración es una experiencia con el espacio. El hogar no es la vivienda o la residencia, es una forma de habitar. Bachelard (1994) evoca la significancia fenomenológica del hogar como la esfera de nuestra existencia íntima y nuestra vida imaginada. El hogar, como plantea Mary Douglas (1991), no es una idea fija en el espacio, pero sí una localizable que representa una organización del espacio a través del tiempo y una forma de intercambio y transacción.

Cuando las personas migran trastocan la relación entre vida cotidiana –prácticas y significaciones– con la espacialidad que producen. Las prácticas cotidianas se deslocalizan, desterritorializan o desarraizan dando vida a la condición de desarraigo como una característica propia de la cultura contemporánea (Ortiz 1996). Sin embargo, en virtud de que los procesos de construcción de identidad son siempre dinámicos, las poblaciones en movimiento vuelven a localizar sus esferas de significación, se re-territorializan, re-localizan, es decir, las prácticas se espacializan inevitablemente una y otra vez. En esta relación del ‘des’ y ‘re’ (territorializar) se juega en buena parte los procesos de construcción de identidad para las poblaciones en movimiento.

En el caso latinoamericano se encuentra ampliamente documentada la forma en que asociaciones de paisanos, religiosas, deportivas o de intereses particulares suelen expresar esta restitución comunitaria y su re-territorialización a través de fiestas y celebraciones, encuentros o través de redes que cristalizan economías

-
- 1 El autor agradece a la Comisión Nacional de Investigación Científica y Tecnológica de Chile (CONICYT) que financió la investigación que da origen al presente capítulo a través del Proyecto FONDECYT 11121538: “La experiencia con la comida peruana en Santiago de Chile. Prácticas de identidad y espacios de la migración transnacional peruana”.
 - 2 Académico del Instituto de la Vivienda (INVI), Facultad de Arquitectura y Urbanismos de la Universidad de Chile (Santiago, Chile).

de la nostalgia, dando nacimiento a marcaciones y transformaciones en el paisaje en las ciudades de acogida. En el caso de la migración reciente de población peruana hacia Santiago, este proceso parece seguir el compás de procesiones como la del Señor de los Milagros (Chávez 2015) —una práctica originada por la migración andina a Lima y que se realiza desde hace unos años en el entorno de la Catedral de Santiago— o de la proliferación de negocios vinculados a la gastronomía y alimentación distribuidos ampliamente por el área urbana de Santiago (Altamirano 2015, Imilan 2014, Godoy 2015), así como de la apropiación de espacios públicos para el consumo de comida callejera (Garcés 2014), entre las más evidentes prácticas re-territorializadas.

No obstante, junto a esta escala de lo público de prácticas de re-apropiación se despliegan prácticas en una esfera de lo privado e íntimo; es en esta escala donde se construye la idea de hogar. La pregunta “¿Dónde está tu hogar?” al remitir a una escala de lo íntimo, invoca un proceso de espacialización que pone en el centro más al individuo que al colectivo, a los vínculos afectivos, memorias e imágenes atesorados por los sujetos y producidas en sus trayectorias de vida.

Sin embargo, el hogar no es un “reducto” de la intimidad, un lugar como unidad discreta construida aparte del resto del mundo, sino justamente, su existencia es en relación a lo que está “afuera”; más aún, el hogar es fruto de una negociación entre lo que los individuos definen como sus esferas privadas y públicas. Entre las múltiples prácticas de la vida cotidiana que animan la construcción del hogar el cocinar parece ocupar un lugar significativo, particularmente porque en ella se intersectan prácticas individuales y colectivas, públicas con privadas, saberes e historias personales, y adicionalmente, una mediación fundamentada en la visceralidad (Probyn 2000).

Para el caso de la población peruana en Santiago la comida ha resultado ser una poderosa herramienta de inserción económica. El éxito de los emprendimientos gastronómicos se produce en todo nivel, desde la venta callejera en pequeños carros ambulantes hasta restaurantes de alto estándar (Imilan 2014). De esta forma, la gastronomía ha operado como un recurso para el reconocimiento de la cultura nacional peruana por parte de la sociedad de acogida (Imilan 2014, Imilan y Millaleo 2015). La comida peruana ha devenido en una suerte de marca pública reconocible de la diferencia migrante, que es valorada, apreciada y consumida por la población de la sociedad de acogida.

El presente texto explora la construcción de una idea de hogar por parte de migrantes peruanos en Santiago a través de sus prácticas privadas con la cocina. La reproducción de prácticas culinarias en el espacio privado es un ejercicio de ensamblaje de elementos diversos, tales como memorias y afectos que los olores, colores y texturas vinculados a la preparación y consumo de comida despiertan. La materialidad y espacialidad donde estas prácticas se llevan a cabo, así como

los discursos asociados a la comensalidad son todos elementos que nos pueden decir mucho respecto a cómo se trae un espacio bajo control, emocional y materialmente (Douglas 1991). Este ensamblaje de elementos diversos conforma una esfera de experiencia (Sloterdijk 2003), una forma de construir un habitar a partir de las mediaciones sensitivas y discursivas de las que un sujeto toma conciencia al realizar una práctica. Esta esfera de experiencia se constituye en una espacialidad en sí misma, es un tipo de espacio que se encuentra en devenir, en una suerte de liminalidad que describe un proceso inconcluso de apropiación a través de las negociaciones entre lo propio y ajeno, lo público y privado.

A través del trabajo de campo etnográfico acompañamos durante una jornada de preparación y consumo culinario a tres diferentes personas migrantes de origen peruano en Santiago. Los casos que se exponen en el presente texto fueron seleccionados desde un universo mayor con el objeto de representar tres tácticas diferentes en las que la cocina juega un rol en la conformación de una idea de hogar. Entendemos cada uno de estos eventos de preparación y consumo como *performances*, es decir, eventos que poseen un tiempo y espacio específico de realización y que concentran de forma intensa sentidos y significados que se comparten, que se expresan en la medida que las prácticas son re-creadas.

La dimensión experiencial a partir de la comida solo es accesible a los ojos del investigador u observador en la medida que estas experiencias son comunicadas, son expresadas a “otros”. Por ello, la idea de *performance* tiene un potencial metodológico al acceder, al menos, a las expresiones de ese conjunto de emociones y sentimientos viscerales que entran en juego al momento de cuestionarse la noción de hogar y la posibilidad de localizarlo.

