

MIGRACIÓN Y PATRIMONIO CULTURAL: LA COCINA TRADICIONAL VIAJA EN LA MOCHILA

Giselle Chang-Vargas
Universidad de Costa Rica, Costa Rica
correo electrónico: tunichang@gmail.com

RECIBIDO: 1 DE OCTUBRE DE 2018; ACEPTADO: 2 DE FEBRERO DE 2019

Resumen: Este artículo es un avance de un estudio sobre las repercusiones de las migraciones y el turismo en el patrimonio cultural. En este trabajo nos enfocamos en el aporte de inmigrantes en las prácticas alimentarias la población costarricense. El propósito es conocer las comidas representativas de los migrantes y saber cuáles son los mecanismos para reproducirlas.

La cultura costarricense se configuró con el aporte de amerindios y migrantes de todos los continentes, entre los que destacan los chinos, italianos y afrocaribeños insulares que llegaron en distintas oleadas durante la segunda mitad del XIX. En los últimos años el mayor número de inmigrantes proceden de Nicaragua y de Colombia.

Palabras clave: gastronomía, herencia, apropiación, cambio, identidad, contacto intercultural.

Abstract: This article is a preview of a study about the impact of migration and tourism on cultural heritage. In this work we focus on the contribution of immigrants in food practices to the Costa Rican population. The purpose is to know the representative meals of the migrants and to know what are the mechanisms to reproduce them in Costa Rica.

The Costa Rican culture was shaped by the contribution of Amerindians and migrants from all continents, among which are Chinese, Italians and Afro-Caribbean island peoples, who arrived in different waves during the second half of the 19th Century. In recent years, the largest number of immigrants came from Nicaragua and Colombia.

Key words: gastronomy, heritage, appropriation, change, identity, intercultural contact.

INTRODUCCIÓN

Este trabajo es una aproximación al estudio de la relación entre migraciones y patrimonio cultural inmaterial o intangible. Particularmente, me referiré a las aportaciones de los migrantes a la riqueza culinaria del país, la cual se ha venido incrementando y diversificando en diferentes periodos. Me enfocaré en un problema de estudio, de gran actualidad e interés por sus vínculos multisectoriales con las políticas públicas: la huella de las migraciones en sociedades multiculturales, el caso específico de Costa Rica.

La estrategia de investigación utilizada se basa en la utilización de técnicas cualitativas de investigación antropológica para conocer los mecanismos de adaptación del proceso de búsqueda, preparación de los alimentos y comensalismo. Junto con el trabajo etnográfico, esta investigación se basa en la consulta bibliográfica y en un sondeo preliminar entre inmigrantes del siglo XXI en Costa Rica, a quienes planteamos estas preguntas generadoras: ¿qué traen (simbólicamente) en su valija las personas migrantes?, ¿cuándo sales de tu país, qué es lo que más extrañas?

REFERENTES TEÓRICOS

Todo desplazamiento de población hacia otro lugar implica un viaje, sea muy corto de unas pocas horas o muy largo, en que se demoran varios días por llegar a un destino. Los viajes son una actividad muy compleja, que implica movimiento de personas y de artefactos. Esta simple acotación nos permite distinguir, por un lado, la existencia de distintos tipos de viaje y, por otro, reflexionar sobre las raíces que preceden el trazo y la ejecución de un itinerario. Vale anotar que el concepto de viaje incluye una gama de experiencias, de prácticas en que se cruzan e interactúan las vivencias de distintos actores sociales del lugar de partida y de destino. En este sentido, James Clifford (2008: 13) llama a superar una de las premisas tradicionales acerca de la cultura en que “se concebía la residencia como la base local de la vida colectiva y el viaje como un suplemento”, para concebirlo como un espectro complejo y abarcador de las experiencias humanas. De esta manera consideraban que “Las prácticas de desplazamiento podrían aparecer como constitutivas de significados culturales, en lugar de ser su simple extensión o transferencia” (Clifford, 2008: 13).

El viaje nos lleva a la interacción con individuos de otro lugar, y nos pone en contacto con la otredad, lo que implica relaciones interculturales de distinto tipo. Hay diferentes tipos de viaje: unos por placer, trabajo y otros son forzados. El turismo sería el prototipo del primer caso y las migraciones del segundo y tercero. Hay viajes de ida y viajes de regreso. En los primeros, aunque previamente la

persona que realizará un viaje se informe sobre el lugar de destino (ya sea mediante una guía turística o por relatos de otras personas que están en ese lugar), por lo general la persona viajera está a la expectativa de lo que encontrará cuando llegue a ese lugar de destino, en el que será, para fraseando al filósofo Alfred Schutz (2003: 108), será un forastero, que llega a un lugar donde hay un mundo organizado de otra manera del que proviene. Sin embargo, el viaje de regreso al hogar, es diferente, es el retorno a “lo propio”, lo conocido.

TURISMO Y MIGRACIONES

Ambos fenómenos sociales implican un viaje, pero con connotaciones muy diferentes. La acción de hacer turismo o de migrar se basa en la satisfacción de distinto tipo de necesidades (Maslow, 1985), condicionadas por la sociedad y la cultura, que constituyen el marco de valores y metas, concretados en comportamientos.

Las migraciones nos remiten a tiempos ancestrales, pues desde el origen de la humanidad y la historia de la cultura, los seres humanos han migrado: hace millones de años, la satisfacción de necesidades básicas para la sobrevivencia impulsó a los seres primigenios a dejar su entorno y salir a buscar alimento y abrigo; luego ampliaron el alcance de su viaje y buscaron nuevas fuentes de agua, más territorio y así satisfacer necesidades de seguridad, estima y autorrealización. En la actualidad las migraciones continúan, pero sus motivaciones han cambiado (Mármora, 2004): se emigra porque la vida está amenazada; hay persecución política, étnica o religiosa; no hay fuentes de trabajo; hay nuevas ofertas laborales, se busca la paz. En suma, la migración es una dura decisión que se toma para mejorar las condiciones personales o del grupo familiar; es un fenómeno que se realiza ante circunstancias graves y en que los actores sociales a veces no tienen opción de decidir el tiempo y destino de migración.

Por otro lado, el turismo es relativamente más reciente, pues su origen se halla en la Edad Media, en peregrinaciones religiosas y expansiones comerciales. Es una actividad económica que se ha convertido en una industria multisectorial y que moviliza millones de personas a todo punto del planeta. Sus dos principios básicos (Burns, 2003) son la búsqueda del placer y la realización de libertad, con base en un sistema de relaciones entre la oferta de atractivos y la demanda de recursos. Es un fenómeno complejo, ambiguo en que la mediación publicitaria es un factor condicionante y el Patrimonio Cultural Inmaterial (PCI) es un elemento que corre riesgos de comercializarse como una mercancía de la oferta turística. El tema de las migraciones en el contexto centroamericano ha sido tratado por varios investigadores (Caamaño Morúa, 2010; Sandoval, 2015, 2016; Dobles,

Vargas y Amador, 2014; Mora Chinchilla, 2016), cuyos trabajos muestran la realidad de las personas que radican en un país, pese a dificultades más allá de la discriminación. El sabor que dejan las vivencias retratadas en esas lecturas, es de dolor y reflexión, pero también nos lleva a preguntarnos acerca de la situación o significado del PCI en ese contexto de exclusión social, ya que la migración implica desarraigo de la tierra, el paisaje, la cultura y las personas. Al ser el PCI un referente identitario, las condiciones en el nuevo destino, pueden propiciar el orgullo étnico y nacional o la mimetización para evitar discriminaciones negativas.

