



**Construcción de códigos comunes a través del sincretismo gastronómico. La integración de los migrantes venezolanos en la ciudad de Medellín.**

Sebastián Palacio Tobón

Trabajo de grado para optar al título de Sociólogo

Juan David Sandoval Carvajal

Sociólogo. Magíster en Historia de la Universidad de Antioquia

Universidad de Antioquia  
Facultad de Ciencias Sociales y Humanas  
Sociología  
Medellín, Antioquia, Colombia  
2023

<b>Cita</b>	(Palacio Tobón, 2023)
<b>Referencia</b>	Palacio Tobón, S. (2023) <i>Construcción de códigos comunes a través del sincretismo gastronómico. La integración de los migrantes venezolanos en la ciudad de Medellín</i> . [Trabajo de grado profesional]. Universidad de Antioquia, Medellín, Colombia.
<b>Estilo APA 7 (2020)</b>	



CRAI María Teresa Uribe (Facultad de Ciencias Sociales y Humanas)

**Repositorio Institucional:** <http://bibliotecadigital.udea.edu.co>

Universidad de Antioquia - [www.udea.edu.co](http://www.udea.edu.co)

El contenido de esta obra corresponde al derecho de expresión de los autores y no compromete el pensamiento institucional de la Universidad de Antioquia ni desata su responsabilidad frente a terceros. Los autores asumen la responsabilidad por los derechos de autor y conexos.

## Tabla de contenido

Resumen.....	7
Abstract .....	8
Introducción .....	9
1 Planteamiento del problema.....	10
2 Estado del arte.....	13
<u>2.1</u> Importancia de la gastronomía para el migrante.....	13
<u>2.2</u> Migración y sincretismo gastronómico.....	16
<u>2.3</u> Intercambio comercial y sincretismo gastronómico .....	19
3 Justificación .....	22
4 Objetivos.....	23
<u>4.1</u> Objetivo general.....	23
<u>4.2</u> Objetivos específicos .....	23
5 Marco teórico.....	24
6 Metodología .....	29
7 Significado de la gastronomía para el migrante.....	30
<u>7.1</u> La comida como elemento para afrontar el extrañamiento tras la migración.....	30
<u>7.2</u> Mediación entre lo ajeno y lo propio, la constante comparación entre lo venezolano y lo colombiano.....	34
<u>7.3</u> Cocinar, compartir, construir vínculos y recuperar redes de solidaridad .....	46
<u>7.4</u> La Comida: elemento de añoranza y herramienta de adaptación .....	55
<u>7.5</u> La mujer: Guardiana de la tradición gastronómica venezolana.....	59
<u>7.6</u> Comida: Mediación entre lo terrenal y lo divino .....	62
8 Sincretismo gastronómico.....	67
<u>8.1</u> Diversidad e intercambio cultural como forma de integración.....	67

__ 8.2 Acercamiento a la gastronomía: Comparación entre los restaurantes y los puestos callejero de comida con los museos.....	71
__ 8.3 Recursividad, nuevos territorios, nuevas herramientas, nuevos ingredientes.....	80
__ 8.4 Gustos adquiridos: Un camino en dos direcciones .....	83
9 Conclusiones.....	88
Referentes bibliográficos .....	91

## Lista de tablas

<b>Tabla 1</b> Intercambio e integración a través de la cachapa .....	67
<b>Tabla 2</b> Intercambio y añoranza de los migrantes venezolanos.....	70

## Lista de figuras

<b>Figura 1</b> Pepitonas en lata.....	36
<b>Figura 2</b> Onoto .....	38
<b>Figura 3</b> Tienda de productos venezolanos.....	40
<b>Figura 4</b> Galleta wafer tradicional en Venezuela.....	42
<b>Figura 5</b> Mañoco .....	44
<b>Figura 6</b> Golfeado con queso costeño.....	46
<b>Figura 7</b> Hallaca.....	48
<b>Figura 8</b> Yesenia amarrando las hallacas.....	49
<b>Figura 9</b> Emil en el sancocho del 1 de enero .....	50
<b>Figura 10</b> Pan de jamón, ensalada de gallina y pastel de carne .....	61
<b>Figura 11</b> Empanadas con gusacaca .....	62
<b>Figura 12</b> Ofrendas a María Lionza.....	64
<b>Figura 13</b> Empanada de jamón y queso de Belenzuela .....	73
<b>Figura 14</b> Empanada de pabellón de Belenzuela .....	74
<b>Figura 15</b> Queso de mano .....	76
<b>Figura 16</b> Mural Sazón D`panas .....	78
<b>Figura 17</b> Pábilo.....	80
<b>Figura 18</b> Budare en tienda de productos venezolanos.....	81
<b>Figura 19</b> Onoto cocido en aceite .....	82
<b>Figura 20</b> Productos venezolanos .....	83
<b>Figura 21</b> Guasacaca de Dave.....	85

## Resumen

La masiva entrada de migrantes venezolanos a Colombia durante la última década, por su magnitud y características, es un fenómeno sin precedentes en la historia del país. La presente investigación tuvo por objetivo establecer la forma en que las costumbres gastronómicas de los migrantes posibilitaron su integración en la ciudad de Medellín, por esto, se rastreó el significado que tiene para ellos la gastronomía de su país y las formas de sincretismo que se han gestado durante la última década. Dicho rastreo se centró en la realización de entrevistas a migrantes venezolanos y en una netnografía a los periódicos *El Colombiano*, *El Tiempo*, al influenciador Tulio recomienda y páginas en redes sociales dirigidas a venezolanos en Medellín.

Tras la aplicación de los instrumentos se evidenció que para los migrantes venezolanos la gastronomía de su país atraviesa sus relaciones interpersonales, ritos y construcción de identidad, lo cual les permitió sostener redes extensas de colaboración, redes perdidas tras salir de Venezuela y, posteriormente, recuperarlas y resignificarlas en la ciudad de Medellín a través del sincretismo gastronómico, un fenómeno producto del acercamiento y la resignificación de los códigos culturales condensados en las prácticas gastronómicas. Este acercamiento a los locales por medio de sus costumbres gastronómicas se da con la inserción de sabores venezolanos en lo que se podría denominar el paladar colectivo mediante el uso de ingredientes, técnicas y herramientas locales en establecimientos que mezclan sabores de ambas tradiciones gastronómicas o establecimientos especializados en gastronomía venezolana, así como en la interacción cotidiana de los migrantes con su entorno.

*Palabras clave:* migración, hibridación gastronómica, integración, identidad, costumbres gastronómicas.

### **Abstract**

The massive influx of Venezuelan migrants to Colombia during the last decade, due to its magnitude and characteristics, is an unprecedented phenomenon in the history of the country; the research sought to establish the way in which the gastronomic customs of migrants enable their integration in the city of Medellin, for this purpose, the significance that the gastronomy of their country has for them and the forms of syncretism that have emerged during the last decade were traced. This tracking was centered on interviews to Venezuelan migrants and on a netnography to the newspapers El Colombiano, El Tiempo, the influencer Tulio recomienda and pages in social networks directed to Venezuelans in Medellin.

After the application of the instruments, it was evidenced that for Venezuelan migrants the gastronomy of their country crosses their interpersonal relationships, rites and construction of identity; allowing them to sustain extensive networks of collaboration, networks lost after leaving Venezuela, later recovered and resignified in the city of Medellin through gastronomic syncretism, a phenomenon product of the approach and resignification of the cultural codes condensed in the gastronomic practices. This approach to the locals through cultural codes occurs with the insertion of Venezuelan flavors in what could be called the collective palate through the use of local ingredients, techniques and tools in establishments that mix flavors from both gastronomic traditions or establishments specialized in Venezuelan gastronomy, as well as in the daily interaction of migrants with their environment.

*Keywords:* migration, gastronomic hybridization, integration, identity, gastronomic customs.



## Introducción

El presente trabajo fue el resultado del proceso investigativo de la tesis de grado para optar al título de Sociólogo. Tuvo por objetivo comprender la integración de los migrantes venezolanos a través de la construcción de códigos comunes por medio de sus prácticas gastronómicas. Se partió de la concepción de la gastronomía como un elemento que condensa historia e identidad común a un grupo de sujetos, fungiendo como componente cohesionador y a la vez adaptativo para el migrante una vez sale de Venezuela hasta su radicación en la ciudad de Medellín, permitiéndole conservar redes extensas de solidaridad y construir nuevas redes en el nuevo territorio tanto con otros migrantes como con los establecidos.

Se trabajó con los migrantes venezolanos radicados en la ciudad de Medellín, la mayoría de ellos vinculados al sector gastronómico, elemento que permitió indagar no solo en la forma en que la gastronomía opera en las relaciones interpersonales de los migrantes, sino también como desde sus oficios van filtrando sus prácticas gastronómicas de forma deliberada o inconsciente, permitiendo la instauración de nuevos sabores en una suerte de paladar social donde se significan y resignifican los códigos sociales.

El desarrollo conceptual de esta investigación se realizó a partir de tres categorías de análisis: comunidad, sincretismo cultural y códigos culturales. Lo anterior con el propósito de, primero, develar las formas en que las prácticas gastronómicas de los migrantes venezolanos en la ciudad de Medellín han posibilitado su integración; segundo, determinar el significado que tienen para el migrante dichas prácticas permitiéndoles imaginarse como comunidad con códigos comunes pese a estar en otro territorio. Y, tercero, establecer las formas y lugares donde se está dando el sincretismo gastronómico en Medellín como elemento de conservación y construcción de códigos culturales comunes a migrantes y establecidos que posibilitan redes de solidaridad para los migrantes.

## 1 Planteamiento del problema

Según el tercer informe del Observatorio Laboral de la Universidad del Rosario (LaboUR) titulado “Características de los migrantes de Venezuela a Colombia” presentado en agosto del 2017 el fenómeno migratorio venezolano entre el 2015 y 2016 se agudizó en estos dos años puesto que ingresaron a Colombia 164.086 migrantes venezolanos. Esta cifra fue muy similar a las presentadas en los cuatro años anteriores entre el 2011 y el 2014, en los cuales ingresaron 184.226 migrantes venezolanos al país. Por la extensión y porosidad de la frontera entre Colombia y Venezuela, Colombia ha sido uno de los principales destinos de la región para dichos migrantes, según datos de Migración Colombia publicados en julio del 2022. Actualmente en el país están radicados alrededor de 2.477.000 migrantes venezolanos, de los cuales solo el 12% no ha iniciado su proceso de regularización en el país, pese a que desde el 2017 con la creación del Permiso Especial de Permanencia (PEP) el Estado ha hecho un esfuerzo por regularizar a los migrantes venezolanos a favor su efectiva integración a la sociedad facilitando su acceso al sistema de salud, educación y empleos formales (García, y otros, 2017)

Por su parte la alcaldía de Medellín ha hecho esfuerzos para posibilitar la integración efectiva de los migrantes venezolanos en la ciudad, desde la secretaría de salud se hizo un censo para vincularlos al régimen de salud subsidiado. Así mismo, en colaboración con el ayuntamiento de Barcelona se ha adelantado el proyecto “Sin Rumores Construimos Cultura de Paz”, para evitar los prejuicios y la estigmatización a poblaciones vulnerables entre estas la población migrante venezolana. El proyecto consta de grupos focales que se realizaron en la comuna 6, la comuna 16 y el corregimiento de San Cristóbal con el fin de identificar los prejuicios y señalamientos que le hacen a estos grupos vulnerables. También en julio de 2022 se inauguró el centro de integración para migrantes Intégrate Medellín, en el sector de Prado Centro, enunciado desde la Secretaría de la No Violencia de Medellín, así:

“Intégrate Medellín” cuenta con oferta jurídica y psicosocial, así como en las áreas de educación y salud, y otras oportunidades necesarias que apuntan a mejorar la calidad de vida de la población migrante, en especial mujeres, personas mayores, jóvenes, niños, niñas y adolescentes (Secretaría de la No-Violencia, 2022).

De forma paralela hay intentos por parte de individuos, fundaciones y colectivos por integrar a los migrantes, (Alicia Pepe, 2020) dice que durante el año 2020 por iniciativa de la Corporación Reconciliación Colombia en alianza con el Programa Alianzas para la Reconciliación de Usaid y Acdi/Voca se hizo un taller en la biblioteca Julio Pérez Ferrero de Cúcuta, donde se juntaron migrantes, retornados, jóvenes y madres para a través de la cocina construir herramientas para hablar sobre el desafío que supone la migración, pensándose como zona de frontera y por lo tanto como un lugar donde confluyen y se comparten técnicas, ingredientes y conocimientos.

Así mismo en la ciudad de Medellín desde el colectivo Casa Loma, ubicado en la vereda La Loma del corregimiento de San Cristóbal, se vinculan los migrantes venezolanos por medio del arte. Ximena Acosta, una de las fundadoras del colectivo, cuenta que vincularlos es quitarle jóvenes a la violencia, así mismo, Margarita Vivas de ACNUR<sup>1</sup> dice que los pobladores de La Loma saben que es salir desplazados de sus territorios, entienden lo que acarrea y todas las circunstancias que hay detrás de este hecho, lo que facilita la integración de los migrantes (Rueda, 2020).

Ahora bien, en lo dicho por María Vivas de ACNUR se puede interpretar que el desarraigo les permite a los habitantes de La Loma y a los migrantes compartir códigos culturales para la integración de estos últimos, a pesar de las diferencias producto de los lugares de procedencia. Por esta razón, el presente trabajo se plantea identificar el proceso de integración de los migrantes venezolanos a través de una acción cotidiana como cocinar. La pregunta que motivó al estudio de este fenómeno fue ¿cómo a través de la gastronomía los migrantes venezolanos se integran en la ciudad de Medellín y generan paralelamente una suerte de sincretismo gastronómico?

La pregunta que se hace sobre este fenómeno giró alrededor de dos tópicos fundamentales. El primero abordó la percepción que tienen los migrantes de su tradición gastronómica, puesto que la comida como ejercicio de transformación material de un elemento, tiene toda una carga histórica y simbólica con la que el migrante se identifica, bajo la cual se ha construido parte de su identidad, tanto individual, desde sus experiencias particulares, como colectiva, siendo un código común a otros sujetos. Ejemplo de ello es la familia Bohórquez dueños de El Ávila, una panadería que ofrece productos venezolanos y “dicen estar agradecidos con Colombia y la gastronomía, pues han logrado demostrar que los inmigrantes sí emprenden y están interesados en generar empleo” (Ravelo, 2020).

---

<sup>1</sup> La Agencia de la ONU para los Refugiados.

Fue tal la acogida de El Ávila en Bogotá que sus dueños gestionaron los permisos necesarios para comercializar sus productos a mayor escala. Actualmente, los sabores tradicionales venezolanos están a disposición de un amplio público en Carulla y otros almacenes de cadena, donde ofrecen cachitos<sup>2</sup>, golfeado<sup>3</sup>, pan de jamón, “pan navideño relleno de jamón, tocineta, uva pasa, aceitunas y panela líquida. Aunque suele medir unos 50 centímetros, ellos decidieron diseñar una versión más pequeña para que cualquiera pueda consumirla en cualquier época del año” según un testimonio recogido por. (Ravelo, 2020). “El de a locha es tal vez uno de los que más nostalgia despierta en los comensales, pues lleva este nombre en honor a una moneda muy antigua de Venezuela con la que se podía comprar una cantidad razonable de pan para llevar a casa” (Ravelo, 2020).

Junto con El Ávila y Aripo Bistró, un restaurante de auténtica gastronomía venezolana, se busca que los comensales tengan una memoria gustativa y lo que prueben los evoque a alguna época de sus vidas en Venezuela y al mismo tiempo buscan que los colombianos entiendan que es más importante fijarse en los puentes llenos de multiculturalidad y tolerancia que en las fronteras (Caracol noticias, 2019).

El segundo tópico abordó las formas de sincretismo gastronómico gestadas a raíz del cambio en las herramientas o en los ingredientes usados por los migrantes venezolanos en su gastronomía. Dicho cambio es uno de los puentes que puede acercar los códigos culturales condensados en la gastronomía venezolana a los locales de la ciudad de Medellín. Además, los restaurantes y emprendimientos relacionados con la gastronomía venezolana es otro puente que acerca la gastronomía del migrante a los locales, esta vez no solo por los ingredientes o instrumentos disponibles, sino también por el cambio deliberado en las preparaciones para hacerlas más accesibles al paladar de los locales, permitiendo a los migrantes integrarse tras compartir y resignificar los códigos culturales insertos en su gastronomía.

---

<sup>2</sup> Un pan relleno de tocineta y jamón proveniente de Carabobo.

<sup>3</sup> Rollo que está hecho de panela, anís y queso.

## 2 Estado del arte

En este estado del arte se rastrearon dos tópicos. El primero, fue el significado que tiene para el migrante la gastronomía de su lugar de procedencia, como un elemento para mantener la memoria, identidad, resistir al extrañamiento al nuevo territorio-cultura y como forma de resignificación de su experiencia migratoria a través de ingredientes, técnicas y herramientas propias. El segundo, se aproximó al sincretismo gastronómico como resultado de la interacción entre individuos de diferentes territorios-culturas a partir de la migración o el intercambio comercial, dicha interacción está atravesada por la necesidad de integrarse que tiene el foráneo. En este sentido, se comprende la gastronomía a manera de práctica cultural que condensa historia, memoria e identidad es un elemento de primer orden posibilitando el intercambio y el encuentro.

Para abordar ambos tópicos se rastreó la experiencia respecto a la migración de varios países latinoamericanos, con el propósito de contrastarlo posteriormente con la experiencia colombiana como país receptor de migrantes, e incluso con casos de migrantes internos, para encontrar puntos comunes descartando las particularidades que tiene cada proceso migratorio.

### 2.1 Importancia de la gastronomía para el migrante

La literatura sobre gastronomía en procesos migratorios es amplia, pero para efectos de la pregunta investigativa se rastreó específicamente la línea que retoma los ingredientes, las herramientas y las técnicas de su gastronomía como medio de “memoria, resistencia, identidad y resignificación” (Pascua, 2015, p. 119). La gastronomía integra el lenguaje, la historia y la religión. En ella se cristaliza la cultura y se transforman los elementos que se encuentran en la naturaleza por medio de conocimientos y utensilios que tienen raigambre dentro de un territorio. Sin embargo, “el alimento no es un símbolo simple y estático de identidad colectiva. La cocina evoluciona en contextos históricos y sociales específicos, y hace de los platillos y hábitos alimentarios representaciones materiales de narrativas históricas particulares y arreglos sociales singulares” (Avieli, 2015, p. 574) que rompen con la dicotomía adentro-afuera, mundo-yo a través de la materia comestible transformada culturalmente. Un ejemplo de la gastronomía como medio para trascender del yo al mundo social es la migración libanesa a Brasil porque esta permitió mantener roles de género importantes para la cultura libanesa. Tras la migración “La mujer queda relegada

a la cocina y a servir la comida. El consumo grupal de comida afianza lazos de unión entre los miembros de la comunidad y mantiene costumbres del país de origen...reforzando la identidad libanesa” (Espino, 2015, p. 290). En casos como el anteriormente expuesto, la gastronomía pese a la distancia de su lugar de origen y a lo ajena que resulta a la sociedad receptora, posibilita mantener prácticas que son centrales en su cultura de origen como lo son los roles de género para la sociedad libanesa.

Por otro lado, en la migración china y japonesa al Perú a finales del siglo XIX y principios del XX, los migrantes tuvieron que adaptarse a los productos disponibles en Perú. No obstante, algunos utensilios de cocina e ingredientes que pudieron mantener sirvieron para conservar elementos identitarios propios de su cultura, elementos que posteriormente a través del sincretismo pasaron a formar parte de la gastronomía e identidad peruana. Ahora, según Carolina Rivera

La comida del chifa<sup>4</sup> no es la misma que se come en China, puesto que aquí los chinos tuvieron que adaptar sus platos, aunque sí pudieron sembrar algunos de los productos originarios, como la cebolla china y el holantao. También el uso del wok es parte de su legado (Rey Rivera, 2020, p. 17).

Las técnicas usadas para transformar los ingredientes son otra forma de mantener la identidad y dibujan las fronteras entre el “nosotros” y los “otros”. Es histórica la relación entre México y Estados Unidos, a través de los siglos ha habido un constante intercambio entre ambas culturas; sin embargo, los migrantes mexicanos de principios del siglo XX usaron la nixtamalización, una técnica para procesar el maíz como elemento diferenciador, según Margarita Pinedo y María Valenzuela.

El origen de la cultura del maíz nixtamalizado y la elaboración de tortillas de los mexicanos está en los indios mesoamericanos; mientras que los anglosajones adoptaron de los indios nativos del norte de Estados Unidos la cultura de triturar los granos secos del maíz para hacerlos harina con la cual elaboraban sopas y pan. (Pinelo, Valenzuela, 2015, P. 172).