Transfrontera, liminalidad y cocina

El transnacionalismo ha sido definido como “la interconexión entre los que se han ido con los que se han quedado” (Levitt y Glick-Schiller 2004, 2). Es una perspectiva que invita a leer las interconexiones entre lugares y gentes, la conformación de lazos y vínculos más allá de las fronteras nacionales que se desarrollan de forma permanente por el movimiento de poblaciones migrantes. Esta perspectiva ha permitido multiplicar las narrativas que describen el fenómeno migratorio actual. Sin embargo, desde el transnacionalismo se continúa pensando a las poblaciones como ancladas en lugares cuya referencia es el Estado nacional. De esta forma resulta claro que cuando se habla de “identidades transnacionales” se hace referencia a procesos de identidad cuyas referencias son las narrativas desarrolladas por los Estados-nación de origen, por un lado, y de acogida, por otro. Sin embargo, las personas al ponerse en movimiento transgreden no tan solo las fronteras político-institucionales que enmarcan sus identidades nacionales. En la migración también se trasgreden otro tipo de fronteras de muy diferentes

tipos que juegan un rol central en la configuración de las identidades personales y colectivas contemporáneas. La experiencia migrante implica la mayor de las veces poner en cuestión la multiplicidad de bordes que definen nuestros “selves” (Irazábal 2014), tales como son las concepciones de género, de etnia, de clase, de ciclo de vida, de ideologías políticas, las habilidades físicas, el lenguaje y la religión, entre otras. Los múltiples bordes que contienen nuestras formas de habitar el mundo son reformulados en cada experiencia migrante. Este hecho se observa empíricamente en las trayectorias migratorias de muchas personas que experimentan no tan solo giros en sus carreras laborales, sino también en las propias categorías con las que habitan el mundo se transforman irremediamente.³ En efecto, la experiencia migratoria es una de tipo transfronterizo. El encuentro con “otros” —entendidos de forma amplia como personas, instituciones, materialidades, asociaciones, experiencias sensitivas, entre muchas—, los ‘incorpora’ en la persona migrante, redefiniendo un conjunto de elementos que enmarcan sus identidades.

La experiencia transfronteriza, impulsada por el encuentro múltiple con alteridades que trasgreden los bordes que encuadran las identidades, posee una inminente condición liminal. La liminalidad, en la tradición de Turner (1995), es un estado donde las personas se liberan de sus roles y estatus para re-vincularse a los complejos sistemas semánticos que dan forma a lo social. La emergencia del concepto se sitúa en torno a las celebraciones y, principalmente, rituales en los que Turner ve la conformación del *comunitas* gracias al encuentro de las personas en su “completo ser”, que consiste, justamente, en un acto de abandono de sus estatus, roles y agencias. El momento de conformación de la comunidad se produce en este “encuentro completo” que es afectivo, emocional y material al mismo tiempo, en contraste con pensar que lo social emerge como una negociación entre categorías sociales, es decir, entre diferentes estatus y roles.

En consecuencia, se considera la liminalidad como un tiempo-espacio en que las estructuras societales se diluyen y, al devenirse borrosas, se reconfigura el cuerpo social completo. Desde la perspectiva de los sujetos se establecen nuevas relaciones con los “otros” que reconfiguran sus *selves*. Turner se inspira en esta formulación de liminalidad en una versión anterior planteada por Simmel (1903), quien metafóricamente identifica objetos y materialidades tales como puertas, ventanas y puentes como mediadores entre espacios de lo público y privado, entre lo íntimo y lo colectivo, constituyéndose en umbrales a través de los cuales lo “social” se mantiene en permanente estructuración.

Me interesa acercar esta noción de liminalidad a la práctica de cocinar en el contexto de la experiencia migrante. Cocinar forma parte central de la vida coti-

3 Un buen ejemplo de trayectorias migratorias que trastocan las categorías de identidad se puede apreciar en los relatos de vida de migrantes peruanos en Santiago contenidos en el volumen: “Rutas migrantes en Chile. Habitar, festejar y trabajar”. Véase Imilan, Márquez y Stefoni (2015).

diana, práctica que se desarrolla de forma repetitiva y no consciente (De Certeau 2011). No obstante, cuando un migrante cocina sus platos de su lugar de origen, básicamente actualiza sus saberes culinarios que porta, se actualizan una serie de conocimientos, emociones y afectos que desde una práctica íntima se expresan y comunican a otros, deviniendo el acto de preparar y comer en una experiencia liminal toda vez que en esta práctica imbuida en visceralidad y discursos se redefinen nuevas fronteras de la identidad personal. Podríamos aventurar que en esa liminalidad lo que está en juego es la localización de una idea de hogar.

El fuego y la cocina surgen de la evidencia etnológica como centro del hogar. Por ejemplo, el concepto griego de *oikos* se entiende como unidad de habitar que engloba la vivienda, economía y organización social, en cuyo centro se encuentra la preparación de los alimentos. De forma similar, la noción mapuche de *kütral* —que se traduce como fuego—, implica algo más: es la fuerza con la cual la sociedad se reproduce al ritmo que se comparten alimentos junto a los saberes. El *kütral* es la imagen vital al interior de la *ruka* (vivienda) que instaura la comunidad. No es casual que esta relación original entre cocinar y hogar ha viajado hasta los actuales conceptos estadísticos, cuyo empleo —por ejemplo— en el Censo chileno, permite definir “hogar” como personas que cocinan y comen en conjunto.

Comida e identidad

La larga tradición de la antropología y sociología de la alimentación ha abordado el fenómeno desde las más diversas posiciones. De distintas formas numerosos autores clásicos han cruzado por el campo alimentario en pos de disponer de diferentes hipótesis y conjeturas respecto a la importancia de la comida en la conformación de las identidades individuales y colectivas. Levi-Strauss (1991) plantea que las prácticas alimentarias hay que verlas como “buenas para pensar” otros fenómenos culturales, así como Harris (1999) plantea más bien la importancia de dilucidar por qué los alimentos son “buenos para comer”. Elias (2010) plantea la importancia de la formación de las gastronomías nacionales como parte de los repertorios que conforman las identidades nacionales, mientras que Goody (1982) aborda las relaciones entre clase y comida. Bourdieu (1988) trabaja la comida como recurso para la construcción de la distinción; los gustos gastronómicos serían de los pocos espacios simbólicos en que las clases populares se enfrentan de igual a igual con las clases altas. En el ámbito de las migraciones el foco se ha puesto principalmente en las prácticas que permiten a los migrantes insertarse económicamente en las sociedades de acogida (Möhring 2012). En la relación de circulaciones globales se ha apuntado a la internacionalización, mestizaje y reapropiación de prácticas locales en nuevos contextos culturales (Bestor 2005, Miller 1999).

