

La memoria gustativa del migrante venezolano y su consolidación en escenarios de tránsito y destino como Perú

Venezuelan Migrant Gustatory Memory and Its Consolidation in Transit and Destination Scenarios



<https://doi.org/10.52948/sosquua.v6i2.1040>

CAROLINA ANDREA REY RIVERA*

Pontificia Universidad Católica del Perú
Colombia

*carolinareyrivera@gmail.com



<https://orcid.org/0000-0002-9507-2538>

Artículo de investigación

Recepción: 1 de abril de 2024

Aceptación: 17 de septiembre de 2024

Cómo citar este artículo:

Rey Rivera, C. (2024). La memoria gustativa del migrante venezolano y su consolidación de tránsito y destino como Perú. *Sosquua*, 6(2). <https://doi.org/10.52948/sosquua.v6i2.1040>

Resumen:

El presente artículo pretende visibilizar las prácticas culinarias de los migrantes venezolanos asociadas a la pérdida de su tradición. Bajo ese lineamiento se analiza cómo su tradición se convierte en una práctica de memorias gustativas, a través de los lugares en los que construyen su historia, las rutas del sabor que visitan y las fusiones que dan origen a la asimilación de su ciudadanía cultural en el distrito de Pueblo Libre en Lima, Perú. La metodología se estructuró a partir del enfoque cualitativo exploratorio y el uso de técnicas etnográficas como el archivo fotográfico y la teoría fundamentada. Los datos obtenidos fueron analizados a través del software de análisis cualitativo ATLAS.ti. Los principales hallazgos dan cuenta de cómo tras la ausencia de insumos tradicionales el migrante construye redes de información mediante su memoria gustativa, evocando su cultura y llevándola a su realidad, a través de la creación de emprendimientos productivos, utilizando el WhatsApp como medio de comunicación, conexión y comercialización por excelencia para compartir con familiares, amigos, y clientes diversas recetas y preparaciones que afianzan una nueva identidad del migrante venezolano, a partir de la comida fusión.

Palabras clave: memoria; tradición cultural; redes de información; cocina fusión.

Abstract:

This article aims to make visible the culinary practices of Venezuelan migrants associated with the loss of their tradition. Under this guideline, it analyzes how their tradition becomes a practice of gustatory memories, through the places where they build their memory, the routes of flavor they visit and the fusions that give rise to the assimilation of their cultural citizenship in the Pueblo Libre district in Lima, Peru. The methodology structured an exploratory qualitative approach and the use of ethnographic techniques such as the photographic archive and grounded theory. It analyzes the data obtained through the qualitative analysis software ATLAS.ti. The main findings show how migrants, in the absence of traditional inputs, build information networks through their taste memory, evoking their culture and bringing it to their reality through the creation of productive ventures, using WhatsApp as a means of communication, connection and marketing par excellence to share with family, friends, and clients various recipes and preparations that strengthen a new identity of the Venezuelan migrant, based on fusion food.

Keywords: Customer satisfaction; gastronomic establishment; quality of service.

Introducción

Al migrar la memoria gastronómica de un extranjero guarda parte de su pasado como una radiografía entretrejida por recuerdos y vivencias socialmente compartidas. En ese contexto, con la migración venezolana la ruptura con sus vínculos gastronómicos se deriva de la falta de insumos tradicionales que no se consiguen; los alimentos desconocidos y la nostalgia por los sabores de infancia que se añoran. Lo anterior, mediante el recuerdo de los lugares, las prácticas tradicionales y los vínculos de pertenencia evocados como olvido asimilatorio para transitar hacia una nueva identidad cultural que prevalece a través de la fusión de sabores.

Marco teórico

El budare como símbolo de prácticas gastronómicas

La comida representa un canal para revivir el pasado, por esta razón el migrante simboliza su identidad cultural con artefactos como el budare, una plancha de hierro destinada a la elaboración de arepas. Esta mercantilización de la nostalgia (Sutton, 2001) conlleva a experimentar una unión pluricultural entre el artefacto y el insumo. Esto según Elizabeth Jelin (2001) es una práctica grupal y significativa para la constitución de espacios sociales transnacionales en los que la comida es la protagonista.

Figura 1. Budare, artefacto gastronómico del migrante venezolano



Nota. Imagen extraída del trabajo de maestría Nostalgia del sabor venezolano: una apuesta para la construcción de memoria gustativa

Entonces, para construir su nueva identidad el venezolano acude a la comida. De inmediato y sin solución de continuidad, el pasaje de lo individual a lo social e interactivo se impone (Jelin, 2001). Por consiguiente, los artefactos gastronómicos son el elemento fundamental para la construcción de memoria gustativa; además de conducir al surgimiento de relaciones empáticas con miembros de otras culturas. De esta manera, propician rituales gastronómicos que desencadenan la interacción social y la creación de redes de solidaridad que se afianzan al punto de consolidar comunidades en torno a la comida; a su vez, sirven como mecanismo para acceder a servicios de salud, educación, vivienda, recreación y otros beneficios para el migrante.

