

PONTIFICIA UNIVERSIDAD CATÓLICA DEL PERÚ  
ESCUELA DE POSGRADO



**El sabor del hogar.**  
**Migración y reconstrucción del hogar desde lo alimentario y lo culinario.**  
**El caso de migrantes quebequenses radicados en Lima, Perú**

Tesis para obtener el grado académico de Maestro en Antropología que  
presenta:

*Raphaël Dosso Thomas*

Asesora:

*Gisela Elvira Cánepa Koch*

Lima, 2023

## Informe de Similitud

Yo, Gisela Cánepa Koch, docente de la Escuela de Posgrado de la Pontificia Universidad Católica del Perú, asesora de la tesis titulada **El sabor del hogar. Migración y reconstrucción del hogar desde lo alimentario y lo culinario. El caso de migrantes quebequenses radicados en Lima, Perú** del autor **Raphaël Dosso Thomas**, dejo constancia de lo siguiente:

- El mencionado documento tiene un índice de puntuación de similitud de 4 %. Así lo consigna el reporte de similitud emitido por el software *Turnitin* el 04/12/2023.
- He revisado con detalle dicho reporte y la Tesis o Trabajo de Suficiencia Profesional, y no se advierte indicios de plagio.
- Las citas a otros autores y sus respectivas referencias cumplen con las pautas académicas.

Lugar y fecha: Lima, 5 de diciembre, 2023

.....

Apellidos y nombres del asesor / de la asesora: Cánepa Koch, Gisela	
DNI:09144486	Firma: 
ORCID: <a href="https://orcid.org/0000-0002-4686-9938">https://orcid.org/0000-0002-4686-9938</a>	

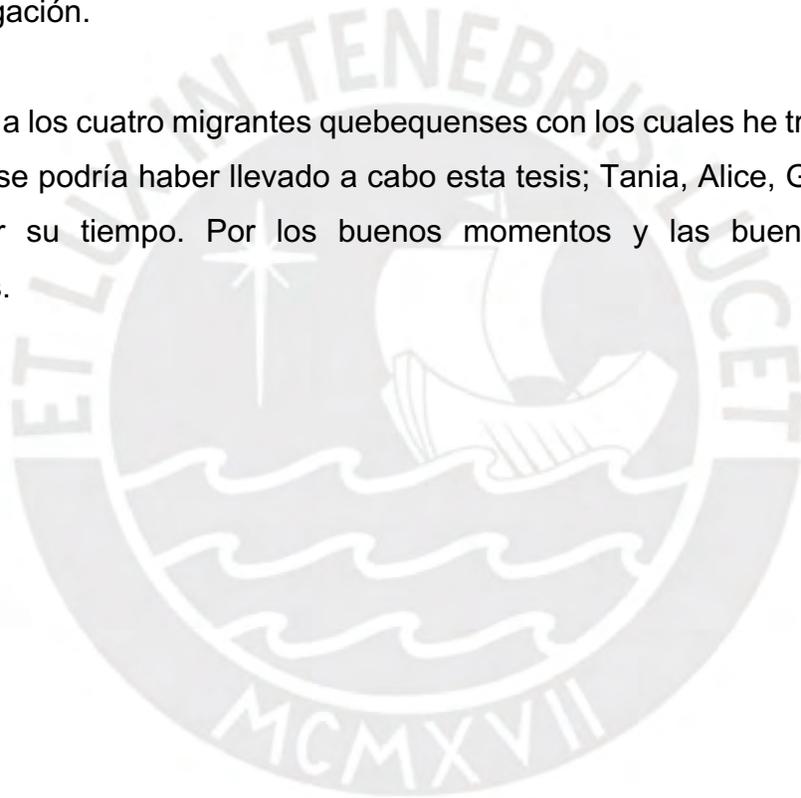
## AGRADECIMIENTOS

A mi mamá, por siempre creer en mí y apoyarme en todos mis proyectos.

Al Perú, por siempre hacerme sentir “en casa”. Por la oportunidad de expandir mis horizontes y de aproximarme a nuevas perspectivas sobre el mundo que nos rodea.

A mi asesora Gisela, por su paciencia y su dedicación al guiarme a lo largo de esta investigación.

Finalmente, a los cuatro migrantes quebequenses con los cuales he trabajado, sin quienes no se podría haber llevado a cabo esta tesis; Tania, Alice, Gilles y Katú. Gracias por su tiempo. Por los buenos momentos y las buenas comidas compartidas.



## RESUMEN

Esta investigación proporciona una visión detallada de la complejidad de las experiencias migratorias de un grupo de migrantes quebequenses radicados en Lima, centrándose en la reconstrucción de su sentido del hogar a través de sus prácticas alimentarias y culinarias. Con este fin, se llevó a cabo un trabajo de campo entre abril y mayo del 2023 en la ciudad de Lima, Perú, con cuatro migrantes quebequenses. Las tres técnicas de recojo de información implementadas fueron la observación participante, las conversaciones informales y *foodmaps* de las rutas entre sus casas y sus principales lugares de compra y consumo de alimentos, de sus cocinas en Quebec y en Lima, así como de sus platos peruanos y quebequenses favoritos. A partir de ello, se reflexionó sobre sus prácticas cotidianas, alimentarias y culinarias reinventadas en sus nuevos ámbitos de residencia. Además, sobre la construcción de sus hogares como espacios multisensoriales mediante la preparación y el consumo de alimentos.

Lo hallado fue que dicho grupo de migrantes parece tener acceso a mayores recursos socioeconómicos para mantener su autenticidad culinaria y reconstruir su sentido del hogar por medio del cocinar y comer en Lima. Cocinar y consumir alimentos de su país de origen les brinda una conexión tangible con su cultura y les permite revivir experiencias sensoriales y emocionales relacionadas con su hogar pasado, presente y futuro. Además, estas prácticas culinarias se convierten en un símbolo de sus identidades transformadas. Por último, el cocinar y comer alimentos del país de origen parece facilitar su integración social y comunitaria en la sociedad peruana, lo que contribuye a despertar su sentido de pertenencia y a reconstituir su sentimiento de estar "en casa". Esta investigación resalta la importancia de abordar la migración desde una perspectiva multisensorial y destaca la capacidad de los individuos para negociar y construir hogares significativos en contextos culturalmente diversos a través de las prácticas alimentarias y culinarias.

Palabras clave: Migración transnacional, hogar, sentidos, comida, *comfort food*

## **ABSTRACT**

This research provides a detailed insight into the complexity of the migratory experiences of a group of Quebecois migrants residing in Lima, focusing on the reconstruction of their sense of home through their food and culinary practices. To achieve this, fieldwork was conducted between April and May 2023 in the city of Lima, Peru, with four Quebecois migrants. The three information collection techniques implemented were participant observation, informal conversations, and food maps of the routes between their homes and their main places of food purchase and consumption, their kitchens in Quebec and Lima, as well as their favorite Peruvian and Quebecois dishes. From this, reflections were made on their everyday, food, and culinary practices reinvented in their new residential environments. Additionally, insights were gained into the construction of their homes as multisensory spaces through the preparation and consumption of food.

The findings indicate that this group of migrants seems to have access to greater socio-economic resources to maintain their culinary authenticity and reconstruct their sense of home through cooking and eating in Lima. Cooking and consuming food from their home country provide them with a tangible connection to their culture and allow them to relive sensory and emotional experiences related to their past, present, and future homes. Furthermore, these culinary practices become symbols of their transformed identities. Finally, cooking and eating food from their home country appear to facilitate their social and community integration into Peruvian society, contributing to the awakening of their sense of belonging and the reconstruction of their feeling of being "at home." This research highlights the importance of approaching migration from a multisensory perspective and underscores individuals' ability to negotiate and build meaningful homes in culturally diverse contexts through food and culinary practices.

Keywords: Transnational migration, home, senses, food, comfort food

# ÍNDICE

Informe de Similitud .....	ii
AGRADECIMIENTOS .....	iii
RESUMEN.....	iv
ABSTRACT.....	v
ÍNDICE.....	vi
ÍNDICE DE FIGURAS.....	viii
INTRODUCCIÓN .....	1
<b>1 MARCO CONCEPTUAL.....</b>	<b>9</b>
1.1 Preguntas de investigación.....	9
1.2 Estado de la cuestión.....	9
1.2.1 Estudios sobre la migración en el Perú .....	9
1.2.2 Estudios sobre la comida en el Perú .....	17
1.3 Marco teórico .....	28
1.3.1 Migración transnacional.....	28
1.3.2 Comida .....	37
1.3.3 Comfort food .....	40
1.3.4 Hogar .....	44
<b>2 METODOLOGÍA.....</b>	<b>51</b>
2.1 Diseño metodológico .....	51
2.2 Presentación de informantes: los migrantes quebequenses en Lima.....	52
2.3 Balance de campo y técnicas de recojo de información .....	66
<b>3 LOS ÁMBITOS DE LA VIDA COTIDIANA: PRÁCTICAS COTIDIANAS DE LOS MIGRANTES QUEBEQUENSES EN LIMA.....</b>	<b>71</b>
3.1 Habitar el barrio, o transformar el hogar en lugar significativo .....	71
3.2 Las cocinas peruanas y su cultura material como espacio hogareño de anclaje en Lima .....	86
<b>4 PRÁCTICAS ALIMENTARIAS Y CULINARIAS RETERRITORIALIZADAS DE LOS MIGRANTES QUEBEQUENSES EN LIMA.....</b>	<b>95</b>
4.1 Recordar el pasado desde lo alimentario y lo culinario para construir el futuro ....	95
4.1.1 El consumo de alimentos del país de origen, o la interjección del pasado en prácticas cotidianas ancladas en el presente.....	99
4.2 Las celebraciones y el consumo de alimentos quebequenses como espacios (o no) de comunión entre migrantes quebequenses en Lima.....	109

4.3	<i>La transnacionalidad de la comida: “los alimentos también migran”</i> .....	114
<b>5</b>	<b>EL HOGAR COMO ESPACIO MULTISENSORIAL</b> .....	<b>119</b>
5.1	<i>Localizar el consumo de comfort foods quebequenses para reconstruir un sentido del hogar en Lima</i> .....	119
5.2	<i>El plato de comida como hogar</i> .....	123
5.2.1	La intervención del plato de comida peruana en la construcción del hogar ....	123
5.2.2	El plato de comida quebequense como experiencia sensorial hogareña .....	127
<b>CONCLUSIONES</b> .....		<b>137</b>
<b>BIBLIOGRAFÍA</b> .....		<b>152</b>