---

<sup>4</sup> Término originado en Perú para referirse a la adaptación de la comida China llevada por los migrantes de dicho país y adaptada a l paladar peruano.

De forma similar, las familias afro que migraron a la ciudad de Medellín en el departamento de Antioquia desde el Cantón de San Pablo, Chocó pone en evidencia la importancia de los ingredientes, técnicas e instrumentos de la gastronomía para el migrante, pese a que los ingredientes usados en la gastronomía de los migrantes se cultivan en Antioquia e incluso son traídos desde Chocó, la población afro asentada en Medellín prefiere recibir encomiendas enviadas por su familia desde Chocó, como muestra en su artículo María Correa cuando habla al respecto.

En Medellín esta población comparte las comidas de los domingos, un momento especial por el hecho de que se reúnen y reciben visitas. Por ello buscan que los platos que preparan traigan a la mesa los sabores tradicionales del Chocó. Esperan con emoción la llegada de las encomiendas que les mandan desde sus casas: carnes y pescados curados y una variedad de frutas como borjón y chontaduro (Gómez Correa, 2016, p. 229).

Asimismo, la población afro de la ciudad de Medellín mantiene la costumbre de ahumar o salar la carne, una costumbre muy común en el departamento de Chocó por su clima y las dificultades para refrigerar el alimento, pese a que en Medellín pueden disponer de los medios para refrigerar la carne “estas personas acondicionan sus hornos de modo que puedan continuar con procesos como el ahumado, que, aunque en la ciudad no responden a una necesidad de conservación, sí responden a una de sabor” (Correa, 2016, p. 94).

No obstante, la gastronomía en ocasiones trasciende lo práctico de los ingredientes, herramientas y técnicas insertándose en lo simbólico, siéndole al foráneo no sólo útil para conservar su identidad, sino también para resignificar su condición de forastero. “Aunque el desplazamiento acaba por destruir proyectos de vida, las estrategias contra el desarraigo puestas en práctica permiten generarlos de nuevo y para ello se sirven del poder transformador de la comida” (Pascua, 2015, p. 125). Este es el caso de un grupo de mujeres desplazadas por la violencia que se radicaron en la ciudad de Manizales, departamento de Caldas en Colombia, estas mujeres manifestaron un profundo extrañamiento con la ciudad puesto que procedían de lugares rurales, pero encontraron en la gastronomía una forma de comenzar de nuevo.

Yo estoy ligada a la pastelería. Mi proyecto de vida es un restaurante, pero de la mano de la pastelería. Yo quisiera algo mío, que yo pudiera construir con otras mujeres, porque yo veo a muchas mujeres cocinando conmigo [...] Pero también quiero estudiar más mi gastronomía, o sea, no dejar mi Guajira por fuera, pero poderla modificar, no siempre presentar lo mismo de lo mismo, ¿qué tal un Friche con otra presentación? Mi comida de la costa la quiero volver es “gourmet (Pascua, 2015, pág. 126). Migración y Sincretismo Gastronómico.

## **2.2 Migración y sincretismo gastronómico**

Como se ha hecho manifiesto, la vinculación al sector productivo es fundamental para el migrante, ante la dificultad para hacerlo, es una constante que recurra a su capital cultural cristalizado en la gastronomía para poder solucionar dicha situación de al menos dos formas: independiente o dependiente.

La vinculación al sector productivo como independiente ocurre cuando el migrante comienza a ofrecer un servicio, según (delgado salazar & chaves manzano, 2020) los emprendimientos gastronómicos son los más recurrentes en momentos de crisis (pág.95) afirmación sustentada sobre un proyecto lanzado por la corporación Minuto de Dios en Santiago Cali, Colombia donde el 59% de los migrantes que participaron con proyectos productivos estaban enfocados en el sector gastronómico. Este enfoque acerca la gastronomía del migrante a la población receptora y facilita el intercambio de técnicas, herramientas e ingredientes entre ambas culturas. En el barrio La Florida, ubicado en el noroccidente de esta ciudad, Ríos & Vivas, (2019) observaron una gran cantidad de negocios informales que en su mayoría eran atendidos por personas venezolanas. identificando procesos de integración cultural (P.109). Siendo así que, Ríos y Vivas evidenciaron cómo la gastronomía venezolana ha ido calando en la población nativa.

En la ciudad de Bucaramanga también se evidencia la inserción de la gastronomía venezolana a través de establecimientos comerciales. Ovallos & Arenas, (2020) concluyen que los migrantes venezolanos han desarrollado estrategias empresariales para superar las barreras del mercado laboral e insertarse a la estructura socioeconómica del país receptor (P. 220) por lo que han constituido “empresas de orientación étnica, en las que se destacan principalmente los restaurantes y panaderías, que encuentran en la tradición gastronómica venezolana una



oportunidad para satisfacer las demandas” (Ovallos & Arenas, 2020, p. 220). Así como en Cali, en la ciudad de Bucaramanga Duarte, Pedraz & Ortiz (2019) han evidenciado que la población de la ciudad encuentra positivo esto por el intercambio cultural representado en aspectos como el lenguaje y la comida. (Pág. 36)

En la ciudad de Guayaquil en Ecuador la inserción de migrantes por medio de la oferta gastronómica es un fenómeno reciente, de hecho, la mayoría de los migrantes que participaron en el estudio de Rivera (2019) consideran que la gastronomía es el mejor sector en cual pueden incursionar y tener éxito, debido a las costumbres de los ecuatorianos, de las cuales destacan su gran apetito (Pág. 47).

La vinculación de los migrantes al sector productivo como dependientes es otra línea por la que se da el intercambio cultural y por tanto el sincretismo gastronómico. Las mujeres de la población afro que migran a la ciudad de Medellín suelen encontrar trabajo como empleadas domésticas “debido a la demanda que tienen en este oficio por sus significativas habilidades culinarias” (Gómez, 2015, p. 224). Así mismo, Cartay (2005) en su estudio sobre el aporte de los migrantes en la conformación del régimen alimentario de los venezolanos destaca las contribuciones gastronómicas que hicieron las mujeres migrantes desempeñándose como cocineras de la aristocracia criolla y extranjera durante el los siglos XIX y XX demostrando que el capital cultural viaja con los sujetos.

Quando un agente culinario emigra, por ejemplo, una cocinera llegada de San Thomas para trabajar en un hogar caraqueño se traslada siempre con su saber culinario, es decir, carga, además de sus pocos bienes materiales, con sus bienes culturales. Y los transmite a como dé lugar (Cartay, 2005, p. 3).

La importancia de estos bienes culturales de los que habla Cartay también son palpables en quienes llegan a un nuevo territorio tras sufrir un desplazamiento forzado. Este es el caso del grupo de mujeres desplazadas por la violencia que se radicaron en la ciudad de Manizales y evidenciaron que la gastronomía es una herramienta que tiene el hombre para afrontar el mundo.

En lo que respecta a su desempeño laboral al llegar a la ciudad las mujeres destacan por su capacidad para encontrar medios de subsistencia que, normalmente, inician con los

servicios domésticos y con la venta ambulante de comida. Se trata de una salida rápida y momentánea a la precariedad económica que requiere relativamente poca inversión. (Pascua, 2015, p. 124).

A pesar de esto Vega (2018) hace la diferenciación entre la comida fusión que se hace de forma deliberada buscando adaptar los platillos a los paladares de los comensales y la comida fusión que no se hace a propósito, siendo esta última la fusión gastronómica que se da principalmente por la circunstancia del entorno, la dificultad para conseguir productos, etc (p. 58-59). Si bien el término “comida fusión” obedece a prácticas del mercado y dista del “sincretismo gastronómico” se da por la interacción entre culturas, es posible rastrear sincretismos gastronómicos a propósito y sincretismo gastronómicos que no lo son. Por ejemplo, el restaurante Minimal en Bogotá adaptó su carta de comida oriental al gusto de los paladares colombianos y “se pueden consumir cosas como sushi con patacón, o pollo tailandés con salsa de uchuva” (Chica, 2010, p. 25).

Empero, el sincretismo gastronómico no se da sólo en la dirección migrante-cultura receptora puesto que el entorno tiene una fuerte influencia sobre la gastronomía del migrante. Rivera (2019) considera que la población venezolana radicada en Perú está sufriendo un extrañamiento frente a la cultura receptora por la ausencia de productos venezolanos en los mercados locales, motivo por el cual el migrante se ve obligado a incorporar nuevos alimentos al menú del hogar y lo conduce a experimentar nuevas formas de consumir, preparar y servir los alimentos (p.10). Aunque no todo cambio en los hábitos del migrante se da por situaciones que lo obligan a ello, Carolina Gomez, una inmigrante venezolana radicada en Santiago de Cali manifiesta extrañamiento por la forma en que se come la arepa en Colombia, sin embargo, afirma

Allá se hace con harina pan, pero acá ustedes acostumbran a hacerlas con maíz, nosotros probamos las arepas de acá y nos quedó gustando, Eliecer compró un molino, yo cocino el maíz y él se encarga de hacerlas y de asarlas (Ríos & Vivas, 2019, p. 86).

En los estudios encontrados sobre la migración afro a Medellín se halló que el contacto entre empleadores y las mujeres afro que se desempeñan en servicios domésticos implicó el cambio de las costumbres gastronómicas de las familias afro, por ejemplo introdujeron “el sudao”

o las leguminosas (lentejas, frijoles) dentro de sus preparaciones cotidianas, de la misma manera, los más jóvenes de las familias, luego de haber nacido y crecido en Medellín muestran un mayor desarraigo con las tradiciones afro y se inclinan por la comida que ofrece la globalización: hamburguesa, pizza, lasaña. Esto muestra que los gustos se configuran de forma social, asunto que se vislumbra con el señalamiento de Torres y otros.

La acción social es un proceso formativo, una formación que a diario se expresa de manera más notoria en la comunidad afrodescendiente al migrar de su lugar de origen, esto lo corroboró la Mujer Adulta 2, para quien significó la transformación de algunas de sus costumbres, que con el tiempo ha logrado adaptarse afirmando que, para ella tales cambios han sido para mejorar, ha logrado tener una alimentación más amplia y diversificada, con mayor acceso y facilidad de los alimentos a los que no tenía acceso en su lugar de origen. (Torres, y otros, 2016).

La mayoría de los casos obedecen a procesos migratorios recientes y en ellos se muestran los primeros momentos de la gestación del sincretismo gastronómico, en los cuales está presentes el extrañamiento del migrante, la combinación de ingredientes, el uso de nuevas técnicas, etc. En estos primeros acercamientos se mantiene la diferenciación entre ambas gastronomías, pero casos donde la migración lleva más tiempo se puede concluir que hay un momento en el que las tradiciones gastronómicas no se pueden diferenciar. Según Espino (2015) la influencia de la gastronomía árabe en la cocina brasileña es sustancial, alrededor del 25% de los platos servidos en la ciudad de São Paulo, provienen de la cocina árabe (p. 290). Situación similar a la sucedida en Perú, donde reconocen todas las influencias que ha recibido su gastronomía, africana, Indígena, ibérica, japonesa y China. Perú se presenta hoy como un país orgullosamente mestizo, “la gastronomía peruana (específicamente limeña) con el tiempo ha obtenido aportaciones de diferentes culturas (España, Japón, China, etc.)” (Hidalgo, 2019, p. 11).

### **2.3 Intercambio comercial y sincretismo gastronómico**

El intercambio comercial por su naturaleza permite el encuentro de culturas y, por medio de este, arriban a las ciudades productos y personas con toda una tradición construida a través del

tiempo. El artículo “Dulzor, género e identidad en el arte culinario del Japón” está cargado de ejemplos de esto, cuando los portugueses arribaron con barcos mercantes a Japón en el siglo XVI la cultura Japonesa tenía una especie de dulces para el té producto del contacto con China, sin embargo el uso del azúcar como endulzante no estaba difundido. (Holtzmann, 2015) con la llegada de los portugueses a Japón en el siglo XVII, se introdujo a la isla el azúcar, dando pie a la modificación de dulces que ya existían para tomar el té y que actualmente se consideran tradicionales de Japón, al mismo tiempo la llegada de comerciantes portugueses introdujo dulces ibéricos que aún se preparan en la isla, el intercambio comercial que se dio durante esta época se ve afectado por la llegada de los Meiji al poder, los Meiji cerraron el imperio japonés al mundo durante 200 años y sólo hasta 1920 aparecerá el chocolate en el puerto de Kobe. El sincretismo gastronómico que se dio con el chocolate es notable porque no sólo involucró la combinación del chocolate con sabores nativos como el té verde, sino que implicó el uso de técnicas tradicionales japonesas para modelarlo y darle formas inusuales para occidente, dichas formas se modelan sólo en ciertas épocas del año o en ciertas provincias. Según Holtzmann, (2015) “Los chocolates japoneses se elaboran generalmente en interesantes formas, inusuales en países occidentales, como brotes de bambú u hongos” (Pág. 710)

De la misma forma Venezuela por medio de los puertos que dan al mar Caribe tuvo un constante intercambio de mercancías con Europa, lo cual posibilitó que la gastronomía costera se enriqueciera sustancialmente en los Estados de Zulia, Miranda, Falcón y Sucre. Este último estado particularmente tiene un sincretismo gastronómico más complejo porque se mezclan técnicas e ingredientes por la influencia africana, catalana y de la isla de Córcega (Cartay, 2005). Un último ejemplo de sincretismo gastronómico es el que se dio entre el Norte del Santander en Colombia y el estado de Táchira en Venezuela, ambos territorios tienen costumbres gastronómicas similares con pequeñas variaciones dependiendo de los ingredientes que se encuentren en el territorio. De hecho, Ortega (2001) concluye que Táchira por su cercanía a Norte de Santander tiene una enorme importancia en el intercambio comercial y cultural que posibilita mantener idénticas tradiciones gastronómicas (p. 135).

Respecto al sincretismo entre la gastronomía colombiana y venezolana, si bien se ha dado históricamente por el intercambio comercial en zonas fronterizas, en la actualidad la migración masiva de venezolanos ha gestado sincretismos en departamentos del interior colombiano como Santander, Valle del Cauca y Antioquia. La gastronomía del migrante es una forma de mantener

su identidad frente a la extrañeza respecto al nuevo territorio y sus prácticas, lo que posibilita una forma de integración dirigida a la adaptación de las costumbres gastronómicas locales por parte del migrante y viceversa. Como dice Cartay, (2005) “No todo lo que se conoce y lo que se recibe se adopta, pues se selecciona para comer no sólo lo que se tiene disponible, sino también lo que se puede y lo que se elige consumir. Así, una sociedad adopta ciertos alimentos, platos, técnicas, utensilios y saberes culinarios, que de alguna manera le convienen” (pág. 04) es decir, el sincretismo gastronómico implica necesariamente el encuentro entre “otros” y como se evidenció anteriormente la gastronomía es una herramienta que se puede usar para diferenciar el “nosotros” del “ellos” pero paralela y continuamente transgrede esta frontera.

### 3 Justificación

La creciente migración de venezolanos a Colombia que se ha dado durante la última década implica cambios en diferentes aspectos de la sociedad colombiana. Por eso, en el presente trabajo se indaga la inserción de los migrantes venezolanos en la ciudad de Medellín a través de sus prácticas gastronómicas, entendidas como una condensación cultural de memorias, técnicas, herramientas e ingredientes que utilizan los migrante para hacer frente al desarraigo tras la llegada a un nuevo territorio. Dichas prácticas culturales pueden funcionar como elemento diferenciador entre un “nosotros” y “ellos” pero a su vez es un recurso por el cual se puede transgredir la frontera entre puntos de encuentro y sinergia. Se aborda el sincretismo gastronómico para entender el proceso de integración de los migrantes en la ciudad de Medellín porque se evidenció que la gastronomía es un elemento importante de la identidad venezolana y frente a las dificultades que atraviesan en el nuevo territorio estos echan mano de su capital cultural para solucionar sus necesidades materiales, ya sea integrándose al sector productivo por medio de su gastronomía o relacionándose a través de ella para formar nuevos vínculos.

El uso del capital cultural del migrante condensado en su gastronomía posibilita formas de sincretismo por varias razones: la primera, se concentra en la dificultad para conseguir ciertos ingredientes o herramientas, el migrante debe tomar lo que tenga a su disposición para reproducir sus prácticas gastronómicas, provocando cambios que desencadenan en nuevas preparaciones, con nuevos significados compartidos por foráneos y nativos. La segunda, da cuenta del uso de la gastronomía para integrarse al sector productivo ya que necesariamente implica adaptaciones al gusto de los comensales y dicha adaptación acerca la gastronomía del migrante a los nativos, lo cual favorece el intercambio y la formación de nuevas prácticas culinarias. La tercera, se enfoca en que el cambio generacional posibilita el sincretismo, es decir, percibe como los hijos de migrantes crecidos en Colombia resultan permeados por ambas tradiciones gastronómicas y terminan fusionándolas en a partir de sus gustos y prácticas.

Frente a este panorama, el sincretismo gastronómico parece inevitable y es importante que en la academia se realice una mirada sociológica para entender cómo este fenómeno incide en la integración de los migrantes y posteriormente indagar por la forma en que dicha integración genera cambios dentro de la sociedad.

## **4 Objetivos**

### **4.1 Objetivo general**

Determinar la forma en que las prácticas gastronómicas de los migrantes venezolanos han posibilitado su integración en la ciudad de Medellín.

### **4.2 Objetivos específicos**

- Indagar por el significado que tiene para el migrante venezolano sus prácticas gastronómicas.
- Establecer las formas de sincretismo culinario que se están gestando entre la gastronomía colombiana y venezolana.
- Identificar los lugares de la ciudad en los cuales se gesta el sincretismo gastronómico.

## 5 Marco teórico

Para determinar la forma en que las prácticas gastronómicas de los migrantes venezolanos posibilitan su integración en la ciudad de Medellín este trabajo recurrió al concepto de comunidad desde la perspectiva de Benedict Anderson en su libro *Comunidades imaginadas: Reflexiones sobre el origen y la difusión del nacionalismo*. Además, se usó el concepto de comunidad imaginada para entender la forma y alcance del nacionalismo porque define la nación como un grupo de personas que comparten unos símbolos dentro de unas fronteras físicas delimitadas y, por tanto, una comunidad no es un hecho natural, sino social, político e histórico. Al respecto Anderson dice que la nación

Se imagina como comunidad porque, independientemente de la desigualdad y la explotación que en efecto puedan prevalecer en cada caso, la nación se concibe siempre como un compañerismo profundo, horizontal. En última instancia, es esta fraternidad la que ha permitido, durante los últimos dos siglos, que tantos millones de personas maten y, sobre todo, estén dispuestas a morir por imaginaciones tan limitadas (Anderson, 1993, p. 25).

Esta definición de nación aporta al entendimiento de la forma de relacionarse de los sujetos dentro de su grupo y con los ajenos a este. Si bien Anderson (1993) determina que las lenguas escritas posibilitaron desde tres formas distintas una suerte de proto nacionalismo. En primer lugar, creando campos unificados de intercambio y comunicaciones por debajo del latín y por encima de las lenguas vernáculas habladas; en segundo, dándole carácter de fijeza a las lenguas escritas y facultándoles imaginar su trascendencia a través de la imprenta; y, por último, el lenguaje escrito, facilitó la homogeneización del lenguaje reduciendo una gran cantidad de dialectos regionales en una sola lengua nacional (pp. 72-73).

En la actualidad el lenguaje solo es un pequeño componente que permite imaginar la nación puesto que conforme se asentó dicha idea se complejizaron los elementos que la permitieron imaginar y surgieron símbolos como la bandera, el himno, la música, entre otros. Por esto, en esta investigación se abordó la gastronomía del migrante como símbolo de su comunidad imaginada a través del cual se tejen redes de solidaridad extensa que emulan las que poseían en Venezuela, permitiéndoles paliar las condiciones desfavorables que tienen tras la migración a un territorio nuevo donde carecen de los códigos culturales para desenvolverse con soltura.

