

# El multiculturalismo culinario en España

## De la asimilación a la diversidad

Lara Anderson

(The University of Melbourne, Australia)

**Abstract** This article deals with the topic of food multiculturalism in Spain, a fairly new phenomenon in the country. It will analyse the representation of the immigrant gastronomic culture in official discourse and cultural texts. Due to the central position that food occupies today in relation to personal and political identity, the discourses that revolve around it offer a perspective on intercultural relations. This paper argues for the existence in Spain of a tension between a homogenizing model of food multiculturalism and a paradigm that emphasizes the protagonism of immigrants. However, this analysis seems to indicate that the future of multicultural cuisine in Spain will highlight much more the diversity of cuisines and the prominence of its producers.

**Sumario** 1 Introducción. – 2 El multiculturalismo culinario contra la xenofobia. – 3 La inmigración en el cine. – 4 El modelo homogeneizador español. – 5 Conclusión: la comida compartida que lleva a la diversidad.

**Keywords** Food multiculturalism. Food culture. Spanish identity. Immigration. Xenophobia.

## 1 Introducción

El multiculturalismo culinario es un fenómeno bastante nuevo en España ya que hasta ahora la cultura culinaria o gastronómica de los migrantes ha tenido poco impacto en consideraciones o construcciones discursivas sobre la cocina española.<sup>1</sup> Según Enric Bou podemos encontrar un ejemplo que ilustra esta teoría en uno de los últimos libros de Manuel Vázquez Montalbán (1990). En el libro, a pesar de tratarse con detalle la cocina española, no se menciona jamás la nueva cultura gastronómica de una España cambiada por sus olas de migración. Esta ausencia de los migrantes en discusiones alrededor de la comida española refleja, según lo que nos dice Helena Taberna, en relación con su documental *Extranjeras*, que analizaré más adelante, una tendencia

1 Me gustaría darle las gracias a mi alumna de doctorado Jorgina Catala por su *proof-reading* tan cuidadoso del artículo. También me gustaría reconocer el trabajo que he hecho sobre el multiculturalismo culinario en el ámbito australiano con Heather Benbow y Rachel Ankeny. Buena parte del trabajo está citado aquí.

generalizada de no prestar suficiente atención a la cultura extranjera en España, una ausencia destacable dado que España «no es ajena al debate sobre la pluralidad y la diversidad». Sin embargo, según Taberna este debate

se ha hecho mucho más en turno a la pregunta de la identidad nacional o las identidades nacionales [y] a la asimilación de la diversidad de las comunidades autónomas debe sumarse, ahora, la asimilación de la pluralidad cultural extranjera. (2005, 36)

Si bien, como afirma Taberna, habría que tener en cuenta la cultura extranjera en cualquier debate sobre la identidad española, también sería preciso mencionar las culturas culinarias en discusiones sobre la cocina española. Hasta ahora se ha intentado establecer un modelo o paradigma para las representaciones de las relaciones entre las cocinas regionales y la cocina nacional en el discurso oficial y los textos culturales españoles. Lo que se ha mostrado es que estas representaciones suelen invocar alguna noción de «unidad en diversidad» para reconocer las cocinas múltiples de la cocina española (ver Anderson 2013). El objetivo de este artículo es empezar un proceso parecido con las representaciones de la comida de los migrantes en el discurso oficial y los textos culturales. Lo que espero es mostrar la tensión entre un modelo homogeneizador – que enfatiza una asimilación de los hábitos alimentarios de los inmigrantes – y un paradigma que enfatiza el protagonismo de los inmigrantes y la centralidad de su cultura culinaria en España.<sup>2</sup>

La xenofobia culinaria, como veremos más adelante, es un fenómeno que debería ser tenido en cuenta en cualquier discusión sobre la migración y la comida. A pesar del placer que se puede experimentar probando o comiendo la comida del otro, hay un recelo o xenofobia que es común. Este fenómeno se ha discutido en términos del «Omnivore's Dilemma» (ver Anderson, Benbow, Manzin 2016). Como discuten Anderson, Benbow y Manzin en relación con algunas de las culturas culinarias de Europa:

the cuisines of migrant populations have been heartily embraced by local cultures across Europe [...]. [Yet] our food choices involve ingesting otherness quite literally, so the encroachment of other culinary cultures can be easily perceived as a threat to culinary identity. (2016, 5)

---

2 El cine español es un sitio donde se ha tratado bastante la migración, como afirma una académica, «el cine – entre otros medios culturales – está comenzando a participar de forma activa en la construcción de un discurso renovado de la etnicidad» (Santaolalla 2015, 14). Como parte de la construcción o negociación de las identidades de los migrantes los académicos han empezado a discutir también el papel de la comida (ver Bou forthcoming; Masteson-Algar 2016; Zarco 2016; Romo, Gil 2012).