## ÍNDICE DE FIGURAS

Figura 1. Mapa de lugares y espacios significativos de Alice.....	71
Figura 2. Mapa de lugares y espacios significativos de Tania.....	73
Figura 3. Mapa de lugares y espacios significativos de Gilles.....	74
Figura 4. Fotografía de la vereda de predilección de Alice para el tránsito en su barrio de residencia.....	77
Figura 5. Fotografía de la vereda de predilección de Gilles para el tránsito en su barrio de residencia .....	77
Figura 6. Fotografía de la tienda de Tania en su barrio de residencia.....	79
Figura 7. Fotografía de la tienda de Gilles en su barrio de residencia.....	79
Figura 8. Fotografía de la tienda de Alice en su barrio de residencia.....	81
Figura 9. Fotografía de la panadería El Piombino.....	81
Figura 10. Fotografía del Café Pan Atelier.....	82
Figura 11. Fotografía del parque al frente de la casa de Gilles.....	83
Figura 12. Fotografía del parque José Abelardo Quiñones.....	85
Figura 13. Fotografía del parque Larco.....	85
Figura 14. Mapa de la cocina peruana de Tania.....	87
Figura 15. Mapa de la cocina peruana de Alice.....	90
Figura 16. Fotografía de la alacena de productos quebequenses de Gilles.....	93
Figura 17. Fotografía de la alacena de productos quebequenses de Tania.....	94
Figura 18. Mapa de la cocina quebequense de Tania.....	96
Figura 19. Mapa de la cocina quebequense de Alice.....	98
Figura 20. Fotografía de la alacena <i>cool</i> de Tania.....	101
Figura 21. Fotografía de los pallares de predilección de Alice.....	102
Figura 22. Fotografía de la <i>soupe aux gourganes</i> .....	102
Figura 23. Fotografía de la <i>tourtière</i> .....	105
Figura 24. Fotografía de las <i>fèves au lard</i> .....	107
Figura 25. Fotografía del <i>ragout de boulettes</i> .....	111
Figura 26. Fotografía de la <i>soupe aux pois</i> .....	111
Figura 27. Fotografía del extracto de maple de Gilles.....	118
Figura 28. Fotografía del <i>bagel</i> montrealense con queso crema y salmón ahumado.....	120
Figura 29. Fotografía de la lasaña de pollo de Alice.....	123
Figura 30. Mapa del plato de comida peruana favorito de Tania.....	124
Figura 31. Mapa del plato de comida peruana favorito de Alice.....	126
Figura 32. Mapa del plato de comida quebequense favorito de Alice.....	128
Figura 33. Mapa del plato de comida quebequense favorito de Tania.....	128
Figura 34. Fotografía de la <i>poutine</i> casera de Tania.....	129
Figura 35. Fotografía de un <i>casse-croûte</i> quebequense.....	130
Figura 36. Fotografía de los insumos para la preparación de la <i>poutine</i> de Tania en Lima....	131
Figura 37. Fotografía de la salsa de <i>poutine</i> de Tania con queso fresco peruano.....	131
Figura 38. Fotografía del <i>pâté chinois</i> .....	134

## INTRODUCCIÓN

La migración, a pesar de ser una experiencia vivida por millones de personas a través del mundo, se puede experimentar de manera completamente diferente según el contexto en el cual se inscribe y quien la experimenta. Así como lo hacen los diferentes alimentos que forman parte de nuestras dietas diarias, los humanos fluyen por el planeta en búsqueda de nuevos territorios propicios para asentarse. Mediante un largo proceso adaptativo, reinventan los ámbitos más íntimos de sus vidas, como lo son cocinar y comer. Adquieren, o pierden, capital sociopolítico, económico y cultural cuando los espacios en los cuales experimentan la cotidianidad cambian radicalmente.

La comida, sin duda, es un aspecto de la cultura humana que nos ha permitido construir y desempeñar nuestras identidades y valores, así como nuestras percepciones sensoriales del mundo. Es decir, a través de las sensaciones que generan su consumo, actúa como marcador identitario. En efecto, las personas, aunque teniendo identidades cambiantes, suelen experimentar un cierto grado de pertenencia a un grupo. La comida juega un papel central en el proceso de construcción de dicha pertenencia (Wilk 1999, en Weller & Turkon 2015: 58).

Pienso, por ejemplo, en cómo la comida moldeó, a lo largo de los años, mi propio proceso de formación identitaria y mi aproximación sensorial a la migración. Antes de mudarme a Lima, a los 24 años y viviendo en mi ciudad natal Montreal (Quebec, Canadá), siempre percibí la alimentación como un elemento externo a mí mismo. Sin embargo, experimentando los diferentes procesos de compra, preparación y consumo de alimentos, se ha ido transformando en uno de los componentes claves de mi identidad. Siendo mestizo, en el sentido norteamericano de la palabra, por tener un padre marfileño y una madre canadiense, mi herencia cultural contiene tanto mi identidad negra, africana, como francocanadiense, quebequense. Creciendo en Quebec, sentí un vacío identitario, a nivel colectivo, donde ni siento que pertenezco completamente a un grupo, ni a

otro. Dicha constante es un juego de pertenencia y de cuestionamientos que, a mi parecer, constituye una de las facetas más importantes de mi identidad. La comida quebequense, así como la marfileña, siempre han sido anclajes identitarios que me ayudaron a negociar mi sentido de pertenencia. Las diferentes sensaciones que despiertan su consumo me permitieron performar, pero sobre todo seguir construyendo mi identidad. Incluso al estar físicamente lejos de los lugares, de los recuerdos y de las emociones con las cuales están asociadas.

Como mencioné previamente, la cultura humana está directamente influenciada por la alimentación y los estrechos vínculos que, como humanos, hemos ido construyendo con ella a lo largo de los siglos (Wilk 1999, en Weller & Turkon 2015: 58). Si bien el cocinar y comer pueden ser interpretados como meros reflejos de la necesidad biológica de todo mamífero a alimentarse, propongo que están más bien intrínsecamente vinculados con nuestras distintas maneras, cultural y sensorialmente marcadas, de navegar el mundo. En tal sentido, en contexto migratorio, la herencia culinaria puede ayudar al migrante a anclarse dentro de ciertos grupos, pero también excluirlo del país receptor por no compartir los mismos gustos (Abbots 2016: 1). En ese contexto, se van marcando fronteras, a menudo porosas, entre “ellos”, los nacionales del país receptor, y nosotros, “los migrantes”.

La movilidad, inseparable de la migración como fenómeno, es esencial para entender cómo la alimentación del migrante se vincula con la historia, lo imaginario, la familia y la Nación. La comida, por su lado, pasa por largos procesos de transformación, se reinventa constantemente (Bonhomme 2013). Porque, como lo veremos más adelante, la migración se experimenta a través del cuerpo, observar la relación del migrante con dicha comida y las sensaciones asociadas con su consumo nos abre nuevas puertas, como investigadores, para pensar la experiencia migratoria. Aquí, los sentidos no necesariamente son el sujeto de estudio en sí mismo, sino una herramienta efectiva para experimentar e interpretar otros campos de la vida social (Howes 2005: 4, en Walmsley 2005: 43). Debido

al actual contexto de migración masiva a nivel mundial, y en los últimos años en Latinoamérica, en el Perú, me parece pertinente dedicarle tiempo a la realidad de los migrantes, los cuales nunca han sido tan numerosos en el país. Partiendo de la comida y de su universo sensorial, buscaré entender algunas de las dinámicas y de los efectos de la migración para un grupo reducido de migrantes quebequenses radicados en Lima que se mueven constantemente entre Quebec y Perú.

Los quebequenses son canadienses oriundos de la provincia de Quebec. Cabe mencionar, por un lado, que la realidad quebequense es única en Norteamérica. En efecto, el Quebec es considerado por muchos una nación distinta dentro de Canadá, entre otros, por diferencias marcadas a nivel lingüístico y sociocultural. El idioma mayoritario y oficial es el francés, no el inglés, y las vidas culturales y códigos sociales canadienses y quebequenses son completamente distintos. Dichas distinciones se traspasan a lo alimentario y lo culinario, generando un repertorio culinario quebequense único, el cual, considero, es cada año más explotado como herramienta para la construcción y reafirmación identitaria de la “nación” quebequense. Explorar cómo son vividas las experiencias migratorias de migrantes quebequenses radicados en Lima puede resultar interesante. En parte, porque me permitirá observar, a través de la comida y de los sentidos solicitados mediante su consumo, la manera en la cual, tanto individual como colectivamente, experimentan su cotidianidad y se apropian de un espacio en la sociedad peruana.

Por otro lado, cabe resaltar que la cultura quebequense no es monolítica. No se puede negar que ser quebequense se basa en determinados atributos culturales. El hablar francés, pero también diferentes elementos socioculturales significativos tales los programas de televisión consumidos a diario y, como mencionado, una gastronomía compartida, son marcadores importantes al momento de determinar quién pertenece al grupo. Sin embargo, al menos en escenarios urbanos como las ciudades de Montreal, Quebec, o Gatineau, un individuo que ha nacido o que ha crecido en Quebec, o simplemente que comparte estas características

normalmente no ve su identidad quebequense cuestionada. Sobre todo, si responde a ciertos rasgos físicos, como el tener la piel blanca. Personalmente, al haber sido socializado como quebequense, pero con un padre africano, es decir, como quebequense, pero que no corresponde completamente a su ideal imaginado, he vivido mi propio proceso de adaptación a nivel culinario y alimentario al migrar a Lima. Asimismo, me parece importante enfatizar, prestando atención a las experiencias sensoriales cotidianas asociadas con las prácticas alimentarias y culinarias de los migrantes quebequenses en Lima, en la diversidad de sus trayectorias de vida, identidades, metas y aspiraciones.

Siendo yo mismo un migrante quebequense radicado en Lima en constante movimiento entre Quebec y Perú, desde un principio debo clarificar que me moveré en ambos planos a lo largo de la presente tesis. Es decir, reconozco que atribuyo significados personales a lo que significa pertenecer a dicho grupo de migrante. Creo que nuestras realidades se entienden mejor al ampliar el enfoque de análisis más allá de las grandes dinámicas de poder estructurantes que caracterizan la migración desde el Norte hacia el Sur global. Efectivamente, al limitarse a ellas, el carácter sumamente heterogéneo de nuestros motivos migratorios, vidas cotidianas, metas y aspiraciones se pierde de vista (Fechter 2007). A modo de ejemplo, como migrante quebequense viviendo en la ciudad de Lima, si bien soy canadiense, con todas las implicaciones positivas que pueda tener, y aunque haya aumentado mi poder económico en el Perú de por la fuerza del dólar canadiense frente al sol peruano, la prevalencia del racismo en mis interacciones cotidianas me afecta negativamente. Me posiciona de manera diferente en el escalón social frente a otros migrantes quebequenses, afectando mi manera de interactuar con, y de percibir el mundo que me rodea. Además, al residir en Lima, no en Provincia, y siendo estudiante de maestría en una prestigiosa universidad privada peruana, no un empresario independiente, o un profesional contratado por una empresa internacional o peruana, las particularidades de mis condiciones de vida determinan mi experiencia personal. Como lo veremos más adelante, dichas particularidades en las experiencias y

condiciones migratorias de los migrantes quebequenses con los cuales he trabajado inevitablemente se reflejan en dinámicas socioculturales cotidianas como el acceso, la preparación, el consumo y las percepciones sensoriales asociadas con ciertos alimentos y comidas.