Así mismo, se tomó el concepto de modernidad líquida de Zygmunt Bauman para explicar



cómo en la actualidad esta idea de comunidad se hace difusa y a pesar de esto continúa vigente a manera de herramienta que usan los individuos “como reacción previsible a la acelerada “licuefacción” de la vida moderna, una reacción ante su consecuencia más irritante y dolorosa: el desequilibrio cada vez más profundo entre libertad individual y seguridad” (Bauman, 2002, p. 181). Esta referencia que hace Bauman de la seguridad se entiende como la pérdida de previsibilidad que ha perdido la vida de los individuos, para el caso de los migrantes venezolanos en la ciudad de Medellín dicha previsibilidad se hace incluso más precaria por la carencia de capital social y económico en el nuevo territorio. Por este motivo, los migrantes recurren a los códigos culturales condensados en su gastronomía, con el fin de recuperar y construir redes de solidaridad amplias como aquellas que tenían en Venezuela. Ahora, Bauman hace una diferenciación entre la comunidad del dogma comunitarista y la comunidad guardarropa. La primera hace referencia a la naturalización de la comunidad, es decir, se pertenece a la comunidad donde se nace, manteniéndose vinculado a una etnia o nación; y la segunda comprende la comunidad a la que se elige pertenecer y que está a compás de la modernidad líquida, siendo más volátil y frágil que la primera.

En este orden de ideas, la comunidad del dogma comunitarista está estrechamente vinculada con el concepto de comunidad imaginada de Anderson, mientras que la comunidad guardarropa es lo contrario. Para el caso estudiado, a pesar de la contraposición entre ambas concepciones se identificó entre los migrantes radicados en la ciudad de Medellín que ambas formas conviven armónicamente y les permite reconstruir lazos de solidaridad con sus connacionales y también en espacios laborales o vecinales con los nativos.

Pese a esta convivencia entre los dos tipos de comunidades, la territorialidad sigue desempeñando un papel importante tal cual lo hacía durante la modernidad sólida según Bauman porque esto resulta importante para los migrantes venezolanos dada su condición de vulnerabilidad en el nuevo territorio, el cual presenta cierto grado de volatilidad y de cercanía al concepto de comunidad de guardarropa a la hora de relacionarse con los colombianos. Asimismo, se evidenciaron que los vínculos que trascienden a lo territorial vinculan al migrante a un barrio o a la ciudad, lo que toma sentido para Bauman cuando afirma que “Las armas de defensa no están igualmente disponibles para todos, y es lógico que el individuo más débil, pobremente armado, busque en la asociación con otros la confirmación que le permita compensar su impotencia individual” (2002, p. 190). Por esto, una comunidad más sólida que permanezca en el tiempo y no

se quede en lo meramente circunstancial resulta más funcional para los migrantes y por tanto no se puede definir enteramente los vínculos con los colombianos como comunidades de guardarropa.

Es precisamente esta relación que se va solidificando entre migrantes y establecidos lo que permite hablar de hibridación gastronómica. La llegada de migrantes venezolanos a la ciudad de Medellín implicó el encuentro entre dos comunidades imaginadas con historia, símbolos y costumbres diferentes. Dicho encuentro ha generado tensión entre ambos grupos cómo se logra evidenciar en las entrevistas con migrantes venezolanos y en la netnografía, donde se recogen comentarios en redes sociales tanto de nativos como de foráneos, pero, con el paso del tiempo dichas tensiones tienden a bajar gracias a la construcción de códigos culturales comunes. Para efectos prácticos, esta investigación se centró particularmente en los códigos que se van construyendo, significando y resignificando por medio de la hibridación gastronómica. Esta se abordó a través del concepto hibridación cultural de Néstor García Canclini (1990), entendido como un concepto multiforme que analiza la interacción entre prácticas y procesos disímiles de individuos o instituciones, cuyo encuentro resulta en reelaboraciones que sirven como punto común entre aquellos que en un principio tuvieron distancia en sus quehaceres.

La hibridación cultural no niega el conflicto, por el contrario, lo considera parte de la hibridación misma y esta no necesariamente da como resultado un elemento totalmente nuevo. García Canclini (1990) ejemplifica esta forma de hibridación a través de las casas latinoamericanas en las que coexisten símbolos europeos u occidentales y símbolos precolombinos en un mismo espacio sin mezclarse. A su vez, aborda la reelaboración de nuevos códigos por medio de la mezcla a lo largo su libro *Culturas híbridas estrategias para entrar y salir de la modernidad*, en el cual muestra cómo las vanguardias artísticas europeas son reelaboradas en Latinoamérica e insertan técnicas o estéticas propias del territorio con el propósito de producir cambios sociales, específicamente al puntualizar el siguiente consenso:

Es significativa la coincidencia de historiadores sociales del arte cuando relatan el surgimiento de la modernización cultural en varios países latinoamericanos. No se trata de un trasplante, sobre todo en los principales plásticos y escritores, sino de reelaboraciones deseosas de contribuir al cambio social. Sus esfuerzos por edificar campos artísticos autónomos, secularizar la imagen y profesionalizar su trabajo no implica encapsularse en un mundo esteticista, como hicieron algunas vanguardias europeas enemigas de la

modernización social (Canclini, 1990, p. 76-77).

Con lo anteriormente mencionado se evidenció de nuevo que los individuos retoman códigos culturales de la forma en que les resulten más funcionales para su contexto, esto no significa que el concepto de hibridación se retome en la investigación como negación de la identidad y la heterogeneidad en función de la mezcla. Pese a que Canclini no profundiza en el hecho de que el encuentro puede resultar en la conservación de lo propio y la negación de lo externo.

Por este motivo, se retoma el concepto de códigos culturales rastreado en el libro *El extranjero* de Georg Simmel (2012) como un elemento subsidiario del concepto de hibridación. El autor aborda al foráneo y a su forma de relacionarse con los establecidos a partir de “la cercanía de lo lejano” (Simmel, 2012, p. 21). Es decir, la relación entre lo físicamente próximo y lo culturalmente lejano, esta concepción al ser diametralmente opuesta a la hibridación propuesta por Canclini permitió contrastar con la lectura del fenómeno que está ocurriendo en la ciudad de Medellín en relación a la integración de los migrantes venezolanos y evidenció que, aunque hay una intención de integración por parte de ellos, estos no pretenden abandonar su identidad ni los elementos que la constituyen y Simmel (fecha) lo explica de esta manera

En cuanto miembro del grupo está al mismo tiempo, cerca y distante, como ocurre en toda relación basada únicamente en los rasgos propios de lo humano. Pero en el juego entre cercanía y distancia se produce una tensión específica en la medida en que la conciencia de compartir lo genérico acentúa todo aquello que no se tiene en común (2012, p. 25).

El énfasis en la particularidad es el elemento que entra a conservar la identidad del migrante, cuya conservación y diferenciación en algunos casos abre la brecha para que se dé el sincretismo. Por ejemplo, Simmel (2012) dice que el comercio es una actividad que el extranjero entra a desarrollar en un nuevo territorio puesto que el círculo productivo está cerrado y el comercio tiene la flexibilidad necesaria para que estén ingresando nuevos elementos (p. 22). Esta afirmación se corrobora cuando se aprecia el nicho comercial que está surgiendo en la ciudad de Medellín de la mano de la migración, todo un mercado especializado en productos venezolanos, desde mercancías y abarrotes hasta oferta gastronómica.

No obstante, la necesidad de acercar productos a un mayor número de consumidores hace que en un principio signifique para los comerciantes recurrir a elementos constitutivos de su

identidad y se deban matizar para acercar los productos a los locales y hacer que deje de girar entre un público especializado. (Canclini, 1990) Aborda precisamente la interacción entre la producción cultural y el mercado en la hibridación, planteando que en Occidente el arte confrontado con las fuerzas del mercado y la industria no logra mantener su independencia, viéndose sometido a sus dinámicas (p. 63). Pero no solo la matización de los códigos culturales facilita la hibridación, el migrante venezolano también se desempeña el rol de galerista o guía en el museo, en el cual explica sus códigos culturales a un público no especializado y compuesto por locales que se disponen a consumir los productos que ofrece el migrante; para ello se vale de la comparación, ejemplos, incluso de las ayudas visuales con el fin de darse a entender.

Así mismo, los foráneos pueden intentar mantener sus códigos culturales a través de la consecución de ingredientes necesarios en su tradición gastronómica, pero frente a la dificultad para conseguirlos en el nuevo territorio usan lo que está a su alcance y terminan en procesos de hibridación. Dichos estos motivos, se hace importante entender la hibridación no solo como una acción más o menos racional, que está en función del proyecto de integración que tienen los individuos, sino también como una consecuencia del intento por mantener su identidad al hacer de la hibridación gastronómica un desenlace casi inevitable que se vehicule por medio de diversos caminos.

## 6 Metodología

En la investigación se usaron técnicas cualitativas para determinar la forma en que la gastronomía es usada por los migrantes venezolanos para integrarse en la ciudad de Medellín. En primer lugar, se rastreó por medio de entrevistas y netnografías el imaginario que tienen los migrantes respecto a sus prácticas gastronómicas. Tanto los relatos de los migrantes registrados en las entrevistas como los comentarios encontrados en las netnografías se analizaron desde un enfoque hermenéutico. De esta manera, se descifra el discurso de los foráneos cuyo fin fue hallar tendencias comunes, elementos disruptivos y de resistencia que posibilitaron la conservación y resignificación de sus saberes al adaptarse en el nuevo territorio.

Durante el ejercicio no se buscó abordar a profundidad todas las prácticas gastronómicas del migrante y tampoco se caracterizó su población para trabajar con un grupo específico de ellos. Las entrevistas a los migrantes venezolanos se centraron en sus vivencias alrededor de las prácticas gastronómicas antes y después de su entrada a Colombia. Entendiendo la gastronomía como código cultural y herramienta usada por algunos de ellos para establecerse en Colombia, al dar apertura a posibles sincretismos gastronómicos que generen símbolos comunes entre foráneos y establecidos.

## 7 Significado de la gastronomía para el migrante

### 7.1 La comida como elemento para afrontar el extrañamiento tras la migración.

El ser humano es un animal omnívoro que, pese a su capacidad para comer plantas, carne e incluso minerales como la sal, no come todo lo que está a su disposición. De hecho, lo que se ingiere varía radicalmente dependiendo de la latitud, por esto no comen sólo por razones biológicas ya que la acción de comer está profundamente atravesada por lo social. En los casos que se expondrán, se puede apreciar como el componente social de la alimentación estuvo presente en las experiencias de algunos individuos que manifestaron extrañamiento tras la migración, dicho componente social es una herramienta que permite al migrante adaptarse al nuevo territorio o por lo menos paliar la extrañeza que experimenta.

Para María, una migrante venezolana que cruzó la frontera por Maicao en transporte público junto con su hijo menor y que está radicada en Medellín hace dos años aproximadamente, la experiencia de salir de Venezuela fue difícil, en sus palabras “Me tocó fuerte el viaje” (María, Comunicación personal, 20 de octubre del 2021). Su experiencia migratoria estuvo atravesada por la comida como forma de supervivencia y de resignificación, desde antes de salir de Venezuela hasta su llegada a Colombia. María relató que mientras estuvo en Venezuela era difícil conseguir comida para ella y su hijo pequeño, manifestó además que varias veces la comida que conseguían eran mangos de los árboles de la calle y esta situación hizo que abandonaran su país.

La llegada de María a Colombia con su hijo menor fue igualmente complicada, pues relata que solo tenía para el pasaje y durante el viaje su hijo y ella pasaron hambre.

-María: después me tocó hacer una parada, me conseguí una venezolana y como yo no conocía aquí todavía el peso y yo “¿Dios mío ¿cuánto será esto? ¡Ay Dios mío! ¿Cuánto será esto?”, Abraham con hambre, yo: “no, yo voy a preguntar”. Una venezolana por allá y la veo con una taza y yo le digo “mira y ¿qué vendes tú?” – “no, arepita de carne mechada”, yo: “carne mechada, mira y ¿cuánto vale eso?” - “2.000” – “¿cuánto será lo que tengo aquí?”, se me había caído de paso una monedita en el autobús, ahora sí quede más falla y yo: - “no, Dios mío ¿cuánto será esto? no, yo voy a preguntar” y yo: “mira mi amor, mira el niño tiene hambre y si tú me dices \$2.000, yo no sé cuánto es esto” y me dice –

“bueno, tienes acá 1.500” y yo le digo “¡Ay mami! Lo que pasa es que el niño tiene hambre, en verdad llegué apenas con la plata y ya casi llego a Medellín” y me dijo – “no tranquila, venga yo le doy la arepa”. Entonces ese niño se comió esa arepa con ese gozo, no... (Comunicación personal, 20 de octubre del 2021).

La solidaridad entre migrantes, especialmente aquellos que comparten una nacionalidad, se hizo evidente en las experiencias que relató María de su diáspora. En medio del trayecto entre Maicao y Medellín el bus en el que viajaban se averió en un sitio que la entrevistada no recuerda su nombre, pero mientras esperaban el arreglo del bus una mujer de nacionalidad venezolana la auxilió de forma desinteresada. Según Bauman es un tipo de acción que obedece a la idea de comunidad en la que se comparten valores que acercan al otro, de lo cual enuncia estas observaciones:

El sentimiento de "todos somos iguales" y la sensación de "no hay necesidad de negociar nada, ya que todos compartimos la misma opinión" son los significados más profundos de la comunidad y la causa última de su atractivo, que, según se sabe, aumenta proporcionalmente a la pluralidad y la multivocalidad del entorno de vida (2002, p. 108).

Esta idea de comunidad no obedece a que ambas mujeres compartieran alguna vez un mismo recinto o siquiera sospecharan de la existencia de la otra, pues no hay un sustento material que la respalde. Sin embargo, existe “porque aún los miembros de la nación más pequeña no conocerán jamás a la mayoría de sus compatriotas...pero en la mente de cada uno vive la imagen de su comunión” (Anderson, 1993, p. 23). La comunidad se imagina por compartir un espacio delimitado y finito, que nunca tiene pretensiones de cobijar la humanidad, por el contrario, tiene como fin trazar fronteras que determinan el adentro y afuera, nosotros y ellos, a partir de símbolos imaginados como el himno, la bandera o el mapa. No en vano, María fue enfática en que la ayudó una venezolana, un miembro de su comunidad, especialmente con el relato de la donación de alimento para su hijo se evidencia que “la comida, por así decirlo, debe alimentar la mente colectiva antes de poder pasar a un estómago vacío” (Harris, 1999, p. 4). Por otro lado, a diferencia de la bandera o el himno, la arepa de carne mechada es un símbolo material compartido que implica la transformación de ingredientes a través de la cultura, en el cual se cristaliza la memoria e historia

de las personas de dicha comunidad, por esto es significativo dentro del relato de María.

Frente a la extrañeza que experimentó María en el nuevo territorio respecto a la moneda, la comida hizo contrapeso al resignificar su experiencia migratoria, encontrando apoyo en quienes la comparten como símbolo, y sirvió como un elemento para dimensionar y entender la nueva moneda.

Para Emil, otro migrante venezolano que llegó a Colombia hace 4 años junto con su hermana, a quien de cariño le dice Mamá Nayi, la comida de alguna forma le permitió paliar el extrañamiento que atraviesa. Cuando se le preguntó por el quinchoncho<sup>5</sup> manifestó que no lo recuerda y que experimenta desarraigo. A pesar de que, según él, sólo vivió 20 años en Venezuela y que para cuando tenga 41 ya habrá vivido más en Colombia que en Venezuela. “Emil: Si lo comí, pero ya se me olvidó como era, es que güevón yo siento que no soy de aquí ni de allá” (Emil, Comunicación personal, 27 de diciembre del 2022). Pese a que Emil dijo que intenta ser objetivo con el tema de la comida y no se sesga en sus gustos, al catalogarse como un venezolano apátrida, en su relato o en el de su esposa constantemente se encuentran menciones a la comida y de como se hacía en Venezuela. Por ejemplo, la arepa de chócolo la hace con azúcar para que quede parecida a la cachapa<sup>6</sup>, aunque no le gusta casi la arepa prefiere la de harina pan<sup>7</sup> en vez de maíz molido y aun cuando su esposa es colombiana, sus diciembrees están más atravesados por las tradiciones gastronómicas decembrinas venezolanas que colombianas.

Lo anteriormente mencionado permitió entender que, aunque Emil manifestase este extrañamiento, la gastronomía es un elemento que lo mantiene conectado con su pasado en Venezuela. No en vano se llama a sí mismo apátrida, eso quiere decir que reconoce una comunidad imaginada como propia, comprende los códigos y valores que comparte con quienes son parte de esta comunidad y de alguna forma no los honra o los cumple a cabalidad. Por esta razón, en comunidades imaginadas se habla sobre “La magia del nacionalismo es la conversión del azar en destino. Podríamos decir como Debray: “Sí, es enteramente accidental que yo haya nacido francés; pero después de todo Francia es eterna” (Anderson, 1993, p. 29). Esta naturalización del azar se mantiene en operación los elementos cohesionadores de la nación pese a que los individuos se esfuercen por negarlos o no los practiquen a cabalidad.

---

<sup>5</sup> También conocido como frijol de palo o gandul es una leguminosa propia de la India cultivada en América.

<sup>6</sup> Arepa a base de maíz tierno.

<sup>7</sup> Harina de maíz pre cocida.



Para Carolina, una migrante proveniente de la Amazonia venezolana que llegó a Colombia en el 2018 y que desde el 2020 es la jefe de cocina de sazón D`panas la migración le acarrió la pérdida de la extensa red de familiares y amigos que tenía en Venezuela, por consiguiente, la tradición de reunirse con ese círculo amplio para compartir la cena navideña la perdió. Aunque manifestó con efusividad que la hallaca<sup>8</sup> es uno de los platos que más le gustan a pesar de que solo en el año 2022 pudo compartirlo de nuevo con su círculo de amigos en Medellín. Esto es significativo debido a que las tradiciones decembrinas junto con sus platos tradicionales posibilitan al migrante recuperar, mantener y ampliar el círculo de allegados que tenían en su país natal al superar el extrañamiento que experimentan en el nuevo territorio.

-Sebastián: Me dices que acá no haces hallacas, pero hay una tradición entre los venezolanos en los que hacen sus hallacas le llevan al vecino, y el vecino les manda también.

-Carolina: Eso es. Creo que en general en toda Venezuela es así, tus haces las hallacas y le mandas a los vecinos, al primo y al tío. Se comparte, se reparte lo que estás haciendo, las hallacas, el pernil, el pan de jamón.

-Sebastián: ¿Eso lo has perdido un poco?

-Carolina: Si, porque acá solo las hago y se venden y ya, los diciembre que he pasado aquí, no soy de sentarme a una cena navideña, cada uno tiene en su plato hallaca, pan de jamón, ensalada. Aquí no soy de sentarse en la cena navideña. Los que son venezolanos y tienen su grupo de conocidos, se reúnen hacen su comida, hacen sus cosas, si se hace, pero por lo menos yo en los 5 años que llevo acá solo lo he hecho una sola vez que fue el año pasado.

-Sebastián: ¿El año pasado con los muchachos de acá del restaurante?

-Carolina: Con unos conocidos, venezolanos. (Comunicación personal, 17 de enero del 2023).

---

<sup>8</sup> Pastel de maíz sazonado con caldo de gallina, pigmentada con onoto, rellena con guiso de carne de res, cerdo y gallina.

## 7.2 Mediación entre lo ajeno y lo propio, la constante comparación entre lo venezolano y lo colombiano.

En general, para los migrantes venezolanos entrevistados, la cercanía de Colombia con su país de origen les permitió mantener sus costumbres gastronómicas a excepción de algunas recetas que requieren de ingredientes que no se consiguen en la ciudad de Medellín y que eventualmente este encontró tres formas de responder a ellas.

La primera, es conseguir los productos por medio de sus redes de amigos y familiares que están de visita en Colombia o que pueden hacer un envío desde Venezuela. En la entrevista con Doni, un migrante proveniente de los llanos venezolanos que llegó a Colombia junto con su sobrino, evidenció cómo por medio del envío de ingredientes desde Venezuela se mantienen los lazos familiares pese a la distancia.

-Doni: Quinchoncho es un grano, es como el frijol, en estos días me trajeron, pero es que me trajeron 2 kilos de Venezuela los hice y ¡ah!, su ma... Una madre olla y entonces a la otra me le cayó coco<sup>9</sup>. Me le cayó coquito al grano y se me echó a perder el grano que no había preparado. Eso lleva cochino que aquí le dicen cerdo, nosotros le decimos cochino, lleva cochino, patita de cochino y si quieres echarle un pedazo de tocino le echas, lo pones como si fueran unos frijoles, se le echan los aliños sus cosas, se pone a hervir hasta que esté blandito, después se le echan todas esas cosas y lo comemos con pasta (Doni, Comunicación personal, 3 de noviembre de 2021).

Cuando Doni en su relato compara el quinchoncho y el frijol intenta traducir el contenido de su capital cultural a términos que el nativo pueda entender. Simmel (2012) señala que “la posibilidad de actuar depende de nuestra capacidad de comprender e interpretar los significados que previamente han sido asignados a nuestro mundo. Así como de la habilidad para resignificarlos en el presente” (pág. 13). Por esto, Doni con base a la comprensión y adaptación de las pautas culturales del espacio en que se encuentra para mantener un diálogo constante entre su pasado venezolano y su presente como migrante.