En ese proceso, el relato se alimenta de recetas transmitidas a través de libros, cuadernos y redes sociales como Instagram y WhatsApp. Un aspecto interesante dentro del proceso de asimilación cultural es el vínculo de los espacios culturales en relación con la mención de nombres característicos de su cultura (Rey, 2020), como las avenidas (Bolívar), los restaurantes (el Bolivariano); los museos (La casa del libertador) o los sabores compartidos (frijoles, choclo y aguacate).

Los viajes del sabor

Las prácticas de cocina migrante pasan por unas etapas o estaciones del sabor configuradas para consolidar una ciudadanía de destino. El primer viaje de la nostalgia gustativa hace referencia al rescate de insumos típicos, evidenciado cuando se evoca el pasado, a partir del consumo de alimentos que lo transportan a sus recuerdos más profundos, una situación descrita por Marcel Proust en su obra célebre *En busca del tiempo perdido* (2006).

Hacía ya muchos años que no existía para mi Combray más que el escenario y el drama de acostarme. Cuando un día de invierno al volver a casa mi madre viendo que yo tenía frío me propuso que tomara en contra de mi costumbre una taza de té. Mando mi madre por uno de esos bollos cortos y abultados que llaman magdalenas que parece que tienen por molde una valva de cocha de peregrino. Y muy pronto abrumado por el triste día que había pasado y por la perspectiva de otro tan melancólico por venir, me llevé a los labios unas cucharadas de té en el que había echado un trozo de magdalena (...) Y de pronto el recuerdo surge ese sabor es el que tenía ese pedazo de magdalena, que mi tía Leoncia me ofrecía después de mojado en su infusión de té o de tilo los domingos en la mañana en Combray, cuando iba a darle los buenos días a su cuarto. (p. 38)

Al experimentar la sensación de recuerdo surge la necesidad de rescatar sus sabores tradicionales. Por este motivo es común ver a cientos de migrantes recorriendo los mercados locales para encontrar insumos de su cultura y para familiarizarse con los nuevos productos que incorporan a sus prácticas de cocina fusión.

El segundo viaje parte de la experiencia de adquirir y consumir insumos locales para adentrarse en un proceso de degustación profunda y comparación en el que su memoria está a favor de su cultura gastronómica a la que apodan “tricolor de siete estrellas”. En ese sentido, resaltan la dificultad de encontrar los ingredientes para preparar sus platos típicos, como lo expresa el trujillano Yeferson Pacheco.

Quando camino por los mercados de Limaveo en lo poco que encuentro, los ingredientes para nuestro tradicional pabellón o nuestra famosa o identificada arepa venezolana, o una tradicional sopa o caldo de mondongo. Explico está es una tradicional sopa que se prepara con legumbres, verduras y lo más importante de este plato, el ingrediente principal la panza de res cuyo sabor es delicioso y la sopa típica que tiene la característica de ser espesa, nada comparado con los caldos limeños como son: la patasca, gallina o caldo de cabeza, que por lo que he probado son a base de químicos (...) de allí saco la conclusión que nuestro caldo tan natural, sin nada de químicos y así muchos platos más que son poco parecidos a los de mi amada Venezuela. (Rey, 2020, p. 40)

Las comparaciones reafirman el deseo de evidenciar sus prácticas, a partir del fuerte deseo de admiración por su cultura gastronómica, una situación que lleva al migrante a montar locales fijos o ambulantes de comida típica, para sentirse como en casa. En la tercera estación, la adaptación es la principal característica que permite reforzar los vínculos con las comunidades locales, con la incorporación de ingredientes procedentes de su contexto de acogida, ocasionando una pasión por la mezcla de sabores en un escenario de apropiación. Dicha adaptación se ve representada en lo emprendimientos productivos que el migrante establece para dar a conocer los sabores de su cultura.

Al respecto, el periodista gastronómico Miro Popic señala que la cocina migrante emerge de los sabores y contrastes ancestrales donde del mar Caribe, las montañas andinas y la selva del Orinoco aportan los insumos que simbolizan la venezolanidad (Producciones Abeju Films, 2016).

Figura 2. José Raggazi y Pedro Schiaffino fusionando la cultura peruano - venezolana



Nota. Imagen extraída del trabajo de maestría *Nostalgia del sabor venezolano: una apuesta para la construcción de memoria gustativa como pasaporte cultural de los migrantes del distrito de Pueblo Libre* (Rivera, 2020).