Para seguir, en el Perú, un país extremadamente centralizado, las experiencias cotidianas en la ciudad de Lima, capital nacional, y en “Provincias”, es decir, en cualquier otra región del país, son completamente distintas. Decidí centrar mi investigación en la primera porque, siendo la ciudad más poblada del país con sus 10 millones de habitantes, representa casi el 30% de la población peruana total. Constituye un destino privilegiado por muchos migrantes internacionales y ofrece una excelente oferta gastronómica nacional como internacional, tanto en cuanto a los restaurantes como a las tiendas especializadas, mercados y supermercados (INEI 2020). Cabe mencionar que el Estado peruano parece haber desarrollado una ciudadanía sensorial (Trnka, Dureau, and Park 2015: 1, en Bascuñan-Wiley 2021: 6), es decir una ciudadanía entendida a través de los sentidos, en este caso el gusto, que dicta el sentido de pertenencia y exacerba la distinción sensorial entre el “ciudadano” y el “extranjero”. A mi parecer, el énfasis puesto en la gastronomía tanto a nivel estatal, desde el gobierno central en Lima, como en la sociedad en general, puede exponer los migrantes a mayores fuerzas de transformación y de asimilación a la cultura peruana dominante. Sin embargo, más allá de sus efectos asimilacionistas, en términos de pérdida cultural o identitaria, dichas fuerzas pueden ser positivas. Es decir, pueden ser inducidas por, y en respuesta a, la misma voluntad del migrante de integrarse a la sociedad y de transformarse como individuo (Everardo 2003). En la práctica, los peruanos, en lo que pude observar a lo largo de los años y a pesar de su inmenso orgullo por su gastronomía, siempre están abiertos a probar y adoptar comidas de otros países. Nos lo han demostrado, por ejemplo, la lenta, pero lograda adopción de la comida venezolana en los últimos años y la constante integración y transformación de platos e ingredientes considerados “ajenos” o “extranjeros” en su repertorio culinario. Las fuerzas de transformación y de integración, inseparables de la

migración como fenómeno sociocultural, generan dinámicas únicas entre peruanos y migrantes en Lima. Dicho eso, pretendo, por un lado, darle a la comida, así como al universo sensorial asociado con su adquisición, preparación, consumo e imaginación, un espacio más importante en el entendimiento de la cotidianidad transformada de los migrantes quebequenses con los cuales he trabajado. Por otro lado, contribuir a las líneas de investigación antropológicas que posicionan a la comida como determinante en procesos transitorios tales como los migratorios.

Con este fin, por su importancia en la construcción de la identidad, pondré un énfasis particular en la relación entre la comida y el hogar. Al abordarla desde la migración, trataré de entender cómo los migrantes utilizan las herramientas a su disposición para volver a construir un hogar en su nuevo país de residencia. Discutiré las implicancias de estar “en casa”, principalmente porque me permite ir más allá de una concepción del hogar como mero espacio físico; estar “en casa”, como lo veremos más adelante, se relaciona con lo imaginario, con la mente y con diferentes sentidos solicitados. Es decir, implica concebir el hogar como espacio multisensorial con múltiples significados para los que lo habitan (Hage 2010; Cruz 2020). Para mí, por ejemplo, estar “en casa” implica cierta cercanía física con mi madre, con la cual siempre he vivido solo, más allá de estar en un espacio físicamente marcado, ya que nunca fue dueña de una propiedad ni tuve casa de infancia. Mi hogar es un espacio asociado con un olor particular, olor que nos siguió a través de las mudanzas y el cual pude, en varias ocasiones, volver a oler en Lima. Es, además, un espacio específico asociado con una energía particular que conlleva una sensación de seguridad y de confort. Sobre todo, es asociado con las comidas que preparan mi madre y mi abuela, así como las sensaciones de calor encarnado y de activación de ciertas partes de mis papilas gustativas que generan su consumo. Partiendo de una reflexión similar desde las experiencias migratorias de los migrantes quebequenses radicados en Lima con los cuales he trabajado, trataré de demostrar cómo utilizan el cocinar y comer para despertar dicho sentimiento de estar “en casa” al estar lejos del país en el cual, se puede suponer, han construido su sentido del hogar.

Para seguir, porque la migración puede ser un evento traumático que implica, entre otros, un choque cultural y un periodo de adaptación, los migrantes usan su memoria de manera incrementada. La comida, en este contexto, puede volverse un vehículo para todo tipo de recuerdos y de emociones, las cuales inevitablemente dan cuenta de sus procesos migratorios. En efecto, los sentidos solicitados, en este caso a través del consumo de comida hogareña en el cotidiano, invocan el viaje de los migrantes no solo a través del espacio físico, sino también a través del tiempo (Bascuñan-Wiley 2021: 9). Una aproximación a las experiencias migratorias y a los procesos de reconstrucción del hogar encarnado de los migrantes quebequenses con los cuales he trabajado implica no solo los sentidos en términos de sensaciones como el gusto, el olor o la vista, sino también en términos temporales, de las memorias pasadas y sus impactos sobre el futuro. Si consideramos que las experiencias sensoriales humanas son totales, uno no puede ir sin el otro. De hecho, dichas experiencias alrededor de la comida reflejan pasados, muchas veces idealizados, al estar físicamente lejos de los lugares donde ocurrieron los hechos recordados (Tuñón Pablos & Martínez Olvera 2019: 9). Pienso, en efecto, en cómo la preparación y el consumo de algunos platos quebequenses y marfileños desde que vivo en Lima se han vuelto una experiencia encarnada y ritualizada. Aunque lo consuma con menos frecuencia, el *pâté chinois*, un pastel de carne a base de papas, maíz y carne molida, es considerado un plato de “todos los días” en Quebec. En la actualidad, cuando lo preparo, llamo a mi pareja para invitarlo a comer conmigo. Sobre todo, me tomo el tiempo de conseguir buenos ingredientes y disfruto del aroma que emana de la olla y del horno, tal como si estuviera preparando mi comida más importante del año. Lo mismo se produce cuando preparo *allico*, plátanos maduros fritos y caramelizados, acompañados de distintas especias y de una salsa de tomate. Para dar a entender dichos procesos mentales que implican recordar el pasado, retomaré más adelante una de las ideas centrales del trabajo de Hage (2010). Más allá de debilitar al individuo y hacerle perder su agencia, los recuerdos del pasado generados por los sentidos en contexto migratorio pueden ser positivos y

creadores de nuevos recuerdos que van hacia la construcción de futuros felices (Angé & Berliner 2015).

Además, el *páté chinois* y el *allocó*, más que simples comidas quebequenses y marfileñas, son para mí lo que muchos denominan *comfort foods*. Constituyen una herramienta relativamente simple para generar en mí una sensación intrínseca de plenitud sensorial, emotiva y sentimental (Owen Jones & Long 2017; Spence 2017; Yarker 2019). La relación que desarrollé con ellos en los últimos años me ha demostrado la relevancia de tomarlos en cuenta al momento de pensar los procesos migratorios. Trataré de dar cuenta de cómo dichos *comfort foods* pueden intervenir directamente en la vida cotidiana de los migrantes quebequenses con los cuales he trabajado. Sobre todo, en la reconstrucción de su sentido del hogar y de su sentimiento de estar “en casa” en contexto migratorio limeño a través de la negociación de sus prácticas cotidianas transformadas. Últimamente, mi intención al orientar mi investigación hacia las experiencias alimentarias y culinarias cotidianas hogareñas de migrantes quebequenses viviendo en Lima es de demostrar la importancia de reconocerlos como principales agentes de sus procesos migratorios. Adicionalmente, de evidenciar su capacidad de adaptación a través de la reconstrucción de su sentido del hogar desde lo sensorial en un contexto de discontinuidad sociocultural donde tienen que manejar constantes fuerzas de reinención y de cambio.

# **1 MARCO CONCEPTUAL**

## **1.1 Preguntas de investigación**

### **Pregunta principal**

- ¿Cómo algunos migrantes quebequenses radicados en Lima que se mueven continuamente entre Quebec y Perú reconstituyen un sentido del hogar en contexto migratorio a través del cocinar, del comer y de las sensaciones asociadas con dichas prácticas hogareñas?

### **Preguntas específicas**

- ¿Qué nos dicen las experiencias migratorias de los migrantes quebequenses sobre la reconstrucción de un sentimiento de estar “en casa” a través de las prácticas altamente sensoriales que son cocinar y comer?
- ¿En qué medida las prácticas alimentarias y culinarias cotidianas reinventadas de dichos migrantes intervienen en la reconstrucción de su sentimiento de estar “en casa”?

## **1.2 Estado de la cuestión**

### **1.2.1 Estudios sobre la migración en el Perú**

#### **Estudios sobre la migración campo-ciudad**

La migración ha sido un tema de gran interés para la antropología peruana. Especialmente desde las décadas de los 1970-1980, se han desarrollado numerosos estudios que prestaron atención a las diferentes dinámicas migratorias que tomaron lugar dentro del territorio peruano, pero también internacionalmente. Golte & al. (2012: 248) han dejado constancia del trabajo de diferentes autores que investigaron formas de migración estacional forzada instituidas por las instituciones coloniales españolas en los Andes. Por ejemplo, se realizaron estudios sobre la “mita de plaza”, forma de migración estacional forzada entre el campo y la ciudad para trabajar en la edificación urbana (Assadourian 1982), pero también sobre la arriería, los caravaneros llameros del Sur y el trabajo en cocales al oeste de los Andes (Núñez del Prado 1958; Adams 1959; Montoya 1980; Orlove

1977; Morlon 1996). De hecho, los registros dejan claro que la población andina no-urbana ha migrado internamente desde sus inicios (Flannery et al. 1989; Flores Ochoa 1968, 1972, 1975, 1977; Flores Ochoa y Fries 1989; Fonseca 1966, 1972a, 1972b, 1973; Fonseca Martel y Mayer 1988; Fujii y Tomoeda 1981; Custred 1974, 1977, 1981; Golte 1980, Harris 1978; Sallnow 1987; Inamura 1981; Briggs et al. 1986; Figueroa 1981; Camino 1982; en Golte & al. 2012: 249).

Cabe mencionar que los estudios antropológicos peruanos sobre la migración se centraron en la migración de la población campesina a las ciudades del Perú y sus efectos tanto en el mundo rural como urbano (Blum 1995, Brush 1973; Celestino 1972; Degregori y Golte 1973; Fuenzalida et al. 1982; Salm 1981a, 1981b; Grondin 1978; Cotlear 1984; en Golte & al. 2012: 250). Numerosos investigadores problematizaron la división espacial, las relaciones de poder y la jerarquización cultural desde la segunda mitad del siglo XX entre la población urbana andina, que llegó desde Europa durante el siglo XIX, y la población campesina migrante (Mangin y Cohen 1965; Dobyns y Vázquez 1963; Jongkind 1974; Martínez 1961, 1980, 1984; Brougère 1986, 1992; en Golte & al. 2012: 250). Sin embargo, resalta, entre otros temas investigados a lo largo de la tradición antropológica sobre la migración en el Perú, una falta de interés por movimientos migratorios hacia la Amazonia. Pocos autores prestaron atención a ese fenómeno, a pesar de su importancia para el entendimiento de las dinámicas de transformación de la región (Preston 1969; Skar 1994; Brush 1980; Pino Díaz 1972; Fioravanti 1974; en Golte & al. 2012: 253; Diaz 2009).

