

‘Con la casa auestas’: la circulación de mercancías y alimentos entre Brasil y Colombia

‘Com a casa nas costas’: a circulação de mercadorias e alimentos entre Brasil e Colômbia

‘With the house on back’: the circulation of goods and food between Brazil and Colombia

Diana Patricia Bolaños Erazo

Universidade Federal de Santa Maria, Rio Grande do Sul (UFRS), Brasil.
dianabolanoserazo@gmail.com

Maria Catarina Chitolina Zanini

Universidade Federal de Santa Maria, Rio Grande do Sul (UFRS), Brasil.
zanini.ufsm@gmail.com

1

Resumen: El presente artículo pretende debatir uno de los aspectos presentes en la migración familiar de brasileños hacia Colombia: la circulación de alimentos y objetos cotidianos, un cordón umbilical que vincula a los migrantes con su país de origen. Entendemos sus prácticas transnacionales como propias de un grupo que busca resaltar trazos culturales para diferenciarse de otros grupos con los cuales “disputa” posiciones y espacios en la vida cotidiana. Este grupo de brasileños en Colombia se reafirma por medio de la elección cuidadosa de señales diacríticas, tales como hablar portugués, consolidar sus casas como territorios brasileños, cocinar cotidianamente comida brasileña, entre otros. Por medio de investigación etnográfica realizada entre 2014 y 2018

se buscó comprender las estrategias usadas por estas familias para que mercancías y alimentos se desplacen con ellos o por las redes sociales de migrantes en las cuales están inmersos, viabilizando la construcción y negociación de prácticas transnacionales.

Palabras clave: Migración familiar. Etnicidad. Prácticas alimentares. Transnacionalismo.

Resumo: O presente artigo pretende debater um dos aspectos presentes na migração familiar de brasileiros para a Colômbia: a circulação de alimentos e objetos cotidianos, um cordão umbilical que vincula os migrantes com seu país de origem. Entendemos suas práticas transnacionais como próprias de um grupo que busca ressaltar traços culturais para diferenciar-se de outros grupos com os quais “disputa” posições e espaços na vida cotidiana. Este grupo de brasileiros na Colômbia se reafirma através da escolha cuidadosa de sinais diacríticos, como falar português, consolidar suas casas como territórios brasileiros, cozinhar cotidianamente comida brasileira, entre outros. Por meio de investigação etnográfica realizada entre 2014 e 2018 buscou-se compreender as estratégias usadas por estas famílias para que mercadorias e alimentos se desloquem com eles ou pelas redes sociais de migrantes nas quais estão imersos, viabilizando a construção e negociação de práticas transnacionais.

Palavras-chave: Migração familiar. Etnicidade. Prácticas alimentares. Transnacionalismo.

Abstract: The present article tries to debate one of the aspects present in the family migration of Brazilians to Colombia: the circulation of food and everyday objects, an umbilical cord that links migrants with their country of origin. We understand their

transnational practices as belonging to a group that seeks to highlight cultural traits to differentiate itself from other groups with which it "disputes" positions and spaces in everyday life. This group of Brazilians in Colombia is reaffirmed through the careful choice of diacritical signals, such as speaking Portuguese, consolidating their homes as Brazilian territories, cooking Brazilian food daily, among others. Through ethnographic research carried out between 2014 and 2018, we sought to understand the strategies used by these families so that merchandise and food move with them or through the social networks of migrants in which they are immersed, making viable the construction and negotiation of transnational practices.

Keywords: Family migration. Ethnicity. Alimentary practices. Transnationalism.

3

Introducción

En la cocina de su casa en Colombia, Sandra¹, una mujer blanca de 42 años, descendiente de italianos en Brasil, narra cómo inició su proceso migratorio. Haciendo un balance de las ventajas y desventajas que suponen dejarlo todo e ir a vivir en otro país, ella, su esposo (50) y su hijo (12) iniciaron en 2012 el camino desde una ciudad del sur de Brasil hacia Cali, una ciudad² en el Occidente colombiano.

Esta migración entre países del sur global se da, en primera medida, por una oferta laboral que el esposo de Sandra, Diego, recibe para ser presidente de una empresa del ramo alimenticio. Haciendo una elección familiar "consciente", Sandra optó por dejar que aquellos que serían los más afectados, decidieran. O sea, Sandra dejó que su esposo y su hijo respondieran a esta oferta de trabajo.

1. Así como Sandra, todos los otros nombres de los entrevistados son ficticios.

2. Los nombres de las ciudades y personas fueron omitidos o modificados para preservar la intimidad de los entrevistados.

Para ella, su hijo tendría que frecuentar la escuela en otro idioma y su esposo trabajar sumergido en otra cultura empresarial, mientras que, para ella, el proceso migratorio supondría dejar su actual empleo como abogada y concentrarse en las labores del hogar. Sandra no se ve a sí misma como una profesional vanidosa y dice en entrevista que: "teniendo cómo pagar las cuentas a fin de mes, el resto importa poco" (SANDRA. Entrevista 1, 2016).

Fue así como, de un día para el otro, Sandra y su familia pasaron de ser trabajadores del sur de Brasil y se convirtieron en *expats*³, en el suroccidente colombiano. Esta historia es similar a la de otras interlocutoras que se desplazaron entre ambos países por motivos laborales, principalmente de sus esposos y que hizo con que, en Colombia, ascendieran socialmente, componiendo una élite económica o mantuvieran las posiciones sociales que tenían en su país de origen.

4

Estas familias son oriundas del sur y sudeste brasileño, específicamente de ciudades capitales, las edades varían entre 30-45 años y poseen estudios superiores y de posgrado. La familia principal con la que optamos por trabajar, y que se ofrecía como anfitriona en la mayoría de los encuentros, era de descendencia italiana y resaltaba eso en cada encuentro, bien fuera a través de la comida cocinada o por las memorias oralizadas. Cuando cuestionados sobre tal descendencia, les gustaba hacer hincapié de sus gestos exagerados y voz alta para hablar, así como de la mesa servida en abundancia y con la familia extensa alrededor.

El texto está construido a través de las trayectorias personales de cuatro mujeres migrantes brasileñas. En términos generales, ellas y sus familias llegaron a Colombia por una oferta laboral a sus cónyuges, con excepción de Marisa que migró por una propuesta

3. El término expatriado es colocado por Shephard (1996) para referirse a los ejecutivos que viven y trabajan en país extranjero, o sea, en un país en el cual ellos no tienen ciudadanía.

laboral para ella y trajo consigo su esposo y su hija. Son mujeres blancas, de clase media y media-alta cuya migración inició en un momento posterior a 2012.

La migración internacional, entendida como aquella en la que una o más personas atraviesan las fronteras entre diferentes estados-nación, es abordada como un hecho social completo (SAYAD, 1998). Esta afirmación quiere decir que, además del cuerpo que se desplaza, la subjetividad e historicidad del migrante viajan junto a él. Como la subjetividad de los individuos no está predeterminada, al pasar por momentos de ruptura, como es el caso de una migración, se considera que las nuevas experiencias a las cuales están expuestos, reconfiguran, adecuan y transforman aquellas enseñanzas en las que fueron socializados. Así, entendemos que las prácticas alimentarias, el acto de comer y con quién comer, no podría estar exento de reconfiguraciones, continuidades y discontinuidades posteriores al proceso migratorio.

Tales reconfiguraciones exigen protagonismo y agencia por parte del sujeto migrante. Entendemos agencia conforme Ortner (2007b), en el sentido de que los individuos pueden rehacer y reconfigurar sus proyectos y sentidos, entre ellos la negociación de la vida cotidiana y sus rutinas familiares en otro país. La vida cotidiana, de esta forma, también es un espacio de tensiones, de poder y subjetividades permeadas por las prácticas en negociación (DAS, 1999).

Este trabajo está construido a dos manos. Una parte, por observaciones en trabajo de campo realizadas por una de las autoras y que dio como resultado un estudio antropológico vinculado a la línea de estudios migratorios del grupo de investigación NECON- Núcleo de Estudos Contemporâneos, adscrito a la Universidade Federal de Santa Maria. La investigación original indagó sobre las herramientas usadas por migrantes brasileños en Cali para establecer relaciones cotidianas y laborales

e insertarse en la sociedad caleña. Como parte de ese análisis se llegó a las prácticas alimentarias como uno de los principales cimientos para que la interacción cara a cara entre migrantes y no migrantes se realizara y como parte fundamental en el proceso de inserción y reproducción doméstica del estilo de vida pre-migratorio. Aunque el trabajo de campo empírico sea de Bolaños, el trabajo analítico propuesto en este artículo pertenece a Bolaños y Zanini, en un diálogo teórico-metodológico constante y permanente a lo largo de toda la investigación y de este "hacer etnográfico" entre Brasil y Colombia.