LAS MIGRACIONES Y EL PATRIMONIO CULTURAL INMATERIAL

El desplazamiento a otro país se debe, según Mármore (2004) a la dificultad de sobrevivencia ante amenazas o peligros cercanos; condiciones socioeconómicas críticas y, posibilidad de formación técnica o profesional en el exterior. En las breves reseñas que presentamos en este artículo, se observa que el móvil fundamental y casi único, se debe a problemas que ponen en riesgo la sobrevivencia. Siguiendo a Mármore, en torno a las personas migrantes surgen una serie de imágenes o metáforas tanto desde el país expulsor, como para el receptor. En Costa Rica, en esta última condición ha mostrado xenofobia hacia chinos (cfr. Loría y Rodríguez, 2000; Chang, 2013) y nicaragüenses (Cfr. Sandoval, 2003).

El patrimonio cultural es una herencia y construcción histórica, basada en la memoria colectiva, que otorga un valor especial a elementos o expresiones de la cultura —compartidas por la comunidad o pueblo— porque los considera como parte de la esfera de la cultura propia, pues constituyen un referente identitario. De acuerdo a la Convención para la salvaguarda del PCI (UNESCO, 2004), dicho patrimonio:

se transmite de generación en generación, es recreado constantemente por las comunidades y grupos en función de su entorno, su interacción con la naturaleza y su historia, infundiéndoles un sentimiento de identidad y continuidad y contribuyendo así a promover el respeto de la diversidad cultural y la creatividad humana.

Cabe señalar que las artes culinarias son un patrimonio cultural que tiene un sello de género claramente marcado. Son mujeres quienes transmiten sus saberes de generación en generación, comparten las recetas y recrean un performance, un saber hacer, que dada la división sexual del trabajo no se presenta entre los varones, en la mayoría de los casos de migrantes aquí analizados.

Cada año aumentan los y las inmigrantes, que por distintas causas se desplazan a otros lugares, temporal o permanentemente. Para A. Jiménez (2009: 78) “La extranjería supone una forma especial recíproca entre lejanos y próximos dentro de un territorio común”. La adaptación a un diferente contexto socio-cultural y ambiental es difícil, pues implica la ausencia de personas, lugares y prácticas, cuya presencia se añora. Como señalan Dobles, Vargas y Amador, (2015: 27), “la migración pone en tensión identidades”, pues los sujetos pueden actuar con rechazo, nostalgia, negación, redefiniciones o procesos de hibridación. Estas distintas reacciones y sentimientos son parte del proceso que acompaña a las personas migrantes en distintos aspectos de su vida en una sociedad extraña.

En el desarrollo de este trabajo, al formular a una persona migrante las preguntas generadoras para la entrevista o conversación informal, acerca de qué es lo que más extraña de su pueblo o lugar de origen, qué cosas trajo consigo en su mochila o valija para viajar a Costa Rica; la respuestas más comunes, con una carga emotiva y nostálgica, se enfocan en el dominio de la cocina familiar o en los festejos sociales: “las comidas y bebidas típicas de las fiestas, sean cumpleaños, bautizos, navidad, semana santa...”, “compartir el rato de la comida con la familia”.

Las respuestas nos remiten a dos ámbitos que en la Convención de UNESCO del 2003, se denominan: usos sociales, rituales y actos festivos; y, conocimientos y usos relacionados con la naturaleza y el universo. En este último se incluye la gastronomía tradicional como un campo de diferenciación cultural y referente de identidad, en el que un grupo social comparte el uso de determinados ingredientes (vegetales, animales, leguminosas, semillas, etc.); las técnicas de preparar los alimentos (asar, hornear, hervir, freír, sancochar, etc.); las maneras de servir y de comer los alimentos; las ocasiones (en la vida diaria o cotidiana, en ocasiones especiales como las celebraciones y festividades religiosas, cívicas, familiares, entre otras); los alimentos que son se consideran “tabú”, pues se prohíben en ciertas ocasiones o para algunos miembros del grupo.

PRÁCTICAS ALIMENTARIAS E IDENTIDAD CULTURAL

La cocina es un espacio social en que se comparten y reproducen expresiones de valor patrimonial, que son parte de un largo proceso que implica saberes en relación con el medio ambiente, conocer el tipo de plantas, animales que serán los ingredientes de platillos que se elaborarán de maneras particulares, para ocasiones determinadas.

El estudio de la cultura alimentaria es algo complejo y en este artículo nos limitamos a dar un bosquejo de ella en relación con la herencia culinaria de personas migrantes. Como dice M. Ross, “en nuestra época debemos tomar en

cuenta al menos tres vertientes para analizar la cocina: la física o biológica, referida al efecto de los alimentos en nuestro organismo; la psicológica, asociada a la cuestión del gusto y podríamos agregar, y de los afectos que evoca la comida y, la social, que configura un perfil de sociedad” (2001: 5). Cada uno de estos ámbitos se puede abordar desde un enfoque gastronómico, enfocado en las raíces y costumbres sociales o desde un punto de vista culinario, asociado a técnicas de cocción y su simbolismo. La mezcla de ambas vías nos abre camino a un conocimiento mayor de las influencias externas que tiene nuestra alimentación y estimar en ellas el rol de los y las migrantes que cargaron su mochila de patrimonio intangible, para salvaguardarlo en otra tierra.

No hay que ser un hábil etnógrafo para observar que cada cultura posee y desarrolla sus maneras de buscar, preparar, conservar y comer los alimentos. Por ejemplo, una rápida ojeada a algunos productos nativos y básicos en la dieta de los pueblos del continente americano, como el maíz, el tomate, la calabaza, ciertas variedades de frijoles, la papa, el aguacate, entre otros, nos evocan una diversidad de comidas y bebidas, que son muestra del conocimiento acerca del manejo de los productos, la creatividad y la memoria.

Es lugar común en la literatura antropológica (cfr. Levi-Strauss, 1964, 1968) reconocer que el comer es un acto físico, que satisface una necesidad básica para sobrevivir, pero la manera de comer es un acto cultural. Cada fase del proceso conlleva conocimientos (transmitidos por la tradición oral) para lograr un buen producto.

La cocina y lo que servimos en la mesa son una forma de intercambio y de comunicación, donde además de los alimentos, intervienen elementos intangibles que se dan en las formas de comensalismo. El campo de la gastronomía es un espacio para fortalecer el patrimonio cultural de un pueblo, pues los seres humanos de una sociedad han creado productos que además de satisfacer el hambre y el gusto, denotan costumbres y saberes tradicionales de un lugar.