### **Estudios sobre la migración china y japonesa hacia el Perú**

Si bien la Reforma Agraria marcó un momento histórico de transformación ideológica y cultural que permitió a la antropología peruana dejar de plantear los problemas del país en términos de oposición entre el campo y la ciudad (Husson 1993, en Golte & al. 2012: 251), otro evento histórico acentuó todavía más ese cambio de perspectivas. La elección de Alberto Fujimori, en los 1990, parece cambiar el panorama político peruano y el lugar, o la percepción del lugar de los

marginados en las jerarquías de poder. En ese sentido, a partir de los 1990, se desarrollan numerosos estudios sobre la movilidad social, más que espacial, de grupos sociales antes menospreciados. Entre otros, los migrantes chinos y japoneses, los cuales amenazaban los grupos de poder criollos en la esfera urbana (Morimoto 1991, 1999; Lausent 1991; Yanaguida y Rodríguez de Alisal 1992; Fukumoto Sato 1997; Roca Torres 1997; Sakuda 1999; Thorndike 1996; Watanabe et al. 1999; Derpich 1999; en Golte & al. 2012: 252). Además, sobre cómo tanto los migrantes chinos (Rodríguez Pastor 1989a, 1989b, Lausent 1983; en Golte & al. 2012: 262), además de los japoneses en el Perú (Roca Torres 1997, en *ibid*) migraron al país principalmente como mano de obra barata para la producción destinada al mercado global.

El interés por las migraciones chinas y japonesas en las ciencias sociales peruanas sigue presente en los 2000. Chang-Rodríguez (2015), por ejemplo, dedica el capítulo 9 de su libro a la presencia china en el Perú. Ofrece un recorrido por las etapas importantes de la inmigración china al país desde el periodo republicano hasta su integración en la sociedad peruana actual. Presenta, en detalles, la historia del grupo, así como diferentes personajes relevantes que pertenecen a la comunidad sino-peruana y que, sin duda, han representado una amenaza al poder criollo en diferentes momentos de su historia. Seana Locklin (2004), por su lado, demuestra de forma interesante cómo los conflictos internos asociados con la movilidad transnacional en tiempos de globalización afectan el sentido de pertenencia y de identidad de la población *nikkei* peruana. Su análisis enfatiza en la complejidad de la pertenencia a una comunidad dada. Además, en los retos de la construcción identitaria para peruanos de ascendencia japonesa que buscan acceder a un ideal de ciudadanía global, incluso generaciones después de la migración inicial.

### **Estudios sobre transnacionalidad y migración internacional desde el Perú**

Para seguir, las políticas neoliberales de Fujimori y la apertura del Perú a la economía capitalista global han generado, en la antropología peruana, un interés

por los problemas asociados con lo transnacional y la relación entre movilidad espacial y desarrollo. Asimismo, se produjeron estudios sobre el desarrollo de nuevas formas de producción e intermediación (Grompone 1985, 1990, 1991a, 1991b, 1991c; Steinhaufl 1991a, 1991b, 1992; Huber 1997, 2002; Huber y Steinhaufl 1995; Villarán 1992, 1998; Valdeavellano 1991; Visser 1996; Távora 1994; Ponce Monteza 1994; en Golte & al. 2012). Además, entre otros, sobre temas de interés regional como la minería a gran escala en el Valle del Mantaro (Long y Roberts 2001; Cadena 1988; en *ibid*). En un primer momento, el interés de la antropología peruana por la transnacionalidad parece haberse limitado a la relación del migrante con el desarrollo. Según Golte & al. (2012: 266-269), la brecha de investigaciones sobre otros enfoques transnacionalistas se debería a una falta de instrumentos para pensar los procesos culturales en las grandes ciudades y las interrelaciones transnacionales, al menos hasta los 2000. Efectivamente, a partir de los 2000, diversos investigadores pusieron atención en la inserción de migrantes peruanos en Norteamérica, Japón y Europa (Altomirano 2000, 2007, 2009; Gilvonio Pérez 2009; Castro Collins 2007; Chicoma Bazán 2010; Germaná et al. 2005; Godard y Sandoval 2006; Panfichi 2007; Solimano 2008; Torres Zorilla 2006; Yépez de Castillo y Herrera 2007; en *ibid*.; Takenaka & al. 2010; Paerregaard 2013; Alcalde 2018), pero también en Chile y Argentina (Imilan 2014, 2015; Bonhomme 2013; Berg & Paerregaard 2005).

Asimismo, en *El Quinto Suyo: Transnacionalidad y formaciones diaspóricas en la migración peruana*, Berg & Paerregaard (2005) investigan la situación migratoria transnacional peruana en diferentes países, tales como los mencionados previamente. El interés de su obra reside, a mi parecer, en su reconocimiento de que en el contexto transnacional en el cual se encuentra el migrante peruano, las fronteras nacionales del Perú no son delimitadas físicamente. Más bien, se traspasan a diferentes esferas que implican redes sociales y familiares transnacionales. Observan cómo las realidades de los migrantes en sus nuevos países de residencia, pero también en esos nuevos espacios transnacionales, inciden no solamente en sus vidas, sino también en el mismo futuro del Perú.

Por su lado, Takenaka & al. (2010) también prestan atención a la migración peruana contemporánea. Buscan entender si las relaciones de desigualdad y las estructuras de dominación existentes en el Perú influyeron en las decisiones migratorias de peruanos de diferentes clases, regiones y etnias. Además, cuestionan cómo la migración afecta dichas relaciones y estructuras. Parten, en primera instancia, del contexto histórico para explicar cómo diferentes factores de *push & pull* produjeron un incremento de la emigración peruana en las últimas décadas. Luego, analizan la relación entre migración y desigualdad social para dar cuenta de la heterogeneidad de los motivos migratorios de los peruanos que migran fuera del país, así como de las diferentes redes de apoyo entre migrantes en sus nuevos países de residencia. Últimamente, buscan entender cómo la emigración toma significado alrededor de desigualdades existentes en la sociedad peruana, pero simultáneamente transforma esas desigualdades en nuevas formas de dominación y dependencia en contexto migratorio.

De la misma forma, en *Peruanos en el mundo. Una etnografía global de la migración*, Paerregaard (2013) parte de las perspectivas de peruanos que han migrado a diferentes países del mundo para dar cuenta de la manera en la cual sus experiencias migratorias cambian la percepción que tienen del mundo que los rodea. En su análisis, hace referencia a dos ideas centrales; una centrada en la dimensión transnacional, otra en la dimensión diaspórica. Por dimensión transnacional, entiende los lazos que los migrantes establecen con instituciones sociales o políticas, o con sus parientes en el Perú, que les permite participar en relaciones continuas de intercambio con su lugar de origen (2013: 259). Por dimensión diaspóricas, las redes que forman los peruanos con otros peruanos en sus nuevos países de residencia, permitiéndoles acceder a la movilidad social y distinguirse a sí mismos como grupo nacional o étnico frente a otras minorías en dichos países (*ibid*). Para él, la movilidad geográfica representa un medio para alcanzar la movilidad social para casi todos los peruanos, independientemente de sus clases sociales y grupos étnicos. Por lo tanto, buscan adaptarse a sus

sociedades receptoras, más que conservar lazos con su país de origen. Sin embargo, resalta que la migración internacional peruana masificada es reciente. Muchos migrantes peruanos son de primera generación. Asimismo, formular generalizaciones resulta inapropiado. Se deben analizar las mismas dinámicas en algunas generaciones para dar cuenta de cambios en los procesos adaptativos de los migrantes peruanos (2013: 267).

Por su parte, Imilan (2014, 2015), en sus investigaciones sobre los migrantes peruanos en Santiago de Chile, explora cómo la comida peruana y la proliferación de restaurantes peruanos en la ciudad generan un nuevo paisaje de la migración que los ayuda en su proceso de inserción en la sociedad chilena. Dicho proceso de inserción sería facilitado, entre otros, por su posición social de “Otros” generada a partir de su reconocimiento como peruanos que se congregan para preparar, consumir y vender comida peruana. Por lo tanto, plantea que la reproducción de la identidad nacional peruana en contexto de migración transnacional corresponde a estrategias para responder a necesidades específicas de la población peruana desde la localidad, en Santiago de Chile. Es decir, problematiza y articula la relación entre lo local, lo nacional y lo transnacional en contexto migratorio. La reflexión de Bonhomme (2013) va en la misma dirección, pero desde una perspectiva que toma en cuenta otras maneras en las cuales los migrantes peruanos en Chile reconstituyen su sentido del hogar a partir de la cultura material.

Finalmente, en *Peruvian Lives across Borders: Power, Exclusion, and Home*, Alcalde (2018) se centra en las vidas transnacionales y las conexiones al Perú de migrantes peruanos de clase media y alta en Zagreb, Munich, Toronto, Austin y Lima, entre otras ciudades. Toma una mirada crítica para discutir los discursos de apertura y tolerancia entre migrantes peruanos perteneciendo a diferentes categorías raciales, de género y de clase para examinar los límites de la construcción de la pertenencia. La autora argumenta que la afirmación de la pertenencia implica exclusión. Para ella, los migrantes peruanos de clase media

y alta participan, de forma sutil como directa, en el mantenimiento de ciertas barreras de pertenencia que excluyen a los peruanos que no consideran lo suficientemente cosmopolitas. No parecen impedir su reproducción ni la ausencia de fronteras físicas presentes en el Perú para reclamar y mantener estatus social, ni el hecho que ellos mismos, en contexto migratorio, experimentan exclusión por su racialización, sus habilidades lingüísticas o sus acentos. Es decir, da cuenta de cómo esa forma de pertenencia exclusiva entendida dentro de configuraciones locales de poder se basa en políticas de clase, raza, género e identidad sexual en el Perú, al mismo tiempo que reclama apertura y tolerancia a través de fronteras transnacionales (2018: 3). Sin embargo, más allá de condenar a los migrantes peruanos de clase media y alta por ser discriminatorios, Alcalde busca demostrar lo que sus vidas transnacionales nos dicen sobre las jerarquías sociales, así como sobre las ideas y prácticas que se reflejan en las vidas cotidianas de los peruanos (2013: 6).

### **Estudios sobre la migración internacional hacia el Perú**

Fuera de los estudios mencionados previamente sobre la migración china y japonesa (Morimoto 1991, 1999; Lausent 1991; Yanaguida y Rodríguez de Alisal 1992; Fukumoto Sato 1997; Roca Torres 1997; Sakuda 1999; Thorndike 1996; Watanabe et al. 1999; Derpich 1999; Rodríguez Pastor 1989a, 1989b, Lausent 1983; Roca Torres 1997; en Golte & al. 2012: 252-262; Chang-Rodríguez 2015; Seana Locklin 2004), poco se ha trabajado el fenómeno de migración internacional hacia el Perú desde la antropología peruana. Siendo dicho contexto migratorio el que se explorará en la presente tesis, vale la pena dar cuenta de las reflexiones que la disciplina ha producido hasta el momento. A la luz de la crisis migratoria que viene atravesando Latinoamérica en los últimos años, Salmón & al. (2021) presentaron *Trayectorias migrantes: la juventud venezolana en el Perú*. Al reconocer que la migración venezolana es un fenómeno novedoso, y que, por lo tanto, no ha sido abordado de manera extensa en la Academia, buscan demostrar cuáles son los factores que explican las trayectorias migratorias de jóvenes venezolanos en el Perú. Desde un enfoque antropológico, Stéphanie Borios

(2021, en Salmón & al. 2021) reflexiona sobre cómo las políticas migratorias, planteadas desde lo jurídico, influyen y configuran sus trayectorias migratorias y sus situaciones de vida. Incluye una perspectiva de género para comparar entre sexos, y toma en cuenta que las trayectorias migratorias se configuran alrededor de varios factores heterogéneos e interrelacionados. Además, en el capítulo que le corresponde, la autora analiza de las historias de vida de 20 jóvenes venezolanos llegados a Lima en los 3 últimos años para demostrar cómo han vivido la crisis en su país desde la alimentación, la salud, la educación y el empleo. De la misma forma, para entender por qué la migración terminó por concebirse como su única alternativa para seguir viviendo. En términos generales, los autores buscan analizar y comprender la migración venezolana para ofrecer formas alternativas de pensar las políticas públicas de migración y refugio. Sobre todo, para visibilizar a los migrantes como actores importantes, con agencia, al momento de plantear políticas públicas nacionales.