Es posible argumentar que el presente análisis se circunscribe dentro del campo de los estudios de la alimentación al considerar tres aspectos importantes resaltados por Sotelo, Prada y Vernot (2016): 1) la cocina y la alimentación en cuanto prácticas culturales que incentivan y celebran las relaciones sociales, 2) la culinaria como un conjunto de técnicas para transformar los alimentos en comestibles, 3) los alimentos y su dimensión científica a partir de la cual las propiedades de las materias primas y sus métodos de conservación, importan. Resaltamos, igualmente, como apunta Poulain (2006), que la alimentación es un proceso dinámico, tenso, histórico y también especializado, un "hecho alimentario" en un "espacio social alimentario". De esta forma, se objetiva, en este artículo, presentar y analizar de qué forma algunas familias brasileñas en Cali negociaron estos espacios en sus vidas cotidianas y en las interacciones con la sociedad colombiana, reconociendo a las mujeres como organizadoras y gestoras de las prácticas culinarias y de comensalidad de su grupo social, quienes determinan quiénes participan y bajo qué criterios, de los encuentros entre brasileños y colombianos sedados en sus casas.

La movilidad de familias, mercancías, alimentos e... investigadoras: acerca de la metodología y la entrada a campo

Recordamos que este artículo hace parte de un estudio antropológico, una etnografía multilocal (MARCUS, 2001) realizada entre los años de 2014 y 2018 que tuvo como locus Colombia y Brasil y que pretendía comprender los mecanismos de inserción que las familias de migrantes brasileños en Cali empleaban para establecer desde relaciones cotidianas, del día a día, hasta relaciones laborales.

En la época, trabajamos con un total de tres familias y para la ocasión de este artículo, juntamos las entrevistas realizadas a una familia más, un total de cuatro familias entrevistadas y observadas.

El hecho de que esta etnografía sea multilocal no quiere decir, apenas, que el tiempo y el espacio de producción científica fue más de uno, sino que da cuenta de los desplazamientos de los sujetos de investigación, involucrando desplazamiento del etnógrafo también. De tal forma, se narran las formas de vida de diversos individuos, al tiempo en que se construye etnográficamente "aspectos del sistema en sí mismo, a través de conexiones y asociaciones que aparecen sugeridas en las localidades" (MARCUS, 2001, p. 112). Para el autor, el trabajo de campo multilocal o multisituado engloba diferentes y complejos lugares de investigación, entendiendo estos diferentes lugares como geográficos o diversas esferas sociales donde aspectos de la vida cotidiana acontece.

Fue a través del trabajo de campo, de la observación participante y entrevistas abiertas con estas familias de migrantes, que las prácticas alimentarias, la función de las redes sociales de migrantes y lazos transnacionales se hicieron evidentes. Para

intentar comprender las estructuras de significado circulantes (GEERTZ, 1989), hicimos uso de varias técnicas de observación.

Fueron cuatro años a través de los cuales las cocinas, fueran estas entendidas como espacios físicos al interior de las casas o espacios simbólicos de adaptación o resistencias culinarias, se convirtieron en el dispositivo perfecto para acceder a la subjetividad de los interlocutores y comprenderlos como agentes (ORTNER, 2007). Fue así como compartiendo en y observando los espacios de sociabilidad que la comida posibilita, que comprendimos la capacidad epistémica que posee el sentarse "a la mesa".

El trabajo de campo inició en 2014 en la ciudad de Cali, localizada en el Occidente colombiano y considerada como una de las tres ciudades principales de Colombia. Cali es sede para Colombia de algunas multinacionales como Goodyear, Unilever Andina, Johnson & Johnson y Pinturas Algrecó, entre otras, que tienen contacto directo con Brasil bien sea a través de funcionarios brasileños que brindan consultoría o porque sus casas matrices se encuentran en este país. Este contacto directo con Brasil hace que por la ciudad transiten frecuentemente brasileños tenidos en cuenta por las empresas contratantes como *expats*, migrantes, o apenas brasileños en Colombia. En este artículo hablaremos específicamente de algunas familias de *expats*, con *zoom* a la trayectoria de las mujeres.

Esta movilidad de mano de obra altamente cualificada será considerada aquí como una migración de élite, reglamentada, ordenada y de Ministerio de Relaciones Exteriores para Ministerio de Relaciones Exteriores. Estos ejecutivos de las multinacionales viajan desde Brasil con su núcleo familiar más próximo – esposas e hijos – y con redes preestablecidas de trabajo. Así como con contratos de alquiler, escuela y carros a su disposición.

Comprendemos que el trabajo de campo inició en 2014, sin embargo, es importante hacer una salvedad. En 2014 iniciaron las relaciones de sociabilidad y amistad entre Bolaños y los que vendrían a ser después, oficialmente, sus interlocutores. Las reuniones de ese año fueron el puntapié inicial, el momento donde se sembró la inquietud de cuántos eran y cuáles eran las motivaciones de tantos brasileños en Cali. Fue apenas a inicios de 2017 que éstas relaciones se transformaron también en relaciones de investigación, oficializados a través de una invitación vía *Messenger de Facebook*⁴, a hacer parte de la investigación, pues la autora ya se encontraba residiendo en Brasil con motivo de su maestría.

La observación participante, sin fines académicos aún, inició un tiempo después de que Bolaños retornara a Colombia, procedente del sur de Brasil, lugar en el que realizó un intercambio profesional. Contactar brasileños en la ciudad de residencia se hizo necesario porque su esposo es brasileño y quería inserirse en redes formales de migrantes para conseguir empleo y practicar su lengua materna. Al retornar de Brasil y con el objetivo de no perder el portugués aprendido, así como de crear lazos de amistad y redes de convivencia⁵ con otros brasileños, decidió "reunir" otras personas en la ciudad provenientes de Brasil. Fue así como conoció la institución para la cual trabajó durante un tiempo. A partir de ella encontró otros brasileños que, a su vez, iban presentando más. Así, a los pocos, se iba construyendo una verdadera red, parte de una *telaraña* de relaciones sociales, que promovía encuentros y facilitaba la experiencia migratoria de todos los involucrados, evidenciándose así, que las relaciones sociales, las trayectorias individuales y familiares se cruzaban con el consumo y producción de alimentos (ZANINI; SANTOS, 2013, p. 43).

4. Facebook es una red social virtual creada en 2004 por Mark Zuckerberg y que posee más de 2.200 millones de usuarios en todo el mundo.

5. En la experiencia migratoria de una de las autoras a Brasil, estas redes fueron de mucha ayuda. A través de ella no sólo circulaban afectos sino informaciones valiosas.

El momento de sociabilidad más importante se dio con motivo de las celebraciones del Mundial de Fútbol realizado en Brasil en 2014⁶. La institución para la cual la autora trabajaba, que promovía la difusión del portugués y la cultura brasileña entre *caleños*⁷, propuso a varios locales de la ciudad, pizzerías y cafés, que fueran el lugar *oficial* de la Colonia de Brasileños en Cali, a cambio de publicidad. La institución, creada por un brasileño y un colombiano, era de carácter privado y dictaba clases en la biblioteca más importante de la ciudad, contaba con más de 50 estudiantes y promovía un encuentro entre brasileños que acababan de llegar a la ciudad para dictar clases en otras instituciones o de turismo y entre los estudiantes colombianos que buscaban aprender portugués para estudiar en Brasil, principalmente.

Así, a partir de un primer encuentro cubierto por la prensa local, se estableció la *Colonia*, se dio vía libre a los próximos encuentros en la misma pizzería y se creó la página en *Facebook*. Desde entonces, se crearon lazos afectivos y las prácticas transnacionales se intensificaron, pues muchos de ellos, que llevaban años viviendo en la ciudad, no imaginaban que había más conterráneos por ahí.

Trabajamos con un grupo de tres familias de brasileños, que eran los más constantes en las reuniones que sucedían entre cafés y pizzerías y los que se mostraron más abiertos para hacer parte de la investigación. A partir de ese acercamiento inicial con los brasileños en Cali fueron tejiéndose relaciones sociales que se celebraban, además de en las pizzerías en las cuales se veían los partidos de la Selección brasileña, en sus casas. Ese desplazamiento de lugares públicos a ambientes domésticos nos hizo cuestionar respecto a quiénes eran éstos brasileños y por qué

6. La Copa que acontecía en Brasil, mientras ellos estaban en Colombia, hizo con que muchos sintieran nostalgia de casa y buscaran aproximarse de otros brasileños. Debido al controversial partido entre Colombia y Brasil, la Copa pasó a tener otro significado para el grupo de brasileños, pudiendo observarse un antes y un después de la Copa en las interacciones cotidianas.