---

<sup>9</sup> Sitophilus granarius, también conocido como gorgojo de trigo o gorgojo de grano, es un insecto que se alimenta de granos y cereales.

Este acercamiento a la gastronomía propia por medio de comparaciones se evidenció con mayor claridad durante la conversación con Mamá Nayi porque ella constantemente dejó claro lo que se hablaba y para ello recurrió no sólo a ejemplos sino a imágenes que buscó con premura en Google tal como se observa en el siguiente fragmento:

-Mamá Nayi: Acá ni siquiera se consiguen las pepitonas<sup>10</sup> en lata, como el atún, yo he averiguado por internet, que son de esa isla de allá de Venezuela, es como una ostra, es como un chipichipi grande como de este tamaño y por dentro es una cosa así, pero tú la tocas y también tiene... si es como un chipi chipi grande. lo pican porque él también hay que saberlo cocinar, no se cocina mucho, porque si lo cocina.

-Emil: Tiene una textura medio chiclosa, así como la chinchurria.

-Mamá Nayi: El antipasto llevas de esto, y se come como con un dip con galleta o arepa, mi abuela acostumbraba a cocinar...

-Yesenia: ¿Suegra eso es esto?

-Mamá Nayi: Si, ese es el picante, el otro es al natural.

-Emil: Te acuerdas y todo, yo no me acuerdo de eso, yo viví 20 años allá y ella vivió... más de 30 jajajaja no entremos en detalles. (Comunicación personal, 27 de diciembre del 2022).

---

<sup>10</sup> Molusco bivalvo que habita en el fondo marino adherido a sustratos areno-rocosos. Los principales bancos naturales de este recurso se encuentran en la región nororiental de Venezuela.

**Figura 1***Pepitonas en lata*

*Nota.* Tomada en trabajo de campo durante la entrevista con Emil.

Este diálogo que mantiene el migrante entre lo ajeno y lo propio, hizo posible que dentro del nuevo territorio se satisfaga la necesidad de adquirir productos que lo mantengan vinculado con el pasado y su lugar de origen. De hecho, Marvin Harris en su libro *Bueno para comer* muestra que en diversas culturas de diversas latitudes la carne es un artículo muy valorado por su dificultad para conseguirla y a comparación de los alimentos de origen vegetal, la carne se le tiene alta estima cuando se comparte porque da cuenta de un elemento cohesionador dentro de los grupos. Por la dificultad que representa conseguir “quinchoncho” en Medellín, este alimento de origen vegetal pasa a desempeñar el papel que tiene la carne en otras culturas como lo observaron algunos antropólogos en aldeas “que expresaban particular estima por la carne al servirse de ella como medio de reforzar los vínculos de unión entre compañeros de campamento y parientes” (Harris, 1999, p. 15).

Así bien, la dificultad para conseguir el quinchoncho es confirmada por Raquel, una mujer colombo venezolana que durante toda su vida ha estado entre ambos países y que actualmente tiene una panadería/tienda venezolana en el barrio Campo Valdés de la ciudad de Medellín sobre la avenida Venezuela con la 68. Ella dijo que a pesar de comercializar productos venezolanos no

ha visto el quinchoncho en Medellín.

Aunque el quinchoncho es un grano presente en la región Caribe colombiana<sup>11</sup> y conocido bajo el nombre guandul y se comercializa en OLÍMPICA, un reconocido almacén de cadena de esta región, a diferencia de la región Andina colombiana<sup>12</sup> donde no es un grano conocido y en las sucursales de los almacenes OLÍMPICA de la ciudad de Medellín no se consigue. Tras una búsqueda en Facebook se encontraron publicaciones donde se ofrecía guandul al detal en la ciudad de Sincelejo. También se encontraron publicaciones de restaurantes en Cartagena y Barranquilla que vendían sopa de guandul y solo una publicación del 30 de enero del 2021, en un grupo de la comuna 9 de Medellín, se observó una foto del guandul, cuyo pie de foto preguntaba en dónde se podía conseguir y en los comentarios algunos usuarios respondieron: “En la mayorista<sup>13</sup> Itagüí granos y semillas se llama el negocio bloque 25”, “en la plaza de flores segundo piso venden todos esos granos raros” (Palacio, S., 2022. Netnofrafía en la red social Facebook). Lo anteriormente expuesto permitió inferir que se trata de un grano que solo se consigue en unos lugares muy específicos de la ciudad de Medellín y con el nombre de guandul.

Durante la entrevista con Mamá Nayi y su hermana Yesli manifestaron que la forma de llamar las cosas es un limitante a la hora de conservar sus tradiciones gastronómicas. Ellas relataron que para hacer las hallacas necesitan semillas de onoto<sup>14</sup>, un producto que en Medellín se conoce como achiote, y aunque es un producto fácil de conseguir, por su forma de nombrarlo se les dificultó encontrarlo, pero contaron que, de un tiempo para acá, es mucho más fácil conseguir dichos productos. Por un lado, porque los vendedores se han adaptado a las necesidades de nuevos consumidores y, por otro, la construcción de códigos comunes a facilitado el entendimiento.

---

<sup>11</sup> Departamentos de Atlántico, Bolívar, Cesar, Córdoba, La Guajira, Magdalena, San Andrés y Providencia, Sucre.

<sup>12</sup> Departamentos de Antioquia, Boyacá, Caldas, Cundinamarca, Huila, Norte de Santander, Quindío, Risaralda, Santander, Tolima.

<sup>13</sup> Plaza de mercado del área metropolitana de la ciudad de Medellín.

<sup>14</sup> Pequeñas semillas de forma triangular o en forma de corazón de color rojo ladrillo intenso.

**Figura 2***Onoto*

*Nota.* Tomada en trabajo de campo durante la entrevista con Mamá Nayi.

-Mamá Nayi: La minorista<sup>15</sup> del 15 al 24 es un espectáculo, ya hay muchos quiosquitos que venden, antes era uno solo que vendía, ya casi todos tienen, ya los puestos tienen la hoja de aquí y las de nosotros, con su pabilo, con aceitunas y el onoto que antes no se conseguía.

-Yesli: Acá le dicen achiote.

-Sebastián: Pero eso se consigue fácil. ¿Será que no lo consiguen por decirle así?

-Yesli: Si. Nos ofrecían cúrcuma

-Mamá Nayi: En la mayorista lo conseguí

-Yesli: También no lo ofrecen en polvo, pero nosotros queremos la semilla.

-Sebastián: No sabía que era una semilla.

-Yesli: En Venezuela, en los llanos la siembran, eso es una flor entonces las flores estallan y caen las semillas y uno las recoge y de ahí se calientan. Entonces nosotros lo trabajamos para las hallacas en semillitas, no nos gusta en polvo.

-Mamá Nayi: Con el onoto en el aceite le damos color a la masa blanca. (Comunicación

<sup>15</sup> Plaza de mercado de la ciudad de Medellín.

personal, 1 de enero del 2023).

La segunda forma para conseguir los productos es a través de tiendas físicas especializadas en productos venezolanos o por medio de tiendas virtuales que operan principalmente en Facebook o Instagram. Estas formas son un mecanismo de integración potente puesto que tener los productos en anaqueles o en redes sociales visibiliza su gastronomía y la pone al alcance de los colombianos que no están familiarizados con ella. A su vez, estas tiendas son una forma de generación de empleo para los migrantes, ya que son comunes las redes de solidaridad entre ellos para solucionar sus necesidades materiales. Esta solidaridad entre migrantes es explicada por Bauman Z como un “frente unido de “inmigrantes”, la encarnación más tangible de la “otredad”, destinado a reunir la difusa variedad de individuos temerosos y desorientados en algo que recuerda vagamente a una “comunidad nacional” (2002, p. 118).

**Figura 3***Tienda de productos venezolanos*

*Nota.* Tomada en trabajo de campo en el Pasaje Comercial Veracruz.

Angélica, migrante venezolana que llegó a Colombia a pie y pidiendo aventones, habló en la entrevista de estas tiendas como una solución a la hora de conseguir productos como la mayonesa Mavesa, la Rikesa<sup>16</sup> o cervezas; al mismo tiempo hizo énfasis en que todos los trabajadores de la tienda son “chamos”<sup>17</sup>. “Venden sandwiches, Rikesa, todos los productos de Venezuela los venden y aquí en Belén<sup>18</sup> también, pero en la 7019 es un negocio grande y lo venden todos chamos”. (Comunicación personal, 27 de octubre del 2021).

Como lo afirma Simmel, el comercio es una actividad propia del migrante que se establece en un nuevo territorio, argumentando que

<sup>16</sup> Salsa de queso cheddar.

<sup>17</sup> Palabra usada para referirse a los venezolanos.

<sup>18</sup> Comuna 16 de la ciudad de Medellín.

<sup>19</sup> Zona comercial de la ciudad de Medellín.



El círculo económico cerrado, en el que todos los terrenos y oficios necesarios a satisfacer la demanda ya están distribuidos, también permite al comerciante ganarse el sustento; pues sólo el comercio crea infinitas combinaciones y da siempre con nuevas expansiones y territorios, a los que difícilmente accede el productor primario, debido a su escasa movilidad y dependencia de un círculo de clientes cuyo crecimiento será lento. El comercio siempre podrá dar empleo a más personas que la producción primaria, de ahí que sea el ámbito propio del extranjero, que accede, por así decir, como un supernumerario al círculo en el que las posiciones económicas ya están ocupadas. (2012, p. 22).

Angélica mencionó algunos locales de productos venezolanos que están cerca a su lugar de residencia, pero el centro de Medellín es un hervidero de la tradición gastronómica venezolana. En medio de la entrevista con Emil, su esposa colombiana, nombró la zona de Los Puentes<sup>20</sup> “-Yesenia: Sebas, por Los Puentes, literalmente por todos Los Puentes, he visto como 3 tiendas y venden los dulces, venden el licor, venden todo, venden hasta algo que ellos llaman “chicha”” (Comunicación personal, 27 de diciembre del 2022).

Aunque se consiguen productos venezolanos en esta zona, los migrantes que se encontraban en el sector recomiendan ir al Pasaje de la Veracruz<sup>21</sup> argumentando que allí se encuentran muchas tiendas y todos los productos que se necesiten.

Tras caminar el Pasaje Comercial la Veracruz se contaron alrededor de cinco tiendas especializadas en productos venezolanos y múltiples dulcerías, o tiendas de sentimientos, que venden dulces tanto venezolanos como colombianos; aunque los productos venezolanos son un artículo de “lujo” pues cuestan hasta tres veces más que su contraparte colombiana, tal como lo manifiesta Emil durante su entrevista:

-Sebastián: ¿Aquí no consigues Maltín<sup>22</sup> o Frescolita<sup>23</sup>?

-Emil: Sí, se consigue, pero no soy el venezolano que cobra su quincena y se gasta 10 000 en una Maltín pequeña. Si con 10 000 me puedo comprar 4 litros de Pony<sup>24</sup> prefiero

---

<sup>20</sup> Sector del centro de Medellín.

<sup>21</sup> Pasaje comercial del centro de Medellín.

<sup>22</sup> Bebida sin alcohol a base de malta.

<sup>23</sup> Refresco.

<sup>24</sup> Bebida sin alcohol a base de malta.

tomarme 4 litro de pony que una Maltín. (Comunicación personal, 27 de diciembre del 2023).

#### Figura 4

*Galleta wafer tradicional en Venezuela*



*Nota.* Tomada en trabajo de campo en el pasaje Veracruz.

Pero no solo con el comercio de ingredientes el migrante mantiene su tradición gastronómica y se integra al nuevo territorio, también por medio de restaurantes o negocios callejeros enfocados en la gastronomía venezolana este se abre un espacio en el círculo de producción y consumo, y facilita el sincretismo al acercar los productos a los colombianos.

Estos comercios enfocados en la gastronomía fungen como galerías y los comerciantes como galeristas. Según Canclini, “la creciente importancia de los galeristas y marchands llevó a hablar en la Argentina de “un arte de difusores” para aludir a la intervención de estos agentes en el proceso social en que se constituyen los significados estéticos” (1990, p. 91), sin embargo, estos galeristas se dirigían a públicos especializados que poseían el capital cultural para apreciar las obras, mientras que los restaurantes o puestos de comida callejera no necesitan de ese público

especializado. Los establecimientos cumplen las veces de museos y tienen obras (comida) que condensan técnicas, conocimientos y memoria, al tiempo que tienen un gestor de la gastronomía venezolana (cocinero) que acerca estas obras al público, guiándolos como lo haría un galerista y en algunos casos explicando las técnicas e historias cristalizadas en los platos. Como evidencia de ello se enmarca la experiencia de Carolina.

-Carolina: En Amazonas la comida tradicional de allá, de allá, es pescado frito. Hay un alimento que se llama mañoco<sup>25</sup>. Acá yo lo he escuchado, pero en la región de Amazonas de aquí, allá en Venezuela en algunas partes lo llaman harina.

-Sebastián: El mañoco nunca lo he escuchado.

-Carolina: Eso lo tienen que hacer con yuca amarga, no con yuca dulce. La yuca amarga la lavan, la dejan apichar<sup>26</sup>, la meten en costales, la dejan ahí entre canecas de agua en el río para que se apiche. Luego la sacan, la pelan, la rayan y después la meten en un sebucán<sup>27</sup>; eso es de Amazonas, eso lo usan los indios. Lo meten ahí y lo halan de lado y lado y ella bota un jugo, el jugo de la yuca, allá se le llama ayare, ella bota eso y después eso lo ponen en un asador y lo comienzan a cocinar para que el seque.

-Sebastián: ¿Con el yare se hace algo más?

-Carolina: Se hace ají picante, eso lo cocinan y hacen ají picante, allá se le llama tatará.

-Sebastián: ¿El mañoco se consigue aquí?

-Carolina: No. Ya te muestro como es. (Comunicación personal, 17 de enero del 2023).

---

<sup>25</sup> Harina que se extrae de la raíz tostada de la yuca.

<sup>26</sup> Fermentarse un alimento, especialmente la fruta.

<sup>27</sup> Utensilio utilizado por los pueblos aborígenes de Venezuela y otras zonas del Caribe para extraer el cianuro de la yuca amarga.

**Figura 5***Mañoco*

*Nota.* Tomada en trabajo de campo en el restaurante Sazón de panas

La tercera forma es adaptar su preparación a partir de los productos que consiguen en Colombia como lo explica Alexander la pareja de Angélica en su entrevista; esto si bien modifica su gastronomía, posibilita que se comiencen a dar procesos de hibridación acortando las distancias que hay entre ambas costumbres gastronómicas.

-Sebastián: ¿Y si no consiguen la mayonesa de Venezuela usan la de acá o prefieren no hacer las cosas?

-Alexander: Ya uno se acostumbra a tomarle el gusto a la mayonesa.

-Angélica: La gente dice por mucho tiempo, esa mayonesa es horrible, igual a mí no me gusta casi la mayonesa.

-Alexander: Igual la salsa de tomate no sabe igual.

-Angélica: Hay algo que venden acá que es parecido a la Rikesa, que viene en un pote que

es amarillito, parecido al dulce de maíz. (Comunicación personal, 27 de octubre del 2021).

Si bien la comida es una parte importante de la identidad del emigrante venezolano por ser uno de los símbolos sobre los que se soporta su idea de comunidad, la incorporación de nuevas técnicas e ingredientes no va en contravía con ello, el sincretismo se puede dar sin la necesidad de abandonar lo propio. García Canclini lo demuestra cuando dice:

En casas de la burguesía y de sectores medios con alto nivel educativo de Santiago de Chile, Lima, Bogotá, México y muchas otras ciudades coexisten bibliotecas multilingües y artesanías indígenas, cablevisión y antenas parabólicas con mobiliario colonial (...) Ser culto, e incluso ser culto moderno, implica no tanto vincularse con un repertorio de objetos y mensajes exclusivamente modernos, sino saber incorporar el arte y la literatura de vanguardia (1990, pp. 71-72).

El proceso de hibridación donde se usan ingredientes locales para preparaciones venezolanas es ejemplificado por Carolina, una migrante venezolana proveniente de Zulia que trabaja en una tienda de productos venezolanos en la Veracruz. En medio de la charla dice que ella no puede caminar para conseguir la caraota, entonces hace el pabellón con frijol rojo, que en Medellín se conoce como cargamanto rojo. Según ella no es lo mismo, sin embargo, así mata el antojo. De la misma manera Raquel, la mujer que tiene su panadería/tienda de productos venezolanos ubicada en Campo Valdez, cuenta que todo el pan se hace con productos colombianos, pero con la técnica venezolana. Aunque en apariencia haya una contraposición entre las prácticas gastronómicas colombianas y venezolanas, los individuos de una y otra nacionalidad pueden incorporar nuevos elementos que enriquecen su quehacer, posibilitando la unión.

**Figura 6***Golfeado con queso costeño*

*Nota.* Tomada en trabajo de campo en la panadería de Raquel.

**7.3 Cocinar, compartir, construir vínculos y recuperar redes de solidaridad**

La integración no solo se configura a través de la adquisición de los productos en anaqueles o dispuestos para la venta por medio de redes sociales, esta integración se da con las interacciones que tienen los migrantes en su día a día, como lo explica Simmel:

Cuando la movilidad se da dentro de un círculo cerrado, realiza esa síntesis de lo próximo y lo lejano que constituye la posición formal del extranjero; pues la persona fundamentalmente móvil, entra ocasionalmente en contacto con todos los elementos del grupo, pero no queda orgánicamente ligado al mismo, mediante lazos de parentesco. (2012, p. 22).

En las entrevistas realizadas se pudo ver que los migrantes venezolanos se relacionan con las personas de su entorno por medio de la gastronomía para sobreponerse a las situaciones conflictivas, solucionar sus necesidades materiales y romper con los estigmas que cargan producto del imaginario colectivo. Pero sobre todo lo hacen para reafirmarse como diferentes, como extranjeros, la comida como código cultural es un vehículo para acumular capital social y al mismo tiempo para mantener su identidad a pesar de estar en un territorio ajeno.

El caso más significativo sucedió durante la entrevista a Angélica cuando el “paga diario”<sup>28</sup> llega a su casa a cobrar los intereses de un préstamo; ante la imposibilidad de pagar, Angélica le ofrece cenar, pactando con el sujeto el pago para la próxima semana. Cuando el sujeto se va de la casa y se puede hablar sobre el tema, manifiesta que normalmente tiene esta práctica con “los muchachos”<sup>29</sup> y con los vecinos del barrio, lo hace, según ella, para que le ayuden a cuidar de su hijo mientras trabaja. En estos casos la comida funge como forma de pago; compartir los recursos (limitados) fortalece los vínculos vecinales, genera un compromiso moral de camaradería entre quienes habitan el territorio. En esta camaradería se aprecia la paulatina inserción y acomodo del migrante venezolano a la sociedad colombiana, todo, de nuevo, través de sus prácticas gastronómicas que logra mediar la dicotomía entre lo físicamente próximo y lo culturalmente lejano.

-Angélica: Por lo menos yo soy ese tipo de persona que le reparto comida a todo mundo... A los vecinos colombianos, ¡ahhh, mira que sí!, que la muchacha esto, “la chama” esto, y uno comparte; pues es igual, uno dice que esta es otra familia que uno tiene y uno no sabe. Por ejemplo, una señora que vivía acá al ladito me decía que no, que cualquier cosa a la a hora que sea; por ejemplo, la otra vez me sentía mal de la tensión y vomitaba, y ella me dijo que “a la hora que sea si usted se siente mal nosotros buscamos un carro que la lleve” ... Es colombiana.

-Sebastián: ¿Los vecinos que te han dicho de la comida? ¿Que tienes buena sazón?

-Angélica: Sí. ¿Yo cocino maluco? (Le pregunta a su pareja).

-Alexander: A veces...

-Angélica: Jajajaja, no, yo cocino muy sabroso, mira hago un arroz con pollo con tocineta delicioso. (Comunicación personal, 27 de octubre del 2021).

Aunque este no es un comportamiento exclusivo de Angélica. Al preguntarle a Mamá Nayi y a Yesli sobre su relación con los vecinos, dicen que, aunque es buena, no es como en Venezuela, que acá comparten hallacas en diciembre solo con un par de vecinos y con unos cuantos muchachos que trabajan en un local de alitas a unas cuadras de la casa. Amplían al mencionar que en Colombia

---

<sup>28</sup> Sujetos que cobran dinero que se presta de forma irregular con altos intereses.