Como lo hemos visto, la antropología peruana de la migración principalmente ha tomado interés en los movimientos migratorios internos desde el campo hacia la ciudad (Golte & al. 2012). Aunque en los últimos años se ha podido constatar un incremento de interés por la migración internacional (Altomirano 2000, 2007, 2009; Gilvonio Pérez 2009; Castro Collins 2007; Chicoma Bazán 2010; Germaná et al. 2005; Godard y Sandoval 2006; Panfichi 2007; Solimano 2008; Torres Zorilla 2006; Yépez de Castillo y Herrera 2007; en Golte & al. 2012: 266-269; Takenaka & al. 2010; Paerregaard 2013; Alcalde 2018; Imilan 2014, 2015; Bonhomme 2013; Berg & Paerregaard 2005), la gran mayoría de estudios se centran en la migración de peruanos en el extranjero. Asimismo, explorar la construcción del sentido del hogar a través de las prácticas alimentarias y culinarias en el cotidiano de migrantes quebequenses en Lima contribuirá a enriquecer una rama de la antropología peruana de la migración muy poca desarrollada; el estudio de la migración hacia el Perú en el siglo XXI. Considerando el carácter novedoso de la migración a gran escala hacia el país (Salmón & al. 2021), tanto la antropología como la sociedad peruana se podrán beneficiar de proyectos de investigación que

abordan perspectivas las cuales no siempre son consideradas en las retóricas y en los procesos decisionales nacionales.

## **1.2.2 Estudios sobre la comida en el Perú**

### **Estudios monográficos**

Para seguir, a pesar del gran interés de los peruanos por su gastronomía (Tsukayama Cisnero 2022), la comida como temática, al menos comparándola con la migración, no ha sido explorada de manera extensa en la antropología peruana. Sin embargo, algunos autores publicaron monografías detalladas sobre el significado y el alcance de la cocina y la comida peruana. León & León (2013) presentan un recorrido histórico-culinario de los alimentos autóctonos peruanos desde la llegada de los primeros habitantes en los Andes, hace aproximadamente 14 000 años, hasta la presencia de los Incas. En *Primicias de la cocina peruana*, Hinostroza (2006) también presta atención al ámbito culinario peruano desde épocas anteriores a la Colonia, pero se expande hasta el actual periodo de boom gastronómico, del cual trataremos más adelante. Finalmente, Olivas Weston (1996) pone énfasis en las costumbres culinarias peruanas y el importante aporte de los migrantes chinos, japoneses e italianos, entre otros, en lo que hoy en día se conoce como cocina peruana. Los estudios monográficos presentados constituyen documentos importantes e interesantes en cuanto extrapolan sobre la biodiversidad y la diversidad alimentaria del Perú. Son referencias primordiales para entender el contexto en el cual se desarrollaron las prácticas alimentarias y culinarias peruanas actuales. Es decir, el contexto localizado en el cual los migrantes quebequenses radicados en Lima con los cuales he trabajado experimentan la cotidianidad.

### **Estudios sobre la comida en comunidades andinas peruanas**

En la antropología, Venturoli (2022) explora cómo los habitantes de comunidades campesinas de la provincia de Huari (Ancash) construyen sus identidades étnico-sociales a partir de su relación con la comida. Da a entender cómo las formas de comer, las comidas y los ingredientes utilizados en las prácticas cotidianas reflejan

una jerarquía social basada en categorías étnicas. Aunque dichas categorías están inscritas en el espacio, tanto a nivel local, regional, como nacional, así como en los procesos históricos, la autora enfatiza en su carácter fluido. Es decir, reconoce lo alimentario y su influencia en la jerarquía social como espacio de negociación desde el cual las personas pueden negociar su posición étnico-social.

Por su lado, Salas Carreño (2016; 2019) ofrece un modelo analítico del parentesco andino que incorpora las prácticas de comer. Reconoce a la comida, en las comunidades Quechua, como sustancia que constituye y relaciona los cuerpos Quechua entre ellos. En este sentido, comer juntos en el mismo hogar se vuelve una forma de compartir el mismo cuerpo (Weismantel 1995: 695, en 2016: 819). Las relaciones entre circulación de comida y cohabitación demuestran cómo la comida y el comer van más allá del parentesco cercano e involucran los lugares. El autor demuestra cómo, en los mundos Quechua, la comida no solo se relaciona con los lugares, sino que dichos lugares, al proveer comida y al permitir que las personas vivan en ellos, se vuelven agentes intencionales considerados miembros de la sociedad. Dichas sociedades son, por lo tanto, no exclusivamente humanas (2016: 821). Efectivamente, las lógicas de construcción de las relaciones sociales en su seno implican, además de los humanos, los diferentes lugares que constituyen el paisaje. Dichas relaciones son mantenidas, como mencionado previamente, a través de la provisión continua de comida que los lugares dan a los humanos, pero también porque dichos humanos reciprocán dándoles de comer a ellos (2016: 833). Últimamente, el análisis de Salas Carreño da a la antropología peruana nuevas formas de entender cómo se van formando los mundos Quechua, tomando en cuenta las complejidades que los caracterizan. Además, reconoce, a través de la circulación de la comida y la cohabitación, la agencia de las personas y de los lugares.

### **Estudios sobre la comida en la ciudad de Lima**

En *Comer con el corazón. Cómo la comida abre (o no) espacios de integración en la ciudad de Lima*, Tsukayama Cisneros (2022) explora los significados de lo que

conocemos como “cocina peruana”. Además, cómo el amor a la comida peruana se ha desarrollado de manera conjunta con las transformaciones socioculturales, económicas y políticas de la ciudad de Lima a partir de la segunda mitad del siglo XX. Pone énfasis en la centralidad del comer para los seres humanos y su importancia para la construcción de la identidad peruana. Con este fin, busca entender cómo el acto de comer, como práctica social que tiene que ver con el sentido de democracia, une a los limeños a pesar de la desigualdad que caracteriza su ámbito de vida. Para él, la comida peruana refleja la importancia de la imaginación en la construcción del sentido de pertenencia a una comunidad limeña caracterizada por una fuerte estratificación de clases sociales. Es decir, busca medir el proceso de desarrollo democrático peruano a través de prácticas democráticas y actos comunicativos reflejados en el acto de comer e imaginar una misma comida peruana compartida.

### **Estudios sobre migrantes chinos y japoneses y comida peruana**

Para seguir, al ser reconocido como central el aporte de los migrantes a la cocina peruana tanto en el discurso popular como en la Academia (Olivas Weston 1996), algunos investigadores abordaron la migración china y japonesa al Perú a partir del siglo XIX desde un enfoque analítico basado en la comida. Rodríguez Pastor (2006; 2013) parte de lo alimentario para analizar la contribución de la población migrante china en la construcción de la “mestización de los peruanos” (2006: 88). Resalta, en este sentido, cómo abordar los lazos entre peruanos y chinos desde el *chifa* nos habla de su proceso de integración en la sociedad peruana. Yuan (2018) también se interesa en la integración de la población china en el Perú a través del mestizaje. Pone énfasis en préstamos alimentarios y lingüísticos relacionados con la comida en la sociedad peruana, y en cómo los inmigrantes chinos utilizaron su comida para mantener una identidad cultural fuerte. Sobre la migración japonesa, Takenaka (2017; 2019) aborda la comida *Nikkei* para analizar la forma en la cual surgió en el Perú y en qué medida nos habla del proceso de integración de los inmigrantes japoneses. Para ella, el surgimiento y la popularidad de la comida *Nikkei* simbolizan la integración y el reconocimiento que reciben los

peruanos-*nikkei* en la sociedad peruana. Reconoce, al mismo tiempo, que dicha integración ha sido facilitada por una sociedad que celebra la diversidad cultural y promueve la comida fusión como central en su identidad al buscar posicionarse en el escenario mundial como nación diversa y económicamente estimulada.

### **Estudios sobre el boom gastronómico**

Lo mencionado sobre la promoción de la diversidad cultural está estrechamente relacionado con el boom gastronómico. A mi parecer, al menos en los últimos diez años, ha sido la temática más abordada en las investigaciones sobre comida en ciencias sociales y en antropología (Acurio, 2015; Bohardt 2014; Consiglieri 2019; Fan 2013; García 2013; López-Canales 2019; Matta 2010a, 2010b, 2011, 2012, 2019; Palomino Gonzales 2016; Passidomo 2017; Valderrama León 2009; Luza Fernández 2014). Merece que se le preste una atención particular porque refleja ciertas dinámicas importantes de tomar en cuenta al momento de entender cómo funciona el escenario alimentario y culinario más amplio en la cual los migrantes quebequenses se insertan al migrar a Lima. Al mismo tiempo, ofrece pistas de reflexión al lector para pensar los efectos de la globalización sobre el ámbito alimentario, culinario y gastronómico peruano.

Primero, cabe mencionar a que hacen referencia los autores cuando hablan de boom gastronómico. En 1992, después de la violencia política, llegan al Perú inversiones extranjeras que sofistican y estandarizan las cocinas de los barrios residenciales de Lima (Palomino Gonzales 2016: 586-588). En ese contexto, retornan chefs que se formaron en Europa y en Estados Unidos. Además, se genera una nueva oportunidad de implementar una revolución culinaria en el país que terminaría homogeneizando a la cocina nacional para traspasar estratos sociales e ir hacia la construcción de una cocina peruana con rasgos mestizos (*ibid*). En efecto, el boom gastronómico se presenta como teniendo el potencial de promover el desarrollo económico inclusivo y de reafirmar la identidad cultural del país, demostrando una voluntad de encontrarse y redescubrirse a través de la gastronomía (Valderrama 2009: 2). Parece haber un consenso muy grande entre

actores acerca de lo que representa la cocina peruana. El país se beneficia de una gran biodiversidad, y se hubiera enriquecido todavía más a través del mestizaje entre inmigrantes europeos, asiáticos y africanos, y las poblaciones indígenas locales (*ibid*). La comida, asociada con el desarrollo humano y el cambio social, tendría, en ese sentido, el poder de traspasar las fronteras de las clases sociales y de revalorar las diferencias culturales (Fan 2013: 32). Por lo tanto, el mestizaje se ha ido construyendo como uno de los fundamentos de la concepción social peruana sobre la cocina nacional. Una “fusión”, estrategia para dar lugar a una nueva sociedad uniforme y con una identidad cultural propia, homogeneizada en un intento, voluntario o no, de ocultar las identidades étnicas no europeas (Bak-Geller Corona 2020: 72).