No obstante, pese al temprano interés que ha despertado la comida como campo de reflexión cultural, Mary Douglas afirma que aún “simplemente no sabemos los

usos de la comida” (1982, 124). Ciertamente seguir las prácticas de la comida nos puede llevar a develar relaciones inesperadas y encontrar modos de conexión no pensados, tal como afirma Probyn (2000) al observar las vinculaciones entre comida y sexualidad a partir de las cuales se pueden repensar las relaciones de género en la sociedad contemporánea.

En efecto, la bibliografía es amplia y los usos múltiples. Es evidente el vínculo que posee la comida con la identidad, desde la afirmación de que “somos lo que comemos” pasando por “somos los que hemos comido” hasta “comemos porque somos”, existe un evidente trasfondo identitario en las prácticas culinarias. Ciertamente, y sin embargo, la centralidad de la comida en los procesos de construcción de identidad se debe comprobar empíricamente en cada situación y contexto migratorio.

En este sentido, la llamada “comida peruana” ha jugado un rol central en el proceso de las migraciones peruanas a Santiago. El despliegue de la gastronomía peruana en la ciudad es un hecho empírico incuestionable, visible desde la difundida venta callejera de platos peruanos hasta locales que forman parte de los más conspicuos restaurantes en la ciudad. Todo esto va acompañado del desarrollo de cadenas de alimentos y productos propios de la gastronomía peruana inexistentes en Santiago hasta antes que la migración tomara una dimensión masiva hacia fines de los años noventa (véase en este sentido, los capítulos de Stefoni, Margarit y Bijit y Thayer en la presente obra). Para los migrantes peruanos en Chile la comida parece tener una significación central en su vida cotidiana; no es cualquier comida por cierto, sino un campo de preparaciones que se denominan de forma amplia como “comida peruana”.

Pero, ¿qué es la comida peruana? Sin duda se trata de una representación que se relaciona a una identidad nacional, y en ese sentido es una construcción producto de diferentes fuerzas. Por un lado, en años recientes se ha desarrollado un discurso oficial respecto a la particularidad y especificidad de una gastronomía nacional peruana en un contexto global. Dispositivos de comercialización de productos, preparaciones y emprendimientos gastronómicos apoyados por el Estado y privados han construido un discurso más o menos preciso respecto a lo que es la “comida peruana”. La conformación de un repertorio de platos, productos y técnicas, sintetizarían la diversidad territorial y cultural del país (Lauer 2012, Matta 2012). Sin embargo, este desarrollo, que puede ser visto en una primera instancia como una construcción impulsada por una élite nacional con fines comerciales, posee una significativa apropiación popular. Entonces se imbrican narrativas producto de un discurso oficial y comercial, con otras ancladas en la experiencia cotidiana de las personas. En efecto, en torno a la comida discursos y prácticas promovidas por una oficialidad se ensamblan otros discursos y prácticas ancladas en las experiencias vitales de las personas. Esta articulación se fortalece en el contexto migratorio chileno.

Recalamos que la relación con la comida no es solo discursiva, sino también afectiva, emotiva, finalmente visceral. Douglas (1991) plantea que la relación con la comida no se deja reducir por el análisis lingüístico, semántico. La comida jugaría el rol de ser un “portador de sentido”: ella media, transporta memorias y otros discursos. Ciertamente la relación que construimos con la comida se trata tanto de una experiencia sensitiva como discursiva. Es una cuestión tanto del *soma* como del *logos*. Estas mediaciones diversas animan la experiencia con la comida al articular saberes, materialidades, cuerpo y memorias.

Aproximarse a una “experiencia”, en el sentido fenomenológico, implica también un desafío metodológico. Las ciencias sociales influidas por la centralidad del discurso para desentrañar las prácticas deben observar, en este caso, ese otro ámbito no discursivo que se expresa en el cuerpo producto de afectos y emociones. Una forma para aproximarse al desentrañamiento del ámbito no discursivo, es observar y analizar la práctica de cocinar y comer como una *performance*, como una “puesta en escena” de discursos y afectos, organizada para la observación como un evento con una determinada estructuración, un principio y un fin, y una progresión de su trama. La performance es en este contexto una forma encapsulada de experiencia. La relación del concepto performance con las artes dramáticas en este caso no implica que los actores ejecuten un guion ya establecido, repitiendo una práctica de forma mecánica una y otra vez, evocando las mismas memorias, afectos y discursos basados en una suerte de “original”, sino más bien, en ejecución de esta “puesta en escena” algo nuevo emerge. Al ser la performance una re-representación, en ella se re-crean y re-formulan los contenidos que se expresan (Bruner 1986). La performance, vista así, posee una condición de liminalidad. En cuanto deviene en un momento de re-creación, los actores en la medida que re-presentan sus identidades también se encuentran reformulándolas, repensándolas tanto a nivel discursivo —y aquí la particularidad de la performance—, como también a través del cuerpo que ejecuta la práctica. En nuestro trabajo de campo consideramos las prácticas de cocinar como una performance con ese carácter liminal, de práctica de umbral en que los actores redefinen las fronteras entre el yo, nosotros y los otros a través de la puesta en escena de la cocina y consumo de los alimentos.

Entender estas prácticas como performances abre la puerta para su comprensión y análisis, toda vez que sostiene la necesidad de comunicación, es decir, las identidades se *performan* para ser comunicadas a otros. Es en este momento de comunicación que se devela el proceso de construcción identitario posible de interpretar.