<sup>29</sup> miembros de la banda que van a cobrarle.

todos son metidos en su propia casa, a diferencia de Venezuela donde las familias son extensas y las relaciones vecinales sólidas.

-Yesli: La mayoría de venezolanos sí, en ese sentido son muy estables; la mayoría tiene casa propia, así sea algo muy pequeñito; ahí construyeron, se fueron reproduciendo y ahí, ahí, pasó la gente 20 años; entonces generalmente son los mismos vecinos y se conocen. Mis hijos se criaron con los tuyos y así de generación en generación, nos consideramos familia; entonces como es así, mi abuela compartió con la tu abuela y los vecinos bautizan a la niña, entonces ahora es mi comadre. De hecho, mi madrina es la vecina, entonces nos hacemos familia y se termina compartiendo, en todas las fechas se comparte con los vecinos. La tradición en diciembre en Venezuela por la economía se cambió un poquito; bueno acá la tienen con los buñuelos y la natilla, allá tú regalas la hallaca, tú pruebas la de él y tú la mía. (Comunicación personal, 1 de enero del 2023).

### **Figura 7**

#### *Hallaca*



*Nota.* Tomada en trabajo de campo durante la entrevista con Emil.



Sin embargo, de alguna forma Nayib y Yesli recuperaron esto en Colombia, pues varios de sus vecinos son la familia de Yesenia, la esposa de uno de sus hermanos. En ambas familias se comparten tradiciones en diciembre. Por un lado, la familia de Yesenia hace sancocho en la calle, natilla y buñuelos, mientras que Nayib y Yesli hacen hallacas, pan de jamón y ensalada de pollo. Este compartir no solo permite el intercambio constante de preparaciones, también posibilita el aprendizaje de las tradiciones ajenas, por ejemplo, Yesenia se suma a la preparación de las hallacas y de la ensalada de pollo.

-Yesenia: Sabes, Sebas, ¿por qué creo que no me gustó la ensalada de pollo? Porque la única que hicimos la piqué yo, entonces la piqué muy menudita y a la hora de combinarla toda queda como... muy chiquito todo, entonces quedaba como muy revuelto. Esa fue la mala experiencia que tuve con la ensalada, yo misma piqué los productos. (Comunicación personal, 27 de diciembre del 2022).

### Figura 8

*Yesenia amarrando las hallacas*



*Nota.* Tomada en trabajo de campo durante la entrevista con Emil.

**Figura 9**

*Emil en el sancocho del 1 de enero*



*Nota.* Tomada en trabajo de campo durante la entrevista con Mamá Nayi.

Bauman, en su libro *Modernidad Líquida*, habla del barrio de Heritage Park diseñado por el arquitecto George Hazeldon en el que se busca reproducir la comunidad sin los vínculos de solidaridad inherentes a ella, Hazeldon, a través de la tecnología y medios coercitivos, genera para quien pueden acceder a las viviendas cierta seguridad que ofrecería la comunidad.

La diferencia entre el pasado gustosamente recordado y su réplica actualizada es que aquello que la comunidad de la infancia de Hazeldon lograba usando sus ojos, lenguas y manos, de manera práctica y sin pensarlo, demasiado, en Heritage Park está a cargo de las cámaras de TV ocultas y de docenas de guardias armados que controlan los accesos de seguridad y patrullan las calles discreta u ostentosamente, según el caso. (2002, p. 100).

Los migrantes venezolanos frente a la incapacidad de acceder a ese tipo de comunidad artificial en Colombia; a través de sus prácticas gastronómicas intenta formar vínculos con los vecinos, recuperando de cierta forma los beneficios que una familia extensa les garantiza en Venezuela. Procuran de esta forma vínculos con los vecinos que les ayudan a cuidar sus hijos mientras trabajan e incluso con los actores ilegales que les prestan dinero en los barrios.

Marvin Harris señala una suerte de refrán de “Los kung”, una tribu que manifiesta, a través de su saber tradicional, la naturaleza social del hombre y la necesidad de compartir para diferenciarse de los animales afirmando:

“Eso lo hacen los leones —dicen—, no los hombres”. Al compartir la carne, escribe Marshall, “se alivia el miedo al hambre; la persona con quien se ha compartido hará lo propio cuando obtenga algo de carne; las gentes se sustentan mediante una red de obligaciones mutuas”. (Marshall, Lorna, 1976 citado por Harris, 1999, p. 15).

No obstante, en el testimonio de Angélica se puede apreciar que el nacionalismo es un elemento que se mantiene presente en su relación con los vecinos. La aclaración respecto a la nacionalidad de la vecina que le ofreció ayuda o la forma en que los vecinos se refieren a Angélica (la chama) dan muestra de ello. Para Anderson (1993) “referirse al contrario a partir de características físicas o en este caso a partir de una palabra muy usada en la jerga venezolana no expresa simplemente una enemistad política ordinaria, sino que borra la nacionalidad reduciendo al adversario (p.109). Sin embargo, el nivel de relevancia adscrito por Angelica se ve reducido así:

“no hace del nacionalismo una religión laica, ni tienen nostalgia [...] su ser venezolano declarado y defendido, no se basa en la definición dogmática de un repertorio exclusivo, sino en el “uso malicioso de su capital cultural”, en experiencias fragmentarias, unificada —sin pretensiones de construir totalidades compactas—”. (Canclini, 1990, p. 124).

Este “uso malicioso del capital social” por parte de Angélica también atraviesa su forma de relacionarse con otros migrantes venezolanos. Angélica es una madre soltera que trabaja como asistente de cocina los fines de semana y en semana efectúa las labores que resulten, estas circunstancias hacen que su subsistencia sea complicada. Por eso, echando mano de su capital cultural acordó con Alexander, otro migrante venezolano, que él compre los víveres y ella cocina, para de esta forma, aunque no trabaje alguna semana, se garantice alimento para ella y su hijo. Compartir una misma tradición gastronómica les facilitó llegar a este acuerdo, la cercanía que tienen por compartir símbolos comunes les permite a ambos solucionar sus necesidades materiales.

Por otro lado, Dave, cocinero en el restaurante El molino, un mirador ubicado en el sector

de Belén, ha introducido los platos típicos de Venezuela entre sus preparaciones, no solo como una forma de dar a conocer al público dicha gastronomía, sino también como modo de relacionarse con los compañeros de trabajo y reafirmar su identidad. En los tiempos muertos durante el turno, Dave prepara salsas para acompañar sándwiches o papas que consume con sus compañeros de trabajo durante el algo, 30o prepara churros y chicha. Para Dave la comida es algo importante en la construcción de su identidad y cocinar es una especie de rito. Cuando llama a alguien a ofrecerle algo que cocinó específicamente para esa persona le dice, entre líneas, “te acepto dentro del restaurante”. Esta ceremonia tiene reglas, al punto de llamarles la atención a sus auxiliares de cocina, también venezolanos, por referirse a las comidas con sus denominaciones colombianas. Cuando dicen *crispetas* y no *cotufas*<sup>31</sup>, en ese momento, con el acento más venezolano posible, les dice “coño tu eres colombiano o venezolano”.

Los ritos suelen estudiarse como prácticas de reproducción social. Se supone que son lugares donde la sociedad reafirma lo que es, defiende su orden y su homogeneidad. En parte, es cierto. Pero los rituales pueden ser también movimientos hacia un orden distinto, que la sociedad aún resiste o proscrib. Hay rituales para confirmar las relaciones sociales y darles continuidad (las fiestas ligadas a los hechos “naturales”: nacimiento, matrimonio, muerte), y existen otros destinados a efectuar en escenarios simbólicos, ocasionales, transgresiones impracticables en forma real o permanente. (Canclini, 1990, p. 40).

Esta ritualidad de Dave en la cocina reafirma en dos niveles su ser social. Por un lado, la preparación de recetas venezolanas y la exigencia de que se usen los términos para referirse a la comida como lo hacen en Venezuela, reafirma su identidad como migrante. En segunda instancia, en un nivel menos evidente, ofrecer alimentos como rito de iniciación reafirma vínculos dentro del restaurante, y, a partir de este momento, sus compañeros de trabajo entran a formar parte de esa comunidad diversa liderada por él, construida en territorio ajeno por colombianos y venezolanos.

En cuanto a las transgresiones del rito, el sincretismo gastronómico es la forma en que se manifiestan para dejar entrar lo externo, “lo impensable”: cierta renuncia a su venezolanidad. Cuando Dave usa sus salsas para acompañar las *salchipapas* o propone platos donde se mezclen

---

<sup>30</sup> Bocadillo ligero entre comidas.

<sup>31</sup> Aperitivo salado o dulce.

sabores colombianos y venezolanos, está en posición de apertura respecto a la unión, lo que implica la defensa de lo propio y el reconocimiento de lo ajeno al suponerlos en sinergia y no en antagonismo.

En cuanto a las transgresiones del rito, el sincretismo gastronómico es la forma en que se manifiestan para dejar entrar lo externo, “lo impensable”, cierta renuncia a su venezolanidad. Cuando Dave usa sus salsas para acompañar las salchipapas o propone platos donde se mezclen sabores colombianos y venezolanos, está en posición de apertura respecto a la unión, implica la defensa de lo propio y el reconocimiento de lo ajeno poniéndolos en sinergia y no en antagonismo.

-Dave: Yo le he presentado muchos platos a esa gente. Mira, podemos tener un poquito de colombiano con venezolano en los platos porque como han pensado abrir esa vaina en el día no he arrancado cómo es.

-Sebastián: ¡Ahhh!, esa es otra cosa. Por cierto, muy ricas las salchipapas, muy rico lo que hacés vos. ¿Le metés la sazón venezolana?

-Dave: ¡Sí, venezolana!

-Sebastián: Por ejemplo, ¿qué toquecito le das?

-Dave: La salsa, tenemos una salsa especial que es fabricada por mí.

-Yessi: Pues... cuando Dave la quiere hacer.

-Sebastián: ¿De qué es la salsa?

-Dave: Lleva cebolla, cilantro, ajo, mayonesa, un toque de vinagre, un poquito de sal, azúcar y tres secretos más que no puedo decir. (Comunicación personal, 20 de octubre del 2021).

El caso de Doni es similar. Doni trabaja como cocinero en un exclusivo restaurante de la ciudad. Aunque no puede cambiar las recetas del restaurante y mezclar sabores, una forma de relacionarse es durante el tiempo que los empleados pueden disponer de la cocina para prepararse el almuerzo. Normalmente queda un encargado, y cuando Doni lo es, prepara comida venezolana.

-Doni: Por ejemplo, las caraotas las compro en el Justo y Bueno y en el trabajo, allá en Terrazo me tienen unas caraotas para montar porque les gusta mucho como yo las hago.

Sebastián: Ah, ¡qué bueno! ¿Vos ya estás encargado del almuerzo?

-Doni: Sí.

-Sebastián: ¿Y vos les hacés comida venezolana además de la caraota?

-Doni: Sí, las empanadas las hago de pabellón o caraota con queso.

-Sebastián: Qué bueno, ¿todos comen?

-Doni: Todos, sí, y dicen, ¿cómo hago eso? (Comunicación personal, 3 de noviembre del 2021).

Como se puede evidenciar en los relatos de Doni y Dave, la cocina del restaurante se ha convertido en un sitio de resistencia, a través del cual sus prácticas gastronómicas ponen a circular un discurso oculto no verbal que enuncia parte de lo que son y los ha constituido como venezolanos, a la par que eluden estigmas impuestos por los locales. James Scott explica esto cuando dice:

Al pasar al examen de los espacios sociales en que crece el discurso oculto será útil tener presentes algunas observaciones. Primera: el discurso oculto es un producto social y, por lo tanto, resultado de las relaciones de poder entre subordinados. Segunda: como la cultura popular, el discurso oculto no existe en forma de pensamiento puro; existe sólo en la medida en que es practicado, articulado, manifestado y diseminado dentro de los espacios sociales marginales. Tercera: los espacios sociales en que crece el discurso oculto son por sí mismos una conquista de la resistencia, que se gana y se defiende en las fauces del poder. (2000, p. 149).

La hija de Doni también trabaja en otro reconocido restaurante de la ciudad y, al igual que Doni, hace de la comida una forma de relacionarse con las personas de su entorno. Aunque ella no usa la cocina como espacio para desarrollar ese discurso oculto cristalizado en su gastronomía, más bien la conquistó como espacio de difusión y, por tanto, de resistencia.

-Sebastián: ¿Tu hija en el trabajo también tiene esa posibilidad de cocinar cositas de Venezuela?

-Doni: A Veces ella las lleva de aquí, hace tortas, tortas de piña” (Comunicación personal, 3 de noviembre del 2021).

Esta defensa de la “soberanía gastronómica” a través de la conquista de espacios autónomos tiene su paralelo con la conquista de espacios que hicieron las personas negras esclavizadas en el sur de Estados Unidos. Una vez terminada su labor aquellos se internaban en el bosque o usaban las barracas, velado por centinelas, para conspirar o simplemente satirizar a los esclavistas. “Por su parte, las elites dominantes difícilmente se dejarán engañar. Saben que muchas cosas están sucediendo más allá de lo que ellos ven (y oyen)” (Scott, 2000, p. 70). Lejos de espacios vigilados y altamente controlados, los subordinados crean redes de solidaridad para que fluya el contra discurso, por eso la cocina es para, el caso de los migrantes entrevistados, ese sitio donde se echa a andar el discurso oculto no verbal, cristalizado en sus prácticas gastronómicas.

#### **7.4 La Comida: elemento de añoranza y herramienta de adaptación**

La comida es un medio que tienen los migrantes para recordar el pasado, pero también es una herramienta que posibilita su acción en el presente. Por esto, entender todo el entramado que se teje en la acción de cocinar permite, en parte, develar la forma en que los migrantes se mueven en un nuevo territorio. “Analizar el arte ya no es analizar sólo obras, sino las condiciones textuales y extratextuales, estéticas y sociales, en que la interacción entre los miembros del campo engendra y renueva el sentido” (Canclini, 1990, p. 43). Analizar la gastronomía es entrar a indagar por las interacciones que esta posibilita y su conexión con el pasado, la chicha, en particular, es una de esas preparaciones que evoca los recuerdos del colegio y de la infancia del migrante venezolano.

Al salir del colegio todos los días en Venezuela te espera un Chichero, famoso entre todos los alumnos, recuerdo que se hacía la fila para comprarle, lo mejor son los grumos que se le hace a veces, el Chichero le echa leche condensada primeramente al vaso, es como una sorpresita cuando se termina la chicha saber que te queda ese manjar allí, luego, así como hiciste le coloca arriba y esparce la canela. Los niños siempre le pedíamos que le echara bastante leche condensada jajajaja que disfrute aquellos días. Gracias por compartir con tu comunidad. Hoy día vivo en Ecuador y aquí he probado la avena polaca, pero creo que es colombiana, corrijánme cualquier cosa. Delicias de nuestras tierras suramericanas. Saludos. (Palacio, S. 2022. Netnografía en la red social Facebook).

Dave también hace chicha acá en Colombia para tomar en casa. Afirma que en Venezuela era una bebida para el calor, y deja en claro que no tiene nada que ver con la chicha que se prepara en Colombia. La colombiana es una bebida fermentada a base de maíz que la probó en Bogotá pero que en Venezuela con el calor esa chicha no se podría tomar, de hecho, no la conocía antes de migrar. Por su parte, Doni sí la conocía. Doni dice que la chicha agria es una bebida que se consume en diciembre en los llanos venezolanos.

-Doni: Allá también se hace mucho la chicha en diciembre, se hace mucho la chicha de allá. Agarran Harina P.A.N. y la ponemos a fermentar; se pone a sancochar, lleva canela, clavo y se pone a fermentar en una hoyo, creo que por 10 días o algo así y se pone a fermentar y después se licua y hacen chicha.

-Sebastián: ¿Esa emborracha?

-Doni: Hay una que emborracha, pero no mucho, entre más agria queda más rica. A la gente le gusta mucho, a mi casi no me gusta. (Comunicación personal, 3 de noviembre del 2021).

Los anteriores testimonios exponen que la comida no solo es un elemento que posibilita la memoria y la añoranza, dicho recuerdo es también una herramienta que el migrante usa en un principio para moverse de una forma poco efectiva en el nuevo territorio, como lo expone Simmel:

El descubrimiento de que, en su nuevo ambiente, todo parece muy diferente de lo que él suponía en su lugar de origen, suele ser lo primero que sacude la confianza del forastero en la validez de su "pensar habitual". Queda invalidada no sólo la imagen que trae acerca de la pauta cultural del grupo al que se incorpora, sino también todo el esquema hasta entonces incuestionado de interpretación, vigente en su grupo de origen, que no puede ser utilizado para orientarse dentro del nuevo ambiente social. (2012, p. 35).

La entrada a un nuevo territorio, y en consecuencia la tensión que surge entre las pautas culturales propias y las ajenas, ahonda en el desarraigo porque el migrante encuentra invalidadas sus pautas culturales; y las pautas culturales del grupo receptor carecen de efectividad, no son una receta comprobada, además el migrante no está vinculado históricamente a ellas. Schülz plantea:



1. El forastero debe dejar de ver el nuevo grupo con las antiguas pautas culturales en posición de observador, sino entender su posición de miembro que se quiere vincular por medio de acciones. La interpretación o análisis que hace el forastero necesariamente cambia cuando pasa de observador a actor.
2. Las apreciaciones que el grupo social del forastero tienen respecto al grupo receptor no están fundamentadas en la búsqueda de respuestas o aceptación por lo que son inadecuadas
3. Las apreciaciones que el grupo social del forastero tienen respecto al grupo receptor no están fundamentadas en la búsqueda de respuestas o aceptación por lo que son inadecuadas. (Simmel, 2012, p. 31).

Un ejemplo de lo señalado por Schülz surgió en la entrevista con Mamá Nayi cuando Ender cuenta su primera experiencia en Colombia con la mazamorra. Cuando a Ender le sirven la mazamorra, retoma las pautas culturales que construyó en Venezuela, pero una vez comienza a usarlas se da cuenta que está errado y resignifica la combinación de maíz y leche en un plato.

-Ender: Nosotros no tomamos mazamorra. La primera vez que tomé mazamorra yo trabajaba a las 11 y antes de llegar fui a un D1 y compré una barra de salchichón y era para la semana. Me fui a trabajar y yo trabajaba en una tiendita, los domingos me daban almuerzo, arrocito, posta sudada, una ensalada sencilla y me ponen la tasa de mazamorra y me dan el bocadillo. Hago un paréntesis, mi abuela nos tenía acostumbrados a que hervía la leche, cogía la arepa, la rompía y cogía la leche con mantequilla y le echaba queso costeño y eso era comida salada, lo llamábamos pan con leche. Yo vi eso y digo, es parecido a lo que mi abuela me daba, pero lo pruebo y no tenía sal ni azúcar, para eso era el bocadillo, pero después lo entendí. Entonces dentro de las cosas que había comprado en el D1 saco mi salchichón, agarro, pico mi salchichón, lo pico en cuadritos y ¡trán!, se lo tiró a la mazamorra.

-(TODOS SE RÍEN).

-Ender: Cuando yo estoy comiendo mi mazamorra...

-Sebastián: ¿Te sabía rico?

-Ender: Me sabía a mazamorra con salchichón. Allí había una niña adolescente, que va pasando y me dice: ¿tú que estás haciendo? Y yo... “Noo, qué asco, qué asco”. Y comienza

a llamar a todos y yo no entendía... pero a mí me gusta, está bien rico, yo había cogido un sobrecito de sal y se lo puse; no le puse queso porque no lo tenía a la mano. Cuando me entero qué es la mazamorra, cómo se comía y para qué era el bocadillo, y digo eso es el postre. Cuando me pusieron el seco y la mazamorra yo dije esa es la sopa. Yo le estaba metiendo a la sopa para comerme la posta con arroz.

-Sebastián: ¿Qué te dijeron?

-Ender: Primero llegaron, se rieron, luego me explicaron. Mi mamá tampoco entendía mucho y me tocó ponerla en contexto.

-Yesli: Jamás me hubiera comido eso con bocadillo.

-Ender: Ahora que entiendo digo: qué idiotez hice.

-Mamá Nayi: Noo porque eso es cultura, Ender. Tú te ubicaste con lo que te daba tu abuela allá en Venezuela. (Comunicación personal, 1 de enero del 2023).