El consumo de los alimentos puede realizarse en privado o públicamente, según la normativa cultural, pero el acto de compartir con otras personas mientras comemos, tiene un significado que se manifiesta de distintas maneras: el padre que castiga a su hijo y le prohíbe cenar con la familia; la mujer que come sola en la cocina y su machista esposo e hijos en el comedor; un grupo social que estigmatiza compartir un espacio físico con personas ajenas al grupo, así como los alimentos que esos otros preparan; invitar al vecino extranjero que no tiene con quién compartir momentos especiales en su cultura (Navidad, *Thanksgiving* o Día de Acción de Gracias, un natalicio, etc.).

Hay una relación significativa en el caso de las personas migrantes, pues el compartir con otros refuerza vínculos de solidaridad y, como lo apuntó Robertson Smith en 1889: “...debemos recordar que el acto de comer y beber juntos es la

expresión solemne y categórica del hecho de que todos aquellos que comparten la comida son hermanos, y que todos los deberes de amistad y la hermandad están implicados en ese acto común” (citado por Goody, 1995: 25).

El comensalismo es un punto clave para la transmisión de las comidas y bebidas, pues su consumo es social y en situaciones que congregan familiares y amistades, como las reuniones dominicales o con ocasión de festejos populares, es un gran promotor, pues, como dice Goody (1995: 25) “refuerza lazos comunes”.

El vínculo con el patrimonio cultural intangible de algunos migrantes en sociedades multiculturales, es similar a la relación entre indígenas y colonizadores, pues parafraseando a Bonfil Batalla (1992: 139), ante la incompreensión de sus herencias no hubo fusión, aunque sí resemantización y apropiación cultural. No obstante, con el auge del turismo y la búsqueda de las empresas tour-operadoras por incrementar y diversificar los atractivos turísticos, la cocina tradicional ha pasado a ser un elemento indiferente o segregado por cuestiones de gusto, para verlo desde otra perspectiva como un recurso turístico. Y, eso es evidente con el surgimiento de la cocina fusión, en que se promocionan los productos básicos de valor patrimonial para un grupo social, para ser utilizados, mediante otra modalidad de apropiación cultural, como ejemplos de creatividad en la cocina fusión, en la que un reconocido chef prepara con técnicas europeas, platillos con ingredientes de la otredad amerindia, asiática, africana y oceánica.

En Costa Rica podemos distinguir distintas tradiciones culinarias, que son el fruto de la diversidad cultural en nuestras herencias y así en unos lugares más que en otros, se verá la huella indígena, africana, europea o asiática (Chang, 2014: 72). En el legado culinario costarricense hay técnicas y productos indígenas (por ejemplo, sancochar pejíbayes, moler maíz y asar tortillas, picar tomate, etc.); europeos (hornear pan, batir crema dulce para un mousse); asiáticas (el uso del curry y el jengibre, los fideos con verduras y carnes, etc.). El dinamismo y nuevos contactos interculturales propician cambios en las cocinas nacionales y regionales, pero si debemos cuidar de no enajenar la herencia.

MOSAICO DE MIGRANTES EN COSTA RICA

El actual territorio costarricense —ubicado en el sur del istmo centroamericano— fue ruta de paso de migrantes que poblaron el continente americano. Desde tiempos prehispánicos, Costa Rica se ha configurado con el aporte genético y cultural de amerindios o poblaciones autóctonas y migrantes de todos los continentes. De manera similar al resto del continente latinoamericano, con la conquista y colonización española, ingresaron los ibéricos y posteriormente los

africanos. La base tripartita de amerindios, europeos y africanos dio origen a una organización piramidal, que discriminó a los hombres y mujeres según su fenotipo, que delataba su mezcla más o menos cercana al modelo español. En el siglo XIX, en 1821 la provincia de Costa Rica se independiza de España y el gobierno republicano después de la independencia, se propone ejecutar dos grandes empresas: la construcción de la vía férrea al mar Caribe y el desarrollo de plantaciones bananeras, que permite la instalación de un enclave en Limón. La ejecución de estos proyectos trajo la inmigración de trabajadores de distintos continentes y entre los grupos mayoritarios destacan chinos, italianos y afrocaribeños insulares, que llegaron en distintas oleadas, durante la segunda mitad del XIX.

En la primera mitad del siglo XX, arribaron personas de la diáspora judía y también de países árabes (Líbano, Siria, Egipto, Jordania). En la segunda mitad, llegaron nuevas migraciones de Asia (Japón, Corea, chinos continentales y de Taiwán), pero, la concentración fue del resto de Centroamérica y del cono sur (Argentina, Chile y Uruguay). En el siglo XXI, el proceso continúa con inmigrantes de la India, y en los últimos años el mayor grupo de inmigrantes procede de Nicaragua y Colombia.

ALGUNAS MIGRACIONES REPRESENTATIVAS

El inicio de la vida republicana, arrancó con un motor de desarrollo económico basado en el cultivo del café, que se trasladaba en carretas jaladas por bueyes, desde el Valle Central hasta el puerto de Puntarenas en el Pacífico. No obstante, el proyecto nacional miraba hacia el Atlántico, que fue el foco de interés oficial y como apunta Murillo: “la condición del Atlántico como excepción, vale decir, como tierra con pobladores diferentes, de lenguas y costumbres extrañas, con leyes y actividades económicas distintas, es invocada como una necesidad de interés nacional, por el proyecto del ferrocarril” (Murillo, 1995: 68), y en 1870 se inicia la construcción de dicha vía férrea al Mar Caribe. Otra gran empresa fue la instalación de plantaciones bananeras, que condujo a un enclave en Puerto Limón, donde llegaron muchos inmigrantes que se desplazaron a Costa Rica en búsqueda de trabajo (gerencia, mandos medios, servicios y peones). Una vez terminada esa obra, muchos de los trabajadores se quedaron en el país. Su huella física se halla en el genotipo y fenotipo de sus descendientes que se mestizaron biológica y culturalmente con la población nativa (indígena y de otros mestizajes heredados del período colonial). Sin embargo, su impronta intangible se encuentra en distintas expresiones culturales, tradiciones introducidas por los migrantes y que fueron transmitidas a las nuevas generaciones, que las han recreado como parte de su herencia patrimonial.

Esta herencia inmaterial se halla en distintas expresiones de la cultura de los y las inmigrantes, como la toponimia, ritmos musicales, herbolaria, entre otros. Sin embargo, consideramos que los elementos asociados a elaboración de comidas y bebidas y, el comensalismo son los más representativos, pues al ser parte de la vida cotidiana, se ponen en práctica en cada ingesta. Los migrantes del siglo XIX, entraron al país por Limón, en la costa caribeña, cuyos pobladores primigenios son pueblos indígenas bribris y cabécares asentados en la cordillera y llanuras de Talamanca, Chirripó y el Valle de la Estrella. Como dice Ross (2002: 9-10):

Limón, fue cuna de los movimientos sociales del país, fue a partir del siglo pasado algo más que un puerto bananero... Limón que conoció la existencia de una zona blanca discriminatoria.../ ...se convirtió en la ventana multicolor —por razas, culturas, costumbres y orígenes— que asoma a Costa Rica hacia las azules y agitadas aguas del Caribe.