En algunos de los ejemplos, que se discutirán en este artículo, veremos casos de xenofobia culinaria en el contexto de migración en España. La xenofobia culinaria es parte de un *continuum* de reacciones frente a la comida de otro grupo cultural que implican reacciones positivas y negativas. Las negativas pueden ser esas reacciones viscerales de recelo ante la comida del otro; también pueden ser estereotipos o representaciones que comodifican o trivializan esa herencia culinaria. Por su lado, las positivas, como se mostrará aquí, son representaciones que enfatizan la subjetividad o centralidad de los migrantes en la preparación y representación de su comida o cultura culinaria.

La comida es solo una de las muchas manifestaciones de nuestra identidad cultural, religiosa, o social pero tiene especial importancia en el contexto de encuentros interculturales porque:

unlike other physical expressions of cultural specificity, such as clothing or bodily rituals, food is literally transformed and becomes part of the substance of the body. (Anderson, Benbow, Manzin 2016, 3)

El hecho de que la comida se convierta en parte de nosotros la hace fundamental como algo que nos une con y/o nos diferencia de otras personas. El dicho «you are what you eat» tiene «several layers of meaning from the symbolic to the material» (Lien 2004, citado en Anderson, Benbow, Manzin 2016, 3). Como una lengua que va muy unida a nuestra identidad, lo que comemos es una expresión de quienes somos (Murcott 1996). La comida (que incluye también el discurso culinario) es por ende una parte muy importante de cualquier identidad nacional (ver Parkhurst Ferguson 2004, Anderson 2013). Como algo que marca nuestra propia identidad nacional la comida también se utiliza muchas veces como una manera de discriminación entre diferentes grupos culturales o nacionales. Es decir, si bien la comida une a la gente o a diversos grupos culturales, también se puede utilizar para crear división o tensión entre las personas.

Tradicionalmente en España se han documentado tensiones culinarias en el contexto de las relaciones culturales y políticas de las diferentes regiones que la conforman. Ha habido muchos ejemplos de ‘tensiones’ entre diferentes regiones, sobre todo en Cataluña y el País Vasco donde se ha utilizado la cocina única y singular de la región como una fuerte señal de diferenciación con el resto de España (ver Anderson 2017). Sin embargo este debate se ha desarrollado mucho más en torno a la pregunta de la identidad nacional o de las identidades nacionales.

## 2 El multiculturalismo culinario contra la xenofobia

En España, el aumento de la emigración en los últimos veinte años ha causado varias polémicas;<sup>3</sup> hay más ejemplos de xenofobia culinaria en los medios españoles, especialmente hacia los chinos y su cocina. El canal de televisión español Telecinco ha causado varias polémicas en los últimos años. En diciembre de 2014, se incluyó un ofensivo *sketch* en un programa especial para *La noche en paz* que se titulaba *Mesa para dos*. El programa criticó la calidad y servicio de los restaurantes chinos en España y sugirió que servían carne de perro. El encargado de la embajada china en España exigió que Telecinco les pidiera disculpas.

La xenofobia culinaria no es la única reacción negativa contra la comida o tradiciones culinarias de otro grupo cultural o étnico. De hecho podemos disfrutar o celebrar la comida del otro de forma, digamos, perjudicial. Varios académicos de *food studies* han hablado de este fenómeno, documentando lo que ellos ven como *the eating of* o el consumo del otro étnico. En su estudio de *food films* hispánicos o latinos, Bell Hooks introdujo la idea de que dentro de una cultura de consumo:

ethnicity becomes spice, seasoning that can liven up the dull dish that is mainstream white culture. (1992, 21)

Para Hooks el problema con *eating the other* es que ocurre «from the standpoint of white supremacist capitalist patriarchy» donde se espera que el deseo para «the ‘primitive’ or fantasies about the Other can be continually exploited» (1992, 21). Lisa Heldke (2003) también ha criticado *ethnic eating* por la manera en que muchas veces estereotipa o trivializa diversas culturas culinarias, especialmente en la eterna búsqueda de una experiencia ‘auténtica’.