Cuando Ender dice que le tocó poner en contexto a su mamá está afirmando que sus pautas culturales aprendidas en Venezuela ya no operan en el nuevo territorio. Es particular la función de Ender dentro de la familia, ya que no solo acercó a su madre a las pautas culturales, sino también con Emil, durante la entrevista con Emil, este rememoró:

-Emil: Yo le digo a ella, ¿cómo en Venezuela a nadie se le ocurrió mezclar la salchicha con papas? O sea, cómo no, la primera vez Ender me dijo: mira, cuando llegues te quiero llevar a Manrique a comer salchipapas brutales y yo... ¿Qué es Manrique? Bueno, es un barrio del norte. ¿Qué es una salchipapa? Ender dice, bueno el nombre lo dice, es salchicha con papa. Yo me imagino que en este punto debe existir en Venezuela, tanta gente que vivió aquí que se regresa, yo me imagino que ya muchas cosas deben existir, pero eso no se veía, se veía perro caliente y pepito<sup>32</sup>. (Comunicación personal, 27 de diciembre del 2023).

Emil en sus 4 años viviendo en Colombia es el más adaptado de su familia a la gastronomía colombiana. Habla sobre lo mucho que le gustan las salchipapas; recuerda que su primera comida tras migrar fue una cazuela de frijoles y hasta el sol de hoy le encanta; ahora prefiere desayunar con buñuelos y café, y espera las épocas decembrinas para comer natilla en la casa de sus suegros

---

<sup>32</sup> Comida rápida similar a un sándwich

colombianos. Justifica esta adaptación a la gastronomía colombiana porque solo vivió 20 años en Venezuela, mientras que su hermana, Mamá Nayi y Ender vivieron muchos más años allá.

Norbert Elias, en su texto *Establecidos y marginados*, dice que los grupos se atribuyen características que cada uno de los individuos que lo componen interiorizan como pauta cultural, lo que de cierto modo implica la sumisión a las normas del grupo. Dicha interiorización de las pautas culturales puede limitar la integración del migrante a un nuevo territorio, o hacer más fácil para el migrante joven su adaptación.

-Emil: Sí, Ender es más regionalista y ella también (Señala a Mamá Nayi). Ella vivió 40 y tantos años en Venezuela y le parece que todo en Venezuela es mejor... yo pienso que los que se vinieron más adultos viven con eso reprimido. (Comunicación personal, 27 de diciembre del 2022).

## **7.5 La mujer: Guardiana de la tradición gastronómica venezolana**

En las entrevistas el común denominador fue evocar a personas cercanas que hacían los platillos, los entrevistados recuerdan que sus madres y abuelas fueron quienes transmitieron la tradición gastronómica. Para Dave, a pesar de ser cocinero, los dulces enseñados por su madre siguen siendo afectuosamente recordados:

-Dave: (...) se hace dulce de piña también que es tradicional allá...

-Sebastián: Y sobre todo, pues, de la zona tuya.

-Dave: Se le quita la concha, el mismo proceso: panela, azúcar.

-Sebastián: ¿Aprendido también de la abuela?

-Dave: No, eso lo aprendí con mi mamá. Mi mamá lo hacía más que todo en semana santa. (Comunicación personal, 20 de octubre del 2021).

De la misma manera como para Doni y Dave fueron importantes sus madres y abuelas a la hora de transmitir la tradición gastronómica, Angélica se esfuerza por transmitirla a su hijo aun en tierras lejanas; sin embargo, su hijo está adaptado a la comida colombiana y es renuente con algunas preparaciones venezolanas.

-Angélica: Los frijoles que ustedes hacen nosotros les echamos chicharrón. Cuando yo trabajaba con la doctora de la Clínica Las Américas hacía los frijoles y no les echaba sino sal, sal de ajo y un plátano; a mí eso no me gustaban, eso muy simple, tan sabroso que es échale los aliños sofritos... Yo prefería no comer, me comía un pancito hasta que llegaba a la casa a comer como es, pero al niño sí le gustan. Lo que no le gustan son las lentejas, pero a este si le gustan los frijoles y me dice: mamá, ¿cuándo vamos a hacer frijoles? Yo le compré caraotas, le dije que íbamos a hacer caraotas. (Comunicación personal, 27 de octubre del 2021).

A diferencia del hijo de Angélica, la hija de Doni, mantiene sus costumbres gastronómicas a pesar de haber emigrado hace más de cinco años a Medellín. En el relato de Doni, aunque él sabe hacer las preparaciones no las suele practicar, su hija es la que hace las hallacas o el pan de jamón, lo que permite afirmar que la preservación de las tradiciones gastronómicas es una cuestión de género.

-Doni: Yo aprendí con mi mamá. No lo practicaba, pero yo lo sé hacer.

-Sebastián: ¿Y tus hijos? Por ejemplo, ¿tu hija?

-Doni: Mi hija, ella sabe hacer muchas cosas. Ella sabe hacer pan de jamón, hallacas.

-Sebastián: ¿Y en Medellín mantienen esas costumbres?

-Doni: Lo de diciembre. Por lo menos ella hace pan de jamón, y este año para ver si hago hallaquitas para comer hallacas; es que a mí no me gustan mucho los tamales de aquí, eso llevan ese pedazo de pollo ahí tirado y llevan ese pedazo de carne ahí, no es algo como... lleva hasta el hueso ahí dentro de la masa esa. (Comunicación personal, 3 de noviembre del 2021).

De la misma forma Emil, Ender, Mamá Nayi y Yesli atribuyen sus conocimientos de la gastronomía venezolana a su madre. Incluso entre chistes dicen que Yesli y Mamá compiten por ver quien cocina más rico, donde siempre están empatadas. Ellas en diciembre son las encargadas de hacer la cena navideña, el pastel de carne, las hallacas, el pan de jamón y la ensalada de pollo. Mientras que los muchachos son meros observadores o se limitan a seguir instrucciones.

**Figura 10**

*Pan de jamón, ensalada de gallina y pastel de carne*



*Nota.* Tomada en trabajo de campo durante la entrevista con Mamá Nayi.

Entre ellos bromean diciendo que Emil nunca cocina y que prefiere llevarlos a comer porque nunca aprendió. Sin embargo, cuando hablan de las empanadas, afirman que lo único que aprendió a hacer Emil es la guasacaca<sup>33</sup> y aceptan que ninguno de ellos la sabe hacer tan bien como él. Cuando le preguntaron cómo aprendió, contó esta historia:

-Yeslin: No la hace si no él, yo la hago y no queda igual. De dónde la aprendió Mauricio, no sé.

-Emil: Mi mamá se sentó un día y me enseñó. A mí me gustaba mucho la guasacaca, y mi mamá era el tipo de persona que para que no la jodieras más, te enseñaba. “Mamá, me gusta mucho la guasacaca”. “Venga que yo le enseño” (Comunicación personal, 1 de enero del 2023).

---

<sup>33</sup> Salsa a base de aguacate y cebolla usada en la gastronomía venezolana para acompañar principalmente arepas y empanadas.

**Figura 11***Empanadas con gusacaca*

*Nota.* Tomada en trabajo de campo: empanas de un puesto callejero de la avenida oriental.

Para Carolina, la jefa de cocina de sazón D`Panas, su mamá fue su mentora, aprendió viendo cómo cocinaba y aunque le gusta mucho el pescado, no lo hace acá en Medellín por cuestiones de tiempo y practicidad, pero cuando va a Venezuela le pide a su mamá que le prepare.

-Sebastián: En ese regresar, ¿cuál es la comida que dices: uy, ¡qué rico comer esto!?

-Carolina: Al menos de donde yo soy se ve mucho el pescado, el pescado de río, y a mí me gusta mucho el pescado; mucho, o sea, nosotros, de donde yo soy, somos indios por decirlo así, y somos felices con el pescado. Mi mamá no sabe que voy a ir ahora en febrero. Pero el año antepasado que viajé le dije: Mamá, pescado... Mamá, guárdame pescado, guárdame pescado. Cuando llegué tenían un pescado así grandote que se llama payara; y yo soy feliz. (Comunicación personal, 17 de enero del 2023).

## **7.6 Comida: Mediación entre lo terrenal y lo divino**

Como se ha sostenido hasta aquí, los alimentos atraviesan las relaciones que mantiene el migrante venezolano con los vecinos, con su familia. Sin embargo, la comida también funge como

mediador con lo divino. Por más evidente que resulte el que la comida está presente en los ritos de diferentes religiones, durante las entrevistas surgieron elementos que resultan ajenos o por lo menos poco conocidos en la región andina colombiana. Por esto se abordaron, pues hacen parte del capital cultural enlazado a la gastronomía venezolana.

Durante la entrevista en casa de Emil, suena la canción María Lionza<sup>34</sup> de Willie Colon y Rubén Blades. De repente, Mamá Nayi dice: mira esa canción, habla sobre Venezuela. Cuando Mamá Nayi explica lo que es María Lionza, la Montaña de Sorte y los ritos que hacen, se le pregunta si ofrendan comida o si había alguna tradición gastronómica alrededor de esto; pero Mamá Nayi respondió con evasivas, un poco por la vergüenza de haber peregrinado a este sitio, un poco por ser un recuerdo de hace 25 años.

-Sebastián: ¿Tú has ido a esa montaña?

-Mamá Nayi: ¿A la Montaña de Sorte? Sí, una vez fui.

-Emil: ¿Cuándo fuiste?

-Mamá Nayi: Tú también fuiste, pero no te acuerdas, estabas en la barriga de tu mamá.

-Sebastián: ¿Recuerdas ofrendas de comida o preparaciones para celebrar la fecha?

-Mamá Nayi: Eso no es católico... Yo me acuerdo de que le llevaban flores a María Lionza y ron al Negro. (Comunicación personal, 27 de diciembre del 2022).

Al día siguiente de la entrevista se escuchó detenidamente la canción y su coro dice “María Lionza hazme un milagrito, y un ramo de flores te vo'a llevar (Oh ah)”. Y en uno de sus últimos versos dice “Con tabaco y aguardiente, la ceremonia ya va a empezar”. Tras investigar bien de qué se trata la tradición, se encuentra que es común que le lleven ofrendas de licor, flores y frutas, y que, a pesar de ser una tradición de alrededor de un siglo, se ha extendió del campo a la ciudad por la migración interna que produjo el cambio de una producción agraria a una industrial.

Marvin Harris muestra que la comida no solo es un medio para afianzar vínculos entre miembros de un “endgrupo”, también es una forma de reestablecer los lazos que la muerte cortó. Dice, además, que de la misma forma en que los cazadores compartían sus capturas para fortalecer sus vínculos, tras el sedentarismo y la domesticación, el superávit de alimentos permitió hacer ofrendas a los antepasados con el fin de establecer una red de obligaciones muchas con ellos

---

<sup>34</sup> Deidad del folclor venezolano.

también (1999, pp. 16-17).

### Figura 12

*Ofrendas a María Lionza*



A las deidades cristianas también se les celebra un día con ofrendas. Por ejemplo, Angélica menciona que el 4 de diciembre se celebra el día de la virgen de Santa Bárbara.

El 4 de diciembre en Venezuela se celebra el día de la virgen de Santa Bárbara. Hacen tradiciones de dulces, de comida y le reparten a todo mundo y a la virgen le ponen caramelos, le ponen manzanas y también tragos. (Comunicación personal, 27 de octubre del 2021).

Resulta particular que en las ofrendas que se le hacen al mundo de lo divino los alimentos tienden a ser dulces y licor. Como en la ofrenda a San Benito, si bien no dijeron que hay un día estipulado para la fiesta de este santo, la forma en que se le piden favores es a través del licor.

-Alexander: Uno le dice a San Benito: tú me concedes a mí un empleo yo te prometo que por tanto tiempo yo te pongo tu vela y tu ron. Le ponen una botella de ron y en un vasito la gente, la gente es tan creyente, que creen que el santo se toma el licor.

-Sebastián: ¿Acá aún se mantiene? Ustedes ven a gente de Venezuela que tiene su San Benito y le sirven su ron y eso.

-Alexander: La parte donde yo vivía hay un sector, un barrio que se llamaba San Benito porque todas las personas son creyentes de ese santo, o sea, creen más en ese santo que en Dios. (Comunicación personal, 27 de octubre del 2021).



Es común entre quienes son practicantes del catolicismo que durante la Semana Santa no se coma carnes rojas, pero para Doni, por su origen llanero, en Semana Aanta es tradición comer chigüire, a pesar de ser carne roja y estar en contraposición a la tradición católica.

-Doni: Eso sí es un plato típico de Semana Santa, pero para el que tiene plata porque eso vale mucha plata ahora; el chigüire, no sé si lo conoces.

-Sebastián: Sí.

-Doni: Ah, bueno, eso lo cazan mucho, en todos lados. En Barinas hay un lugar donde lo consigues; Barinas es una ciudad como Medellín. Eso lo venden en una redoma y eso hay miles de personas vendiendo eso ahí.

-Sebastián: ¿Y lo hacen asado como la ternera o al horno?

-Doni: No, no, eso matan al chigüire y cuando lo matan dice que está verde; verde es que no está procesado, ¿me entiendes? Tienen que procesarlo, eso lleva bastante sal y lo ponen a secar un mes antes de Semana Santa; ellos lo ponen a secar bien séquito en unas cuerdas. Cuando quede bien seco está listo y después de estar listo se van a venderlo. Entonces, para prepararlo, lo ponen en agua otra vez para quitarle la sal; mi mamá lo hace así. Se sancocha y después de sancochado se desecha y se le echan los aliños, pimentón, cebollín, cilantro y se saltea todo eso. Mamá le echa un huevo, ella no lo hace sin echarle huevo, ella le echa huevo como para hacer una revuelta, y hace arepa y las rellena. ¡Ahhh, eso queda muy rico! (Comunicación personal, 3 de noviembre del 2021).

Marvin Harris en su libro Bueno para comer explica la razón por la que unos animales son comida tabú en algunas culturas. Dice que a pesar de que el ser humano es omnívoro y podría comer todo tipo de animal, las condiciones ambientales median lo que se puede o no comer. De forma completa explica por qué el cerdo es un alimento tabú para las culturas arábicas y refuta la extendida creencia de que es por su condición sucia al argumentar que, en realidad, bajo las condiciones ambientales de la región, no solo es un animal poco adaptado, sino que también entra a competir con el ser humano por los recursos. Por esto, la prohibición al consumo de carne de cerdo, o incluso a tocarlo, radica en las condiciones materiales del lugar y no a temas de fe u otra índole.

El consumo de chigüire, específicamente en esa zona de Venezuela, obedece a las

condiciones ambientales, pues es un animal cuyo hábitat es la llanura pantanosa amazónica y puede resultar más fácil conseguir su carne que la carne blanca, aunque también puede ser un sincretismo con la tradición gastronómica indígena.

## 8 Sincretismo gastronómico

### 8.1 Diversidad e intercambio cultural como forma de integración

En la netnografía se encontró opiniones que se centraron en los beneficios del intercambio cultural, como lo señalan algunos de los comentarios de Facebook respecto a la cachapa.

**Tabla 1**

*Intercambio e integración a través de la cachapa*

<b>Netnografía en la red social Facebook</b>
“Hay que probar la cachapa se ve deliciosa, gracias infinitas TULIO Recomienda por impulsar a nuestros hermanos venezolanos xq hay que apoyar cuando son talentosos” (Palacio, S. 2022. Netnografía en la red social Facebook).
“Jamás las he probado, pero se ven deliciosas, Dios Bendiga a nuestros hermanos venezolanos, que llegan a nuestra querida Colombia a aportar con su buena sazón. Bendiciones para todos” (Palacio, S. 2022. Netnografía en la red social Facebook).

*Nota.* Tomada en la revisión Netnográfica de la red social Facebook.

En estos comentarios se parte de la idea de que hay diferencias, pero sin embargo es una oportunidad para aprender de la cultura venezolana. Esta actitud de apertura frente al foráneo facilita su inserción a la sociedad receptora ya que sus prácticas y costumbres no son señaladas ni perseguidas. Cuando se habla de querer probarla se plantea un primer paso para el sincretismo gastronómico, lo que muestra que por parte de algunos sectores de la sociedad se entiende que la presencia de todo foráneo implica la llegada de nuevas costumbres y el intercambio cotidiano posibilita la permeación del local, como lo explican Garzón & Cordero (2011). Este autor aborda a un nivel regional el sincretismo cultural y plantea que la misma cultura de los imperios coloniales eran producto del sincretismo que se daba por los intercambios comerciales y las conquistas entre Europa, Medio Oriente y África. Por lo tanto, no existe una cultura o una identidad pura, sino que siempre se han sufrido procesos de transformación y renovación (pp. 59-60).

Después de la llegada de migrantes venezolanos a Colombia se abrió un ciclo de

hibridación gastronómica como respuesta al encuentro con la otredad. Las interacciones mediadas por la gastronomía superan la carencia de códigos comunes para entender las preparaciones, y comienzan a generar nuevos que unen al foráneo con el nativo. La utilización de los ingredientes disponibles en Colombia, la adaptación de platillos al gusto de los locales, son elementos necesarios de este ciclo de hibridación que, si bien modifica las tradiciones gastronómicas, a su vez las enriquecen. Canclini sugiere “hallar otras vías de inserción de la cultura especializada en la praxis diaria para que ésta no se empobrezca en la repetición de tradiciones” (1990, p. 33).

Extrapolando esto que dice Canclini a la gastronomía venezolana, se deben generar las condiciones para que no solo el migrante pueda ejercer sus prácticas, sino también para que la sociedad colombiana pueda acercarse a ellas. La apertura por parte de los locales es el canal más directo para generar que el migrante, ese “otro”, encuentre un punto de fuga para integrarse a través de sus prácticas gastronómicas.

-Yesenia: La chica que te conté, ella tiene unos compañeros de trabajo que están encima para que les lleve hallacas y mi mamá fue la primera persona que se comió una hallaca.

-Sebastián: ¿Las quería probar?

-Yesenia: Mi mama lleva 3 años que llevamos juntos comiendo hallacas. (Comunicación personal, 27 de diciembre del 2022).

Cuando Bauman habla del encuentro entre extraños advierte toda ausencia de puntos comunes o de referencia, señalando a un “otro” externo al grupo. Aun si dos personas de la misma comunidad no se conocen, no son extraños porque la pertenencia a esta garantiza puntos en común, aunque sea un imaginario como el de la nacionalidad. Para el caso de la madre de Yesenia y la familia de Emil, la gastronomía venezolana permite generar esos puntos comunes entre migrantes y locales.

Los extraños se encuentran de la manera que corresponde a los extraños; un encuentro entre extraños no se parece a un encuentro entre familiares, amigos o conocidos —es, comparativamente, un reencuentro—. En el encuentro entre extraños no se retoma el punto en el que quedó el último encuentro, ni se cuentan las pruebas y tribulaciones o las alegrías del ínterin, ni hay recuerdos comunes: no hay nada en qué basarse ni qué seguir en

el curso del encuentro presente. El encuentro entre extraños es un acontecimiento sin pasado. Con frecuencia es también un acontecimiento sin futuro. (2002, p. 103).

Se puede afirmar que el sincretismo gastronómico no es un proceso unidireccional o siquiera homogéneo. El sincretismo se puede dar de varias formas, estas pueden ser la integración de las costumbres del foráneo por parte del local o viceversa; lo que no implica que terminen siendo lo mismo, tanto el local como el foráneo puede tomar costumbres de su contraparte manteniendo criterios diferenciadores. Cuando Carolina, la empleada de la tienda de productos venezolanos, dice que hace el pabellón con cargamanto rojo, no pretende hacer una bandeja paisa, aunque los ingredientes de ambas preparaciones se parezcan; ella solo está tomando partes de la cultura de su contraparte y adaptándola a la suya. En *Culturas híbridas. Estrategias para entrar y salir de la modernidad* (Canclini, 1990), se habla del arte latinoamericano como un producto de la modernidad europea que hasta cierto punto fue implantada en el continente junto con las vanguardias artísticas de principios del siglo XX, pero a su vez, se expone que fue una resignificación del continente que retomó mitos, técnicas o temáticas de su herencia ancestral (pp. 76-77). Es así como el arte latinoamericano del siglo XX es un producto híbrido de la vanguardia.

Pese al proceso de hibridación mostrado por Canclini que se puede extrapolar a la gastronomía venezolana y colombiana, Bauman señala que las comunidades echen mano de imaginarios para identificarse como únicas respecto a las demás.

[...] poco es raro que, sin mucha consideración por la lógica, otras comunidades que reclaman sus propios “nichos dentro de la sociedad” no vacilen en adornarse también con el oropel robado de la etnicidad y se esfuercen por inventar sus propias raíces, tradiciones, historia compartida y futuro común —pero siempre, en primer lugar, su cultura aparte y única, que, precisamente por su putativo carácter único, posee, según esas comunidades, “un valor en sí misma” —. (2002, p. 116).