El método: cocinando y comiendo juntos

La exploración que realizamos consistió en etnografías de sombrero (Jirón 2010). Acompañamos durante una jornada a personas migrantes de origen pe-

ruano en la preparación y consumo de comida. En algunos casos, esta jornada implicó también la compra de los insumos o participar con un conjunto de comensales. Algunas de estas jornadas implicaron todo un día, otras una tarde y noche. Sin prescribir el tipo de comida, en todos los casos (y el proyecto en el cual se inserta el presente texto agrupa 17 estudios de caso), se trató de uno o más platos reconocibles dentro del repertorio de la llamada comida peruana. Los participantes de la investigación conformaron un conjunto diverso en ciclos de vida, género (aunque con prevalencia de mujeres), trayectorias migratorias y niveles socioeconómicos. En su mayoría correspondieron a personas originarias de Lima y la costa norte del Perú. Todos los participantes reconocieron tener un vínculo “especial” con la comida de sus lugares de origen, que permitía hipotetizar respecto a que cocinar sería una forma de generar una conexión con una idea de hogar (Longhurst, Johnston y Ho 2009).

La aplicación de la técnica consistió en una entrevista general respecto a la trayectoria migratoria para luego conciliar un día para realizar la jornada etnográfica. En la mayoría de los casos, previo consentimiento, se realizó un registro audiovisual que acompañó la jornada. Para los participantes era explícita la situación performática en la que intervendrían; esto implicó en algunos de los participantes una puesta en escena con claras referencias a un formato de programa de televisión gastronómico. En este contexto, cada participante asumió su rol de ser un especialista en la comida que prepararía, o al menos un conocedor o un representante de ella.

Durante la jornada etnográfica el registro contemplaba tanto los discursos enunciados durante el proceso de cocina como las técnicas empleadas y saberes puestos en acción, así como la materialidad de los espacios donde se desarrollaba el evento y la relación con los comensales y demás participantes de la jornada (parejas, familias y amistades, dependiendo del caso). Se obtuvo un amplio y diverso registro de prácticas que fueron analizadas colectivamente por el equipo de investigación que logró develar particularidades del rol de la comida en la construcción de una idea de hogar a partir de las formas de comunicar la práctica durante su desarrollo.

Presentamos una selección de tres casos que expresan en parte la diversidad de experiencias de la que se hace referencia, develando distintos tipos de relaciones que se develan con la comida.

Talento no reconocido

Beatriz nos abre la puerta de su casa ubicada en la periferia sur de Santiago envuelta en una parka. Hace frío afuera y dentro de la pequeña vivienda social ubicada en un estrecho pasaje en un barrio construido a principios de la década de 1990. En una esquina de su pasaje se ubica un mausoleo, tipo animita,

erigido recientemente por jóvenes del barrio en memoria de un amigo abatido a tiros por una presunta banda de narcotraficantes. Guarecidos en la construcción que asemeja un paradero de bus urbano, en la mañana de este día sábado, se encuentran jóvenes bebiendo y fumando, probablemente cerrando el festejo de la noche anterior. En la esquina opuesta del pasaje se encuentra una vivienda transformada en iglesia pentecostal, a la que, más tarde nos enteramos, Beatriz asiste regularmente junto a su pareja chilena. Las dos esquinas sintetizan el ambiente social del barrio.

La casa es pequeña, dos plantas. En el primer piso apenas hay espacio para una mini sala y la cocina que conforman un solo gran espacio: en el sector de la cocina se acomoda una mesa, un sillón amplio y un televisor de grandes dimensiones. Beatriz ha sintonizado un programa de gastronomía de la televisión por cable –“voy a cocinar como en la televisión”–, nos advierte a nuestra llegada. Beatriz habla a un bajo volumen, de forma suave mientras se mueve por el estrecho espacio, que gracias a su agilidad se percibe como amplio. La puerta de la cocina al patio se encuentra abierta para ventilar la vivienda, el frío es igual afuera que adentro. En el pequeño patio destaca un gallinero con dos gallinas: “por los huevos”, anticipa nuestra anfitriona. Beatriz ha sido discreta respecto a su historia de migración. A través de breves frases nos enteramos que habría vivido y trabajado desde niña en Lima, que tiene hijos en Perú, que no viaja desde hace ya un par de años y que ha trabajado principalmente como cocinera en casa de familias adineradas en Santiago. Ella ha abierto su cocina para hablar de comida y no tanto de su vida, parece querer decirnos. De hecho, en este día ha empezado a cocinar desde temprano, la mesa en el centro de la cocina ha sido cuidadosamente adornada, tiene flores y ya varios platos: preparó un cebiche, chips de batata y plátano y cancha (maíz seco salado). Los colores de los platos iluminados con la luz tenue de invierno que se cuela por la ventana llenan de intensidad la cocina.

Nos pide que filmemos con especial atención la preparación del Ají de Gallina. Inicia el corte de ingredientes dando explicaciones minuciosas, se ubica y mueve considerando la posición de la cámara mientras explica, efectivamente como si estuviéramos en un programa de televisión, el paso a paso de la preparación. Beatriz ha vivido principalmente desde que llegó a Santiago en las casas donde trabaja como cocinera. Reconoce que sus sueldos son altos, incluso un poco más elevados de lo que puede ganar un cocinero en un restaurante peruano: “Trabajo en casas grandes, estoy todo el día trabajando, siempre hay mucha gente que llega a comer, los hijos de los patrones invitan amigos a almorzar, a tomar once, a cenar”. Beatriz sabe que su calidad de cocinera peruana es una ventaja comparativa para trabajar en casas de familias de la clase alta santiaguina. No obstante, en ellas no prepara platos peruanos principalmente: “A veces llega la patrona y le gusta el ají de gallina”, dejando en claro que el menú lo organizan los dueños de casa con

preparaciones sin mayor especificidad. Beatriz aprendió a cocinar en cocinerías en Lima, desde muy joven. Nunca estudió formalmente. Sus utensilios de cocina y la forma de utilizar los cuchillos expresan este tipo de saber no académico. De hecho, reconoce que “las señoras [empleadoras] me enseñaron a decorar, yo no decoraba, ellas me fueron diciendo, ‘pone esta ramita de cilantro así’, me decía, y así fui aprendiendo para que los platos se vieran lindos”.