Uno de los problemas fundamentales, según Krishnendu Ray, es la relación de desigualdad entre el «subordinate ethnic other and the self» (2016, 1) que mantiene un enfoque en el consumidor y sus deseos. Ray ha abierto una discusión alternativa e importante en *food studies* en la posición central que ha aportado a las historias y subjetividad del «ethnic food provider» (2016). En el caso de los Estados Unidos él afirma que

although the foreign-born have numerically dominated the feeding occupations [...], we know relatively little about how the transaction in taste appears from their point of view. (2016, 15)

---

3 Como afirman los autores de «Ethnic Identity in Spain», «[i]n the case of Spain, this country has gone from being a major source of emigration for much of the twentieth century to an attractive destination for immigration, particularly in the past 20 years» (Romo, Gil 2012, 207).

Ray nos habla de la importancia de insertar «immigrant bodies and conceptions into American discussions of taste» (2016, 194) afirmando que es la única manera de llegar a apreciar como el inmigrante tiene los recursos «to turn the table on the dominant culture of taste» (194).

La crítica de Ray del *ethnic eating* no solo es importante para guiarnos de forma más ética en la elección de tema de estudio en nuestro propio trabajo académico, sino también para llegar a una mejor comprensión de la representación cultural de la comida étnica en el cine, televisión o literatura. De hecho, el protagonismo de la cultura culinaria de los inmigrantes en algunos de los textos culturales que se discuten en este artículo nos da lugar a reflexionar sobre la importancia de la producción, y no solo el consumo, de la comida étnica. Establecer un marco teórico para *ethnic eating* es importante no sólo en cuanto a la representación de las cocinas étnicas en textos culturales, sino también para la organización de eventos o celebraciones que giran en torno del *ethnic eating* para que no modifiquen o estereotipen la cultura culinaria de los inmigrantes.

El enfoque en la producción de cocinas étnicas en algunos de los textos culturales que se discutirán aquí es notable dado la falta de una presencia real en el discurso público español sobre los hábitos alimentarios de los inmigrantes. En documentos oficiales que tratan los hábitos alimentarios de los inmigrantes en España, la diversidad de sus dietas o sus preferencias no tienen gran presencia o importancia. Por ejemplo, dos versiones (de los años 2004 y 2007) de un estudio realizado por el Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación concluyen que la población inmigrante que reside en España se integra de forma natural en los hábitos y costumbres del país. De este modo, lo que destaca este documento oficial es la integración de los inmigrantes en la sociedad española sin prestar suficiente atención a la diversidad de sus dietas y preferencias gastronómicas. Esta «excesiva homogeneidad» (García Bartolomé 2005, 276) en relación a los hábitos gastronómicos de los inmigrantes no sólo ignora una diversidad culinaria muy importante, sino que, implícitamente, presenta una gastronomía uniforme como señal del éxito del multiculturalismo en España. En ningún momento en este estudio se pregunta si la integración de los inmigrantes en la sociedad española tendría que depender de la aceptación por parte de los inmigrantes de la comida española.

A pesar del enfoque demasiado homogeneizador que encontramos en estos informes de los que acabamos de hablar, en el caso de España ha habido una evolución bastante importante de cómo se ha tratado la comida étnica, tanto en la cultura popular como en el diseño de los eventos multiculturales o de acogida para los refugiados. De este modo, podríamos afirmar que se puede ver un progreso bastante importante de esa idea explicada en relación al discurso público, de la aceptación de la comida española por parte de los inmigrantes a la centralidad del *ethnic food provider* y sus gustos/preferencias culinarias.

A continuación, vamos a tomar como ejemplo dos películas españolas, una serie de televisión y un proyecto/libro acerca de refugiados para analizar las diferentes construcciones de la comida étnica o multicultural. En ellos podremos observar este alejamiento eventual de la noción de integración de los inmigrantes o bien la homogeneidad de sus gustos culinarios.