Esta diferenciación para resaltar la particularidad se encontró en la netnografía, aunque personas de la vida pública colombiana como Tulio Zuluaga, más conocido en redes sociales como Tulio Recomienda, visibiliza la gastronomía venezolana dando a conocer sus preparaciones más tradicionales y cotidianas. En sus posts abre un espacio para discutir sobre las recetas, para

compartir diferentes formas de preparación transmitidas dentro de las familias, para encontrar puntos comunes o de fusión entre la gastronomía colombiana y venezolana. Espacio que agradecen los venezolanos, ya que encuentran en estas publicaciones una exaltación a su cultura y una ventana que los conecta con el pasado que les permite recordar navidades, el colegio o la familia. Sucesos que parecen lejanos en el tiempo, y que después de la migración lo son más.

**Tabla 2**

*Intercambio y añoranza de los migrantes venezolanos*

<b>Netnografía en la red social Facebook</b>
“La última vez que comí cachapa fue con mis padres y mis hermanos en Caracas. De eso hace 5 años. El mismo tiempo que tengo sin verlos. Espero pronto volverlos a ver y comer todos juntos otra vez. Saludos desde Bolivia” (Palacio, S. 2022. Netnografía en la red social Facebook).
“Ay Tulio Recomienda... Gracias, gracias de verdad por homenajear mi hermoso país... Que ahora está sufriendo, pero somos guerreros... Y aquí estoy llorando cuando te veo preparar esa chicha que me recuerda a mi patria... Y yo tan lejos... Bueno estoy en tu país Colombia que nos ha tratado muy bien... De corazón muchas gracias y que Dios te bendiga grandemente...” (Palacio, S. 2022. Netnografía en la red social Facebook).
“Al salir del colegio todos los días en Venezuela te espera un Chichero, famoso entre todos los alumnos, recuerdo que se hacía la fila para comprarle, lo mejor son los grumos que se le hace a veces”. (Palacio, S. 2022. Netnografía en la red social Facebook).

*Nota.* Tomada en la revisión Netnográfica de la red social Facebook.

Espacios de diálogo como el de Tulio, facilitan el sincretismo llevándolo al plano de la palabra. Ya no se trata de sabores que pueden ser difusos; por medio de Tulio se logra hacer una diferenciación más tajante, los venezolanos lo hacen así, los colombianos lo hacen así, esta diferenciación tácita, esa enunciación de las técnicas e ingredientes, permite llevar de cierta forma a un plano racional el sincretismo gastronómico. Así, en la práctica los sujetos pueden decidir un día preparar los alimentos a la manera venezolana o colombiana. Canclini, al retomar el concepto de capital cultural de Bourdieu, se sirve para explicar la importancia de este intercambio de conocimientos que facilita Tulio Recomienda. El acercamiento a la experiencia y significados que

el “otro” les da a sus prácticas otorga herramientas para incorporarlas.

Para apreciar una obra de arte moderna hay que conocer la historia del campo de producción de la obra, tener la competencia suficiente para distinguir, por sus rasgos formales, un paisaje renacentista de otro impresionista o hiperrealista. Esa “disposición estética”, que se adquiere por la pertenencia a una clase social, o sea por poseer recursos económicos y educativos que también son escasos, aparece como un “don”, no como algo que se tiene, sino que se es. Para apreciar una obra de arte moderna hay que conocer la historia del campo de producción de la obra, tener la competencia suficiente para distinguir, por sus rasgos formales, un paisaje renacentista de otro impresionista o hiperrealista. Esa “disposición estética”, que se adquiere por la pertenencia a una clase social, o sea por poseer recursos económicos y educativos que también son escasos, aparece como un “don”, no como algo que se tiene, sino que se es. (Canclini, 1990, pp. 36-37).

La chicha fue un caso particular por las discusiones que suscitó. Lo que los venezolanos conocen como chicha, para algunos colombianos que comentaban el post es avena, y pese a las discusiones que se formaron dentro de los comentarios, se encontraron varios que decían que la habían preparado al estilo venezolano. “Soy colombiana y robé esta preparación y me encanto” (Palacio. 2022. Comentario en la red social Facebook). Espacios de enunciación y descripción como el de Tulio Recomienda facilitan el encuentro a través del desencuentro, y Canclini afirma que estas tensiones son necesarias para la hibridación:

En medio de estas tensiones se constituyen las relaciones complejas, nada esquemáticas, entre lo hegemónico y lo subalterno, lo incluido y lo excluido. Ésta es una de las causas por las que la modernidad implica tanto procesos de segregación como de hibridación entre los diversos sectores sociales y sus sistemas simbólicos. (1990, p. 40).

## **8.2 Acercamiento a la gastronomía: Comparación entre los restaurantes y los puestos callejero de comida con los museos**

Para explicar la importancia del comercio en las relaciones que los migrantes pueden

establecer con los locales a través de sus prácticas gastronómicas como punto de integración, se hará una comparación entre el valor de los museos para el arte y el valor de los restaurantes para la gastronomía. Los restaurantes o comercios callejeros son el lugar por excelencia donde se visibiliza la gastronomía. Así como los museos catalogan el arte y suministran referencias de la obra y del autor, los restaurantes, con el lenguaje particular de la comida, dan entender a sus comensales aspectos de la sociedad de la que procede la preparación, y los ingredientes que se usan permiten intuir la vocación productiva de estos lugares, hasta aspectos de la vida cotidiana de las personas. Por ejemplo, si la comida de un lugar tiene que ver con la pesca, se puede intuir que la jornada laboral de las personas de esta región comienza desde temprano. Según Canclini, pese a la inclinación de los museos por catalogar y delimitar el arte, estos deben estar en constante transformación para seducir a los visitantes, puesto que en el capitalismo el arte es un artículo de consumo. Asimismo, los restaurantes integrados al modelo capitalista entienden la comida como artículo de consumo que constantemente se debe modificar para evitar su agotamiento. De ahí surge la comparación que en esta investigación se hace entre los restaurantes y los museos desde la perspectiva de Canclini.

Si los directores de museos hacen de las retrospectivas un recurso frecuente para armar exposiciones, si los museos buscan seducir al público a través de la renovación arquitectónica y los artificios escenográficos, es —también— porque las artes contemporáneas ya no generan tendencias, grandes figuras ni sorpresas estilísticas como en la primera mitad del siglo. (1990, p. 63).

Así como Canclini muestra la necesidad de constante renovación en las exposiciones de arte para atraer más público, los restaurantes también echan mano de este recurso para atraer más clientes. Durante la entrevista con Emil se habla de Shajuanma, un restaurante de comida venezolana que transformó el pepito, una comida callejera venezolana, en un plato gourmet. Emil y Yesenia recuerdan particularmente este restaurante porque fue un sitio donde tuvieron una de sus primeras citas. Emil relata que decidió invitar a su actual esposa a este restaurante para sorprenderla y acercarla a la comida que a él le gusta.

-Emil: Sí, una cosa que se llama Shajunma. Vende como unos pepitos gourmet es como el



pepito, pero gratinado y tal.

-Yesenia: ¡Ricos!

-Emil: Ya en este punto se consiguen muchas cosas.

-Sebastián: ¿Esos pepitos gratinados se comían en Venezuela también?

-Emil: Así gourmet, no. Me imagino que sí, pero mientras más callejero fuera, mejor. Cuando llegaba a un puestico y la vaina se veía desaseada esa vaina debe saber riquísima. (Comunicación personal, 27 de diciembre del 2022).

Así mismo, en conversaciones con la familia de Emil, hablaron de “Belenzuela”. Belenzuela es un sector del barro Berlín en la comuna 16 de Medellín (Belén) que renovó la oferta gastronómica del barrio. Este sector está alrededor de las oficinas de Migración Colombia, y debido al alto flujo de migrantes venezolanos la oferta gastronómica del sector se ha convertido en una especie de oasis en el desierto. En sus alrededores se consiguen arepas, empanadas y chicha venezolana. Carlos, un migrante venezolano, atiende un puesto de empanadas y dice que mantiene las empanadas lo más tradicionales posibles, pero innova en los sabores para que los clientes no se aburran. De este modo, Carlos vende desde las más tradiciones de pabellón, pollo o carne mechada, hasta algunas cuyas combinaciones va creando espontáneamente con lo que tiene a la mano, como las de jamón y queso o pollo y jamón.

### **Figura 13**

*Empanada de jamón y queso de Belenzuela*



*Nota.* Tomada en trabajo de campo en Belenzuela.

**Figura 14***Empanada de pabellón de Belenzuela*

*Nota.* Tomada en trabajo de campo en Belenzuela.

Esta adaptación a las empanadas para que los comensales tengan algo nuevo, o quizá para que los clientes colombianos se vean más tentados, puede ser el primero de los pasos hacia un sincretismo. Para el colombiano es poco común una empanada como la de pabellón que contiene frijoles, mientras que una de jamón y queso puede ser más familiar. Esta búsqueda de generar nuevos códigos culturales comunes a colombianos y venezolanos trasciende incluso al lenguaje. Otra vendedora que estaba al lado de Carlos aplaudía y gritaba “¡A la orden! ¡A la orden! La “Carol G””, en referencia a la intérprete colombiana. Al preguntarle qué es la empanada “Carol G”, me responde que es la empanada de caraota y queso.

La plataforma Tulio Recomienda también es una especie de curaduría de la gastronomía, donde se exponen las preparaciones para que el público las aprecie. El diálogo que se abre es una especie de visita guiada donde se enseña la historia y significado de la obra y, al mismo tiempo, está constantemente mostrando nuevas obras, nuevas combinaciones, para no agotar la gastronomía y facilitar la apropiación de su capital simbólico. “Para Bourdieu, cada campo cultural es esencialmente un espacio de lucha por la apropiación del capital simbólico, y en función de las posiciones que se tienen respecto de ese capital —poseedores o pretendientes— se organizan las tendencias conservadoras o heréticas” (Canclini, 1990, p. 41). Poseer el capital simbólico de la

gastronomía permite a los individuos diferenciarse de los otros, por esto ciclos de sincretismo gastronómico, en los que se renuevan los significados de la comida, generan nuevos capitales simbólicos apropiados por locales y foráneos que facilita la integración de los últimos. Como dijo Canclini:

La formación de campos específicos del gusto y del saber, donde ciertos bienes son valorados por su escasez y limitados a consumos exclusivos, sirve para construir y renovar la distinción de las élites. En sociedades modernas y democráticas, donde no hay superioridad de sangre ni titular de nobleza, el consumo se vuelve un área fundamental para instaurar y comunicar las diferencias. (1990, p. 36).

Los chamos, un restaurante de comida venezolana de la ciudad de Medellín donde se renueva y reapropia la gastronomía, trajo preparaciones típicas como los pepitos, una comida rápida compuesta por un pan canilla abierto por la mitad y relleno con carne, queso, lechuga, ripio de papa, y salsas tradicionales como la guasacaca y la salsa de ajo. Venden, además, el pabellón y la reina pepiada, quizá las dos arepas más típicas de Venezuela; la primera es una arepa rellena de carne, plátano maduro, caraotas y queso llanero rallado, un queso similar al queso costeño colombiano, pero con un menor contenido de sal y más firme; la segunda es una arepa rellena de pechuga de pollo mechada con aguacate, cebolla y mayonesa. Luego de la exposición que tuvo el restaurante por cuenta del influencer Tulio, se expandió a varios municipios del área metropolitana de Medellín y puso al alcance de un mayor público la gastronomía venezolana. Paralelamente generó oportunidades de empleo a otros migrantes, ya que todos sus trabajadores son venezolanos. De esta manera, la gastronomía del migrante no solo es la condensación de códigos que se pueden compartir y reconstruir con el entorno, también es una salida a las necesidades materiales del migrante, una forma de integración a través de la economía.

Canclini plantea que la tecnología y el mercado jugaron un papel importante a la hora de conseguir público objetivo para el arte, aunque este no cuente con las herramientas intelectuales para acercarse. Pone como ejemplo a Televisa en México, que tras adquirir un museo logra por medio de su andamiaje televisivo arrastrar gente al lugar, pero sin trascender la barrera diferenciadora que existe entre el arte popular y el arte académico, ya que los visitantes al museo no poseían el capital cultural para significar las obras y la información que recibían era la

información que la elite, sustentada en el consumo de arte académico, les quería transmitir; lo que acentuó todavía más el componente diferenciador del arte. Sin embargo, Tulio Recomienda logra, primero, masificar el mensaje, y, segundo, transmitir la información de forma horizontal, a través del debate, sin la mediación de especialistas representantes de una institución. Esto permite una verdadera transgresión preparando a la gente para acceder a la gastronomía ajena. Dicha preparación del público para acceder a un nuevo elemento es evidenciada por Canclini, cuando retoma al teórico brasileño Renato Ortiz y muestra que los índices de alfabetismo están relacionados con el consumo de literatura en Brasil durante el siglo XX (199, p. 66).

Es así como Tulio enseña a leer los códigos culturales insertos en la gastronomía y permite que el público pueda acceder a ellos. Ejemplo de esto es el restaurante Sazón d`Panas, cuyos dueños, una pareja de migrantes venezolanos radicados en Medellín, tras una recomendación de Tulio en sus redes sociales pudieron mantener a flote su proyecto familiar después de estar al borde de la quiebra por la pandemia de Covid-19. Su producto estrella son las cachapas, una preparación a base de maíz blando molido de la que se obtiene una masa cremosa para asar en una plancha o sartén y, luego de asada, poner queso de mano, un queso fresco cremoso propio de Venezuela y de algunas regiones colombianas que comparten frontera con este país.

### **Figura 15**

#### *Queso de mano*



*Nota.* Tomada en trabajo de campo en la panadería de Raquel.

Carolina, la jefe de cocina de Sazón d`Panas, dice que no se le han hecho cambio a la comida para acercarla al público colombiano. Manifiesta que la mantienen según la tradición de San Cristóbal, lugar de donde son oriundos los dueños.

-Carolina: Acá las hacemos, pero son gochas, estilo gochas, de donde son los dueños. Allá la hallaca se hace con guiso crudo y lleva garbanzo.

-Sebastián: ¿Te gustan así? es que me dijeron que son los únicos en Venezuela que usan garbanzo y ponen la carne cruda en la hallaca.

-Carolina: No es igual al sabor de la hallaca que estoy acostumbrada a comer, pero sí es bueno. Es bueno porque la carne se deja marinando en sus aliños, panela, vino y al otro día da un sabor muy bueno. (Comunicación personal, 17 de enero del 2023).

Sazón D`Panas, en el intento por mantener las tradiciones gastronómicas intactas, saca productos de temporada, por ejemplo, las hallacas en diciembre y el dulce de lechosa en Semana Santa. Desde esta perspectiva no se plantea el sincretismo de una forma subordinada, adaptando los gustos del nativo, sino que se pone de manifiesto el deseo por mantenerse en las tradiciones propias. Con esto da al nativo la oportunidad, si desea, de aprender o reproducir la tradición del foráneo, lo que deviene en un sincretismo en la dirección contraria, a diferencia de Shajuanma, que adaptó su pepito al mercado colombiano.



extranjero para estar enterado de las variaciones del gusto artístico o político. (1990, p. 85).

Por otro lado, una forma más de sincretismo es la adaptación del mercado colombiano a las necesidades de consumo del público venezolano, lo que evidencia que el sincretismo cultural es un proceso complejo que va en múltiples direcciones. La venta de los productos venezolanos de temporada decembrina en la plaza Minorista, una de las plazas de mercado más tradicionales de Medellín, es muestra de que la demanda del nuevo grupo de consumidores permite que la oferta se adapte al punto de exhibir productos de temporada decembrina venezolanos como la hoja de hallaca junto a hojas para tamal. Mamá Nayi dice que ir a la plaza Minorista en diciembre es un espectáculo.

-Yesli: Ajá, antes la traían de los andes y por eso era tan cara, porque era importada. El colombiano no sabía trabajar esa hoja y le decían al venezolano: pero hazla con esta hoja que nosotros hacemos tamal. No porque la hoja del tamal es una hoja más dura y da un sabor diferente, como es más dura ella quiebra y se le sale todo; la de nosotros es ahumada y dobla bien. Antes había que buscarla allá. Fíjate cómo se integraron que la aprendieron a hacer y la hacen ahora aquí. El año pasado hicimos colas de 4 horas, las hojas no han llegado, no han llegado, no han llegado. O sea, la traían de Venezuela, este año no, ya el comerciante de Colombia se adaptó y ya sabe que viene diciembre y dice, hoja de hallaca y pabilo, que es con lo que se amarra. (Comunicación personal, 1 de enero del 2023).

**Figura 17***Pábilo*

*Nota.* Tomada en trabajo de campo durante la entrevista con Mamá Nayi.

### **8.3 Recursividad, nuevos territorios, nuevas herramientas, nuevos ingredientes**

El sincretismo gastronómico no solo se da por el reconocimiento del “otro” o por la visibilización de algunos lugares donde se desarrollan las prácticas culinarias de los migrantes. La escasez de productos lleva al migrante, igualmente, a modificar sus prácticas gastronómicas y a adaptarlas a los productos que consigue en su nuevo lugar de residencia. Es decir, las condiciones influyen en las formas en que realizan las actividades. En conversación con mamá Nayi sobre la practicidad de hacer arepas a mano, como se acostumbra en Venezuela, o comprarlas hechas, como es común en Colombia, ella manifiesta que el problema no es hacerlas, el problema es que acá no tiene budare<sup>35</sup> y eso hace que el proceso sea más lento, dado que en el asador que se consiguió solo le caben dos arepas a la vez.

-Mamá Nayi: Pues depende del comensal, de los comensales, de las personas que están ahí, pero normalmente nosotros tenemos budare; es como una plancha que ponemos así en la cocina y hacemos como 6... Ahorita tengo un asadorsito...porque el budare de nosotros es

<sup>35</sup> Plato de barro o hierro empleado para cocer el pan de maíz.



una cosa plana, es como donde montan las arepas en una plancha redonda. (Comunicación personal, 27 de diciembre del 2022).

### Figura 18

*Budare en tienda de productos venezolanos*



*Nota.* Tomada en trabajo de campo en el pasaje Veracruz.

Canclini habla de las condiciones que fueron necesarias para que el arte moderno europeo se gestara al confluír diferentes circunstancias propias de momentos históricos (1990, P. 71). Si se parte de esta premisa, las condiciones materiales que hay en Colombia en interacción con las tradiciones arraigadas en los migrantes son componentes que posibilitan la hibridación gastronómica. Aunque consigan los productos acá en Colombia, su sabor cambia. En esencia están manteniendo los procesos e ingredientes, pero la tradición gastronómica se modifica. Frente a dicha modificación el migrante puede ceder y aceptar los cambios o puede resistirse. Por ejemplo, Mamá Nayi y Yesli cuando no conseguían el onoto en grano usaban el polvo, sin embargo, este año que lo consiguieron en la plaza mayorista retomaron la costumbre de cocerlo en aceite y usarlo para la masa de las hallacas y otras preparaciones. “Mamá Nayi: Con el onoto en el aceite le damos color a la masa blanca”. (Comunicación personal, 1 de enero del 2023).

**Figura 19***Onoto cocido en aceite*

*Nota.* Tomada en trabajo de campo durante la entrevista con Mamá Nayi.

Por otro lado, hay un vínculo con los ingredientes que genera identidad y arraigo. A Dave una hermana le trajo “salsa negra” para hacer el arroz o la pasta negra. Esta salsa no es más que salsa de soya, sin embargo, ellos dicen que la que consiguen en Colombia no es igual. Si bien es cierto que la que enseñaron es una que no se suele ver en estanterías de supermercados y tiendas de cadena, cabe preguntarse. ¿Es tan diferente su sabor al de cualquier salsa de soya? Es posible que a ellos les sepa diferente por su arraigo a Venezuela, debido al factor identitario mencionado con anterioridad. En todo caso, ejemplos como el de la salsa de soya evidencia que a través de los ingredientes se pueden dar hibridaciones gastronómicas. Un ejemplo más claro de ello es la mayonesa que mencionan Alexander y Angélica. Aunque la mayonesa que ellos consumían en Venezuela solo se consigue en tiendas especializadas de Colombia, ellos se la preparan al emularla con lo que consiguen.

-Sebastián: ¿Difícil conseguirla acá?

-Alexander: A veces se consigue, a veces no, y el que la sepa preparar uno mismo la prepara. (Comunicación personal, 27 de octubre del 2021).

**Figura 20***Productos venezolanos*

*Nota.* Tomada en trabajo de campo en la panadería de Raquel.

**8.4 Gustos adquiridos: Un camino en dos direcciones**

Los gustos adquiridos tras la migración posibilitan la hibridación gastronómica y forman nuevas identidades e imaginarios alrededor de las prácticas culturales que se aprenden y construyen en la interacción con los locales. Esto se puede apreciar en el relato de Mamá Nayi quien, pese a ser una migrante con una identidad venezolana muy fuerte, se ha ido adaptando a las costumbres colombianas y ahora desayuna con buñuelos.