Beatriz no ha parado de moverse, la parka parece no molestarle. Sonríe levemente, se percibe que está disfrutando nuestra presencia. En las murallas de la cocina cuelga una serie de afiches con historias bíblicas con una gráfica muy pedagógica. Junto a historias del Antiguo Testamento como el arca de Noé y las tablas de Moisés, se encuentran alegorías del buen cristiano respecto al comportamiento sexual, la relación con el alcohol y las drogas, así como mensajes para fortalecer la familia. La pareja de Beatriz, el dueño de la casa en la que nos encontramos, la introdujo en la religión.

Una vez que nos hemos sentado a la mesa llega una amiga vecina de Beatriz. Una mujer de edad mediana, hermana de la iglesia que visita. La amiga se sorprende con la presentación y abundancia de platos e inicia su propia entrevista: “Y esto... [probando el cebiche] ¿Cómo lo hiciste? Mmmm... ¡Qué rico Beatriz! ¡Deberías hacer comida para vender!” le expresa su sorpresa y aprobación. La amiga vecina ha descubierto el talento de Beatriz en este momento.

La conversación se distiende, hablamos de comidas chilenas y peruanas, del rechazo al ajo y condimentos que Beatriz identifica en los chilenos adinerados para los que trabaja. Nos habla del uso de las salsas en la comida peruana, en contraposición a lo seco que son los platos chilenos. Mientras tanto, vamos a comprar una nueva botella de refresco a un pequeño almacén en el pasaje aledaño. El sol del invierno se está escondiendo, lo que nos obliga a prender la única ampollita que cuelga del techo. Entonces, llega la pareja de Beatriz. Saluda y mientras se acomoda para sentarse a la mesa muestra extrañeza por la escena. No tanto por nuestra presencia como por la mesa llena de platos a medio consumir. El hombre de mediana edad viene de una actividad de la iglesia. Beatriz se para de inmediato para ofrecerle algo para comer. Él sigue escrutando con la vista los platos, “¿Y qué es esto?”, pregunta señalando un plato en el centro de la mesa. La amiga vecina, ya una conocedora de la cocina de Beatriz, exclama: “Ají de gallina, es pollo con una salsa rica. ¡Usted no sabe lo rico que cocina su mujer!” Le afirma con un tono más festivo que de reproche. La pareja toma asiento y pide que le sirva el pollo solo, sin salsa y “con arroz nomás”.

Luego que hemos explicado nuestra presencia, él toma la palabra y empieza a hablar lo que ha conocido esa tarde en la iglesia: “los canales cristianos cibernéticos”. Luego de una larga explicación entiendo que se trata de servicios religiosos transmitidos por internet a través de software disponibles en la web.

La pareja está fascinado con la posibilidad de servicios religiosos globalizados desde cualquier parte del continente. Pregunto si él conoce la comida peruana, a lo que replica: “Una vez fuimos a comer a un restaurante que queda cerca del Mall, comí un pescado, estaba rico”. Beatriz guarda silencio, ahora es su pareja la que tiene el protagonismo de la mesa. Nuestra anfitriona inicia un silencioso retiro de platos que va arrumando junto con las ollas y sartenes que ha utilizado durante la tarde. La conversación ya de noche gira en torno al barrio, las tensiones y solidaridades entre los vecinos pese al crecimiento del narcotráfico y la violencia. Ya en la última parte de la velada, somos instruidos en algunos capítulos de la Biblia y sus enseñanzas. La despedida es con bendiciones. Beatriz está centrada en la limpieza, es su pareja quien nos deja en la puerta.

Peruanidad globalizada

Mariela realizaba un verano de “vacaciones y trabajo” en Estados Unidos, como es habitual para muchos estudiantes de universidades privadas de clase media alta limeña, cuando conoció a Sergio, un chileno que se encontraba en el mismo programa. Iniciaron una relación de pareja que llevó a Mariela a pensar en pasar un año en Santiago como estudiante de intercambio. Actualmente ambos arriendan un departamento nuevo y pequeño en el centro de Santiago. El departamento tiene una decoración simple, el espacio es estrecho. Ella no trabaja, recibe apoyo económico de sus padres. Él trabaja desde hace poco; es ingeniero recién titulado.

Para nuestra velada nos juntamos en horas de la tarde. Mariela ha invitado a una amiga peruana que vive una situación similar a la de ella: Paola, estudiante de intercambio promovido por su relación de pareja. Ellas, entre 23 y 24 años, se han hecho muy buenas amigas en Santiago. La cena que nos recibe es junto con estas dos parejas.

Ambas reconocen que habitualmente no cocinan. Mariela se apura a esclarecer que “lo que más extraño del Perú es la comida y mi mamá”. Ella vivía con su madre, no cocinaba, y Mariela no aprendió a hacerlo debido a la presencia permanente de personal de servicio en su casa que realizaba esta tarea. Declara que su plato favorito es “el tallarín con salsa verde con [acompañamiento de] bistec”, una preparación muy popular. De hecho, la primera vez que Mariela se esmeró en cocinar fue en Chile, en un evento de acogida de estudiantes extranjeros en la Universidad donde cada uno debía llevar un plato de su país de origen. Ella cocinó un Arroz Chaufa [plato de arroz con influencia asiática]. Cuando llegó a la fiesta, se dio cuenta que su plato era el más elaborado, mientras que los otros participantes llevaron *snacks* y preparaciones simples, como los mexicanos, quienes “compraron una bolsa de nachos e hicieron una salsa picante casera”. Mariela, en efecto, nunca había “realmente cocinado” –como lo dice ella– antes de llegar a Chile. Desde esa primera experiencia de fiesta institucional en la Universidad,

cada vez que la invitan amigos chilenos le piden que prepare “algo peruano”. Frente a esta demanda, Mariela ha iniciado su proceso de formación como cocinera sin solicitar información a su madre que se encuentra en Lima ni a sus amistades. Su verdadera maestra ha sido Zoila M, una mujer de origen peruano que vive en Estados Unidos y que publica videos con factura semi-profesional en la plataforma YouTube de internet. Semanalmente, Zoila M entrega recetas de cocina peruana para su preparación en casa. Ella es una suerte de fenómeno de la web, con miles de seguidores en todo el mundo. En esta velada, Mariela, junto a su amiga Paola, ha seguido las instrucciones para preparar un Lomo Saltado [carne de res trozada en tiras con papa fritas].