### 3 La inmigración en el cine

El cine español ha tratado bastante el tema de la inmigración y por ende encontramos en él bastantes referencias al *ethnic food*, definido como

food or 'meals typical of the immigrants' country of origin that are cooked and prepared using traditional recipes and ingredients. (Romo, Gil 2012, 212)

De este tema ha escrito Julieta Zarco (2016) en un artículo sobre comidas e inmigración en el cine español. Sobre el significado de la comida en películas que tratan la inmigración a España, Zarco afirma que

las diferencias culturales se manifiestan, sobre todo, durante la preparación de la comida y su presencia ocupa un lugar fundamental en la cotidianidad de sus protagonistas. (2016, 4)

Una de las primeras películas que toca el tema de los hábitos alimentarios de los inmigrantes en España es *Cosas que dejé en La Habana* (1997) de Manuel Gutiérrez Aragón. En esta película de los años noventa la comida funciona como un importante símbolo de las diferentes maneras de experimentar la migración. Si bien algunos personajes optan por llevar a cabo la asimilación de la gastronomía española otros prefieren la afirmación de la cultura culinaria de su país de origen. La manera en que esta película muestra simultáneamente dos experiencias opuestas de la comida étnica refleja lo que nos explican Romo y Gil de la inmigración hispana a España:

With time, however, two sharply contrasting trends emerge: preservation of traditional culture and acculturation (2012, 207).

Con la palabra *preservation* los autor se refieren a «maintaining cultural characteristics of the home country» mientras que *acculturation* hace referencia a «the adoption of cultural characteristics of the host nation» (210).

*Cosas que dejé en La Habana* narra la historia de Rosa, Ludmila y Nuria, que llegan para visitar a su tía que ha inmigrado a España. Un tema constante de esta película es la negociación de diferencias culturales entre

Cuba y España y la adaptación de los inmigrantes a la vida española. En este sentido la película presenta la homogeneidad como símbolo o meta de la inmigración. Esto también se refleja en cuanto a la comida y diferencias culinarias entre los cubanos y los españoles. Como explica Thomas G. Deveny, «[a]s always food is an important part of the immigrant saga» (2012, 86). De este modo, la tía representa la noción de asimilación en su «public display» de sus preferencias culinarias. Así, le explica a su sobrina Rosa, por ejemplo, que en España las uvas se comen después de la comida, no antes. También rechaza el plato ajiaco, diciendo a sus sobrinas que en España se come cocido. Sin embargo en privado, mientras sus sobrinas duermen, Rosa come el ajiaco a escondidas, demostrando la tensión para algunos grupos de inmigrantes entre la asimilación y la nostalgia por su propia tierra. Aunque en esta narración a la tía le da vergüenza comer comida cubana, los estudios sobre éste ámbito afirman que el poder reproducir la comida del país de origen es muy positivo para los inmigrantes y les proporciona muchas veces la fuerza necesaria para vivir bien y con éxito en el nuevo país (ver Carón Cardona 2003).

A pesar de las actitudes más conservadoras de la tía en cuanto a la noción de asimilación y migración, podemos encontrar otros personajes, como sus sobrinas, que demuestran la presencia de narrativas o paradigmas alternativos para la inmigración que no dependen de la asimilación. Encontramos por ejemplo al final de la película una escena de una cena donde se sirve la comida cubana que a la tía en escenas anteriores le daba vergüenza comer delante de sus sobrinas. Observamos también cómo la comida cubana no solo se consume en un ámbito o espacio público delante de otras personas, sino también se alaba por ser *real food* (ver *Cosas que dejé en La Habana*, Gutiérrez Aragón 1997). Podríamos decir que ésta preferencia al final de la película por la comida cubana va en contra del discurso oficial en España en relación a la homogeneidad gastronómica. Desde un principio, la tía intenta - sin conseguirlo del todo - reproducir el discurso oficial que enfatiza la asimilación de los inmigrantes en la gastronomía española.

Otra película española que trata el tema de la comida y la inmigración es *Tapas* (Corbacho, Cruz 2005); forma parte de lo que se podría denominar como género del *food film*, género que es bastante nuevo en España ya que solo podemos encontrar ejemplos de temas gastronómicos a partir del año 2005 (Martínez Expósito 2015, 189). *Tapas*, la primera de estas películas, trata también el tema de la inmigración ya que uno de los personajes es un inmigrante de Hong Kong que termina trabajando en un bar de barrio en el que se suceden las varias historias que conforman el hilo narrativo. Al final de la película el chef extranjero relanza el bar «gracias a sus extraordinarias dotes para la cocina» (197-8). Lo que hay que tener en cuenta en esta transformación es el hecho de que ésta sucede en un contexto de 'xenofobia' sobre todo por parte del dueño del bar. Lolo, según Cristina Sánchez-Conejero, representa la España tradicional del franquismo y queda muy

claro en la película que dicho personaje y sus ideas sobre el papel de la mujer y el nacionalismo son muy arcaicas (2007, 231). A través de los personajes de Lolo y Mao, la película articula un discurso alrededor del choque cultural entre el nuevo mundo, representado por la inmigración oriental, y la España más rancia y arcaica, de la que Lolo sería su máximo exponente.