Seguidamente, presentamos una breve reseña de los principales grupos o comunidades de migrantes y de comidas y bebidas que cargaron simbólicamente en su valija al venir a tierras costarricenses.

Afroantillanos

Este grupo de población se configura de habitantes del Caribe insular, en su gran mayoría procedentes de Jamaica y hablantes de una lengua criolla de base inglesa, a que a su vez son descendientes de africanos trasladados a América durante el período del tráfico negrero. Las personas que inmigraron eran de diversos sectores sociales y niveles educativos, pero como apunta el escritor Quince Duncan “Se cocinaba con leña. La cocina del antillano es una verdadera despensa donde se guardan y ‘curan’ todo tipo de alimentos y combustibles... /...la carne, de caza, se colgaba en la cocina, para que el humo la “curara” (Duncan, 1979: 108). Durante la época de cosecha recogían tubérculos, y en la seca se recogía leña. Al proceder de colonias inglesas trajeron entre otras costumbres, tomar el té acompañado de panecillos (*muffins*), que todavía se elaboran en Limón.

La impronta de África se conserva en el uso de ingredientes y técnicas para preparar los alimentos y probablemente, debido al aislamiento en que durante décadas se mantuvo a esta región del país y, sumado a una alta dosis de resistencia cultural por la población afro-caribeña. Según los estudios de Ross (2002: 11-12), entre los productos de tradición africana que se conservan están varios tipos de tubérculos como los ñames, malangas, variedades de frijoles, hojas verdes como el calalú y yokotó, aki o seso vegetal, chile panameño y entre las técnicas,

las frituras, rondones y guisos. La cocina se enriqueció al recibir la influencia jamaicana de la fruta del árbol de pan y al incorporar productos nativos como la yuca o casava, el pejibaye. Entre los platillos tradicionales de la cocina afrocaribeña están: el *rice & beans*, el *run-down* o rondón de pescado, camarones, iguana con leche de coco, *escovitch* o pescado en escabeche; tortuga, bacalao con aki; los patí o pastelillos de carne picada con chile picante; *dumplings* o tortas de harina; pan bon (del *bun* inglés) de frutas y especias; galletas de jengibre, de maní; el *journey cake* o pancito viajero, entre otros. Los ingredientes particulares, como cierto tipo de hortalizas, los trajeron consigo los inmigrantes antillanos y los sembraron en las tierras caribeñas limonenses. Los hombres y mujeres traían en su equipaje material e inmaterial, las recetas para preparar los platillos que consumían en las islas, algunos procedentes de la memoria colectiva africana. Al principio compartían en las barracas con trabajadores del ferrocarril y cuando se asentaron en estas tierras, se continuaron prácticas de comensalismo en familia y con grupos sociales afines.

Chinos

Aunque la política migratoria costarricense fue similar a la de otros países americanos que preferían abrir sus puertas a europeos y discriminar a africanos y asiáticos, tuvo que ceder ante varias razones (Chou, 2002: 39): la negativa de los europeos de trabajar como peones, la escasez de mano de obra para las grandes empresas republicanas y porque se enteró de la capacidad e inteligencia de los culíes chinos contratados en Cuba. El primer grupo de chinos llegó en 1855, siguieron las oleadas de 1873 y 1880, constituidas por cientos de hombres que venían a trabajar en fincas cafetaleras del Valle Central y otros en la obra del ferrocarril. El puerto de Puntarenas fue la entrada de los inmigrantes chinos a Costa Rica, donde durante muchos años se ha discriminado a los originarios de este país. La solidaridad con sus coterráneos permitió a los nuevos migrantes desde la sobrevivencia hasta la adaptación en esta tierra que los veía como extraños, por lo que tuvieron que buscar formas para protegerse entre sí y un mecanismo para ello, fue mediante el fomento de su cultura y, uno de los medios fue a través de la comida. Esto es muy comprensible, al conocer la importancia que tiene la preparación y el consumo de alimentos en la cultura china, en la que el Dios de la Cocina o Dios del Horno,¹ durante siglos fue uno de los dioses más respetados y honrados (Ross, 2002: 129).

De manera similar a otros pueblos inmigrantes —ante la limitación con el idioma— el comercio es el mecanismo de adaptación más utilizada por los inmigrantes árabes, judíos, asiáticos que llegan a América. Otras estrategias que fo-

¹El Dios del Horno se llama *Tsao Chen* o *Zao Wang Ye*, en mandarín.

mentaron lazos fueron la creación de organizaciones (Li Kam, 1997) y el compartir los festejos significativos de ambos países, pues “las fiestas son populares porque se convierten en el patrimonio más querido de un pueblo; son funcionales porque se identifican con la vida material, social y espiritual de la comunidad y son vigentes porque se manifiestan con todo vigor y fuerza en la sociedad que las considera como frutos de la herencia del pasado” (Pizano, 2004: 21).

La antropóloga Nazareth Cubillo, plantea que las fiestas fueron el medio de inserción de la colonia china de la ciudad de Puntarenas, pues en la mayoría de las celebraciones que organiza esa comunidad se ofrece algún tipo de bocadillo a los asistentes. Vale anotar que el compartir los alimentos es un valor cultural, pues en todo encuentro sea familiar, amistoso, laboral, se ofrece algún té con galletas de la suerte o elaborados bocadillos como el *dim sum*, hasta platos principales, según la ocasión, “Usualmente, se sirven alimentos que se comparten con los asistentes a las actividades entre ellos: el *chop suey* y el arroz cantonés que han sido elementos que identifican lo ‘chino’, aunque, su preparación no sea tradicionalmente china; sino que representa platillos que mezclan ingredientes y sabores orientales” (Cubillo, 2010: 121).

El *chop suey* y el *chow mein* son platillos muy populares en Costa Rica y otros lugares del mundo y hay versiones controvertidas acerca de su origen.² Marjorie Ross apunta que algunos antropólogos e historiadores sostienen, sin pruebas suficientes que las raíces de estos platillos están “en barrios chinos de California, como muestra de la habilidad de adaptación de los orientales al gusto occidental” (Ross, 2002: 143).

Además de las dos oleadas de inmigrantes del siglo XIX, se agregaron flujos migratorios del siglo XX, cuyos móviles políticos, económicos y comerciales, permitieron que los inmigrantes se asentaran en todas las regiones del país, donde cultivaron hortalizas: pepino, col, mostaza, berenjena y crearon organizaciones de distinto tipo, con el común denominador de compartir la rica gastronomía china en sus reuniones y sobre todo en ocasiones especiales como el banquete para celebrar el Año Nuevo chino.