Su pareja chilena y la pareja invitada se han sentado en taburetes apoyados en una angosta mesa que separa la cocina de la sala como público de un espectáculo que esperan con ansias. Uno de ellos ha preparado pisco sour para iniciar la velada. La presentación del aperitivo abre inmediatamente la discusión respecto a si el “pisco es chileno o peruano”. Los participantes de la velada, acuerdan, luego de bromas y un debate que alcanza una fuerte altura de decibeles, que no importa tanto el origen del pisco como bebida alcohólica, sino que su preparación “en *sour*” no son comparables. Cada versión —la chilena y peruana— “tendría su gracia”. La conversación fluye de forma espontánea entre bromas, chistes nacionalistas y muestras de cariño de pareja acompañadas con expresiones como “mi peruanita” o “mi chileno”. Las dos amigas, Mariela y Paola, están vestidas con ropa cómoda y simple, mientras hablan gesticulan cada frase al son de la expresión ‘osea’, que inicia o termina cada frase. Sus expresividades, algo histriónicas, contrastan con el relajado de sus parejas.

Mariela inicia el corte de la pieza de carne que ha comprado para la ocasión. Extiende el trozo sobre una tabla de madera e inicia un lento y cuidadoso trozado de la carne. El cuchillo no es suficientemente adecuado para esta tarea, de lo que Mariela se queja a viva voz. Mientras tanto Paola inicia el corte de la cebolla: —“Cómo es?” —le pregunta a su amiga. —“Así, como en cuadritos” —le replica. Cebolla morada, “típicamente peruana”, nos instruye nuestra anfitriona mientras mantiene una mirada de alta concentración en el trozado de la carne. Mientras cortan carne y cebolla, sobre otro taburete se ha instalado un laptop con una programación de canciones populares peruanas. El ambiente es perfecto: música, pisco sour y bromas a cada momento. Mariela cuenta de sus platos favoritos y de los recuerdos que les traen de su infancia en Lima: “En ese tiempo nuestra abuela vivía con nosotros y cenábamos todos juntos”. O con afirmaciones como: “Lima era una ciudad muy distinta, por la violencia, muchas familias se habían ido del país [en referencia a la violencia política y el autoexilio de muchas familias de la clase alta]”. Mariela dice que a veces va al mercado Tirso de Molina [comuna de Recoleta], en cuyo segundo piso es posible encontrar gran variedad de pequeños

restaurantes peruanos. Ahí busca los platos que más le gustaban cuando era niña. También conoce el “pasaje de los incas”, un área del mercado Vega Central [también en la comuna de Recoleta] donde se venden gran cantidad de insumos para la gastronomía peruana.

La carne y cebolla ya están en un sartén. Al mismo tiempo, en un caldero, el aceite hierva para freír. Con ayuda de Paola abren la bolsa de papas fritas congeladas y la vacían directamente al aceite hirviendo. Un estruendo se escucha, el contacto del aceite con el hielo de las papas genera explosiones de aceite que saltan más allá del caldero. Mariela y Paola gritan, más bien chillan, y entre risas y expresiones de horror buscan cobijo detrás de sus parejas. La situación es jocosa, Mariela reconocerá: “¡Me da miedo freír!”. Después de unos minutos ya está todo terminado. En un gran plato al centro de la pequeña mesa disponen toda la preparación para que cada uno vaya sacando de ahí. Todos felicitan la preparación. Las parejas chilenas dicen sentirse orgullosas de los dones culinarios de Mariela y Paola. Incluso uno de ellos exclama entre risas: “¡Aunque no sepan cocinar, igual les queda rico!”.

La comunidad perdida

Carlos se fue de Huanchaco a Lima. Pasaba por una mala etapa de su matrimonio. Trabajó en la empresa de un hermano. Luego de un par de meses volvió para intentar recomponer su relación: para “ver si se le había pasado el mal humor [a su esposa]”. Evaluó que no había nada más que hacer. Entonces decidió tomar la oferta que tantas veces le había presentado su hermana que se encontraba en Antofagasta. La pareja de la hermana había abierto un restaurante de comida peruana en la ciudad minera, de forma que Carlos llegó a trabajar directamente en la cocina, lavando y limpiando. En los fines de semana ejercía un trabajo como albañil, oficio que bien manejaba en Perú. Un mes después, un amigo de la época escolar lo contacta por el portal Facebook donde “le puso la invitación” para trabajar en una obra de construcción en Coquimbo. Ahí también consiguió un segundo trabajo junto a un *gásfiter* chileno con quien formó una cuadrilla para trabajar durante las tardes y fines de semana. Un día, una amiga coterránea le contacta por Facebook para invitarlo a Santiago. Él aprovecha para tramitar un “segundo carné” en las oficinas de extranjería. Durante su estadía en Santiago su amiga coterránea le presenta a sus hermanos, quienes manejaban una cuadrilla para trabajos en la construcción. No tardan en invitarle a trabajar en conjunto. Carlos empieza a trabajar con los hermanos de su amiga y lo invitan a vivir en una casa en el sector poniente de Santiago, donde todos residen juntos.

Carlos y sus compañeros de casa y trabajo provienen todos de Chiquito, una pequeña ciudad del norte del Perú. La casa es de dos pisos y de ladrillo, emplazada en una calle donde predominan las edificaciones de frontis continuo

de una sola planta. La casa está dividida por la mitad. En el lado derecho vive una familia proveniente de Piura, mientras que en la izquierda viven Carlos y sus coterráneos de Chiquitoy. Carlos y los suyos, cinco personas de Chiquitoy y dos de Santiago de Cao —un poblado distante a siete kilómetros de Chiquitoy— ocupan las dos plantas. En la segunda se encuentra una cocina y una mesa con espacio para seis personas, rodeada de dos camas que hacen la función de sillones y eventualmente de dormitorio.

El día que acompañamos a Carlos se encuentra de visita Romina, madre de una de las mujeres de Chiquitoy que vive junto a su pareja en un cuarto pequeño donde destaca un televisor de grandes dimensiones. Es la segunda vez que Romina viene de visita a Santiago: por solo tres meses, como permite la visa de turista. El año anterior se habría aburrido en casa y por ello se le ocurrió empezar a cocinar: le cobraba a los comensales y coterráneos solo el costo de los ingredientes. Este año Romina ha llegado preparada: trajo en el equipaje especias, condimentos e ingredientes especiales. Desde el primer día se ha puesto a cocinar; todos los días tiene una preparación que vende a un precio bajo a los coterráneos que residen en la casa. Los fines de semana vende platos para llevar a los numerosos vecinos peruanos que viven en el barrio. La voz de su buena cocina se ha esparcido rápido por el vecindario.