Al inicio de la película podemos observar en las actitudes de Lolo una xenofobia hacia Mao y su herencia gastronómica. Esta actitud sólo se puede entender en el contexto de una historia fuertemente marcada por la autarquía que dominó a España durante gran parte del siglo XX. Esta xenofobia por parte del personaje de Lolo queda patente desde el principio de la película. De este modo, nada más entrar Mao a trabajar, Lolo le ruega que no salga de la cocina, ya que está seguro de que si los clientes se enteran de que hay un chino cocinando se irán. Asimismo Lolo afirma que a pesar de que se diga que en España no hay racismo la gente es en realidad racista. En la película, la resolución de la xenofobia de Lolo es la aceptación de Mao y la independencia que le termina dando en el bar para diseñar menús y tapas. Aunque esta resolución o aceptación es claramente algo positivo, refleja en cierto modo la tendencia homogeneizadora de los hábitos alimentarios de los inmigrantes en el discurso público español, citado anteriormente; sobre todo porque la resolución de la xenofobia depende en gran parte de la integración de Mao en la gastronomía española, y no de la afirmación de su propia identidad culinaria.

#### **4 El modelo homogeneizador español**

La tendencia homogeneizadora del informe del Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación que se mencionó anteriormente se nota sobre todo en afirmaciones como las que celebran el placer que obtienen los inmigrantes en la comida española. Según el informe «el 71% de los inmigrantes declara que le gusta mucho o bastante la comida española, frente al 11% que les gusta poco» (Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación 2004). El objetivo del informe parece ser centrarse sobre todo en la popularidad de la gastronomía española entre los inmigrantes y no en ocuparse de las necesidades o deseos que podrían tener en relación a su propia cocina. Sabemos que en muchos casos poder reproducir la comida del país de origen es algo fundamental para los inmigrantes y que para muchos mantener la comida es a veces aún más importante que seguir hablando su idioma materno (ver Carón Cardona 2003). A pesar de la importancia de este aspecto, desde hace una década el discurso público español hace hincapié en la integración de los inmigrantes en la cocina española y no en la afirmación de su propia identidad culinaria.

Este modelo homogeneizador se refleja en la película *Tapas* sobre todo en la manera cómo Lolo y los clientes del bar acogen a un recién llegado



Mao. Si bien en la última escena de la película Mao está autorizado a servir tapas cocinadas con estilo fusión, es decir con un ligero sabor asiático, esta aceptación de una parte de su herencia gastronómica solo es posible después de su integración total en la cocina española. Cuando Mao empieza a cocinar en el bar para Lolo, está escondido en la cocina para que los clientes no se den cuenta de que hay un chino cocinando sus platos castizos. En su primer día de trabajo, los clientes, sin conocer quien es el cocinero, se quedan impresionados con su tortilla española, a la que consideran «impresionante» y «en su punto». No hace falta decir que la tortilla es uno de los platos emblemáticos de España y que dominar su preparación es una prueba importante de la integración de Mao en la cocina española. Otro momento que muestra el proceso de adaptación de Mao a su país de adopción es el que muestra a Mao, siguiendo un video de clases de cocina de Ferran Adrià para aprender a preparar recetas españolas de gran sofisticación. Ferran Adrià es una figura fundamental en la cocina española contemporánea y aprender a dominar las recetas y técnicas de este emblemático cocinero es también señal de la adaptación exitosa de Mao a la gastronomía española.

El hecho de que Mao pueda expresar algo de su herencia china solamente después de este proceso de integración o adaptación, nos indica que el modelo de comida étnica en esta película es muy parecida al paradigma homogeneizador del discurso oficial del informe del Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación. La ideología principal de este discurso también se refleja en el hecho de que cuando el cocinero realiza recetas que fusionan la gastronomía oriental con la española la influencia más grande – es decir el 90 por ciento de la invención culinaria – viene de la comida española.

Dejando ahora de lado la ficción cinematográfica, encontramos en el documental *Extranjeras* de Helena Taberna (2005) un nuevo punto de vista acerca de los inmigrantes en España, en este caso centrándose en las historias de las mujeres. En el documental, dado que se centra en el género femenino se termina hablando bastante de la comida ya que la experiencia diaria de la mujer – sobre todo en culturas que mantienen todavía una relación tradicional entre los dos sexos – se basa en el trabajo doméstico.