-Mamá Nayi: Pero sabes que el buñuelo sí me gusta. El buñuelo de ustedes, de aquí de Colombia, me encanta; incluso es algo así como adictivo para mí. A mí me gustan son los de la marca buñuelo.

-Sebastián: ¿No los haces?

-Mamá Nayi: No los hago, pero pregunte la receta y tengo idea de cómo se hace. (Comunicación personal, 27 de diciembre del 2022).

Tras su llegada a Colombia, los migrantes venezolanos han tenido experiencias con alimentos que para ellos eran desconocidos. El interés por aprender cómo se hacen, por entender

los procesos y los ingredientes lleva a la aprehensión de los códigos culturales del local. Cuando un migrante manifiesta deseo de reproducir una receta del local abre espacio a la hibridación, pues en el migrante conviven los códigos culturales propios y lo aprehendidos. “En verdad, todo arte supone...la creación de un lenguaje convencional compartido, el entrenamiento de especialistas y espectadores en el uso de ese lenguaje, y la creación, experimentación o mezcla de esos elementos para construir obras particulares” (Canclini, 1990, p. 37).

Retomando lo dicho por García Canclini en *Culturas híbridas*, la gastronomía puede ser un elemento disruptivo en la dicotomía ellos/nosotros, la generación de nuevas preparaciones que contengan códigos comunes a los migrantes y locales puede facilitar la integración de los primeros en los espacios de los segundos. “Yesenia: Yo me siento orgullosa de tener otra familia venezolana. Yo ayer se lo decía, Amor, yo no sé si soy de acá o de allá, me canta la comida de allá pero también me gusta la comida de acá” (Comunicación personal, 27 de diciembre del 2022).

Por otro lado, los jóvenes que han pasado poco tiempo en Venezuela y que migraron a Colombia se han adaptado a la gastronomía colombiana; el hijo de Angélica prefiere, por ejemplo, el frijol cargamanto rojo que la caraota. Este gusto adquirido en Colombia permite pensar en un pabellón que en lugar de caraotas lleve cargamanto rojo. Aunque Angélica se niega a hacerle el cargamanto rojo, es inevitable que las nuevas generaciones que crecen fuera de Venezuela no adquieran gusto por la gastronomía del país del que migraron. El caso contrario son los niños de padres colombianos que desde pequeños han estado en contacto con migrantes venezolanos. Ese es el caso de los hijos de Yesenia:

-Emil: Eso va a pasar con los peladitos. Por ejemplo, ellos son colombianos, mamá y papá colombianos, pero tienen un padrastro venezolano. A Tomás le fascina la pizza, cosa que no le gusta a la familia de ella. A ellos también les gusta la arepa venezolana, les gustan las empanadas venezolanas. Tomi, al igual que yo, se puede comer el espagueti solo con salsa.

-Yesenia: Tomi me dice: mamá, me haces ese espagueti rico que haces con mantequilla, así como se lo haces a Mauricio, y ellos dos (señala a Emil y a Tomas) se lo pueden comer así sin nada. (Comunicación personal, 27 de diciembre del 2022).

Otro factor que puede posibilitar la hibridación gastronómica es la introducción de elementos venezolanos en la comida popular colombiana. Un caso de ello es Dave que, a través

de su trabajo como cocinero, inserta toques de la sazón venezolana en la comida tradicional colombiana vendida en el restaurante. Las salchipapas, por ejemplo, van acompañadas de salsas que él dice, son tradicionales en Venezuela.

### **Figura 21**

*Guasacaca de Dave*



*Nota.* Tomada en trabajo de campo durante la entrevista con Dave.

A través del trabajo en restaurantes los migrantes venezolanos pueden integrar sus sabores y preparaciones a la gastronomía colombiana. Es importante resaltar que, aunque los restaurantes juegan un papel importante, no todo trabajo en restaurantes permite hacer cambios en las preparaciones. Los restaurantes de cadena que tienen procesos ya establecidos y su cocina es de ensamble, es decir, todos los productos llegan desde una fábrica listos para calentar y emplatar no posibilita que los migrantes se integre a través de su tradición gastronómica.

Por otro lado, están las cocinas, como en la que trabaja Doni, que tiene procesos claros pero que están sujetos a cambios por parte del chef. Si bien Doni no tiene el poder para hacer cambios en las preparaciones ya que solo es un asistente de cocina, el chef puede facilitar el sincretismo. Un ejemplo de ello es la conocida pizzería “El zorro y la gitana” de la ciudad de Medellín. Aunque

no se pudo conseguir una entrevista con el chef del restaurante, es evidente que este y su tradición gastronómica venezolana tienen influencia en la “pizza del mes”.

Por último, los restaurantes pequeños como en el que trabaja Dave son mucho más flexibles con los procesos y sus recetas. En estos negocios los trabajadores venezolanos tienen mayor posibilidad de implantar sus preparaciones, principalmente de comida rápida. A pesar de que no se menciona directamente en su carta que algunas de las preparaciones tienen influencia venezolana, su presencia posibilita la inserción de los sabores en el paladar colectivo. Retomando a Marvin Harris:

La comida, por así decirlo, debe alimentar la mente colectiva antes de poder pasar a un estómago vacío. En la medida en que sea posible explicar las preferencias y aversiones dietéticas, la explicación “habrá de buscarse no en la índole de los productos alimenticios”, sino más bien en la “estructura de pensamientos subyacentes del pueblo de que se trate”, O expresado de una forma más estridente: “La comida tiene poco que ver con la nutrición. Comemos lo que comemos no porque sea conveniente, ni porque sea bueno para nosotros, ni porque sea práctico, ni tampoco porque sepa bien”. (1999, pp. 4-5)

Una forma más de sincretismo se da a partir de los restaurantes de comida venezolana. En estos restaurantes se va dando la mezcla ya sea por la dificultad para conseguir ingredientes o por la necesidad de hacer la comida más llamativa para el público colombiano. El restaurante Maracaibo’s que tiene varias sedes en la ciudad de Medellín y es un ejemplo el queso usado en este restaurante para acompañar platillos como el “Agüita de sapo”. Este queso es similar al queso que en Colombia es conocido como “queso costeño”, sin embargo, el queso usado por el restaurante no es salado y es mucho más compacto. El dueño del restaurante dice que como no conseguía el queso llanero en Medellín, lo comenzó a mandar hacer en una quesera local. De la misma manera, en los puestos de comida callejera se alteran las preparaciones tradicionales para que se adapten a los gustos locales. Los Pepitos, que originalmente traen huevo revuelto, ahora en los puestos de comida los venden con huevo de codorniz, ya que para las personas de Medellín resulta extraño consumir comida rápida con huevo revuelto.

No solo en la comida cotidiana se puede dar el sincretismo, a través de la modificación para acercarla al gusto de los locales, las recetas que preparan los venezolanos para celebrar fechas

especiales también pueden estar sujeta al cambio. Durante el mes de diciembre en algunas páginas de Facebook se ve varios posts que ofrecen pan de jamón, hallacas y pernil ahumado, todos platos tradicionales venezolanos; asimismo, algunas panaderías venezolanas preparan pan de jamón por encargo. Estas actividades, si bien tiene como público objetivo los migrantes venezolanos radicados en Colombia y por lo tanto buscan hacer las recetas lo más tradicional posible, su objetivo principal es vender, y para llegar al público colombiano se deben modificar algunos de los ingredientes. Por ejemplo, las alcaparras o aceitunas son alimentos que el grueso de la población colombiana no consume por resultarles extraña su inclusión en algunas preparaciones. Yesli, que no hace pan de jamón para comercializar, cocina para venezolanos y colombianos e intenta satisfacer los gustos de todos los comensales. “Yesli: Yo les coloqué poquito porque a uno no le gusta la aceituna, a otro las pasas, entonces le puse muy poquito para complacer a todos”. (Comunicación personal, 1 de enero del 2023).

## 9 Conclusiones

La gastronomía como condensación de saberes, historia y recuerdos es un mecanismo que permite a los migrantes venezolanos posicionarse frente al mundo por ser un dispositivo de diferenciación entre lo intrínseco y lo extrínseco de los sujetos, el foráneo y el local. La aludida distinción es fundada sobre códigos comunes a un grupo, lo cual da paso a que se imaginen bajo un gran manto que, pese a la ausencia de contacto entre ellos, los cobija a todos.

Partiendo de esto, la gastronomía facilita la integración de algunos migrantes venezolanos en la ciudad de Medellín porque posibilita mantener vínculos con sus connacionales, sujetos con quienes comparte estos códigos. Por otro lado, la interacción con los locales los resignifica para generar puntos de encuentro sobre los que se concibe la unión de ambos grupos, producto, en parte, del sincretismo gastronómico y al mismo tiempo sirve de plataforma para continuarlo.

Son varias las formas en las que se da el sincretismo entre la tradición gastronómica venezolana y colombiana en la ciudad de Medellín, una de ellas es producto de la dificultad de conseguir algunos ingredientes o utensilios, frente a esto, los migrantes han encontrado varios puntos de escape, el primero es usar lo que está a su alcance en lo correspondiente a los dos ítems. El segundo punto de fuga se evidencia en las tiendas especializadas en productos venezolanos, dichas tiendas no solo facilitan el acceso a los elementos necesarios para conservar la gastronomía de los migrantes, sino que también los hace visibles para los locales permitiéndoles explorarlos desde sus propios códigos culturales.

A su vez, a través de la que se da el sincretismo gastronómico es la modificación de las preparaciones tradicionales por parte de restaurantes o puestos callejeros para acercarlas a los códigos de los locales, ya que las apreciaciones de los locales varían favorablemente al incorporar preparaciones o ingredientes tradicionales del territorio, muy a pesar de que las modificaciones no sean deseables para los migrantes.

Asimismo, se aprecia un proceso de sincretismo debido a la adaptación de los comerciantes locales a determinadas tradiciones venezolanas, puesto que se comienza a valorar los ingredientes y preparaciones de los migrantes a la par de algunos platos tradicionales, visibilizándolos y teniéndose en cuenta dentro de la oferta en una de las plazas más tradicionales de Medellín, como lo es La Plaza Minorista.

En suma, el gusto adquirido por productos y preparaciones locales por parte de los



migrantes más jóvenes y/o el gusto adquirido de los jóvenes nativos por preparaciones venezolanas es una manifestación más del sincretismo gastronómico porque implica el entendimiento e implementación de los códigos culturales del otro.

Por otra parte, dentro de la ciudad se identificaron tres focos en los que se concentra la conservación y resignificación de los códigos culturales condensados en la gastronomía venezolana, cada uno de ellos con funciones diferentes, pero esenciales para la vinculación de los migrantes a la ciudad de Medellín. El primero foco es el centro de Medellín, en cuyos espacios se concentran las principales tiendas distribuidoras de productos venezolanos, estas tiendas operan en dos niveles, por un lado, conservan la tradición gastronómica venezolana y a la vez la visibilizan y acercan a los locales.

El segundo foco son los restaurantes o locales callejeros, en ellos la conservación y resignificación de la gastronomía funcionan en tres niveles, primero, están los establecimientos locales donde trabajan migrantes venezolanos y pese a que estos no pueden hacer cambios en la carta, el fácil acceso a la cocina posibilita el acercamiento de la tradición gastronómica del migrante a sus compañeros locales. Segundo, los restaurantes cuyos cocineros son venezolanos y pueden hacer cambios a la carta para acercar los sabores de la gastronomía venezolana al paladar colectivo de los locales por medio de preparaciones de la tradición gastronómica colombiana. Y el tercero, son los restaurantes de comida tradicional venezolana, algunos se mantienen fieles a las tradiciones y otros las modifican levemente para acercarlas al gusto de los locales, fungiendo de alguna forma como un museo donde meseros, parrilleros y cocineros son profesionales de la gastronomía venezolana y hacen una visita guiada contando anécdotas, rememoran significados y explicando procesos, dirigidos a un público no especializado en la gastronomía venezolana en los espacios de la comuna 10 y 11.

El tercer foco se ubica en la comuna 16 o Belenzuela, como la denominaron algunos migrantes. Belenzuela es un lugar importante porque alrededor de unas cuantas cuadras se concentra una oferta gastronómica amplia y a diferencia de los restaurantes ubicados en la comuna 11, al estar cerca de las oficinas de migración es dirigida principalmente a los migrantes venezolanos. Este nombre particular que le otorgaron a esta área implicó una apropiación del lugar, la instauración de un sitio de gastronomía principalmente venezolana donde los códigos culturales se conservan y se adaptan en un nuevo territorio.

A la vez, a partir de la adaptación de ingredientes y sabores nuevos en la gastronomía

venezolana los migrantes comienza a recuperar la extensa red de colaboración que tenían en Venezuela, constituida principalmente por personas con algún grado de consanguinidad y vecinos, algunos de los últimos, conocidos por generaciones, como lo propicia la larga permanencia que suscita vinculación al territorio y a sus ocupantes. En cambio, en la ciudad de Medellín lo común es estar mudándose constantemente dentro de un mismo barrio o incluso por toda la ciudad. Esta dinámica de desarraigo de la ciudad de Medellín empuja a los migrantes a buscar puntos de fuga en la reconstrucción de vínculos en entornos fuera de los habituales en Venezuela, como el laboral; a su vez trasladarse a otros lugares para buscar acogida con su grupo familiar, y, asimismo generar vínculos que permitan los beneficios de esta red extensa de colaboración.

A pesar de que las redes de apoyo en Venezuela eran nutridas por compartir en épocas específicas del año, las redes construidas en Colombia son sostenidas por constantes intercambios entre sus miembros, de ahí la constante actitud de apertura por parte del migrante para dar a conocer lo propio y probar lo ajeno.

Tras el análisis, se determina que la comida es un elemento relevante en las relaciones de los venezolanos, y tras la migración se convirtió en un recurso de primer orden para la adaptación al nuevo territorio. Esta se estableció como componente para crear y mantener vínculos, y, a su vez, como una pieza para sustentarse ante la precariedad laboral, tal como se aprecia en los múltiples puestos callejeros de comida venezolana; y para la resolución de problemas producto del desarraigo.

Para terminar, el acercamiento de los migrantes a los códigos culturales locales desde la gastronomía les permite aminorar el estigma que llevan los extranjeros en un nuevo territorio, debido a las categorías impuestas en el afán de diferenciar el nosotros del ellos, sustentado en imaginarios negativos que no tienen asidero en lo material. Por tanto, desde la transformación de ingredientes en preparaciones se construye un asidero material, y en últimas genera nuevos imaginarios, ello mediante los comercios o incluso en las plataformas virtuales, donde se permite fisurar el monolito nosotros/ellos sobre el que se soporta en parte la idea de nación. y rompen con los estereotipos de los locales respecto a su presencia en el territorio.

### Referentes bibliográficos

- Alicia Pepe. (2020). *Estoy en la frontera*. <https://bit.ly/3sDx4Fo>
- Anderson, B. (1993). *Comunidades imaginadas. Reflexiones sobre el origen y la difusión del nacionalismo*. México DF: Fondo de Cultura Económica.
- Avieli, N. (2015). Las guerras del hummus: comida local, récord Guinness y gastro política palestino-israelí. *Estudios de Asia y África, Vol. 50* (3), 569-591.
- Bauman, z. (2002). *Modernidad líquida*. Buenos Aires: Fondo de Cultura Económica.
- Canclini, N. (1990). *Culturas híbridas. Estrategias para entrar y salir de la modernidad*. México D.F.: Editorial Grijalbo, S.A.
- Caracol Noticias. (7 de 10 de 2019). *Caracol Televisión*. <https://bit.ly/3sGhDfD>
- Cartay, R. (2005). Aportes de los inmigrantes a la conformación del régimen alimentario venezolano en el siglo XX. *Agroalimentaria, Vol. 11*(20), 43-55.
- Chica, D. (2010). *Gastronomía extranjera en Bogotá: Historias de sabores migrantes*. Bogotá: Pontificia Universidad Javeriana Facultad de Comunicación Social y Lenguaje.
- Correa, M. M. (18 de 11 de 2016). Cultura alimentaria: continuidades y cambios en la preferencia o rechazo en los métodos de conservación de alimentos de la población migrante del cantón del San Pablo (Chocó) a Medellín. *Revista Eleuthera, Vol. 15*, 79-98.
- Delgado Salazar, A. J., & Chaves Manzano, H. R. (2020). Desarrollo de habilidades de gestión para el emprendimiento en población venezolana migrante con vocación de permanencia en Santiago de Cali. *Sathiri: Sembrador, N 15*, 89-100.
- Duarte, L. V., Pedraz, N. C., & Ortiz, M. A. (2019). *Percepción y actitudes frente a la migración de venezolanos: Una mirada desde los migrantes y la comunidad bumanguesa*. Floridablanca: Universidad Autónoma de Bucaramanga.
- Espino, R. C. (2015). Degustando el recuerdo: comida, memoria, género y etnicidad en "Amrik" de Ana. *Revista de Crítica Literaria Latinoamericana, 41*(81), 283-304.
- García, A., García, A., Ospina, C. V., Londoño, D. I., Rodríguez, P., & Baquero, J. P. (2017). *Características de los migrantes de Venezuela*. Bogotá: Universidad del Rosario.
- Gómez Correa, M. M. (2016). Cambios y permanencias de la cultura alimentaria de la población afrodescendiente migrante del Chocó en Medellín. *Revista de Trabajo Social* (18), 217-232.

- Gómez., M. M. (2015). “Cambios y permanencias de la cultura alimentaria de la población afrodescendiente migrante del Chocó en Medellín”. *Trabajo Social N* (N 18), 217-232.
- Harris, M. (1999). *Bueno para comer. Enigmas de alimentación y cultura*. Madrid: Alianza Editorial.
- Hidalgo, D. A. (2019). *Análisis del crecimiento gastronómico venezolano en el mercado limeño y del intercambio culinario peruano-venezolano generado en el distrito de Miraflores, Lima Perú en el año 2018*. Lima: Universidad de San Martino de Porras.
- Holtzmann, J. (2015). Dulzor, género e identidad en el arte culinario de Japón. *Estudios de Asia y África, Vol. 50* (3), 710+.
- Ortega, B. (2001). La gastronomía en el Táchira: un elemento de integración en la región fronteriza. *Geoenseñanza, 6* (1), 123-136.
- Ovallos, M. E., & Arenas, M. L. (2020). El empresariado étnico en Colombia: el caso de los venezolanos emprendedores en Bucaramanga. *Rev.Investig.Desarro.Innov., Vol 10* (2), 211-223.
- Pascua, M. R. (enero-junio de 2015). Alimentando la vida frente al desplazamiento forzado: memoria y cocina como propuestas de paz. *Revista Eleuthera, Vol.12*, 112-130.
- Ravelo, D. M. (18 de 2 de 2020). *EL TIEMPO*. <https://bit.ly/3R4Br5J>
- Rey Rivera, C. A. (2020). *Nostalgia del sabor venezolano: una apuesta para la construcción de memoria*. Lima: Pontificia Universidad Católica del Perú.
- Ríos, L., & Vivas, C. (2019). *Análisis de las prácticas culturales que giran en torno A las historias de vida de la familia venezolana Betancourt Gómez, residentes en el barrio floralita al nororiente de la ciudad de Santiago de Cali*. Fund. Universitaria Católica Lumen Gentium, Cali-Colombia.
- Rivera, J. L. (2019). “*Inmigración de venezolanos en Guayaquil: Innovación y emprendimiento formal*”. Universidad Casa Grande, Guayaquil.
- Rueda, S. F. (22 de 11 de 2020). *EL ESPECTADOR*. <https://bit.ly/40L6mHn>
- Scott, J. (2000). *Los dominados y el arte de la resistencia. Discursos ocultos*. México D.F: Ediciones Era.
- Secretaría de la No-Violencia. (4 de 3 de 2022). *Alcaldía de Medellín*. <https://bit.ly/3QKNkMR>
- Simmel, G. (2012). *El extranjero*. Madrid: Ediciones Sequitur.
- Torres, J. H., Ortiz, D. M., Puerta, Y. I., Pérez, L. M., Zuluaga, M. G., & Hernández, D. P.

(2016). Sazón y formación: prácticas alimenticias e identidad cultural en las familias afrodescendientes de la comuna ocho de Medellín. *El Ágora usb*, 16(1), 97-106.

Vega, C. D. (2018). *Presencia gastronómica japonesa en Colombia: Interacción y retroalimentación de dos cocinas diversas, tomando como referentes Bucaramanga y Bogotá*. Bucaramanga: Universidad Autónoma de Bucaramanga Facultad de Ciencias Sociales, Humanidades y Artes Gastronomía y Alta Cocina.