Un aspecto importante por mencionar son las historias sobre la comida venezolana, ambientadas por recetas de preparaciones elaboradas por los abuelos como gestores de saberes para la transmisión de conocimiento a las nuevas generaciones.

Figura 3. Abuelos cocinando la tradición venezolana



Nota. Imágenes extraídas del trabajo de maestría *Nostalgia del sabor venezolano: una apuesta para la construcción de memoria gustativa como pasaporte cultural de los migrantes del distrito de Pueblo Libre* (Rivera, 2020).

Los emprendimientos de cocina recursiva

Cuando el migrante experimenta situaciones de vulneración, también ve amenazada su economía, debido a que el trabajo escasea y las pocas ofertas laborales se caracterizan por las bajas remuneraciones salariales. Entonces, el migrante venezolano hace uso de su ingenio y creatividad al fusionar los sabores conocidos y los de acogida para crear nuevas recetas con pocos ingresos. Así, da paso al surgimiento de locales de cocina recursiva, una práctica en la que predominan platos típicos como la arepa, pero elaborados con insumos locales provenientes del contexto de acogida como la avena y otros minerales de la cocina peruana.

Figura 4. Las arepas de avena de Génesis Rodríguez



*Nota. Imágenes extraídas del trabajo de maestría *Nostalgia del sabor venezolano: una apuesta para la construcción de memoria gustativa como pasaporte cultural de los migrantes del distrito de Pueblo Libre* (Rivera, 2020).*

De este modo la cocina recursiva se convierte en un vehículo para evidenciar las prácticas de consumo y mercantilización de la nostalgia, a partir de la incorporación de insumos de acogida, como la papa o la avena, para rendir un producto de consumo simbólico como la harina P.A.N.; una marca que define las preparaciones venezolanas y que juega un papel preponderante en el estatus social venezolano.

Ahora bien, la cocina recursiva refleja la idiosincrasia de un grupo social que posee un cuadro de referencias tradicionales las cuales guían la elección de sus alimentos, cuyo conjunto constituye un corpus de conocimiento gastronómico diferencial y distintivo (Contreras, 2013). Como señala Erika Arévalo (2010) estas dinámicas sociales “se traducen en experiencias organizadoras de un estilo de vida, en donde el consumidor anhela comprar la imagen asociada al insumo como símbolo de aceptación social” (p. 104).

Figura 5. Cocina recursiva ambulante



*Nota. Imágenes extraídas del trabajo de maestría *Nostalgia del sabor venezolano: una apuesta para la construcción de memoria gustativa como pasaporte cultural de los migrantes del distrito de Pueblo Libre* (Rivera, 2020).*

Gastronomía venezolana

La arepa

Es el plato más representativo de la comida venezolana. Esta preparación se realiza con harina de maíz que principalmente se asa o se frita. Lleva un relleno de carne roja de res o cerdo, salchicha, huevo y otros ingredientes según el gusto de los comensales.

La hallaca

Plato por excelencia de las fiestas decembrinas en Venezuela. Este tamal envuelto en hoja de plátano contiene un relleno de pollo, res y cerdo, con guiso de especies al gusto. En algunos departamentos de Venezuela se prepara con masa de plátano verde.

Pabellón criollo

El arroz blanco, la carne desmechada, las tajadas de plátano frito y las carraotas o frijoles negros refritos son la base del pabellón criollo, bañado en salsa negra de ajo, pimentón, cebolla, ají y vino tinto. Consumido principalmente en navidad.

Pastel de chucho

Desde la región insular de Venezuela surge esta preparación basada en plátano, raya y huevos con los cuales se prepara un pastel que se convierte en una explosión de sabores.

Pan de jamón

Pan relleno de jamón, pasas y aceitunas, consumido en grandes cantidades en las celebraciones decembrinas.

Cachapa

Arepa elaborada con maíz tierno, adornada con queso fresco campesino.

El pescado frito

El pescado frito carite o el pargo se acompaña de ensalada, patacones, yuca o papas fritas y rodajas de limón.

Metodología

Esta investigación hace parte de los hallazgos de la tesis de maestría *Nostalgia del sabor venezolano: una apuesta para la construcción de memoria gustativa como pasaporte cultural de los migrantes del distrito de Pueblo Libre* (2020) es cualitativo exploratorio. Para su desarrollo se utilizó etnografía virtual, a través de la exploración de comunidades virtuales venezolanas asociadas a su tradición gastronómica; asimismo, se utilizaron técnicas como archivo fotográficos y teoría fundamentada.