El énfasis en el placer obtenido por los inmigrantes en relación a la comida española, tema central en los informes públicos del 2004 y 2007, da la impresión de que los inmigrantes, una vez en España, se acostumbran fundamentalmente a una dieta mediterránea. A pesar de esta mirada homogeneizadora hacia los hábitos alimentarios de los inmigrantes, el documental *Extranjeras* nos muestra una realidad muy diferente. El documental, que pretende reflejar en la medida de lo posible una realidad cotidiana, dándoles autonomía a las mujeres para contar sus propias historias, muestra la importancia de la comida del país de origen para las mujeres inmigrantes. Explicando el proceso cinematográfico Taberna enfatiza el protagonismo de las mujeres:

Ellas dijeron lo que querían decir porque se dieron cuenta de alguna forma de que ese era su espacio para poder decir las cosas. No he tenido ninguna censura. (2003, 14)

Para Roksana y Rabaya de Bangladesh, por ejemplo, la vida cotidiana se base sobre todo en la preparación de la comida y el acto de comer y compartir la comida con familia y amigos. Las escenas de comida nos muestran una división muy rígida entre los sexos, ya que son las mujeres las que se encargan de todo el trabajo doméstico.

En este caso, vemos como la reproducción de la comida del país de origen les permite a las mujeres inmigrantes establecer nuevas relaciones una vez en España. Como parte de este abanico de relaciones sociales las amistades entre las mujeres inmigrantes de diversos países son fundamentales. En otro contexto se ha notado que el consumo o la producción de la comida étnica hace más fuerte el vínculo entre los inmigrantes de diversos países más que entre los inmigrantes y la cultura dominante del nuevo país (ver Noble, Poynting, Tabar 1999). Este mismo fenómeno se nota en el documental cuando se filma una reunión mensual que hace un grupo de mujeres inmigrantes de diversos países. Juntas aprenden a cocinar recetas o platos típicos de sus diferentes países de origen. Comparten también la comida, contando historias de sus países y recuerdos familiares o infantiles que les evocan los sabores y olores de su comida. El impacto positivo que tiene este tipo de interacción culinaria en las relaciones interculturales y personales de estas mujeres es notable. A través de este proceso donde se fija en la producción y protagonismo del *ethnic food provider* se puede llegar a una mejor comprensión de la cultura del país de origen del otro.

En los estudios sobre la comida étnica se ha preguntado mucho sobre cual sería la mejor manera de tener este tipo de 'encuentro' culinario. Lo que queda claro es que tiene que haber mucho más enfoque en la producción que en el consumo. En este énfasis en la producción de la comida étnica por parte de los inmigrantes es fundamental también el programa catalan de televisión *Karakia* que se emite desde el 2001 en el Canal 33. Con el apoyo de la Generalitat de Catalunya, uno de los objetivos principales del programa es la promoción de la diversidad en una Cataluña cada vez más multicultural. El programa, que se ha convertido en «uno de los programas más populares y con una mayor audiencia» y cuenta con público medio «de 185.000 telespectadores y una cuota de pantalla del 7,2%»,<sup>4</sup> visita las casas de los residentes extranjeros en Cataluña donde se aprende sobre la comida y cultura de los diferentes

---

4 «Karakia: Recetas para la integración» [online]. *Cities of Migration*, 24 de marzo 2011. URL [http://citiesofmigration.ca/good\\_idea/karakia-cooking-up-inclusion/?lang=es](http://citiesofmigration.ca/good_idea/karakia-cooking-up-inclusion/?lang=es) (2016-11-25).

grupos de inmigrantes. Los amigos o familiares están también muchas veces presentes y la serie enfatiza la importancia de la interacción entre diferentes sujetos culturales en una sociedad multicultural. A pesar del énfasis en la comida, su director, Josep Mulet insiste en que *Karakia* que no es un programa de comida en sí, sino una serie sobre la diversidad que posiciona la comida como el mejor medio para aprender sobre las diferentes culturas.

*Karakia* quiere demostrar que el consumo y aprendizaje sobre las diferentes cocinas étnicas promueve relaciones interculturales positivas. Como ya se ha mencionado anteriormente ha habido mucha crítica alrededor de lo que puede suceder cuando se consume la comida del otro. Es importante que no se replique un modelo de relaciones 'coloniales' en un encuentro culinario de este tipo. Cuando una serie de televisión o documental sobre comida étnica solo enfatiza el placer o la subjetividad del consumidor (del grupo dominante) es bastante alto el riesgo de que tenga implícito de alguna manera una dinámica o relación colonial. Una serie como *Karakia*, que enfatiza la producción de la comida y no solo su consumo por parte de un elite, hace mucho menos probable este tipo de encuentro colonial. Lo importante en esta serie es que los inmigrantes son los protagonistas y tienen toda la libertad para elegir lo que van a cocinar y con quien van a compartir su comida.