Carlos está muy cómodo en la casa. Él trabaja mucho y sus pocos espacios de vida social los desarrolla en la casa. “Yo, ponte, muy poco me reúno con chilenos, mayormente me reúno con peruanos” —afirma, aunque habría que precisar que los peruanos a los que hace referencia son sus coterráneos con quien vive y trabaja.

Son cerca de las ocho de la noche y en la mesa de la cocina Carlos se sienta con dos de sus colegas. Mientras Romina sirve platos de espaldas a la mesa, volcada hacia las ollas, Carlos recuerda: “Allá en Coquimbo comía mal. Allá nos cocinaba una señora boliviana, la señora de un amigo boliviano que también trabajaba con nosotros”. Y continúa: “Yo no tengo problemas en comer lo que sea, si hay piedras como piedras, pero tenía un *pata* [forma coloquial para amigo] que no te comía nada”. Afirma que no sabe cocinar, aunque puede preparar algo “para sobrevivir”. Su estrategia gastronómica es: “Cojo esto, cojo lo otro y algo sale, no sé qué he hecho, no sé cómo se llama, pero me llenó la barriga”. Plantea que en verdad nunca ha tenido la necesidad de cocinar. Los amigos, vecinos y colegas que acompañan en la mesa sonrían con las historias de Carlos al momento que Romina pone los platos sobre la mesa. Carlos prosigue mientras alista a servirse el “Tacu tacu” (arroz, frijoles negros y carne). Carlos sigue comparando con sus anteriores estaciones en Chile: “Acá hay más constancia de comidas peruanas. Romina siempre trata de hacernos un higadito, ají de gallina, comidas que nosotros conocemos. El domingo ha hecho cabrito, anterior patasca, chambar. Por día pagamos 500 pesos cada uno. En la semana nosotros ponemos los ingredien-

tes. El fin de semana hace platos especiales”. Romina no quiere participar de la conversación, se mantiene a espaldas de nosotros ordenando la estrecha cocina.

No todos los días se juntan los residentes de la casa para comer. Muchas veces las parejas o hermanos cenán después de una jornada de trabajo en sus piezas. Los días domingos comparten habitualmente el almuerzo, para luego seguir bebiendo cerveza por la tarde. En la cocina cuelga un calendario con una fotografía de la distribuidora de alimentos “El Valle”, una conocida tienda de Chiquitoy. En las hojas del calendario están destacados los días feriados del Perú. Junto a algunas fechas se ha escrito con lápiz pasta algunas indicaciones. Este calendario es la única decoración de la sala que comparte muralla con los cordeles para colgar ropa a lo ancho de la habitación.

Mientras se come, se escucha música desde dos habitaciones de la casa. Las puertas cerradas y un bajo volumen no permite identificar con claridad la música, es más bien un zumbido permanente mientras ha durado la cena. Los tres hombres con quienes hemos comido han trabajado juntos durante el día. Lucen cansados. No obstante, se les ve disfrutando cada bocado. Es la única comida caliente que ingieren durante todo el día. Se levantan de la mesa en silencio, agradecen a Romina y dejan el importe de la cena en un frasco de vidrio sobre la mesa. Se despiden hasta el día siguiente para ver un poco de televisión antes de que el sueño los atrape.

Conclusión

La cocina es un tipo de experiencia que es, simultáneamente, individual y colectiva. En este sentido, la “toma de control sobre un espacio” como requisito para la conformación de una idea de hogar, se configura en esta dimensión personal y su puesta en escena, su comunicación hacia “otro”. Los tres casos etnográficos que se presentan dan cuenta de tres relaciones que se diferencian principalmente en este componente con el “otro”.

En el primero de ellos, es interesante notar como la cocina, su saber, deviene en un recurso para la inserción económica de Beatriz. Su dedicación a la cocina tiene un cariz profesional en las casas que se desempeña como cocinera. En estos casos, su relación con la cocina es funcional, de hecho ha aprendido preparaciones que son del gusto de sus empleadores más que desplegar conocimiento propiamente tal. El espacio de su vivienda es el lugar de reencuentro con su propia historia. Aquí es cuando surge con relevancia la figura de su pareja chilena, quien niega el despliegue de ese saber que forma parte de la biografía de Beatriz. El momento de construcción de hogar para Beatriz parece haber sido tan fugaz como limitado al momento de nuestra etnografía.

Para Mariela, si bien extraña la comida de Lima, su inicio como practicante de la comida peruana es producto de la exigencia “chilena”. Es el contexto donde

se desenvuelve, joven y de alto nivel educacional, que ha demandado la cocina que ella podría estar en condiciones de preparar por el solo hecho de venir de Perú. Aquí la comida es una forma evidente de reconocimiento de un valor de la diferencia. Mariela asume este precepto "culturalista" de su entorno: la noción de que por ser peruanas cocinan de una manera diferente y apreciada en relación a la chilena. Y lo apropia como parte de su identidad en Santiago. Cocinar, para ella, es tomar control de un espacio, propio y de reconocimiento.

La casa de Carlos es una expresión muy distinta a los casos anteriores. Aquí la configuración de origen de los residentes es interesante, especialmente porque se trata de personas que principalmente se han conocido en sus trayectorias migratorias. La ciudad de origen de la mayoría de los residentes de la casa, Chiquitoy, se actualiza con la cocina de Romina, la madre de una de las residentes que ha encontrado en la gastronomía una forma de pasar el tiempo y ganar algo de dinero durante su visita a Santiago. Para los residentes de la casa pareciera que todo el mundo social se cierra en sí mismo basado en el origen, en una suerte de re-producción de su comunidad perdida al momento de la migración que viene a sellarse sensitivamente con preparaciones que replican los sabores del lugar de origen. La casa completa parece devenir en un hogar con la forma de lugar de refugio.

Las formas en la que se toma control de un espacio que hemos revisado plantean una diversidad de repertorios para la conformación del hogar. La construcción de arraigo, la posibilidad de localizar un espacio, re-territorializar prácticas, discursos y emociones emerge como momentos fugaces, pero que, dependiendo el caso, tienen significaciones duraderas en la formas de habitar en el proceso migratorio. Las formas en las que se negocian relaciones con "otros" mientras se cocina y come van dando vida a nuevas fronteras para la conformación de las identidades personales.