7. Término utilizado para referirse a las personas nacidas en Cali.

estaban residiendo en Colombia, una vez que sus casas, localizadas en sectores estrato 6 de la ciudad, diferían del patrón *caleño* al que la autora estaba acostumbrada.

Con este movimiento de lugares públicos a espacios domésticos vinieron también las observaciones sobre sus casas y lo que se servía en la mesa. La observación participante se dio mientras Bolaños estaba en Colombia, participando de tales encuentros en lugares públicos o en cenas, almuerzos de domingo o *cafés da tarde*⁸ en las casas de estas familias. El período de entrevistas sufrió algunas alteraciones, una vez que la autora viajó a Brasil para realizar su maestría y el contacto presencial, cara a cara, tuvo que ser postergado para cuando estas familias viajaban a Brasil a vacacionar y podía ir a su encuentro o cuando podía viajar a Colombia a visitar su propia familia. Para que no pasaran largos períodos de tiempo sin 'encontrarse' se usaron las redes sociales virtuales como *Facebook*, *WhatsApp*⁹ y *Skype*¹⁰ como plataformas de interacción y obtención de informaciones para la investigación.

Comprendemos que la facilidad para realizar el trabajo de campo, las observaciones, entrevistas y participar de todas aquellas reuniones con fines académicos o no, se debió en gran medida a que la autora era casada con brasileño. Las cuestiones lingüísticas también influyeron bastante. El conocimiento de la lengua portuguesa y del español, en algunas ocasiones fueron impartidas clases para estos brasileños, fueron una gran puerta de entrada, así como el manejo de las costumbres brasileñas, especialmente aquellas que tienen que ver con sentarse a comer socialmente y con los recuerdos que las cenas traían consigo, desde conciertos de Madona en Estados Unidos hasta la pasta casera de la *nona*¹¹ en Brasil.

8. *Café da tarde* es una figura que no existe como tal en Colombia. Son espacios destinados a la comida e interacción social que, específicamente las brasileñas, realizaban constantemente en las tardes. Se trata de mesas con abundante comida, dulces, pasteles, pan, jamón, queso y claro, café, similar a un refrigerio, pero con más contenido ritual.

9. WhatsApp es una plataforma de mensajería instantánea para dispositivos móviles.

10. Skype es un software que permite la comunicación simultánea a través de videollamada, entre personas de todas partes del mundo. Para acceder a él, basta tener un computador o celular conectado a internet y una cuenta.

11. Término acuñado a la abuela dentro de los descendientes de italianos en Brasil.

Al viajar a Brasil y convertirse en una migrante en sus países de origen, y reconocerse abiertamente como tal durante las conversaciones, Bolaños logró que se fortalecieran lazos de confianza y se compartieran no solo informaciones sino también sentimientos que generaron más abertura e intercambio de experiencias. La presencia de la autora en campo no fue neutra pues, al cuestionarlos sobre su experiencia migratoria, acabaron interiorizando el término para denominarse a sí mismos como migrantes, bien sea por una cuestión de pertenecimiento o para agradar a la investigadora. Para el resto de colombianos, ellos se autodenominaban como: brasileños en Colombia.

El uso de fotografías se limitó únicamente a aquellas que describen lugares, alimentos y momentos, en lugar de personas, por una cuestión de resguardo de su privacidad. Los nombres propios también fueron alterados, en gran parte, por solicitud de ellos mismos. Las entrevistas fueron realizadas originalmente en portugués, para efectos de este artículo los fragmentos usados fueron traducidos por las autoras, buscando la mayor fidelidad posible. Los alimentos se hacían presentes en todas las reuniones. Los primeros encuentros presenciales se dieron en pizzerías. Según algunos de los brasileños entrevistados, es difícil encontrar *comida brasileña* en las calles de Cali, por tal motivo la opción de llevar este menú para dentro de casa se hacía cada vez más viable. Uno de los interlocutores iniciales, incluso, se refirió a la pizza como una comida típicamente brasileña, especialmente aquella que es encontrada en São Paulo. Al desplazarnos de las mesas de restaurantes y cafés, a los comedores y cocinas de las casas de las familias de brasileños, la comida de origen o comida étnica ganó relevancia, así como las mesas con abundante y variada alimentación. Como consecuencia de departir en lugares más íntimos y conocidos por ellos, los temas de discusión también se

modificaron, se afianzó la confianza para tratar aspectos relevantes no sólo del proceso migratorio sino de su vida en general.

Por comida étnica comprendemos aquella que dentro del nuevo contexto migratorio 'contesta' a aquella producida en el Estado-nación de destino, que es tenida en cuenta como referente local, homogénea y propia del grupo dominante. Tal contestación ayuda a deshomogeneizar un colectivo, al mismo tiempo que contribuye en la reafirmación de identidades. La comida étnica, encuadrada dentro de los demás demarcadores étnicos, sería aquella escogida para confrontar los sentidos hegemónicos o para, por el contrario, adecuarse a los lugares de identificación señalados (PIZARRO, 2013). Esta comida apunta para un origen diferenciado en el mercado simbólico de los pertenecimientos e interacciones locales. Así, señalaba y diferenciaba "los brasileños" en Cali.

La comida brasileña, al ser considerada como una señal diacrítica en el contexto migratorio, se muestra flexible y dinámica, variando dependiendo de los actores y del escenario en el que se encuentra presente (BARTH, 2000, p. 31). De esta manera, actúa como "movilizadora de significados y demarcadora de identidades" (MACIEL, 2013, p. 321). Esta comida, que se hacía presente en los lugares comerciales, en las casas de migrantes, en las conversaciones, en el discurso, mostraba las negociaciones y transformaciones que tanto recetas como dietas *sufrieron* gracias a la movilidad.

Los objetos y alimentos encontrados en estas casas brasileñas serán entendidos como producto de la cultura material.

Alimentos que transitan: ¡afectos en movimiento!

¡Piensen en una brasileña en el exterior feliz! Escribió una de las interlocutoras en el *Facebook*, acompañada de una foto con

diversos productos recién desembarcados de Brasil. En la foto se puede ver fácilmente: *paçoca*¹², *guaraná*¹³, *chimarrão*¹⁴, *farofa*¹⁵, galletas *trakinas*¹⁶, harina de yuca, entre otros dulces e insumos para cocinar y comer *a la brasileña*.

Cocinar *a la brasileña* es entendido por los interlocutores como cocinar comida regional que, al momento de desplazarse entre un país y otro, acabó nacionalizándose como genéricamente brasileña. Entenderemos por comida brasileña o cocinar comida al estilo brasileño, como aquella que incluye un selecto grupo de productos alimenticios, sean ellos producidos en Brasil y transportados hasta Colombia o producidos en Colombia *como si se estuviera en Brasil*. En realidad, se trata más de una comida regionalizada conforme el origen de las migrantes.

Los alimentos a raíz del proceso migratorio alcanzan un status semejante al de '*tesoro*' entre quienes los poseen, bien sea porque han viajado hasta su país de origen y los han traído consigo, elaborando estrategias para permear las fronteras nacionales, porque alguien de su red social migratoria los ha traído como una especie de encomienda o porque su familia y amigos lo enviaron desde Brasil. La comida de los migrantes es, como destaca Mintz (2001), una comida en movimiento también. El gusto, como menciona Bourdieu (1983) está mediado por el *habitus*¹⁷ de los individuos, variando según el estilo de vida de los mismos y limitado por sus condiciones de existencia, así para cada posición social habría un gusto "permitido" y "mantenido". Por tanto, este "gusto" alimentario producto del proceso socializador en Brasil, es negociado también, en movimientos de intentos de "mantenimiento" y a veces la necesidad de "adaptación"

12. Dulce típico brasileño hecho a base de maní, harina de yuca y azúcar.

13. Referente a la gaseosa brasileña hecha con fruta de guaraná, encontrada en el Amazonas.

14. Bebida caliente encontrada en el sur de América del Sur. Conocida también como mate.

15. Harina de yuca o de maíz tostada y sazonada con tocino, salchicha, huevo o carne. Ideal para acompañar carnes o frijolada.

16. Marca de galletas rellenas brasileñas.

17. Entendemos por *habitus* (Bourdieu, 1983) los modos de sentir y actuar que vienen dados de la sociedad al individuo, aunque parezcan naturales. Son disposiciones interiorizadas que después se exteriorizan a través de la interacción del individuo con las instituciones.

a ingredientes y posibilidades encontradas en el escenario alimentario colombiano.

Para Miller (2013), en la cultura material lo que más importa es cómo las cosas crean a las personas y no viceversa. El estructuralismo proponía que hay un enfoque en la relación con las cosas y no en las cosas como tal. Así, cada comunidad cree que sus costumbres son "naturales" y propias y que las de los otros son extrañas. Desprovistos del uso funcional de las cosas, ya que la diferencia entre los objetos no ocurre en términos funcionales sino simbólicos, Miller (2013) resalta que los objetos poseen agencia, ya que cuanto menos consciencia tengamos de ellos, más determinan nuestras experiencias formando un escenario. La comida es entendida como parte de este escenario para la acción.