Otro punto importante en esta cuestión del protagonismo de los inmigrantes es que tengan la oportunidad de contar lo fundamental de la historia, el lenguaje y la cultura de su país de origen. Por lo tanto el espectador termina teniendo un conocimiento o contexto cultural muy importante sobre los inmigrantes que muchas veces le hace más comprensivo con lo difícil que es el proceso de inmigración. Uno de los temas que más se trata en este programa es la cuestión de los idiomas ya que, como inmigrantes, suelen tener que aprender por lo menos un idioma más para adaptarse a su nueva vida. Por ejemplo, en uno de los episodios emitidos en 2010, centrado en la gastronomía boliviana, enfatizan desde el principio de la serie que las lenguas de este país son múltiples y que muchos bolivianos llegan a Cataluña hablando español y por lo menos una lengua indígena. Una vez en Cataluña los migrantes se tienen que enfrentar también al reto de aprender catalán y, para muchos, especialmente los mayores, esto puede representar un esfuerzo bastante grande. Lo que vemos desde luego es que la comida (compartida por todos como algo universal) es el lenguaje ideal para los inmigrantes para integrarse en su nueva vida, manteniendo y compartiendo a la vez algo fundamental de su país de origen.

## 5 Conclusión: la comida compartida que lleva a la diversidad

Las representaciones culturales que enfatizan tanto la diversidad de cocinas en el contexto de la inmigración como la producción de esas mismas cocinas se reflejan también en el diseño de eventos que giran entorno de la comida étnica. Un ejemplo es la serie de cenas que organiza Madrid For Refugees, bautizadas como *Chefugee*. Se trata de unas cenas organizadas por esta organización donde cocina un emigrante - en este caso Khalid de Siria. Son cenas solidarias - se paga 25 euros, suficiente para cubrir gastos y pagarle a Khalid y además donar dinero a la organización para ayudar a pagar sus otras iniciativas. Es bueno para él - le da fuerza - y los olores de lo que cocina le recuerdan a su país de origen y a su madre, que le enseñó a cocinar.

Sabemos, como se ha explicado antes, que los inmigrantes que tienen posibilidad de crear la comida de su tierra natal

are better equipped to confront life in the new country, and to make better use of the opportunities offered to them by the new society. (Carón Cardona 2003, 151)

No solo es importante para Khalid la oportunidad de recrear la comida de su infancia - ya que tiene, según uno de los organizadores «un aspecto de comunicación importante» y ofrece una oportunidad «de entrar directamente en contacto con la realidad del refugiado» ya que incluyen un discurso de Khalid, «donde cuenta todo su periplo».<sup>5</sup>

Esta serie de cenas así como las representaciones culturales en *Karakia* y *Extranjeras* son prueba de que el modelo homogeneizador en el discurso oficial que enfatiza la asimilación de los hábitos alimentarios de los migrantes está cada vez menos vigente. Pareciera que el futuro de la cocina multicultural en España enfatizará mucho más la diversidad de cocinas y el protagonismo de los inmigrantes y la centralidad de su cultura culinaria en España. Dado que este tipo de encuentro culinario también tiene muchas posibilidades de romper barreras culturales se espera también que la xenofobia culinaria vaya disminuyendo.

---

5 Cabeza, Silvia P.; Atitar, Moeh (2016). «El cocinero que huyó de Siria» [online]. *El Español*, 30 de julio. URL [http://www.lespanol.com/espana/sociedad/20160730/143985640\\_0.html](http://www.lespanol.com/espana/sociedad/20160730/143985640_0.html) (2016-12-01).