Este proceso se realizó por fases. La primera consistió en la transcripción de las historias de vida y de las observaciones realizadas al grupo de 33 migrantes que hicieron parte de la investigación. La segunda, se dio a partir de la recolección de las fotografías y los textos obtenidos de las recetas que eran enviadas por WhatsApp, por familiares y amigos desde Venezuela, como herramienta de evocación de la memoria gustativa del migrante, en torno a su tradición gastronómica.

En la última fase se usó ATLAS.ti 8, un software de análisis cualitativo, que sirvió para capturar de datos del estudio, a partir de la asociación de códigos, fragmentos de texto, sonidos, imágenes y videos. Estos fueron clasificados mediante tres procesos codificación abierta, axial y selectiva para la obtención de los códigos, patrones y categorías principales.

Resultados

Durante el desarrollo de la investigación se establecieron *conexiones mnémicas*, un conjunto de evocaciones gastronómicas sobre aspectos olvidados. Lo anterior, mediante concursos gastronómicos, trivias basadas en fotografías y adivinanzas expuestas en el grupo de WhatsApp creado, para evocar las memorias gustativas de los migrantes que participaron en la investigación.

Estas conexiones se clasifican en: *memorísticas* (descripción de recetas de platos tradicionales), *emocionales* (vínculos de amistad y regalos gastronómicos entre los participantes), *espaciales* (salidas de campo para cocinar en equipo) y *laborales* (apoyo para la obtención de trabajo). En todas ellas la comida es el instrumento para la construcción de memorias gustativas como escenarios de tránsito y destino en los migrantes participantes.

Como resultado, se corrobora que la memoria gustativa de la comunidad migrante venezolana ha dado paso a la consolidación de redes tecnológicas transnacionales en torno a la comida. Estas se extienden en los países de acogida, a partir de la aceptación de las diferencias en virtud de los diálogos multiculturales y el intercambio de saberes gastronómicos.

Conclusiones

La memoria gustativa consolida la identidad cultural del migrante venezolano, a través de los códigos compartidos, hábitos, rituales, símbolos y significados. En tal sentido, se pudo evidenciar que los choques culturales en relación con el sabor y el lenguaje de los insumos de las comunidades de acogida llevan a experimentar una doble ausencia (Sayad, 2010), que se evoca en solitario, cuando al migrar no se consiguen los insumos para elaborar los alimentos tradicionales para representar sus prácticas gastronómicas tradicionales.

Es entonces cuando la memoria emerge como una expresión emocional, cuyo recuerdo construye y afianza una nostalgia, alimentada por nuevos sabores, mezclas o fusiones. Durante el intercambio de conocimiento gastronómico el migrante experimenta un proceso de asimilación cultural que posibilita la generación de nuevos recuerdos, vividos en la cotidianidad, en su trato con otros individuos en el contexto en el que reside, en donde desarrolla una identidad de tránsito y destino.

Con la travesía del sabor el migrante descubre sabores nuevos que interioriza, al frecuentar los mercados locales para adquirir los insumos de sus preparaciones tradicionales: la papa, la avena y el ají amarillo, con los cuales desarrolla un gusto por la incorporación de nuevos sabores mediante la comida fusión. En esta dinámica, el WhatsApp es el medio de conexión para compartir diversas recetas y preparaciones con familiares y amigos.

Referencias

- Arévalo, E. (2010). Consumo simbólico en la configuración de estilos de vida de los tweens. *AD-minister*, (16), 103-117.
- Contreras, J. (2013). ¿Seguimos siendo lo que comemos? *En Identidad a través de la cultura alimentaria, memoria simposio* (pp. 39-58).
- Jelin, E. (2001). *Los trabajos de la memoria: Memorias de la represión*. Siglo XXI.
- Producciones Abeju Films. (2016, agosto 6). Documental gastronomía caraqueña [Video]. YouTube. <https://www.youtube.com/watch?v=tqn-5vpzX-MM>
- Proust, M. (2006). *El camino de Swann (En busca del tiempo perdido)*. Biblioteca Virtual Universal. <https://www.biblioteca.org.ar/libros/133600.pdf>
- Rey, C. (2020). *Nostalgia del sabor venezolano: una apuesta para la construcción de memoria gustativa como pasaporte cultural de los migrantes del distrito de Pueblo Libre* [Tesis de maestría, Pontificia Universidad Católica del Perú]. Repositorio institucional PUCP. <http://hdl.handle.net/20.500.12404/16206>
- Sayad, A (2010). *La doble ausencia: de las ilusiones del emigrado a los padecimientos del inmigrado*. Anthropos.
- Simmel, G. (2002). *Sobre la individualidad y las formas sociales* (1ª ed.). Universidad Nacional de Quilmes.
- Sutton, D. (2001). *Remembrance of Repasts: An Anthropology of Food and Memory*. Bloomsbury Publishing.