Maletas llenas de comida, muebles producidos en Colombia lo más parecido posible a los que tenían cuando vivían en Brasil, dispositivos como cajaseicopores adicionales para poder transportar los alimentos perecederos, el *peso* simbólico que tienen las listas de compras, el trueque de productos entre brasileños, entre otros, son entendidos como técnicas aprendidas por estos migrantes y que posibilitan que el *habitus* sea reproducido y transmitido a las futuras generaciones. Estas técnicas y estrategias están asociadas a un intento de reproducir domésticamente el estilo de vida que llevaban cuando vivían en Brasil. Como veremos, con el paso del tiempo y conforme el proceso de adaptación va evolucionando, estas estrategias van disminuyendo, pero continúan haciéndose presentes en cada viaje.

Para Monteiro (2018), los recorridos que realizan las maletas, sean estas de viaje o de trabajo, como en el caso de los senegaleses en Caxias do Sul, su objeto de estudio, ofrecen informaciones importantes sobre los individuos y grupos sociales, además de entablar un debate importante sobre cultura material

y las relaciones de poder. Para el autor, es posible reconocer las prácticas transnacionales de los migrantes a través de materialidad en circulación, ligando lo global, lo nacional y lo local por medio del flujo constante de personas, sentidos y objetos en los canales transnacionales (MONTEIRO, 2018).

Las casas, según Miller (2013, p. 66), son el elefante de los "trecos", una vez que son difíciles de controlar y atraen un gran número de interesados: el Estado, propietarios de tierra, constructoras, entre otros. Para el autor, las casas no son consideradas apenas objetos sino objetos con agencia, con la capacidad, incluso, de hacer sentir inferior a su propio dueño. En la era de la habitación global como Miller denomina al momento actual, los brasileños en Cali optaron por casas o apartamentos en condominios cerrados, con piscinas, canchas, lagos y zonas verdes, para proteger a sus hijos y facilitar la interacción con niños de su edad.

La casa de Sandra, lugar de la mayoría de reuniones domésticas, es amplia, blanca, de dos pisos y pocas paredes. Después de atravesar la puerta que mide más de dos metros de altura, se encuentra el baño social, la sala de estar, el comedor, las escaleras hacia el segundo piso, un pequeño jardín, el espacio gourmet y la cocina. La cocina, uno de los locales más grandes de la casa, está separada del comedor por una puerta de vidrio que se despliega cuando así lo desea. El estilo "minimalista" impera. Ella cuenta que contrató un diseñador de interiores para proyectar la casa. Los muebles, como mencionamos anteriormente, fueron hechos sobre medida, con el interés de reproducir domésticamente, el estilo que tenían cuando aún vivían en Brasil. Sandra reflexiona sobre su casa y asegura que la decoración de las casas colombianas es muy "*pesada*" casi rustica.

Las casas de éstos brasileños, distantes del ruido de la ciudad, se diferencian de las casas del restante de caleños no apenas porque son grandes, espaciosas y lejos del centro de la ciudad – incluso el transporte público escasea, haciéndose necesario llegar en taxi o carro particular – sino por estar situadas en el sector más *exclusivo* Cali, rodeado únicamente de zonas verdes, boutiques y almacenes de diseñadores reconocidos.

Diferente de otros brasileños que residen en la ciudad y que viajaron para dictar clases en universidades e institutos que ofrecen portugués o que están en la ciudad por motivos afectivos, los brasileños de las multinacionales detienen, antes de cualquier otra cosa, el capital económico para permear, varias veces al año, las fronteras entre ambos países. De esta manera, sus casas siempre están provistas de alimentos y objetos traídos desde Brasil. Por una cuestión de gustos, proximidad de residencias y de clase, estos brasileños se reúnen entre sí, permitiendo el ingreso a sus cafés de la tarde y reuniones, apenas a otros brasileños cuya trayectoria de vida es semejante (brasileños trabajando para multinacionales con su familia cerca) para compartir sufrimientos y también comida.

Aunque no se hayan observado encuentros en los que este grupo de brasileños invitaran a otros brasileños de diferente clase social, apenas el esposo de una de las autoras y la autora, sí observamos el movimiento contrario. En eventos realizados en la Institución para la cual Bolaños trabajaba o en las reuniones más informales en las pizzerías de la ciudad, se reunían todas las clases de brasileños que habitaban la ciudad.

En el libro “Las cosas que perdimos en el fuego” de la periodista argentina Mariana Enriquez, la autora explica cómo el barrio de Constitución, en Buenos Aires, pasó de ser el local de las élites, de la burguesía *porteña*, a ser el local de casarones

abandonados (ENRIQUEZ, 2017). Esta mudanza se dio gracias a que sus propietarios huyeron de la epidemia de fiebre amarilla que asoló el país en 1887. Así, el barrio pasó rápidamente de ser el refugio de adinerados, a ser el hogar de ratones, travestis, ladrones y todo lo que la desigualdad social permite.

Caldeira (2000) explica cómo el miedo de la violencia y el crimen sentido por las clases altas de algunos grupos sociales, es usado para justificar nuevas tecnologías de exclusión social y su retirada de barrios tradicionales de las grandes ciudades. Así, grupos que se sienten amenazados con el orden social, construyen "enclaves fortificados para su residencia, trabajo y ocio" (CALDEIRA, 2000, p. 9). En el caso del grupo de brasileños en Cali, esa diferenciación es observada a través de los locales de residencia, distantes del centro económico de la ciudad y de los propios locales de trabajo, localizados en la zona industrial. Esta elección se da, en gran parte, por sugerencia de las empresas para las cuales trabajan, que ven en las zonas residenciales más distantes, una opción segura y tranquila para sus ejecutivos.

Dunker (2009) comprende los condominios cerrados como espacios aislados donde se puede ejercer libremente la convivencia y compartir el sentido de una comunidad destino. Sin embargo, son también, un intento de imponer reglas y normas públicas en los límites de la vida privada, como mecanismo de defensa de una supuesta "barbarie" exterior y a partir del cual los agentes políticos se convierten en administradores de tales condominios (DUNKER, 2009, p. 3). De esta forma, se observa que estas familias brasileñas en Cali, hicieron del "residir" una forma de vivencia de protección de una cierta "brasilidad" y también de sí mismos.

Comida y migración: para comer y para pensar

La migración laboral a partir de la contratación, por parte de empresas multinacionales asentadas en Colombia o de empresas de consultoría, de uno de los cónyuges, principalmente los hombres, hace con que esta migración sea de profesionales tenidos en el mercado de trabajo como *altamente* cualificados. Se trata, por tanto, de una migración particular, de mano de obra cualificada que no puede ser comprendida fuera del escenario del mercado de trabajo capitalista contemporáneo y de las movilidades del mundo del trabajo mundializado (WALLERSTEIN, 1997, p. 251).

Las mujeres, entendidas como aquellas que incentivan a que el proceso migratorio sea realizado, son narradas en este artículo como agentes sociales que detienen no sólo el poder de participar de la toma de decisión, sino que también de, en el país destino, garantizar la inserción de su grupo familiar en el nuevo contexto, creando lazos transnacionales entre Brasil y Colombia y activando las redes sociales entre migrantes brasileños que se encuentran en la ciudad. Esta visión de la mujer como aquella que tiene un rol a desempeñar dentro de la migración va en contramano a lo que los estudios migratorios y de género mostraban en sus inicios, negligenciando e invisibilizando su participación dentro del proceso, limitándose a relatarla como aquella que acompañaba a su esposo, o entonces, como aquella que esperaba por él en el país de origen, pero que no desempeñaba ningún rol (ASSIS, 2007, p. 749).

La decisión de migrar, en la cual estas mujeres toman participación, es vista como un proyecto (VELHO, 1987, p. 27) familiar y económico a partir del cual se toman decisiones que afectan a la colectividad y cuyo objetivo principal es la acumulación de capital para invertir en el país de origen, viabilizando el retorno *redentor* y la ascensión social. Como gran parte de estas mujeres

reconfiguraron sus proyectos profesionales en pro del proyecto familiar, su migración es vista como un acto de amor filial en el que el involucramiento en las cuestiones relacionadas al hogar, a la familia y a la adaptación en el nuevo contexto, se vuelven prioridad. Para Sandra, por ejemplo, la migración se convirtió en un episodio que ella denominó como práctico, una vez que, en sus propias palabras, ella no era una mujer vanidosa profesionalmente y desde que pudiera pagar las cuentas a fin de mes, la migración habría valido la pena, siempre, incluso en Brasil, le gustó estar tras bambalinas.