Tomar atención sobre prácticas privadas como es cocinar y consumir ilumina aspectos de las experiencias migratorias inadvertidas por el análisis de las expresiones públicas habitualmente empleadas en el estudio de las migraciones. Es aquí donde se plantean los procesos más íntimos de apropiación, reconocimientos y negaciones que conforman los "selves" y lo microsocioal en la trayectoria migratoria. Si la migración es una experiencia con el espacio, es necesario adentrarse en esa condición liminal del espacio, a través de la cual las identidades se encuentran en redefinición permanente. Una exploración por la experiencia espacial como constitutiva de las identidades, requiere también sumergirse en las posibilidades analíticas de las dimensiones efectivas y sensitivas que forman parte de la vida cotidiana.

Referencias bibliográficas

- Altamirano, Carolina. 2015. Comida peruana en Arica. Experiencias transnacionales en la frontera. En *Rutas migrantes en Chile. Habitar, festejar y trabajar*, (eds.) Walter Alejandro Imilan, Francisca Márquez, Carolina Stefoni, 121-148. Santiago: Ediciones Universidad Alberto Hurtado.
- Bachelard, Gaston. 1994. *The Poetics of Space*. Boston: Beacon Press.
- Bestor, Theodore. 2005. How Sushi Went Global. En *The Cultural Politics of Food and Eating*, (eds.) J.L. Watson, M.L. Caldwell, 13-20. Malden: Wiley-Blackwell.
- Bourdieu, Pierre. 1988. *La distinción. Crítica social del gusto*. Madrid: Taurus.
- Bruner, Edward M. 1986. Experience and its expressions. En *The Anthropology of Experience*, (eds.) Victor Turner, Edward Bruner, 3-30. Chicago: University of Illinois Press.
- Chávez, Valentina. 2015. El señor de los milagros. Rito y festividad religiosa entre migrantes peruanos, Santiago de Chile. En *Rutas migrantes en Chile. Habitar, festejar y trabajar*, (eds.) Walter Alejandro Imilan, Francisca Márquez, Carolina Stefoni, 163-180. Santiago: Ediciones Universidad Alberto Hurtado.
- De Certeau, Michel. 2011. *The Practice of Everyday Life*. Berkeley: University of California Press.
- Douglas, Mary. 1991. The Idea of Home: A Kind of Space. *Social Research*, 58(1): 287-307.
- Elias, Norbert. 2010. Über den Prozess der Zivilisation: Soziogenetische und psychogenetische Untersuchungen, *Zweiter Band: Wandlungen der Gesellschaft: Entwurf zu einer Theorie der Zivilisation*. Frankfurt: Suhrkamp Verlag.
- Godoy, Felipe. 2015. Inmigrantes en el Mercado de la Vega Central, Santiago de Chile. En *Rutas migrantes en Chile. Habitar, festejar y trabajar*, (eds.) Walter Alejandro Imilan, Francisca Márquez, Carolina Stefoni, 149-162. Santiago: Ediciones Universidad Alberto Hurtado.
- Goody, Jack. 1982. *Cooking, Cuisine and Class: A Study in Comparative Sociology*. Cambridge: Cambridge University Press.
- Harris, Marvin. 1999. *Bueno para comer. Enigmas de alimentación y cultura*. Madrid: Alianza.
- Imilan, Walter Alejandro. 2014. Restaurantes peruanos en Santiago de Chile: Construcción de un paisaje de la migración. *Revista de Estudios Sociales*, 48: 15-28.
- Imilan, Walter Alejandro; Ana Millaleo. 2015. Comer a lo peruano. Lugares de la migración gastronómica. En *Rutas migrantes en Chile. Habitar, festejar y trabajar*, (eds.) Walter Alejandro Imilan, Francisca Márquez; Carolina Stefoni, 99-120. Santiago: Ediciones Universidad Alberto Hurtado.
- Irazábal, Clara. 2014. *Transbordering Latin Americas: liminal places, cultures, and powers (t)here*. New York: Routledge/Taylor & Francis Group.
- Jirón, Paola. 2010. On Becoming La Sombra/The Shadow. En *Mobile Methods*, (eds.) Monika Büscher, John Urry, Katian Witchger, 36-53. London: Routledge.
- Lauer, Mirko. 2012. *La olla de cristal. Mirando el futuro de la cocina peruana*. Lima: Universidad San Martín de Porres.
- Levitt, Peggy; Nina Glick-Schiller. 2004. Conceptualizing Simultaneity: A Transnational Social Field Perspective on Society. *International Migration Review*, 38(145): 595-629.
- Levi-Strauss, Claude. 1969. *The Raw and the Cooked. Introduction to a Science of Mythology*. New York: Harper Collins.
- Longhurst, Robyn, Lynda Johnston y Elsie Ho. 2009. A visceral approach: cooking "at home" with migrant women in Hamilton, New Zealand. *Transactions of the Institute of British Geographers*, 34(3): 333-345.
- Matta, Rodrigo. 2012. Cocinando una nación de consumidores: El Perú como marca global. *Consensus* 17: 1, 49-60.
- Miller, D. (ed.). 1998. *Material Cultures: Why Some Things Matter*. Chicago: University Of Chicago Press.
- Möhring, Mareen. 2012. *Fremdes Essen: Die Geschichte der ausländischen Gastronomie in der Bundesrepublik Deutschland*. Oldenbourg Wissenschaftsverlag.

- Ortiz, Renato. 1996. *Otro territorio: ensayos sobre el mundo contemporáneo*. Buenos Aires: Universidad Nacional de Quilmes.
- Probyn, Elspeth. 2000. *Carnal Appetites: FoodSexIdentities*. London / New York: Routledge.
- Sloterdijk, Peter. 2003. *Sphären. Plurale Sphärologie: Schäume*. Franckfurt: Suhrkamp.
- Turner, Victor. 1995. *The Ritual Process: Structure and Anti-Structure*. New York: Aldine Transaction.
- Simmel, Georg. 1903. *Die Gorbstädte und das Geistesleben*. Frankfurt: Suhrkamp.