Esta festividad se celebra en enero o febrero, pues el año chino se rige por el calendario lunar. En esta fecha se prepara un banquete con mínimo 12 platillos, con diferentes tipos de carnes, verduras, pastas, arroz y té. Esta cena siempre ha tenido un carácter familiar (acompañada de juegos de pólvora y otras activida-

² Para algunos es una variante incompleta de un viejo plato cantonés llamado *Sap Kam*, basado en diez ingredientes apreciados: hongos, apio, brotes de soja, bambú, carnes, tallarines con salsa, que se saltean en el wok. Otros ubican su raíz en el siglo XIX, como un plato chino-americano, que nació en California, ya sea para agasajar en 1895, al general Lee Hon Chung o para molestar a xenófobos locales al darles sobrantes de comida y mezclar trozos de carnes con vegetales y salsa.

des), pero desde mediados de la década de los ochenta, las asociaciones chinas locales acostumbran invitar a personajes nacionales (políticos, académicos, artistas y deportistas) y luego, la convocatoria se amplió a amistades de los chino-descendientes. Esta celebración ha sido un referente identitario, a las que se sumaron otras fiestas nacionales de Taiwán y de la República Popular de China, así como la aparición de nuevas celebraciones, como la fundación de la Asociación China, el Día de cultura china-costarricense³ y luego, la incorporación de festividades costarricenses, como el Día de la Independencia.

En todas ellas, las comidas tradicionales facilitaron la inserción de los chinos en la sociedad costarricense, pues convidaban a banquetes e instalaron restaurantes en casi todos los distritos del país, con una tendencia a ampliar la cobertura a poblados pequeños y barrios. A los lados de una misma calle, como el Paseo de los Estudiantes, en el centro de la ciudad capital, se han instalado varios restaurantes y ventas de artículos chinos, donde predominan los alimentos industriales importados como empanadas y panecillos para cocinar al vapor; variedad de té (té verde, rojo, negro, de jazmín, de crisantemo, de jengibre, ginseng, *oolong*, entre otros); salsas de soya, de ostiones y mariscos y otros condimentos y productos típicos orientales, como tallarines, galletas y productos agrícolas como vegetales de variedades distintas a las criollas.

Como mencionamos, los restaurantes se incrementan, aunque ha habido cambios, ya que se hallan los populares donde la oferta predominante se cifra en algunos tipos de *chop suey*, un platillo en que abundan los tallarines con vegetales y carnes en salsa de soya o secos y un arroz frito con carnes y condimentos llamado “arroz cantonés”. Desde hace unos pocos lustros, han surgido restaurantes con doble menú: el tradicional chino y el popular “casado chino”. El primero se compone de platillos tradicionales chinos, desde la variedad de bocadillos *dim sum*, para el desayuno, hasta con varios platillos basados en carnes de pato, res, cerdo, pollo y mariscos acompañados de vegetales (brócoli, jengibre, cebollín, chile dulce, zanahoria, hongos, bambú, y otros cocidos al vapor o en salsa de ostiones, agridulce de mandarina o soja. Se trata de una oferta para un comensal oriental o una persona occidental que guste de la gastronomía particular. El segundo platillo toma el nombre del popular “casado”⁴ tico, pero con

³ Por Decreto Ejecutivo N°31221 MEP-MCJD, 2003, publicado en el *Diario Oficial La Gaceta* N°137-2003, se crea ese día para destacar el aporte de los chinos en el país y expresan su importancia histórica. Se celebra el primer lunes de octubre de cada año.

⁴ “Casado” es un plato típico de Costa Rica, compuesto por arroz, frijoles negros o colorados; macarrones en salsa de tomate casera; algún tipo de carne (bistec de res, de cerdo, chuleta, pollo, filete de pescado), picadillo o guiso de papa, chayote, vainica y zanahoria; ensalada de repollo, pepino y tomate; plátanos maduros, acompañado de tortilla de maíz o pan de trigo. El “casado” se acostumbra comer para el almuerzo o comida.

fideos y arroz al estilo chino. Con motivo de alguna ocasión especial, se instala —por lo general cerca de la entrada al Barrio Chino— una gigantesca olla donde varios chefs chinos cocinan arroz cantonés, que se ofrece gratuitamente a cientos de transeúntes.

Los migrantes del siglo XIX llegaron a un país donde fueron objeto de discriminación y de burla por expresar costumbres diferentes, entre ellas el tipo de comidas, basadas en arroz o fideos y una mezcla de carnes y vegetales. Sin embargo, 150 años después, el panorama es muy diferente pues la cocina china es reconocida como parte de la diversidad cultural del país. Hay un doble juego: entre un grupo que desea ser reconocido como parte de una sociedad, que lo acogió y, de los sectores hegemónicos de esta, que manifiestan un discurso de apertura hacia esta colonia que fue estigmatizada, tanto a escala popular, como por políticas migratorias excluyentes de inicios del siglo XX, pero hoy se mira como una comunidad de descendientes de una potencia mundial.

Italianos

La emigración europea durante el siglo XIX fue de gran magnitud, cuya evidencia se nota en los millones de descendientes de personas que durante ese período buscaron otros destinos. Un país muy afectado por ese éxodo fue Italia, que, como lo apunta Rita Bariatti (2001: 6), según las estadísticas entre 1876 y 1976 registra un 44% de migrantes hacia América. Según esta historiadora, la causa debemos buscarla a la incapacidad económica para adaptarse a los procesos de modernización de la revolución industrial. La inmigración a muchos países de América era parte de políticas de países de tradición agraria, minera y luego industrial, por construir grandes obras de infraestructura.⁵ En relación con la migración italiana a Costa Rica, Bariatti (2001: 21) distingue varios flujos migratorios,⁶ a los que haremos una breve referencia enfocada en el aporte a prácticas alimentarias.

En el contexto nacional, Bariatti (2001: 73) destaca la primera oleada masiva que llegó a Costa Rica, ya que eran aproximadamente 1 500 individuos del norte de Italia, que firmaron contrato para trabajar en la construcción del ferrocarril y fueron protagonistas de la llamada “huelga de italianos”, debida a las condiciones de los campamentos y la salud. Tras ese evento, varios regresaron a su pa-

⁵ Entre ellas: la Vía Ferroviaria “El Chepe” (1861), en la Sierra Tarahumara, México; el ferrocarril transcontinental de Estados Unidos (1869); el ferrocarril al Caribe de Costa Rica (1771); Puente colgante de Brooklyn (1883); el Canal de Panamá (1904).

⁶ Uno esporádico durante la colonia; uno masivo de 1887-1888; otros discontinuos, de 1889 a 1940 y la Colonización de San Vito de Java en 1952.

tria, pero muchos se quedaron donde contrajeron matrimonio con costarricenses, base de una comunidad italiana consistente. Este grupo impulsó una colonia italiana, que llegó a ocupar el segundo lugar de los extranjeros, después de los españoles (Bariatti, 2002: 88) y se asentaron en distintas zonas del país, dedicados a labores agrícolas, artesanales, comerciales. La migración calabresa de finales del xix se componía sobre todo de zapateros y sastres, pero, destaca, la familia Musmanni Lavorito, que se dedicó a la fabricación de pastas y productos alimenticios en San José y la familia Rímola Di Blaso, que fundó industrias de fideos en Heredia y Alajuela (Bariatti, 2001: 204-205), lo que muestra que, ya que el consumo de spaghetti era parte de la dieta costarricense. Entre los migrantes de una oleada esporádica de principios del siglo XX, llegaron zapateros, mineros, herreros, carniceros, agricultores, panaderos, confiteros, fabricantes de fideos, comerciantes, hoteleros. Estas uniones de carácter bicultural se caracterizan por el bilingüismo (español-italiano). En el período entre guerras llega otra oleada con migrantes de distintas regiones de Italia y a raíz la difícil situación de la posguerra, en 1952 se da la colonización de San Vito de Java con inmigrantes de toda Italia.