La no inserción en el mercado de trabajo en el país destino es una elección de ellas mismas y las lleva a ejecutar actividades domésticas y familiares, contrario a la vida atareada profesionalmente que tenían en Brasil. En ausencia de la predeterminada correlación entre trabajo y autonomía de la mujer (LIMA; TOGNI, 2012, p. 141) hace que se vuelva necesaria la construcción de nuevas formas de independencia además del trabajo, que las deje cómodas en sus posiciones de madres y esposas mediadoras entre ambos espacios nacionales. Así, surge la cocina, la activación de redes de migrantes y el tránsito de comidas y mercancías por medio de estas redes como espacios que generan empoderamiento (BOLAÑOS, 2019, p. 62) y que son valorados dentro del grupo investigado.

Al ser las mujeres quienes dejaron atrás aspectos cruciales de su vida profesional y se convirtieron en puentes entre Brasil y Colombia para sus hijos, además de ser el canal a través del cual fluía información, afectos y comida que vinculaba a otros migrantes brasileños con su propia familia, todas las entrevistas fueron realizadas con ellas. Eran ellas también quienes decidían qué llevar y cuáles serían las mejores estrategias para que la circulación de alimentos se diera, garantizando que el estilo de vida premigratorio se mantuviera a pesar del desplazamiento entre países.

Gilberto Freyre denominó como cofradía femenina aquellas interacciones y remembranzas que ocurrían al pie del fogón, una especie de transmisión oral secreta que se desarrolló hasta los días de hoy (DUTRA, 2005, p. 35). Para Freyre (1958, p. 93), las mujeres en el Brasil colonial, principalmente las indígenas, eran estables y sólidas, cuya virtud sería la resistencia, más que el movimiento. Estas características hicieron con que el desarrollo agrícola e industrial se diera, así como las condiciones domésticas de habitar la casa, domesticación de animales, arte y magia.

Las mujeres pertenecen a la vida privada o doméstica en el país de inmigración mientras que los hombres pertenecen a la vida pública gracias a sus trabajos. Así, le es otorgado a las mujeres el poder de "emanciparse" a través de la cocina, lo que origina autonomía y control sobre su hogar. Fue observado que el ejercicio de cocinar diariamente o supervisar la comida, resulta ser un ejercicio de poder sobre su casa y sus hijos, así como de transmisión de los conocimientos culinarios a las generaciones venideras y la formación de su gusto alimentario. Teniendo en cuenta que son las mujeres las encargadas de controlar las cuestiones referentes a los hijos y la casa, a la compra, manipulación y cocción de los alimentos y a través de la misma mantener las relaciones sociales entre vecinos y dentro del hogar, son ellas también quienes tienen la capacidad de mantener unida su esfera social o, por el contrario, romper los lazos afectivos que la mantienen cohesionada.

Los eventos en los cuales están inseridas y que involucran el compartir sentimientos y evocar recuerdos de un pasado en común, en este caso su vida en Brasil, son considerados espacios de resistencia y negociación de las costumbres hasta entonces aprendidas. La comida, el acto de cocinar para los otros y de comer en sociedad, es considerado un ritual que involucra símbolos polisémicos y una preparación específica de transmisión

de sentimientos y valores, bien como de una brasilidad. Cuando tales evocaciones se hacen y rehacen en contextos migratorios, la memoria opera como una construcción del pasado hecha en el presente (HALBWACHS, 1990, p. 139) haciendo que la comida en sí sea el puntapié inicial de una serie de relaciones sociales y traiga consigo no sólo recuerdos de su vida en Brasil sino consuelo para los momentos de tristeza y dolor en el nuevo contexto.

En el caso de estas migrantes, la señal diacrítica por excelencia es la comida, además del más visible: el portugués. La comida está presente en todas las reuniones y eventos realizados, sean estos en el espacio doméstico o en encuentros en lugares públicos como pizzerías y cafés. La comida, a raíz de este proceso, se convierte en parte fundamental una vez que intercede entre grupos de personas, en este caso, se consolida como la puerta de entrada de los brasileños a Colombia, obteniendo así un papel importante en la aceptación o rechazo de los mismos entre los vecinos, sean estos colombianos o brasileños. No sólo es mediadora como también demarcadora de identidades, uniendo o segmentando individuos. Segmentando en el sentido en que, al tratarse de una élite, estos migrantes acaban por diferenciarse de otros brasileños residentes en el país con situación económica diferente, una vez que detienen el poder de ir y venir fácilmente, de atravesar las fronteras nacionales con mayor frecuencia, consiguiendo los alimentos necesarios para mantener su "dieta" brasileña, incluso estando en Colombia. Une, una vez que el ritual que involucra el acto de cocinar y recibir conocidos y amigos para compartir los alimentos crea un vínculo entre invitados y anfitriones.

La comida es entendida aquí como un acto social y cultural, como un símbolo que comunica y un "trazo cultural" pues ellos consideran importante para que una cierta cohesión del grupo de brasileños en Colombia sea dada. El acto de cocinar será entendido

como un ritual que inicia a través de la consulta vía *WhatsApp* sobre qué y dónde comprar y que finaliza, algunas veces en el comedor, otras veces en los posts en redes sociales de lo que fue servido en la mesa. Por "trazos culturales" entendemos aquellas señales diacríticas dinámicos e negociados que irán ayudar a distinguir un grupo de otro, siendo que no son escogidos arbitrariamente, por el contrario, seleccionados cuidadosamente por los miembros del grupo y que varían dependiendo del contexto, de la sociedad en la cual el grupo se encuentra establecido. Son, entonces, elementos operativos que demarcan el contraste (CUNHA, 2009) en constante negociación. Estos trazos cambian en los procesos de interacción y son negociaciones que se dan en "mercados específicos" (simbólicos, políticos, culturales, afectivos, de sabores, entre otros). Hay siempre algo de poder y de elaboración de sí mismos en estos procesos de identificación y pertenecimientos. Las comidas seleccionadas, los elementos de su comensalidad, preparación y adquisición de ingredientes comunican algo. Crean algo también, y esta es, con seguridad, su riqueza en este proceso.

Así, los miembros de un mismo grupo pueden hablar una lengua que de puertas para afuera nadie conoce, establecer vínculos entre la comida y algún miembro de su familia o ser la excusa perfecta para narrar historias que acontecen a raíz del proceso migratorio vivido, percibiendo así que no sucede apenas con ellos, dividiendo con el grupo un sentimiento de compañía que los hace sentirse abrigados por los otros.

La comida viajera

El acto de comer, las experiencias alimentares, lo que entendemos por crudo, cocido, podrido, apto, delicioso, varían de un lugar a otro, dentro de un mismo continente, incluso entre

países contiguos. La comida y con ella el hecho de cocinar los alimentos, hacen parte de nuestro cotidiano, componiendo así la diversidad social y cultural de los pueblos. Lo que comemos, cómo comemos, con qué frecuencia lo comemos, cuáles alimentos son prohibidos y cuáles sirven para qué, son grandes preguntas presentes en la biografía de los individuos. Lévi-Strauss (1966, p. 25) en su texto el triángulo culinario, cita la importancia de que estudiemos la cocina, una vez que junto con el lenguaje constituye una forma de actividad humana verdaderamente universal. Así como no existe sociedad sin lenguaje, no existe ninguna que, de un modo u otro, no cocine por lo menos alguno de sus alimentos.

Esto no podría ser diferente en el proceso migratorio. Cuando una persona (o familia) decide migrar para otro país deja, sin duda, muchos referentes locales: el panadero de la esquina no será más el que suministra el pan por las mañanas, los frijoles del almuerzo podrían variar en color, olor y tamaño, la *farofa* podría no existir en el país destino, los nombres de los alimentos en el supermercado podrían ser otros, totalmente desconocidos por el migrante, la forma de pelar y fritar las papas podría variar y la manga con leche¹⁸ podría ocasionar la muerte, para citar algunos ejemplos.