Desde la década de los 1990, se observa en el Perú un crecimiento importante de la cantidad de restaurantes. Además, la comida se vuelve de moda en los medios de comunicación y crece la oferta académica de escuelas de cocina en Lima y las principales ciudades del interior del país, de las publicaciones gastronómicas e investigaciones sobre el tema, y de festivales, entre otros. La gastronomía se vuelve, en las narrativas, generadora de empleos y oportunidades (Valderrama 2009: 2-3). En efecto, el boom gastronómico incluye a varios actores, tanto en el ámbito rural peruano como en el extranjero. Se produce en un contexto de importancia de la competencia a nivel mundial por los flujos internacionales de conocimientos culinarios que han cambiado los estándares discriminatorios de la gastronomía jerarquizada desde las élites (Matta 2011: 199). En el contexto peruano, parece transformarse el “exotismo negativo” asociado principalmente con las cocinas regionales andinas y amazónicas en “exotismo positivo”, elevando a la cocina fusión al rango de expresión más completa de la gastronomía peruana (Matta 2010: 105).

En consecuencia, en un intento de reubicar la solidaridad nacional entre comunidades y descubrir los valores intrínsecos de la diferencia intercultural, se procede a una patrimonialización de la cocina (Fan 2013: 33). “El patrimonio

alimentario de determinado colectivo es una selección de parte de su “cultura alimentaria”, a la que se le atribuye carta de “tradicionalidad” (Espeitx 2004: 196, en Matta 2011: 199). En la construcción de dicho patrimonio, se presenta una visión optimista del presente y del futuro a través de objetivos económicos y políticos. Promotores “oficiales”, como los gobiernos, los académicos, las asociaciones, o los chefs, defienden su punto de vista desde sus propias experiencias y necesidades, lo cual implica negaciones y paradojas (Matta 2011: 200). La localidad, ya no entendida como fija, sino como íntimamente ligada al modelo de desarrollo globalizado, se vuelve central en las narrativas (Matta 2011: 201).

A continuación, los autores también prestaron atención, al pensar el boom gastronómico, a los discursos de los chefs peruanos que lo promueven. Han demostrado cómo en su retórica parece haber una voluntad de limpiar la imagen del Perú, de demostrar que los peruanos pueden reinventarse y sobrevivir al mundo globalizado a través de la estabilidad y el crecimiento económico (Bak-Geller Corona 2020: 82). Se presenta a un Perú sin pobreza, ni conflicto, donde todos los grupos étnicos tienen participación política. La comida se vuelve una personificación de la diversidad cultural del país y de su carácter mestizo. No obstante, en realidad, sigue habiendo mucha discriminación y exclusión social (*ibid*). García (2013) menciona como dichas discursividades reflejan la “colonialidad del poder” latinoamericano en cuanto reproducen y naturalizan órdenes jerárquicos y exclusivistas relacionados con la noción de que siglos de mestizaje hubieran erradicado la discriminación racial para crear democracias raciales (Quijano 2000, en García 2013: 507). Efectivamente, el mestizaje en el discurso de los chefs peruanos tiene una naturaleza conciliadora que promueve ideas de unidad e igualdad, pero oculta relaciones de colonialidad, de patriarcado y de capitalismo (Bak-Geller Corona 2020: 84).

Dichos chefs se han vuelto personalidades centrales en la vida cultural limeña, siguiendo tendencias internacionales y manejando aspectos técnicos y

discursivos de la gastronomía contemporánea (Matta 2010). Operan a través de la gastropolítica, entendida como forma de *soft power* que quiebra retóricamente las hegemonías raciales, de clase y de género. Al mismo tiempo las refuerza, utilizando la performatividad retórica para esconder las desigualdades mediante representaciones de hombres blancos como figuras principales de las cocinas comunes y universales (Passidomo 2017: 429; Wilson 2013). La gastropolítica, a primera vista, es interesante en cuanto crea una conexión fuerte utilizando la comida como medio para el compromiso social. Además, en cuanto ayuda marcas menos reconocidas a incrementar su visibilidad cultural a través de la construcción y proyección de una cocina nacional o regional (Warnes 2013; Byrd 2015, en Passidomo 2017: 431-432). Sin embargo, la idea de autenticidad presenta el riesgo de simplificar o distorsionar la cultura cuando no toma en cuenta tanto los elementos positivos como negativos de la cocina y la cultura en cuestión, sino idealizaciones (*ibid*). Después de cientos de años de observar y definir en vez de escuchar y comprender, los chefs y los miembros de la élite peruana no siempre son equipados para pensar fuera del pensamiento hegemónico limeño (López-Canales 2019).

Para García (2013: 506), uno de los chefs que más defiende y contribuye al nuevo discurso gastronómico es Gastón Acurio. En su retórica, los alimentos antes no considerados, o menospreciados, se convierten en “objetos de orgullo”. Acurio refleja una voluntad política ligada a la competitividad económica que implica afirmar las diferencias y desarrollar argumentos que las glorifiquen para darles valor mercantil y asegurarse que cumplen con los requisitos de los consumidores (Matta 2011: 202-203). Presenta al Perú como una nación ejemplar donde la cocina ha creado algo “balanceado” y “consensual”, haciendo desaparecer las perspectivas históricas y políticas (García 2013: 512). Su ética culinaria, y la de los promotores del boom gastronómico, se caracteriza por una voluntad de saber de dónde provienen los alimentos y quién se beneficiará de su consumo, de utilizar ingredientes locales, y de celebrar los productores nativos y chefs formados que “salieron de la pobreza” (*ibid*). En ese sentido, Acurio se hace responsable de la

eliminación de la discriminación y la explotación. Enfatiza en los beneficios y principios morales de una alianza entre productores, consumidores, agricultores y chefs (García 2013: 514).

Por su parte, Virgilio Martínez, miembro de la nueva generación de chefs peruanos que promueven el boom gastronómico en sus propios términos, es otro personaje interesante de considerar. López-Canales (2019) explora el pensamiento colonial dentro de la forma en la cual los chefs peruanos exploran el país y reformulan elementos de las cocinas locales para adaptarlos a la globalización. Considera que la actitud de Martínez, y de parte de la élite peruana, es el resultado de un “habitus” (Bourdieu 1984). Es decir, de un proceso de socialización basado en la clase que va más allá de lo estético y del cuerpo. Vincula la exploración que hace Martínez en el mundo rural peruano con las expediciones botánicas de la corona española en los años 1770-1800. En efecto, la taxonomía que hace en su proyecto interdisciplinario de articulación de conocimientos, *Mater Iniciativa*, y las expediciones españolas tienen los mismos problemas representacionales; descontextualizan los productos locales para permitir su circulación a nivel global. Cuando Martínez recolecta ingredientes no consumidos por las poblaciones locales andinas, no parece tomarse el tiempo de conectar con el conocimiento local que tanto quiere entender. De hecho, no logra desprenderse de su visión limeña, minando las posibilidades de auto representación de parte de los indígenas que viven en la zona (López-Canales 2019).

La misma dinámica se hace evidente, por ejemplo, en los libros de cocina analizados por Passidomo (2017). Según él, los chefs peruanos transmiten su *expert knowledge* (Appadurai 1998), reforzando las jerarquías de clases. No cabe duda de que dichos libros de cocina tienen un poder discursivo y transmiten mensajes sobre las identidades regionales y nacionales, muchas veces utilizadas para dar una impresión de cosmopolitismo. Passidomo revela ciertas ausencias, así como el uso de la nostalgia para crear una visión idealizada del pasado y del presente (2017: 433-434). Por ejemplo, en su libro *Peru: The Cookbook* (2015),

Acurio sitúa a la cocina peruana en sus relaciones y procesos pasados y construye una representación nostálgica mediante una narrativa sobre la tolerancia y el diálogo. No obstante, esconde las realidades del colonialismo, del racismo y del clasismo persistentes hasta la actualidad en la sociedad peruanas (Passidomo 2017: 437).

Por consiguiente, el discurso de los chefs individuales es problemático en cuanto no parece ofrecer una verdadera discusión, al menos para el contexto andino, sobre la reciprocidad y la complementariedad, tan importante en los Andes (García 2013: 517; Salas Carreño 2016, 2019). Más bien, en su búsqueda de una cocina propiamente peruana, invierten la labor de los indígenas y los campesinos, además de apropiarse de sus epistemologías (Bohardt 2014: 56). Al mismo tiempo, se evidencia una retórica paternalista de la inclusión social en la cual se diferencia el “nosotros”, representando a los chefs urbanos y mestizos, del “ellos”, representando a los productores locales indígenas. Los productores indígenas son, en ese sentido, productores, no chefs o celebridades (García 2013: 515). Dichos juegos discursivos y de performatividad permiten conservar cierta jerarquía social, pero enmascarada en un discurso de inclusión. Cuando los grandes chefs reivindican saberes ancestrales, se les otorga un mayor capital cultural por tener una formación europea, además de nuevos conocimientos tradicionales. El capital simbólico les da más importancia, prestigio y liderazgo, y hace que el “Otro” se convierta en exótico, en un “Otro” folklorizado, imaginado (Palomino Gonzales 2016: 590-591). El trabajo de reapropiación que realizan los chefs peruanos es una hibridación culinaria fundada en la selección de rasgos culturales deseables recontextualizados en una nueva oferta gastronómica (Matta 2010: 105). Por lo tanto, la fuerza de la cocina fusión peruana, como mencionado previamente, reside en la biodiversidad y la diversidad cultural del país como soporte para la aplicación de técnicas novedosas. No busca propulsar una verdadera revalorización de las prácticas alimentarias indígenas (Matta 2010).

Finalmente, los diferentes investigadores que se interesaron en el boom gastronómico peruano presentan algunas ideas sobre sus efectos negativos y positivos. Sobre sus efectos negativos, García (2013: 516-517) menciona como el boom gastronómico va en contra del trabajo que se hace en las áreas de revalorización de las prácticas alimentarias y culinarias en cuanto la celebración de unos pocos ingredientes “tradicionales” hace subir sus precios y los vuelve menos accesibles para las comunidades donde se cultivan y consumen. Además, genera dinámicas donde los productores ponen énfasis en pocos productos para responder a la demanda creciente, dañando la biodiversidad del país. Por su lado, Matta (2010) critica la falta de reflexiones sobre los aportes de los saberes populares y “tradicionales”, o sobre el rol central de los cocineros de origen popular o provinciano. Además, Consiglieri (2019) explora el caso de la Urbanización de Santa Cruz, en Miraflores, zona del distrito con una cultura popular muy arraigada y reivindicada para la creación de negocios gastronómicos para el consumo de renta alta. Muestra cómo la gastronomía funciona como dispositivo que acelera la expulsión de habitantes de menos recursos y reproduce discursos y prácticas excluyentes entre peruanos. En efecto, a través del boom gastronómico, se construye un orgullo por la gastronomía nacional “inclusiva”, pero aparecen procesos de gentrificación de ciertas zonas de Lima, como Santa Cruz. La población local se ve obligada a desplazarse y pierde referentes culturales e identitarios construidos a través de generaciones acerca del espacio. A través de dicha dinámica, el espacio comienza a concebirse como mercancía. Se generan nuevos significados para los lugares y los entornos rodeando los nuevos restaurantes de renta alta que terminan invisibilizando a diferentes actores marginados (Consiglieri 2019). Para la autora, esas prácticas de recontextualización y creación de significados se inscriben en una ideología colonial en cuanto el proceso de mercantilización implica la producción simbólica de un espacio recién descubierto y conquistado; un espacio deshabitado que no espera más que ser auténticamente habitado. Las formas y prácticas de los dominados, aquí las clases populares de la Urbanización de Santa Cruz, son apropiadas por los dominantes, aquí el aparato del boom gastronómico, sin que

se muevan las posiciones sociales. Es decir, las relaciones de poder siguen siendo las mismas. No se eleva el estatus social de los dominados (*ibid*).