En la segunda mitad del siglo XX, con el cambio en el horario de la jornada laboral —pues se modifica a trabajar una jornada continua de ocho horas, con una hora de receso para el almuerzo— ya no hay tiempo para ir almorzar a la casa y aprovechar la siesta. Muchas personas, se ven obligadas a llevar su almuerzo al centro de trabajo, con lo cual surgen establecimientos donde venden comidas para las personas que trabajan fuera de casa. Se populariza el vocablo “casado”, que es una versión casera de un almuerzo familiar, alimento que es consumido en pequeñas fondas o restaurantes cercanos a los centros de trabajo. La influencia italiana se denota en este platillo de consumo diario, pues uno de los componentes del casado es una porción de macarrones en salsa de tomate, ajo, orégano y cebolla o un canelón relleno de queso o carne molida, envuelto o rebozado en huevo. Desde hace varias décadas, el plato festivo que era el arroz con pollo, y frijoles molidos acompañados de papas tostadas, pasó a compartir este espacio en las celebraciones sociales con la lasaña. Esta se prepara desde la manera tradicional italiana con ingredientes como carne picada, berenjena, salsa de tomate, queso mozzarella y parmesano, hasta adaptaciones locales con palmitos en salsa blanca y queso Turrialba.

Con la migración de 1952 en parte del cantón de Coto Brus, al sureste del país, la influencia en la cocina de valor patrimonial, se observa en la vida cotidiana de las familias mixtas italo-ticas⁷, donde la cocina reúne ingredientes, platos dulces y salados; técnicas de preparación de ambas tradiciones, de manera

⁷ Tico y tica es el gentilicio de los y las costarricenses, ya que a Costa Rica se le conoce como Tiquicia.

que coexisten el “gallo pinto”,⁸ acompañado de un panecillo italiano; el almuerzo o cena con ensalada de repollo, pepino y tomate que alterna con algún antipasto y como plato fuerte, algún tipo de carne, con técnicas híbridas.

En las fiestas patronales y navideñas en la misma mesa comparten el *panetone* con el tamal de maíz. En un pueblo pequeño, un par de décadas atrás, había tres restaurantes de comida italiana,⁹ pero han surgido pequeñas ventas donde ofrecen además de la pizza, otro tipo de platillos de comida rápida como pollo frito, tacos, salchipapas y burritos.

En el Valle Central y en zonas turísticas, los restaurantes y *trattorias* italianas son muy estimados, pero no están al alcance todos los sectores sociales. Sin embargo, el surgimiento de pizzerías para distintos gustos y sectores sociales es constante en zonas urbanas y rurales, aunque, de manera similar a ciertos platillos chinos, tampoco son pizzas cuyo tipo de pasta, salsa de tomate, quesos y otros ingredientes sean típicos de Italia. En sociedades mundializadas, es más evidente y casi urgente, el movimiento de todo, desde las mercancías y técnicas, hasta las personas y sus prácticas discursivas. Estos últimos circulan velozmente y con versiones más o menos —para evitar referirme a lo “auténtico”— cercanas a un hecho cultural propio o característico de un grupo cultural. Con la globalización no solo comemos lo de lugares lejanos, sino que hallamos versiones que hacen un simulacro algo *kitsch* de aquello o se denomina con términos de moda, desde el popular emprendedores¹⁰ a la más exclusiva comida fusión.

LA INMIGRACIÓN LATINOAMERICANA

La situación política del cono sur de América fue un factor que en las décadas de los setenta y ochenta, expulsó a cientos de exiliados de Argentina, Chile y Uruguay, que llegaron a Costa Rica y dieron un gran aporte intelectual o artístico al medio cultural costarricense, donde compartieron sus experiencias académicas y políticas en reuniones con sus homólogos del país receptor. La proyección de sus costumbres

⁸ Es el típico desayuno tico: café con “pintico”, elaborado con un sofrito de cebolla, ajo, chile dulce y apio picados, al que se agregan frijoles y arroz, se mezclan bien y se añade salsa tipo Lizano (tipo inglesa) y culantro fresco encima. Este se come con guarnición de huevo, queso, plátanos maduros, natilla y tortilla palmeada de maíz.

⁹ En la actualidad, en el centro del poblado se mantiene el restaurante “Lilliana”, de una familia romana que ofrece variedad de antipastos, *focaccias*, pastas, pizzas, carnes, embutidos y postres. Su clientela es de familias italo-ticas locales y estudiantes del colegio local.

¹⁰ Las políticas públicas promocionan el emprendurismo, como una forma de que los otrora mini empresarios aumenten su competitividad y tener más oportunidades en el mercado de su producto.

culinarias tuvo como nicho social las reuniones en las llamadas “trovas”, que congregaban a jóvenes del mundo universitario a escuchar poesía, cantos y música, siempre matizados con café de Costa Rica y vinos del sur, acompañados de platillos como lomito-palta, pastel de choclo; medias lunas y alfajores, y no faltaban las empanadas de carne o pollo con aceitunas; mozzarella con tomate y albahaca, particulares a las subregiones. Su huella gastronómica también se nota en las parrilladas que todavía existen en varios sitios de la capital y otras ciudades.

Colombia

La inseguridad por la situación del narcotráfico, afecta a la ciudadanía colombiana, que desde inicios del presente siglo ocupa el segundo lugar de inmigrantes. Al asentarse en Costa Rica, trabajan como profesionales (es frecuente el caso de disciplinas del área de salud) en salones de estética y belleza y panaderías con productos colombianos. Los migrantes son en su mayoría familiares nucleares y otros miembros del grupo familiar, que proceden de región.

Al preguntar sobre lo que añoran de su país, además de la falta de otros familiares mencionan “las comidas”, entre ellas la sobre barriga a la criolla, el cocido boyacense, el albondigón, los desayunos con caldo de costilla, la changua, sopa de plátano picado con carne; las longanizas, las garullas, los ajiacos, la sopa de palas en cazuela; en los postres: brevas en arequipe, cuajada, dulce de uchivas, obleas, marquesas, entre otros. La respuesta conduce a reflexionar sobre los componentes de la cultura alimentaria, pues salvo la mayor extensión del territorio colombiano, hay varios elementos en común entre ambos países pues ambos poseen regiones cafetaleras, caribeñas, de sabana, de bosque o selva donde habita una diversidad de población mestiza, indígena y afrodescendiente.

Hay productos que no se hallan en Costa Rica (por ejemplo, algunas variedades de papa y de frutas, cortes de carne y chorizos), otros son más escasos o se usan menos que en Colombia (el tomate de árbol o el maíz amarillo). Se extrañan platillos como el ajiaco y la bandeja paisa. El ajiaco tiene particularidades regionales, aunque sus ingredientes básicos son dos tipos de papa, pernil de pollo, trocitos de mazorca, arvejas verdes y, la bandeja paisa, que es el plato homólogo del “casado tico”, pues se basa en arroz, frijoles, huevo, plátanos maduros y carne.