Al recorrer los supermercados colombianos son diversas las marcas que pueden encontrarse y que tienen su equivalente en Brasil. Sin embargo, las dimensiones, texturas y sabores pueden ser ligeramente diferentes, fuera de los productos que definitivamente no existen para el paladar colombiano. La "*batata palha*"¹⁹ tiene un grosor diferente, lo que hace que el *stroganoff*²⁰, por ejemplo, sea visualmente menos impactante. La leche condensada, según mis interlocutoras, posee además de un color diferente – blanco en lugar de amarillado- una textura más leve, que modifica la consistencia de

18. En la sabiduría popular brasileña, hacer un jugo de mango en leche podría ocasionar la muerte de quien lo ingiere.

19. Su equivalente en Colombia serían las papas *fosforito*.

20. Plato original de la gastronomía rusa, su adaptación es muy popular en Brasil. Consiste en carne de res o pollo cortado en trozos y guisado con cebolla, tomate y ajo. Acompañado de crema de leche y, en algunos casos, champiñones. Se sirve con papas fosforito y arroz.

los *brigadeiros*²¹, por ejemplo. Los frijoles con arroz, base de la dieta brasileña del día a día se ven afectados en el momento en que la consecución en territorio colombiano de un frijol parecido al *carioca*²² se dificulta. Estas diferencias justifican, ante mis interlocutoras, el tránsito de productos alimenticios entre fronteras:

Para mi hijo es fundamental que yo mantenga la tradición. Traigo frijol carioca de Brasil, del cafecito, incluso sabiendo que es prohibido entrarlo. Lo hago porque sé que él lo ama. Tuve un problema la última vez que vine de Brasil porque traía tres paquetes de frijoles en la maleta, hice escala en Lima y vine directo a Cali. Me hicieron abrir la maleta retuvieron los frijoles, me enviaron a una sala para que firmara unos documentos y tuve que hablar: Mi hijo tiene 12 años, está en fase de crecimiento, es el único frijol que él come. Lo traigo sólo para él, no es para distribuir para nadie, para plantar ni nada, déjeme llevar por lo menos un paquete. (Sandra, entrevista 1, 2016).

El relato anterior da cuenta de algunas de las estrategias usadas por estas migrantes con la intención de transportar mercancías más fácilmente entre ambos países. En este caso, la motivación principal para mantener el menú brasileño al interior de su casa en Colombia, era el gusto de su hijo por el sabor del frijol "carioca", informando, incluso, que el frijol colombiano no contiene igual cantidad proteica para su hijo, que está en fase de crecimiento, además de que no ayuda a mantener la tradición, y continúa relatando cómo se pueden entrar mercancías y alimentos si el vuelo hace escala en Bogotá, una vez que pasan por Aduanas sin maletas.

21. Dulce brasileño hecho a base de leche condensada, margarina o manteca derretida y leche achocolatada en polvo con una cobertura generalmente granulada.

22. Es el tipo de frijol más popular en Estados Unidos y algunos países suramericanos. También llamado de frijol pinto.

En el periodo de entrevistas se observó que estos brasileños incentivan a la circulación de productos desde que sean traídos por ellos mismos o a través de algún familiar miembro del grupo, en menos ocasiones fueron observados los envíos desde y para Brasil a través de los servicios de correos, delegando así una función importante a las redes para que el suministro de alimentos sea dado.

Tal circulación de alimentos es incentivada y posibilitada, en gran medida, por las redes sociales de migrantes, involucrando a parientes y amigos en la sociedad de origen (ASSUNÇÃO, 2011, p. 219). Tales redes son alimentadas por medio de prácticas transnacionales, facilitadas por la interacción a través de plataformas como *Facebook* y *WhatsApp*:

26

Tenemos un grupo de WhatsApp en el que elaboramos el Menú, cada una dice lo que le gusta: ¿Vamos a hacer tal cosa? Mientras que otra dice: Ay, a mí me gusta tal otra. Nos dividimos y cada una va al supermercado y compra. Cuando alguna tiene una duda sobre cómo se llama determinado producto en español, por ejemplo, maíz de fubá, ponemos foto en el grupo y si no existe en Colombia, preguntamos quién trajo de Brasil para poder usarlo en mi receta. Se alguna tiene, lo pone a disposición. (SANDRA. Entrevista 1, 2016)

Cuando la comida llega a Colombia, bien sea porque alguno de los miembros del grupo la llevó o algún familiar de estos que viajó a visitar la transportó en sus maletas, la noticia es difundida a través de *WhatsApp*. Los grupos de *WhatsApp* son de creación y ejecución netamente femenina. A través de ellos circulan informaciones sobre la vida en Colombia y principalmente actúa como una forma interactiva de planear futuros encuentros. La idea es convocar a una reunión con comida brasileña o informar, en

caso de que alguien esté necesitando, que condimentos, insumos, especias ya se encuentran a disposición. Estos alimentos no son cobrados, pasan de una familia de migrantes a otra que lo necesita por una cuestión de afecto. Son dados en calidad de regalo, que más adelante será retribuido cuando quien fue beneficiado haga su propio viaje a Brasil.

Esa circulación entre ambos países es posibilitada, en gran parte, por los viajes que éstos brasileños realizan. A su vez, estos viajes son facilitados por el hecho de que estos migrantes poseen su situación jurídica y documental en día y por su nivel de ingresos. La posibilidad de ir y venir fácilmente influye directamente en la reconfiguración de la comida brasileña a partir de la comida colombiana. Este desplazamiento constante entre ambos países es permitido y facilitado gracias a que componen una élite económica. Así, comidas imprescindibles aparecen, puesto que pueden elaborar un discurso que les permita sentir falta de ella, con la expectativa de que en el próximo viaje será suplida:

De comida que no puede faltar, dos cosas: la harina de yuca y el frijol carioca. Hubo un período en que traía también tapioca. Ahora ya tengo a alguien aquí que me suministra, cada vez que necesito, le compro. Chocolate granulado para el brigadeiro traía mucho, ahora creo que no voy a traer más porque encontré en un supermercado, es mucho más caro, pero como dice mi marido: a veces vale la pena porque disminuye la cantidad de peso en la maleta. (CRISTINA. Entrevista 2, 2017)

Evidenciamos entonces que la circulación de alimentos es también una circulación de afectos y pertenecimientos, una forma de mantener los vínculos transnacionales con las sociedades de origen y una evidencia de que las redes sociales de migrantes funcionan y se fortalecen a partir de éstos emprendimientos.

Una estrategia usada para que los productos traídos de Brasil rindan en Colombia hasta el próximo viaje, es la medición detallada de los mismos:

Mi hija ya sabe cuántas cucharadas de Toddy23 debe ponerle a la leche por día para que le alcance hasta nuestro próximo viaje a Brasil. No permite que nadie más lo use y se cohibe, en ocasiones, de tomar otro vaso por miedo a que falte. Cuando comienza a escasear empieza la locura aquí en la casa. (MARISA. Entrevista 3, 2018).

Así, la comida en el contexto migratorio alcanza un status de 'tesoro' (patrimonio) digno de ser guardado. De tal forma, comprendemos que los alimentos tienen un poder que va más allá de nutrir. Sabemos que, si no comemos, probablemente moriremos, pero, partiendo del hecho de que encontrar alimentos brasileños en otro país es toda una odisea, quien tiene – que seguramente no tiene en gran cantidad- cuando decide compartirla con otros, transmite sentimientos, distinciones y también la fuerza de las redes de solidaridad en la configuración de este “espacio alimentario brasileño en Colombia”. Con quién compartir este tesoro es una elección difícil y de la cual es necesario sentirse orgulloso cuando se es invitado a hacer parte.

Según Mintz (2001, p. 32), cuando la comida entra en cada ser humano, acontece mucho más que un proceso alimenticio. La comida trae consigo una carga que podría ser llamada de moral y que “nuestros cuerpos pueden ser considerados el resultado, el producto, de nuestro carácter que, por su lado, es revelado por la manera como comemos”. Para Gomes (2010, 8), la comida es permeada por las características morales de quien las ingiere. Así, lo que lleva a que estas brasileñas recorran el mercado entero

23. Leche achocolatada en polvo de origen brasileño.

buscando alimentos frescos, lo más parecidos posible a los que consumían cuando residían en Brasil, sin llevar en consideración los precios, el tiempo de cocción y planeación de cada plato a ser compartido con otros brasileños, a esperar durante semanas productos procedentes de Brasil, o planear su próximo viaje en función de aquello que será comprado, dice mucho de lo que quiere ser transmitido a través de cada plato.

Por tal motivo, es importante que la comida sea planeada y proyectada, llevando en consideración los eventos que ocurrirán mientras estén en Colombia y para los cuales necesitarán de productos brasileños. Aquí, las listas de compras cumplen un papel fundamental:

Quando viajamos, lo que más pesa en la maleta es el tamaño de la lista. Traigo de todo, hasta paçoca. Paçoca, granulado para hacer brigadeiro, polenta, harina de yuca. Traigo comida y remedios: para la gripe, para el hígado, para el dolor de cabeza porque los que me hacen pasar el dolor, no los hay aquí. Traemos lo que podemos, lo que cabe en la maleta. Esa cuestión del remedio, traemos porque ya intentamos, con los médicos de aquí, explicar el problema, tomando remedios de aquí, pero no surtió efecto (SANDRA. Entrevista 1, 2016).