Sobre sus efectos positivos, el que más destaca parece ser el nuevo orgullo que sienten los peruanos por su comida (Tsukayama Cisnero 2022). Últimamente, dicho orgullo podría fomentar cierta resistencia en contra de grandes cadenas mercantiles alimentarias para la importación, en favor de la producción alimentaria nacional (Bohardt 2014: 60). Además, el boom gastronómico permite, en cierta medida, visibilizar ciertas dinámicas socioculturales que posibilitan nuevos debates en las ciencias sociales sobre el rol, entre otros, de la gastropolítica en la construcción de la identidad nacional peruana (Wilson 2013). Igualmente, produce un reconocimiento, limitado, pero existente, de franjas marginales de la población. Genera nuevos encuentros entre personas de diferentes horizontes y satisfacción para los invisibilizados a lo largo de la historia peruana que se benefician de nuevas plataformas cuando sus locales, o productos, son promovidos (Consiglieri 2019). Es necesario reconocer, sin embargo, que se tratan de efectos reducidos del mercado, no necesariamente de consecuencias de nuevas políticas igualitarias de parte del Estado peruano (*ibid*). Para terminar, aparecen iniciativas para responder a la persistencia de ciertas narrativas y prácticas en la sociedad dominante. Por ejemplo, se crean proyectos localizados, no globalizados, para la conservación y la revalorización de alimentos autóctonos en espacios que Nancy Fraser (1990: 67, en García 2013) identifica como *subaltern counterpublics*. Dichos espacios generan contradiscursos para combatir las interpretaciones opuestas a sus identidades, intereses y necesidades (Bak-Geller Corona 2020; Matta 2012).

Para terminar, la antropología peruana ha trabajado de manera extensa sobre la comida como elemento importante en la construcción de la nación peruana a nivel estructural (Tsukayama Cisnero 2022; Olivas Weston 1996; Rodríguez Pastor 2006, 2013; Takenaka 2017, 2019; Yuan 2018), sobre todo en sus investigaciones sobre el boom gastronómico (Bohardt 2014; Consiglieri 2019; Fan 2013; García

2013; López-Canales 2019; Matta 2010a, 2010b, 2011, 2012, 2019; Palomino Gonzales 2016; Passidomo 2017; Valderrama León 2009; Luza Fernández 2014). A mi parecer, resultaría pertinente incluir perspectivas donde la construcción del ideal social peruano no nace del cambio o mantenimiento de ciertos estándares estructurantes, sino de la misma agencia de los individuos como agentes de cambio. Las reflexiones de Salas Carreño (2016, 2019), entre otras, son interesantes en cuanto ponen énfasis en la idea de agentividad a partir de la capacidad de los individuos y de los paisajes de intervenir activamente en sus relaciones de parentesco a través de la circulación de comida y la cohabitación. Sin embargo, la antropología peruana no parece haber prestado atención a la relación entre comida y cohabitación, o entre comida y hogar, para los migrantes no peruanos viviendo en el país. Personalmente, espero poder presentar relatos migratorios de migrantes quebequenses que darán cuenta de sus procesos de reconstrucción del sentido del hogar en Lima. Además, de cómo utilizan sus universos alimentarios y culinarios, y los sentidos asociados con ellos, para adquirir significado y agencia en su nuevo contexto de vida.

### **1.3 Marco teórico**

#### **1.3.1 Migración transnacional**

La presente investigación busca dar cuenta de la agencia de los migrantes quebequenses radicados en Lima con los cuales he trabajado en sus procesos de reconstrucción del sentido del hogar a través del cocinar y comer. Por lo tanto, cabe abordar la migración transnacional como concepto clave para enmarcar la relación de los migrantes con sus nuevos ámbitos de vida.

Los estudios migratorios actuales requieren de enfoques que van más allá de la aparente obsesión del análisis antropológico en los enfoques binarios y la restricción geográfica. En este sentido, la antropología francesa, inspirada por los pioneros de la Escuela de Chicago (Park 1915, 1928, 1937; Thomas & Znaniecki 1918-1920, en Cuche 2009) desarrolló una antropología de la migración que

busca restituir el punto de vista de los emigrantes y de sus sociedades de origen, dando cuenta de lo que construyen social y culturalmente en sus nuevos países de residencia (Bastide 1931, 1948, 1955, 1970, 1999, 2002; Raulin 2008, en Cuche 2009). Más allá de examinar los problemas que formulan los ciudadanos de dichos nuevos países de residencia acerca de la migración, la antropología francesa pone énfasis en los problemas que interesan a los migrantes, sus manifestaciones y las soluciones creativas que desarrollan para enfrentarlos (Raulin & al. 2009: 8).

La antropología estadounidense, por su parte, se interesó tempranamente a los fenómenos sociales y culturales inducidos por la migración. La Escuela de Chicago desarrolló la tradición conceptual y teórica desde la cual muchos antropólogos analizan el hecho migratorio en la actualidad. Le debemos, entre otros aportes importantes, el énfasis puesto en la interdisciplinariedad dentro del enfoque analítico antropológico (Raulin & al. 2009: 7). La importancia de incorporar una mirada multidisciplinar (Everardo 2003: 66; Boric Bargetto & al. 2021: 8; Raulin & al. 2009) se refleja en la perspectiva analítica transnacional que se quiere explorar en la presente tesis para ir más allá de la simetría entre lugar y cultura, identidad y territorio, o identidad y nación (Hernández Pulgarín 2012: 38). En efecto, la transnacionalidad como concepto antropológico resulta útil al momento de estudiar la migración porque permite salir de una antropología tradicional donde el migrante es concebido desde su aislamiento, su apegamiento a la localidad y sus incongruencias con la fluidez y el movimiento. Permite volver a concebirlo como agente inscrito dentro de redes transnacionales, más allá de las fronteras físicas, teóricas, conceptuales y metodológicas impuestas por los estudios antropológicos monográficos clásicos (Raulin & al. 2009: 11). En realidad, posibilita un nuevo entendimiento de las migraciones como “procesos mediante los cuales los inmigrantes forjan y mantienen relaciones sociales de múltiples hilos, que ligan sus sociedades de origen y asentamiento” (Basch, Glick Schiller y Szanton Blanc 1994: 7, en Paerregaard 2013: 21-22). También, un entendimiento de los migrantes, aquí concebidos como transmigrantes, como

“inmigrantes que desarrollan y conservan relaciones. – familiares, económicas, sociales, organizativas, religiosas y políticas – que cruzan fronteras” (*ibid*).

Bajo dicho enfoque, la migración deja de implicar nociones tradicionales de fronteras nacionales; es más bien concebida como escenario desterritorializado donde las culturas, las identidades y las subjetividades son reinventadas de manera creativa. Se aparta de entendimientos que se basan únicamente en factores individuales, como la identidad y la subjetividad. Además, de aspectos económico-políticos que dejan de lado la cultura y la identidad, asumiendo que los migrantes son pasivos, que sus países de origen son lugares inmóviles que actúan sobre ellos. Reconoce la necesidad de reconsiderar las nociones de frontera, comunidad, redes sociales, cultura, identidad y Estado-nación como entidades estáticas y territorialmente delimitadas. Sobre todo, reconoce la agencia de los migrantes (Everardo 2003: 66-70). En contexto migratorio, las redes sociales implican tanto los países de origen como de destino. Los vínculos interpersonales generados por los migrantes reflejan sus comportamientos y sus relaciones en diferentes espacios. Dichos vínculos hablan, además, de la manera en la cual los migrantes construyen su futuro, reconstruyéndose como sujetos. En efecto, el futuro parece construirse en el presente a partir de proyectos y trayectorias vinculadas con la migración, la anticipación y la aspiración a lo largo de sus búsquedas de reconocimiento (Boric Bargetto & al. 2021: 9). En la presente investigación, entender a los migrantes quebequenses como agentes, y a sus dinámicas migratorias como desterritorializadas, permitirá poner énfasis en la importancia de sus diferentes trayectorias migratorias individuales, siempre tomando en cuenta el contexto en el cual se inscriben. Dichas trayectorias, a su vez, dan cuenta de ciertos patrones que reflejan más ampliamente las implicancias de sus procesos de reconstrucción del hogar en contexto migratorio.

Por lo tanto, importa determinar cómo la antropología transnacional ha construido su entendimiento de la identidad al momento de reflexionar sobre la centralidad de los migrantes en sus propios procesos migratorios. Suele entenderse a partir

de cómo los individuos se congregan en comunidades alrededor de diferentes marcadores étnicos o culturales (Banks 1996; Jenkins 1997, en Brettell & Sargent 2006: 3). Las identidades son definidas cuando se ponen en contradicción con otras. Tienen que ver con la misma posibilidad de poder distinguirse. En este sentido, la construcción identitaria, en su proceso de creación de contrastes, implica agencia tanto de parte de los individuos como de sus comunidades (Brettell & Sargent 2006: 3). Como sujetos, los migrantes ocupan múltiples posiciones. Algunas definidas por ellos mismos, otras por parte de otros. Se hace evidente, por lo tanto, que la subjetividad de los migrantes es tan importante como su identidad. En efecto, dicha subjetividad implica que tomen decisiones sobre su propia identidad, así como que puedan resistir las identidades que son impuestas sobre ellos por otros como migrantes. Además, tanto las subjetividades como las identidades se reconstruyen constantemente en contextos de transformación continua, tales como los migratorios (Brettell & Sargent 2006: 4). A lo largo de la presente tesis, se enfatizará en la capacidad de los migrantes quebequenses con los cuales he trabajado de reconstruirse a partir de sus experiencias subjetivas en diferentes lugares no fijados en el tiempo y el espacio.

Asimismo, por un lado, el enfoque transnacionalista permite abordar la migración internacional desde la misma identidad del migrante reconociendo, entre otros, el peso de la globalización y del capitalismo sobre los individuos. Explora cómo se elaboran discursos simbólicos que orientan su identificación con atributos territoriales y socioculturales. Por ejemplo, en el Perú, los discursos sobre el carácter mestizo de todos los peruanos (“todos somos mestizos”) (Espinosa 2003; García 2013), o sobre el pasado incaico (Méndez G. 1996; Matta 2010). La migración permite reproducir un mito metafórico, llamado “mito como arquetipo moral” por Eliade (1991), sobre el ciudadano ideal construido dentro de discursividades nacionales basadas, en muchos casos, en narrativas civilizatorias centradas en la obtención del éxito y de la riqueza. Es decir, narrativas y discursos que se inscriben en la lógica capitalista occidental. Migrar, en este sentido, puede implicar una performance de la habilidad del migrante de reproducir el ideal de su

nación o país de origen. A partir de eso, dicho migrante puede construir su identidad como diferencial; “estar allá” se vuelve una fuente de reconocimiento que lo posiciona de manera diferenciada tanto en su país de origen como en la sociedad a la cual migró (Hernández Pulgarín 2012: 41-46). Al mismo tiempo, los vínculos transnacionales que traspasan las fronteras físicas permiten al migrante reforzar su identidad colectiva y lograr conservar, pero también transformar, su identidad cultural al diferenciarse del que considera “Otro” (Boric Bargetto & al. 2021: 11). Es decir, la antropología transnacional reconoce que la migración no conduce a la asimilación cultural del migrante. Más bien, fortalece su identidad porque existe independientemente de su ubicación geográfica y se nutre a través de la convivencia en múltiples espacios temporales y geográficos, imaginados o no. Los migrantes no son homogéneos y sus identidades desterritorializadas son el resultado de diferentes estrategias aplicadas en sus nuevos entornos de vida (Everardo 2003: 80-82).