La venta de comidas colombianas se observa en los supermercados, donde son comunes las almojábanas¹¹ y tortillas colombianas llamadas “arepas”.¹² En las ciudades más grandes del país hay varias panaderías colombianas, donde se halla una variedad de panes, galletas, repostería, así como empanadas de papa y carne. Hay

¹¹ Pancillos de harina de yuca y queso.

¹² Las tortillas colombianas son más gruesas que las ticas. En Costa Rica, se llama arepa una torta o tortilla de harina de trigo, leche y huevo, semejante a los *hot cakes*.

restaurantes de comida de la región de Antioquia, ya que sus dueños proceden de ese lugar, siendo conocidos “La parrilla de Pepe”, donde ofrecen desde la típica bandeja paisa, hasta una variedad de arepas rellenas, churrascos y refrescos de frutas típicos de Colombia. Vale aclarar que la clientela de estas panaderías y restaurantes, es tanto de familias colombianas como costarricenses, lo que denota una actitud positiva hacia la cocina de inmigrantes de este país.

Nicaragua

La situación de guerra y otras formas de violencia e inseguridad social en la mayor parte de Centroamérica han provocado oleadas de inmigrantes, siendo los guatemaltecos, salvadoreños y nicaragüenses los grupos mayoritarios. A pesar de compartir muchos elementos culturales de la tradición mesoamericana, al ser esta más fuerte en esos países, el aporte de su cocina enriqueció las comidas basadas en el maíz, con más variedad de maneras de hacer los tamales, las pupusas (que desde hace varios años se venden en las ferias agrícolas de fin de semana, en festivales, en el área de comidas de los centros comerciales (*mall*), las acemitas, entre otras.

En el contexto de inestabilidad política y económica de Nicaragua desde la primera mitad del siglo XX continúa hasta la actualidad un proceso de expulsión de su población, lo que se debe a varios factores: la guerra que culminó en 1979 con el fin de varias décadas de dictadura somocista fue seguida de períodos de inestabilidad política por “los contra” (grupos paramilitares contrarios al proceso sandinista), a lo que se suma la motivación por la búsqueda de mejores oportunidades y la situación de pobreza extrema ante la falta de fuentes laborales en el país de origen.

Los inmigrantes nicaragüenses tienen dos tipos de perfil: hombres jóvenes que trabajan como peones de construcción o en la cosecha de melones, café y otros productos agrícolas y, por otro lado, mujeres —que tienen que dejar a sus hijos e hijas al cuidado de su madre u otro familiar pues algunas tienen su pareja en Nicaragua— con la función de jefas de hogar que proveen la alimentación de sus hijos, madre y esposo, quienes en su mayoría trabajan como empleadas domésticas o en actividades comerciales, como ventas ambulantes de frutas, verduras y bolsos, adornos para el cabello, ropa, medicamentos y herbolaria.

Al preguntar a inmigrantes nicaragüenses ¿qué es lo que más extrañan de su país?, la respuesta más común fue: la familia, las comidas y bebidas, sobre todo las de épocas festivas, como la celebración de la Purísima, la Navidad y Semana Santa.

Vemos como tras lo afectivo de la familia, le sigue la herencia intangible de las tradiciones alimentarias, cuyo contexto de expresión son las celebraciones sociales, donde se comparte con parientes y amistades. Subrayamos el hecho de que la gente extraña comidas y bebidas cuyos ingredientes se cultivan o se hallan en Costa Rica, ya que son países vecinos. Si bien hay diferencias climáticas que influyen en el sabor

o color de los frutales y algunas hortalizas o que la alimentación de los cerdos, gallinas y otros tenga sus diferencias; consideramos que si estos aspectos influyen en que el producto final sea diferente la que comen o beben en Nicaragua, hay elementos afectivos que sustentan la diferencia y marcan la preferencia por un tamal tico o un nacatamal nica y otras comidas semejantes.

Los platillos que comen esos días festivos son los nacatamales con carne de cerdo; son frecuentes los platos dulces como el ayote en miel, gofios, bollo de coco, piñonate, nisperito, huevo chimbo, bollito de ajonjolí, bienmesabe, coyolitos, entre otros. Entre los platos salados está el vigorón, favorito para celebrar los cumpleaños; la carne en vaho, el pescado frito con salsa de pinolillo, la sopa de mondongo, el indio viejo, la moronga.¹³

En la capital, los jóvenes inmigrantes que trabajan en el sector servicios, encargan el almuerzo a alguna compatriota que les lleve arroz y frijoles con tortilla palmeada de maíz; quesillo (una tortilla con queso, cebolla, vinagre). Al comentar que esos productos son los mismos, la respuesta es que no saben igual o que el quesillo no se consigue, pues lo más parecido es el queso palmito. Otro factor de diferencia puede ser que en Nicaragua la mayor parte de los hogares cocinan con leña, el arroz se pone a tostar más tiempo y se usa manteca en las fritangas; mientras que en Costa Rica se usa la cocina eléctrica o el gas y hay una tendencia de la cocina nicaragüense a utilizar manteca animal, mientras que la costarricense lo ha sustituido por el aceite vegetal.

El Parque de la Merced, en el centro de San José es punto de reunión social de los y las nicaragüenses, donde, además de celebrar, cada 7 de diciembre, la Gritería, con motivo de la festividad de la Concepción de María, también comparten bocadillos hechos en casa, pero elaborados con algún producto importado de su país. Cerca de ese parque hay un restaurante de comidas típicas nicaragüenses, que es otro punto de reunión de migrantes. Al considerar la cantidad de restaurantes o ventas de comida nicaragüense en las ciudades —como San José, Heredia, Alajuela y Cartago, ubicadas en el Valle Central— con la cantidad de inmigrantes que representan un alto porcentaje de los habitantes del país, podemos señalar la incidencia del tipo de oficio de estos migrantes, ya que la gran mayoría de las mujeres trabajan como empleadas domésticas y los hombres como peones de construcción o guardas de seguridad, cuya jornada laboral e ingresos salariales no les facilitan ir a comer fuera de casa. Los pocos restaurantes que hay en la ciudad de San José, son visitados sobre todo por nicaragüenses. ¿Podría ser esta poca afluencia de clientela tica, una manera encubierta de discriminación?, afirmativo, la xenofobia del costarricense promedio contra los y las migrantes nicaragüenses se ha incrementado, pues ven en ellos una

¹³ En Costa Rica se conoce como morcilla a la sangre de toro, aliada con condimentos y cocinada.

amenaza para sus empleos. Sin embargo, esas son excusas, pues los empleos en que se ubican estos vecinos han sido abandonados por costarricenses, no por un desplazamiento forzado, sino porque consideran que son de poco prestigio. Algo similar ocurre con las ocupaciones en zonas rurales, donde la recolección de frutas o el caso de la cosecha de café ha sido asumida por indígenas Ngäbe, la mayoría inmigrantes bocatoreños.