Un caso similar fue observado por Assunção (2012, p. 83) respecto al flujo de medicamentos entre Brasil y Colombia. La autora observó que hay desconfianza, por parte de los migrantes brasileños en Boston, respecto a la eficiencia de los medicamentos producidos en Estados Unidos, lo que hizo que los brasileños pasaran a incluir la compra de medicamentos dentro de sus listas de viaje, aunque tuvieron que crear más estrategias para que dicho tránsito fuera posible.

Ideas como que: *los medicamentos colombianos no sirven para lo que fueron formulados*, o que es difícil encontrar los medicamentos con composición similar a los que consumían en Brasil, permean las entrevistas. Por tal motivo viajan en las maletas en compañía de dulces, hormas para pasteles, cremas para el cuerpo, zapatos de marca, entre otros:

Yo llegué a traer de Brasil, para que tengas una idea, comida en icopor: pastel, masa para pastel, coxinha congelada y tuve que llegar a São Paulo, abrir el icopor y mostrar lo que era, presentar las facturas de compra para que pudiera continuar el viaje. Sólo paré porque daba mucho trabajo cargar la caja de icopor todo el (SANDRA. Entrevista 1, 2016)

La variedad de productos que viajan en las maletas de los migrantes brasileños con destino Colombia es sorprendente. Sin embargo, según lo observado y relatado por una de las interlocutoras, a medida que pasa el tiempo, estas maletas se van volviendo cada vez más leves, menos *abrasileiradas*, bien sea porque la 'adaptación' está rindiendo frutos, porque algunos de los productos de los cuales se valen para cocinar han sido encontrados en Colombia, porque alguien del grupo se ofreció para llevarlos después o simplemente por cansancio:

Al inicio, venía con comida perecedera en la maleta, con la maleta llena. Hoy, vengo con una maleta pequeña con productos y los remedios junto con la ropa. Puedo decir que ya existe una adaptación a las cosas colombianas, en ese sentido. Vamos con dificultad, adaptándonos, desapegándonos de algunas cosas y también nos va dando pereza que cada vez que viajamos, tengamos que pasar por el supermercado. (SANDRA. Entrevista 1, 2016)

De esta forma, quien vive hace más tiempo en Colombia carga consigo maletas más leves. Es importante recordar que, dada su condición social y económica, estos migrantes viajan constantemente a Brasil, hasta tres veces por año, lo que hace que transportar comida y objetos en cada viaje se vuelva agotador:

Llevo el frijol desde Brasil, dejo para comprarlo, por último, cuidando los plazos de vencimiento. Tengo una lista: harina de yuca, especias completas para hacer carne asada, frijol, paçoca, cachaça no, porque descubrimos que existe una marca que se puede comprar en Carulla24, como no usamos mucho, compramos allá, principalmente porque es más difícil de transportarla, tengo miedo de que se quiebre en la maleta y llevarla en cabina es un problema. No me arriesgo. (SANDRA. Entrevista 1, 2016).

31

Para Monteiro (2018, p. 206), los objetos que se encuentran en las maletas de los migrantes pueden ser agenciadores de redes sociales de trabajo y movilidad "dinamizando trocas y todo un sistema de obligaciones morales que involucran personas, lugares y objetos". En el caso de los migrantes con los cuales trabajamos, esta relación entre personas, lugares y objetos da cuenta de las interacciones sociales entre las redes conformadas por ellos en el momento de llegada al país. Para el mantenimiento del "espacio alimentario" del mundo de origen brasileño en Colombia, estos migrantes, especialmente las mujeres, invierten tiempo y recursos, lo que señala la importancia de la comida en sus rutinas y vidas cotidianas.

Para Brightwell (2015, p. 67), actividades de la vida cotidiana como comprar, cocinar y comer deben ser repensadas y reconfiguradas para "adaptarse" a la nueva realidad doméstica en que los migrantes se encuentran. Así, se recrea la noción de hogar, como el lugar donde

24. Mercado colombiano fundado en 1905, perteneciente a la red francesa Casino. Caracterizado por su hortifrutí y productos de marca propia.

relaciones socio-materiales en el espacio doméstico fluyen, mediante la recreación de hábitos y prácticas, siendo el consumo alimentar uno de los principales dominios que los migrantes se sienten obligados a "acomodar". Por este motivo, las mujeres, entendidas en este artículo como aquellas que crean y mantienen las redes sociales de migrantes, optan porque la circulación de alimentos entre ambos sea frecuente y estable, para garantizar el estilo de vida que llevaban anterior al movimiento migratorio.

Al recorrer, a través de entrevistas y observación, los trayectos que los objetos de los migrantes realizan, se percibe que tal circulación no es apenas de productos sino una circulación de relaciones, afectos, gustos y tradiciones, que éstos sujetos desarrollan con el objetivo de crear vínculos transnacionales. Los objetos y alimentos se transforman en verdaderos dispositivos para la memoria, ayudando a evocar sentimientos y mantener hábitos.

Conclusiones

Los grupos que forman los brasileños en Colombia son también una forma de organización política, en la que acontecen actos de resistencia y conquista de espacios. Al igual que el lenguaje que tiene la intención de comunicar, incluso de manipular, la comida, cuando es producida con la finalidad de resistir, de mantener las costumbres y de mantener un grupo social vinculado, en detrimento de alejarlo o diferenciarlo de otro grupo social (en este caso de otros brasileños migrantes de diferente posición social) alcanza una dimensión simbólica.

Es por este motivo que, en estos eventos micro políticos, propios de la vida doméstica, como consideramos las reuniones entre brasileños en Colombia, además de haber "resistencia" hay también una elección sentimental por detrás. Se invita para dividir

momentos especiales únicamente a las personas con las cuales existe una identificación y es a partir de esta identificación que la comunicación aparece. Las elecciones de qué comer, cuándo comer, con quién comer, puede ser una forma de acceder a la subjetividad del otro y de conocerlo, una información que debe ser analizada y que da cuenta de lo que puede ser importante para un grupo étnico.

La comida es entonces un símbolo que comunica y de estructuración del grupo social al detener el poder de mantener o alterar el orden, uniendo o segmentando un grupo de individuos entre sí. Así, permite saber más sobre las personas, además de sus preferencias y gustos, sus sentimientos y planes sobre el futuro.

La comida producida por las brasileñas, cuando es consumida entre los brasileños que están en Colombia, es mucho más que aquello que fue cocinado. O sea, la cena para cual un brasileño fue invitado, en la casa de otro brasileño, por ejemplo, no sólo remite al acto de comer en sí, tal invitación trae consigo la idea de reivindicar la nacionalidad brasileña, reproducir domésticamente el estilo de vida premigratorio, evocar sentimientos que ultrapasan la necesidad fisiológica de alimentarse y establecer lazos afectivos transnacionales.

A través de los relatos de los interlocutores y de las observaciones de cenas y cafés, comprendimos que existe una negativa a consumir comida producida fuera del ambiente familiar, más allá de la formación del gusto, es un momento para reunirse con otros, en casa, acaba siendo un momento mucho más reconfortante y de libertad. Sentarse en la mesa de algún restaurante, en el cual tendrán que hablar más bajo o cohibirse de tocar algunos temas en especial para no entrar en conflicto con los colombianos presentes, acaba siendo dejado de lado y retomado apenas en ocasiones protocolares mediadas por el trabajo de alguno.

Teniendo en cuenta que esos eventos, que involucran el arte de cocinar para los otros, tienen un inicio, un medio y un final y que son considerados especiales por las brasileñas son tenidos en cuenta como rituales. Esta es una definición etnográfica de ritual propuesta por Peirano (2002). Tales rituales son "buenos para transmitir valores y conocimientos y también propios para resolver conflictos y reproducir las relaciones sociales" (PEIRANO, 2002, p. 3).

El hecho de que sean las mujeres las encargadas de la cocina, además de darles el control sobre qué compartir y cómo compartirlo, con los otros miembros del grupo social, muestra que son ellas las encargadas de mantener los vínculos sociales cohesionado y en funcionamiento, además de, principalmente, quienes tienen hijos pequeños, transmitir conocimientos generacionales a través de la cocina, estableciendo un vínculo Brasil- Colombia y una noción de brasilidad gustativa también.

Lejos de ser considerada como una actitud de dominación del hombre sobre la mujer, y dadas las condiciones y lo que ya se ha hablado sobre el significado de la comida para los migrantes, es una tarea que involucra gran responsabilidad: comunicar y expresar sentimientos a través de la comida. Reconocemos el poder que la comida, el acto de cocinar y llevar los alimentos a la mesa, como un acto de poder y control sobre los otros miembros del grupo familiar. El acto de cocinar no sería entendido como un acto servil, por el contrario, como una tarea de mucha responsabilidad, ligada a la salud de la familia (DEVIKA, 2005, p. 153)

Para Mintz (2001), incluso cambiando la esfera cultural y social en la cual el individuo está inmerso, más temprano que tarde acabará retornando para aquello que le fue enseñado, que practicó la mayor parte de su vida, trayendo consigo nuevas relaciones sociales: "Los hábitos alimentarios pueden cambiar

totalmente cuando crecemos, pero la memoria y el peso del primer aprendizaje alimenticio y de algunas de las formas sociales aprendidas a través de él, permanecen, tal vez para siempre, en nuestra consciencia (MINTZ, 2001, p. 31).