## Bibliografía

- Anderson, Lara (2013). «The Unity and Diversity of *La olla podrida*: an Autochthonous Model of Spanish Culinary Nationalism». *Journal of Spanish Cultural Studies*, 14, 400-14.
- Anderson, Lara (2017). «A Recipe for Spain: *Un país para comérselo's* Centralizing Promotion and Othering of Regional Cuisines». *Bulletin of Spanish Studies*, 1(2), 287-302.
- Anderson, Lara; Benbow, Heather; Manzin, Gregoria (2016). «Europe on a Plate: Food, Identity and Cultural Diversity in Contemporary Europe». *Australian and New Zealand Journal of European Studies*, 8(1), 2-15.
- Bou, Enric (forthcoming). «Food and the Everyday: Immigration and Culinary Renovation». *Bulletin of Latin American Studies*.
- Carón Cardona, Euridice (2003). «Yellow Cassavas, Purple Bananas». *Humanities Research Journal Series*, 10(1), 149-57.
- Cosas que dejé en La Habana* (1997). Dirigido por Manuel Gutiérrez Aragón. Madrid. Sogetel / Tornasol Films S.A.
- Deveny, Thomas G. (2012). *Migration in Contemporary Hispanic Cinema*. Lanham, Toronto, Plymouth: The Scarecrow Press.
- García Bartolomé, Juan Manuel (2005). «Hábitos alimentarios de los inmigrantes en España». *Revista Internacional de Sociología*, 40, 274-6.
- Heldke, Lisa (2003). *Exotic Appetites: Ruminations of a Food Adventurer*. New York; London: Routledge.
- Hook, Bell (1992). *Black Looks: Race and Representation*. Boston (MA): South End Press.
- Lien, Marianne (2004). «The Politics of Food: An Introduction». Lien, Marianne; Nerlich, Brigitte (eds.), *The Politics of Food*. Oxford; New York: Berg, 1-19.
- Martínez Expósito, Alfredo (2015). *Cuestión de imagen: cine y Marca España*. Pontevedra: Editorial Academia del Hispanismo.
- Masteson-Algar, Araceli (2016). *Ecuadorians in Madrid: Migrants Place in Urban History*. Basingstoke: Palgrave MacMillan.
- Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación (2004). «Los inmigrantes, cada vez más integrados en los hábitos alimentarios españoles» [online]. Madrid: Gobierno de España. URL [http://www.magrama.gob.es/es/alimentacion/temas/consumo-y-comercializacion-y-distribucion-alimentaria/dossier\\_prensa\\_tcm7-7919.pdf](http://www.magrama.gob.es/es/alimentacion/temas/consumo-y-comercializacion-y-distribucion-alimentaria/dossier_prensa_tcm7-7919.pdf) (2016-12-01).
- Vázquez Montalbán, Manuel (1990). *Contra los gourmets*. Barcelona: Muchnik Editor.
- Murcott, Anne (1996). «Food as an Expression of National Identity». Gustavsson, Sverker; Lewin, Leif (eds.), *The Future of the Nation State: Essays on Cultural Pluralism and Political Integration*. Stockholm: Nerenius-Sanérus, 49-77.

- Noble, Greg; Poynting, Scott; Tabar, Paul (1999). «Youth, Ethnicity and the Mapping of Identities: Strategic Essentialism and Strategic Hybridity among Male Arabic-Speaking Youth in South-Western Sydney». *Communal/Plural*, 7(1), 29-44.
- Parkhurst Ferguson, Priscilla (2004). *Accounting for Taste: The Triumph of French Cuisine*. Chicago: Chicago University Press.
- Ray, Krishnendu (2016). *The Ethnic Restaurateur*. London: Bloomsbury Academic.
- Romo, Rodrigo; Gil, José M. (2012). «Ethnic Identity and Dietary Habits Among Hispanic Immigrants in Spain». *British Food Journal*, 14(2), 206-23.
- Sánchez-Conejero, Cristina (2007). «Eating Spanishness: Food, Globalization and Cultural Identity in Cruz and Corbacho's Tapas». Sánchez-Conejero, Cristina (ed.), *Spanishness in the Spanish Novel and Cinema of the 20th-21st Century*. Newcastle upon Tyne: Cambridge Scholars Publishing, 227-36.
- Santaolalla, Isabel (2015). *Los «otros»: etnicidad y «raza» en el cine español contemporáneo*. Zaragoza: Prensas Universitarias de Zaragoza.
- Taberna, Helena (2005). *Extranjeras: Guía didáctica*. Pamplona: LAMIA Producciones.
- Tapas* (2005). Dirigido por José Corbacho y Juan Cruz. Barcelona. Castelao Producciones.
- Zarco, Julieta (2016). «Dime qué comes y te diré quién eres. Vida cotidiana, comidas e inmigración en el cine español» [online]. *Revista Taller de Letras*, 59, 61-74. URL <http://tallerdeletras.letras.uc.cl/images/59/A4.pdf> (2016-12-01).