A MANERA DE CIERRE

En este primer avance de un acercamiento —a un estudio inconcluso— con base en la consulta bibliográfica y el trabajo de campo para el caso de migrantes de Nicaragua y de Colombia, que constituyen los dos grupos mayoritarios de inmigrantes, consideramos que, a pesar de actitudes y prácticas de exclusión a la persona que llega de otros países, la presencia del PCI en el ámbito culinario ha sido un aspecto que da presencia y fuerza a ese grupo social.

Semejante a situaciones de contacto intercultural en que un grupo domina al otro, en este caso, durante un período inicial, los migrantes comparten su PCI alimentario dentro del grupo, como elemento de cohesión social y reforzamiento de su identidad en otro país. Con el paso del tiempo, ese PCI de migrantes se filtra en la sociedad receptora y algunos elementos son asimilados o apropiados y pasan a ser parte de su consumo alimenticio. Es el caso del “chop suey a lo tico”, las pastas italianas, el *rice & beans* y otros más recientes como las pupusas, las arepas.

A pesar de que en Costa Rica haya ingredientes para cocinar un platillo, los migrantes sienten una carencia... ¿será el afecto de la mano que cocina, la modificación de alguna técnica o la diferencia en el contexto del comensalismo? hay algo intangible que le da sentido, pues la gente sale de su terruño y consigo trae —en la memoria o en la mochila— un pedazo de la cocina regional.

Los datos de investigaciones no aportan elementos que indiquen que la discriminación hacia los migrantes de un determinado país, sea una actitud que se extienda hacia sus tradiciones alimentarias. Hemos escuchado algunas expresiones lingüísticas de choteo, pero, todavía es necesario profundizar más en este campo de estudio de la percepción hacia la otredad.

Patrimonio implica una selección, una jerarquización de lo relevante y parece que la cocina es parte de eso... que se llama identidad.

BIBLIOGRAFÍA

- Bariatti, R.
(2001) *Italianos en Costa Rica 1502-1952*, San José, Universidad Autónoma de Centroamérica.
- Bonfil Batalla, G.
(1992) “Nuestro patrimonio cultural: laberinto de significados”, *Pensar nuestra cultura*, México, Alianza Editorial.
- Bozzoli Vargas, M.E.
(1995) “La población costarricense: diversidad, tolerancia y discriminación”, *Herencia UCR*, vols. 7-8, pp. 131-148.
- Burns, P.
(2003) *Turismo e Antropología*, Brasil, Chronos.
- Caamaño Morúa, C.
(2010) *Entre “arriba” y “abajo”. La experiencia transnacional de la migración de costarricenses hacia Estados Unidos*, San José, Universidad de Costa Rica.
- Clifford, J.
(2008) *Viajes transculturales*, Buenos Aires, Gedisa.
- Chang Vargas, G.
(2014) “Temor a la otredad: Transferencia en los imaginarios acerca de la comunidad china en Costa Rica”, *Istmica*, UNA.
(2014) “El rol del lenguaje en la oferta turística: gastronomía y onomástica de restaurantes en playa Jacó (Pacífico Central de Costa Rica)”, *Káñina, Revista de Artes y Letras*, Universidad de Costa Rica, núm. XXXVIII (especial), pp. 73-87.
(2015) *Acervo turístico cultural costarricenses*, San José, EUNED.
- Chang, G.; Le Franc, R. y F. González
(1984) *Comidas y bebidas tradicionales afrolimonenses*, Proyecto OEA-MCJD, San José, Dpto. de Publicaciones MEP.
- Chou, D.
(2002) “Los chinos en Hispanoamérica”, *Cuaderno de Ciencias Sociales*, núm. 124, San José, FLACSO.
- Cubillo Rodríguez, N.
(2010) “Conformación de la colonia china de Puntarenas: celebraciones y festejos como espacio de unión comunal”, tesis de maestría en Antropología, Universidad de Costa Rica, San José.
- Dobles, I; G. Vargas y K. Amador
(2014) *Inmigrantes: psicología, identidades y políticas públicas: la experiencia nicaragüense y colombiana en Costa Rica*, San José, Editorial UCR.

- Freud, Sigmund
(1973) *El chiste y su relación con el inconsciente*, Madrid, Alianza Editorial, 3a. edición.
- Galindo, L.J.
(1998) “Etnografía: el oficio de la mirada y el sentido”, en Galindo, L.J. (coord.), *Técnicas de investigación en sociedad, cultura y comunicación*, México, Addison, Wesley y Longman.
- Goody, J.
(1995) *Cocina, cuisine y clase*, Barcelona, Gedisa.
- Jiménez Matarrita, A.
(2009) *La vida en otra parte. Migraciones y cambios culturales en Costa Rica*, San José, Editorial Arlekin.
- Levi-Strauss, C.
(1964) *Lo crudo y lo cocido*, México, Fondo de Cultura Económica.
- Li Kam, S.M.
(1997) “La inserción china y su expresión organizativa en Costa Rica”, *Revista ASOGEHI*, vol. 2, núms. 3-4, pp. 2221-2236.
- Loría, M. y Rodríguez, A.
(2000) “Los inmigrantes chinos dentro de la comunidad costarricense (1870-1910)”, tesis para optar por el grado de Maestría en Historia, Escuela de Historia, Facultad de Ciencias Sociales, Universidad de Costa Rica, San José.
- Mármora, L.
(2004) *Las políticas de migraciones internacionales*. Buenos Aires, Paidós.
- Maslow, A.H.
(1985) *Motivación y personalidad*, Barcelona, Sagitario.
- Mora Chinchilla, Carolina
(2016) *Los derechos humanos. Multiculturalidad y ciudadanía en un mundo globalizado*, San José, Editorial UCR.
- Murillo Chaverri, C.
(1995) *Identidades de hierro y de humo. La construcción del ferrocarril al Atlántico 1870-1890*, San José, Editorial El Porvenir.
- Pizano Mallarino, Olga
(2004) *La fiesta, la otra cara del patrimonio. Valoración de su impacto económico, cultural y social*, Bogotá D.C, Colombia, CAB., 138 pp.
- Ross, M.
(2002) *La magia de la cocina limonense*, San José, Editorial de la Universidad de Costa Rica.
(2001) *Entre el comal y la olla: fundamentos de cocina costarricense*, San José, EUNED.

Sánchez, E. y Sánchez C.E.

(2015) *Paseo de olla*, Bogotá, Ministerio de Cultura.

Sandoval, C.

(2015) *No más muros: exclusión y migración forzada en Centroamérica*, San José, Editorial UCR.

(2016) *Migraciones en América Central. Políticas, territorios y actores*, San José, Editorial UCR.

Sanmartín Arce, R.

(sf) *Observar, escuchar, comparar, escribir. La práctica de la investigación cualitativa*, Barcelona, Ariel.

Schutz, A.

(2003) *La vuelta al hogar*, en: Schutz, A., *Estudios sobre teoría social*, Buenos Aires, Amorrortu, pp. 108-119.



Fotografía 1. Elaboración del arroz cantonés más grande del mundo en el Barrio Chino de Costa Rica, 2013.

Fuente: <<https://www.elnuevodiario.com.ni/internacionales/277352-costa-rica-marca-guinness-record-arroz-frito-chino/>>.