El consumo, como parte fundamental de la cultura material (MILLER, 2013), puede ser entendido a partir de los objetos presentes en las casas de estos brasileños y que la hacen un puerto seguro, un territorio brasileño dentro de Colombia, o a través de los alimentos y mercancías que transitan libremente entre ambos países con el objetivo de facilitar la supervivencia de estos brasileños en el país de destino.

Referencias

ASSIS, G. O. Mulheres migrantes no passado e no presente: gênero, redes sociais e migração internacional. **Revista Estudos Feministas**, Florianópolis, v. 15, n. 3, p. 745- 772, set./dez. 2007.

ASSUNÇÃO, V. K. A. **Onde a comida "não tem gosto"**: estudo antropológico das práticas alimentares de imigrantes brasileiros em Boston. 2011. Tesis (Doctorado en Antropología Social) - Universidade Federal de Santa Catarina, Florianópolis, 2011.

ASSUNÇÃO, V. K. A circulação de alimentos e de relações entre brasileiros em Boston e no Brasil. In: RIAL, C. SILVA, S. R. SOUZA, A. M. **Consumo e cultura material: perspectivas etnográficas**, Editora UFSC, 2012.

BARTH, F. Os grupos étnicos e suas fronteiras. In: LASK, T. **O guru, o iniciador e outras variações antropológicas**. Rio de Janeiro: Contra Capa, 2000. p. 25-67.

BOURDIEU, P. Gostos de classe e estilos de vida. In: Ortiz, Renato

(org). **Bourdieu**. São Paulo: Ática, 1983. p. 82-121. (Coleção grandes cientistas sociais, n. 39).

BRIGHTWELL, M. G. Sentir-se em casa longe de casa: a comida no cotidiano de migrantes brasileiros em Londres. **Revista Tessituras**, Pelotas, v. 3, n. 2, p. 60-78, jul./dez. 2015.

BOLAÑOS, D. E. **A comida é o de menos**: as redes sociais de migrantes brasileiros na Colômbia. 2019. Disertación (Maestria en Ciencias Sociales) - Universidade Federal de Santa Maria, Santa Maria, 2019.

CALDEIRA, T. P. R. **Cidade de muros**: crime, segregação e cidadania em São Paulo. São Paulo: Edusp, 2000.

CASTILLA, F. **Sancocho de mico**: relatos alimentarios de exsecuestrados políticos de las fuerzas armadas revolucionarias de colombia (farc-ep). Bogotá: Universidad de La Sabana, 2018. DOI: <https://doi.org/10.5294/978-958-12-0445-8>.

CRISTINA. **Entrevista 2**. Interlocutora de la investigación. Cali-Colombia, 2017.

CUNHA, M. C. **Cultura com aspas e outros ensaios**. São Paulo: Cosac Naify, 2009.

DAS, V. Fronteiras, violência e o trabalho do tempo: alguns temas wittgensteinianos. **Rev. bras. Ci. Soc.**, São Paulo, v. 14, n. 40, p. 31-42, June 1999. Available from http://www.scielo.br/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S010269091999000200003&lng=en&nrm=iso. Access on: 01 Aug. 2019. <http://dx.doi.org/10.1590/S0102-69091999000200003>.

DEVIKA, J. **Her-self**: early writings on gender by Malayalee Women. Kolkata: STREE, 2005.

DUNKER, C. A lógica do condomínio ou: o síndico e seus descontentes. **Revista Leitura Flutuante**, v.1, 2009.

DUTRA, R. C. A. Cozinha e identidade nacional: notas sobre a culinária na formação da cultura brasileira segundo Gilberto Freyre e Luis Câmara Cascudo. **Anais do Seminário Gastronomia em Gilberto Freyre**. Recife: Fundação Gilberto Freyre, 2005.

ENRIQUEZ, M. **As coisas que perdemos no fogo**. Rio de Janeiro: Intrínseca, 2017.

FREYRE, G. **Casa Grande & Senzala**: formação da família brasileira sob o regime da economia patriarcal. Rio de Janeiro: José Olympio, 1958.

GEERTZ, C. **A interpretação das culturas**. Rio de Janeiro: LTC, 1989.

GOMES, F. S. **Comidas, pessoas e deuses: etnografia de eventos alimentares na Índia**. 2010. 124 f., il. Dissertação (Mestrado em Antropologia Social)-Universidade de Brasília, Brasília, 2010.

HALBWACHS, M. **A memória coletiva**. São Paulo: Vértice, 1990.

LÉVI-STRAUSS, C. O triângulo culinário. **Revista de Antropologia**, São Paulo, v. 10, n. 1/2 p. 24-35, 1966.

LIMA, A.; TOGNI, P. Migrando por um ideal de amor: família conjugal, reprodução, trabalho e gênero. **Ipotesi: Revista de Estudos Literários**, v. 16, n. 1, p. 135-144, 2012.

MACIEL, E. A comida boa para pensar: sobre práticas, gostos e sistemas alimentares a partir de um olhar socioantropológico.

Revista Demetra: alimentação, nutrição & saúde, v. 8, p. 321-328, 2013.

MARCUS, G. Etnografía en/del sistema mundo: el surgimiento de la etnografía multilocal. **Alteridades**, Ciudad de México, v. 11, n. 22, p. 112-127, jul./dic. 2001.

MARISA. **Entrevista 3**. Interlocutora de la investigación. Cali-Colombia, 2018.

MILLER, D. Consumo como cultura material. **Horizontes Antropológicos**, Porto Alegre, ano 13, n. 28, p. 33-63, jul. /dez. 2007.

MILLER, D. **Trecos, troços e coisas**: estudos antropológicos sobre cultura material. Rio de Janeiro: Jorge Zahar Editor, 2013.

MINTZ, S. Comida e antropologia: uma breve revisão. **Revista Brasileira de Ciências Sociais**, v. 16, n. 47, out. 2001.

MONTEIRO, C. S. O que cabe na mala? Deslocamentos e circulação de objetos da diáspora senegalesa em *terra de italianos*. **Revista Século XXI: Revista de Ciências Sociais**, v. 8, n. 1, p. 203-232, jan./jun. 2018.

ORTNER, S. Uma atualização da teoria da prática. In: GROSSI, M. ECKERT, C. FRY, P. (org.). **Conferências e diálogos**: saberes e práticas antropológicas. Editora Nova Letra, 2007.

ORTNER, S. Subjetividade e crítica cultural. **Horizontes Antropológicos**, Porto Alegre, v. 13, n. 28, p. 375-405, dez. 2007b. Disponível em: http://www.scielo.br/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S0104-71832007000200015&lng=pt&nrm=iso. Acesso em: 01 ago. 2019. <http://dx.doi.org/10.1590/S0104-71832007000200015>

PEIRANO, M. **O dito e o feito**: ensaios de antropologia dos rituais. Rio de Janeiro: Núcleo de Antropologia da Política, 2002.

PIZARRO, C. La bolivianidad en disputa. (Des)marcaciones de etnicidad en contextos migratorios. In: KARASIK, G. **Migraciones internacionales**: reflexiones y estudios sobre la movilidad territorial contemporánea. Buenos Aires: CICCUS, 2013. p. 331-360.

POULAIN, J. P. **Sociologia da alimentação**: os comedores e o espaço social alimentar. 1 ed. Florianópolis: Editora UFSC, 2006.

SANDRA. **Entrevista 1**. Interlocutora principal de la investigación. Curitiba, 2016.

SAYAD, A. **A imigração ou os paradoxos da alteridade**. São Paulo: Edusp, 1998. 299 p.

SHEPHARD, P. Working with Malaysians: expatriates and malaysians perspectives. In: ABDULLAH, A. (ed.). **Understanding the Malaysians workforce**: guidelines for managers. Kuala Lumpur: Malaysian Institute of Management, 1996.

VELHO, G. **Individualismo e cultura**: notas para uma antropologia da sociedade moderna. Rio de Janeiro: Jorge Zahar Editor, 1987.

WALLERSTEIN, I. A reestruturação capitalista e o sistema mundial. **Revista Perspectivas**, São Paulo, v. 20/21, 249-267, 1997.

ZANINI, M. C. C.; SANTOS, M. O. Mangia che te fa bene! Comida e identidade entre os descendentes de imigrantes italianos no Rio Grande do Sul. **Travessia: Revista do Imigrante**. CEM, ano 26, n. 72, jan./jun. 2013.