Por otro lado, el enfoque transnacionalista también permite discutir sus subjetividades como migrantes. Más allá de hablar de desterritorialización, es decir, del abandono del territorio y de las prácticas sociales arraigadas en el lugar de origen, los migrantes se inscriben en procesos de reterritorialización. En efecto, los territorios son constantemente destruidos y reconstruidos, lo cual implica procesos creativos que llevan los migrantes a la formación de nuevas formas de ejercer y expresar su territorialidad y su cultura (Mansilla Quiñones e Imilán 2018; Čiubrinskas 2015; Ahmed & al. 2003; Appadurai 1996). Una de dichas formas de reterritorialización se hace evidente al concebir el cuerpo migrante como territorio en sí mismo. Inspirado por teorías de geografía feminista de Haraway (2013) sobre la relación entre el cuerpo y el territorio, el concepto de cuerpo como territorio enfatiza en que cómo el cuerpo es presentado, se ve, se siente y se comporta en el territorio del país de residencia determina quien pertenece o no a dicho territorio, y quien es diferente. Los migrantes desarrollan estrategias corporales para expresar su “derecho a pertenecer” en sus prácticas cotidianas performando sus cuerpos, a través, por ejemplo, del consumo de ciertos alimentos

y de las sensaciones que dicho consumo procura. Dichas prácticas cotidianas implicando performance corporal reflejan una forma particular de vincularse con el territorio. Además, hablan de su diferencia con el grupo mayoritario, pero también de cómo se han adaptado al nuevo espacio de vida en el cual se encuentran. El cuerpo migrante encarna la esencia misma del territorio que habita y de los territorios por los cuales ha transitado. Cuando dicho cuerpo se entiende como territorialidad, se vuelve un reflejo de la cultura del migrante (Mansilla Quiñones & Imlán 2018: 245-248). Por lo tanto, la migración implica mucho más que una simple reproducción de prácticas socioculturales. Más bien, se relaciona con movimientos y desplazamientos de marcadores identitarios y sus vínculos con el espacio y el tiempo (Boric Bargetto & al. 2021: 16). Por ejemplo, para Abbotts (2016: 19), los cuerpos de parientes en diferentes espacios pueden juntarse simbólicamente y nutrir un vínculo de amor a pesar de la distancia. Al consumir los mismos alimentos en lugares diferentes, se producen cuerpos mutuamente determinados que son “hechos” de la misma sustancia.

Asimismo, para pensar la experiencia migratoria de los migrantes quebequenses con los cuales he trabajado, integraré una perspectiva que toma en cuenta dos enfoques primordiales. Por un lado, uno que busca validar sus experiencias cotidianas de conexión y de pertenencia en el hogar, tal como resaltado en el concepto de migración transnacional. Por otro, que reconoce la importancia de las experiencias subjetivas y sensoriales únicas que moldean dichas experiencias cotidianas (Bascañan-Wiley 2021: 2). En efecto, la migración es experimentada a través del cuerpo. De hecho, el movimiento físico es una experiencia encarnada completa que puede retar la división occidental entre el cuerpo y la mente (Mata-Codesal 2008: 3). El mismo cuerpo se entiende a través del movimiento y de la sensación. Es un sitio de sentimientos y de recuerdo sensorial (Lahiri 2011: 856). Por lo tanto, es en y a través de las sensaciones corporales que la dislocación, en contexto migratorio, se siente más profundamente (Dennis & Warin 2007: 3). Los olores, los sabores y las texturas, por ejemplo, son importantes para pensar la experiencia vivida de los migrantes. Al migrar, no solo se dejan los seres queridos

y las posesiones materiales, sino también todo un mundo sensorial, formando parte de la misma experiencia vivida, a través del cual dicha experiencia toma lugar (Mata-Codesal 2008: 3).

Efectivamente, las sensibilidades de los migrantes son informadas, más allá de las fronteras físicas, por los lugares que ocupan y cuerpos que encuentran a lo largo de su trayectoria migratoria. Utilizan sus conocimientos sensoriales para navegar lo local y las conexiones entre actores y comunidades a través de lugares sensoriales transnacionales. Además, porque los flujos sensoriales conectan lo local y lo global, resulta interesante prestar atención a sus vidas cotidianas. A través de sus interacciones cotidianas, podemos pensar cómo establecen un sentido de pertenencia local que no existe en contradicción con, o a expensas de su sentido de conectividad global (Bascuñan-Wiley 2021: 10-11). Kalekin-Fishman & Low (2010: 198, en Lahiri 2011: 855) emplean el concepto de “paisajes sensoriales transnacionales” para enfatizar en esta misma idea. Para ellos, la memoria sensorial tiene un rol predominante en cuanto permite a los actores sociales conservar un sentido de su propia identidad a pesar de sus cambios de posicionalidad y de ubicación. Dichos cambios son intrínsecamente vinculados con la experiencia migratoria.

Por demás, porque la presente investigación aborda experiencias migratorias en la ciudad de Lima, cabe mencionar que la vida urbana siempre busca disciplinar y regular los encuentros encarnados que toman lugar dentro de espacios urbanos multisensoriales. Es decir, en espacios urbanos que negocian las distintas formas sensoriales de sus habitantes. En ellos, el comportamiento sensorial de los migrantes es notorio, resalta frente al de los locales. Porque las diferencias en la vida urbana no solo se expresan a través de lo sociocultural y de lo económico, sino también a través de lo sensorial, los residentes locales de las ciudades o de los barrios de una ciudad dada buscan distintas formas de protección frente al superfluo sensorial generado por los migrantes (Low 2013: 233). La posición de “otredad” en la cual algunos migrantes son puestos representa una relación de

asimetría moral, sociocultural y económica que se evidencia en los encuentros entre locales y extranjeros. Low (2013: 234) enfatiza en que el rol simbólico de los sentidos se vincula con las distintas formas de expresión de dinámicas comunales locales que contrastan con las de los extranjeros. A su vez, moldea la territorialización sensorial de las ciudades. Para pensar cómo el migrante termina en dicha posición de otredad, el concepto de *sanitized sensorium* resulta interesante. Para Ameeriar (2012: 510), existen diferentes formas de *embodiment*, o de encarnación, como el olor, la apariencia y el comportamiento corporal presumido necesario para la inclusión en la esfera pública, que posicionan a los sentidos como esenciales para entender cómo el cuerpo sanitizado es creado. Sentidos como los olores, por ejemplo, reflejan concepciones del “Yo” y del “Otro”. Pueden terminar marginalizando a los cuerpos migrantes en cuanto, cuando son impregnados en dichos cuerpos, se vuelven marcadores de otredad (Ameeriar 2012: 517).

Aquí vemos más explícitamente porque los sentidos y las formas en la cuales orientan la conciencia y los sentimientos son un punto de entrada interesante desde el cual analizar la experiencia migratoria. Como lo resaltan Dennis & Warin (2007: 2), son relacionados tanto con la sociabilidad, la intersubjetividad y la identidad, como con las experiencias entre el país de origen y de acoso. Son un sitio de mediación de la proximidad y de la distancia. En efecto, porque la experiencia sensorial es culturalmente marcada, socialmente compartida y físicamente encarnada, provee una dimensión visceral a la identidad en la vida cotidiana. Además, media las relaciones sociales en cuanto puede indicar similitudes y pertenencia cuando se traduce en algo familiar y significativo para un grupo, u otredad y diferencias cuando es novedosa (Walmsley 2005: 43). Para los migrantes, el proceso migratorio es marcado por diferentes entradas, o “puertas” sensoriales que indican el pasaje a un espacio separado. Viajan a través de las sustancias para llegar a su destino. Los sentidos, en este contexto, aunque también en toda experiencia vivida, se mueven constantemente, cambian de posiciones, se entremezclan y transforman contextos (Seremetakis 1993: 5).

Asimismo, Bascuñan-Wiley (2021: 2) presenta tres momentos de la experiencia migratoria; el movimiento, el encuentro y el retorno. El movimiento produce en el migrante, al dejar su país de origen, un sentimiento de dislocación sensorial que implica diferentes cambios en su cotidiano. Dichos cambios producen sentimiento de inclusión, o de exclusión, momentos de encuentro que permiten al migrante desarrollar nuevas prácticas sensoriales para volver a hacer su hogar. El retorno, por su lado, es marcado por un retorno físico o simbólico a pasados y lugares distantes cuando diferentes señales culturales despiertan en él memorias sensoriales que interactúan directamente con su cuerpo. La autora enfatiza en que, en dicho contexto, los sentidos se vuelven fundamentales para el migrante en cuanto son medios a través de los cuales experimenta el desplazamiento y la relocalización. Al viajar, utiliza sus sentidos para mediar la creación de nuevos significados.

Es así como trataré de traspasar el enfoque global de la transnacionalidad para reinscribirla en lo local. Efectivamente, una crítica recurrente al transnacionalismo es que, al considerar toda la experiencia migratoria como hecho “transnacional”, existe un peligro de atribuir significados y de intercambiar libremente, sin distinción, entre lo “transnacional” y lo “migratorio”. Como concepto, en ciertos contextos, parece prestar una atención desproporcionada a los flujos y no suficientemente a los contextos socioculturales, económicos y políticos en los cuales las vidas de los migrantes se inscriben en sus nuevos países de residencia (Paerregaard 2013: 22). Por lo mismo, para evitar caer en generalizaciones donde el migrante termina romantizado y pierde su agencia, reitero la pertinencia de prestar una atención particular a su cotidianidad para rescatar elementos que resaltan la importancia de los múltiples flujos que interesan el transnacionalismo. Al hacerlo, no se debe perder de vista la centralidad de las condiciones locales de residencia de los migrantes en la formación, reconfiguración y transformación de dichos flujos. Asimismo, la presente tesis partirá de un entendimiento de la migración transnacional como “un proceso de extrañamiento, un proceso que implica alejarse de lo que se habitaba como hogar” (traducción mía de Ahmed

2004, en Johnson & Longhurst 2012: 328). A partir de dicho entendimiento, se explorará la relación entre ella y la comida en cuanto constituye un elemento central en las condiciones locales de residencia para los migrantes. Se hará uso de la noción de reterritorialización para dar cuenta, por un lado, de la capacidad de los migrantes quebequenses a hacer uso de sus cuerpos y sentidos, y por ende de sus pasados, para situarse en sus nuevos entornos de vida a través del desarrollo de nuevas prácticas cotidianas ancladas en el presente. Por otro, de su capacidad a desarrollar estrategias transnacionales como parte de su trabajo creativo de reinención y de adaptación constante en Lima. Además, como se determinará más adelante, las prácticas alimentarias y las sensaciones asociadas con las diferentes etapas de sus procesos de adquisición, preparación, consumo e imaginación se forman y a menudo adquieren significados dentro del hogar. Por lo tanto, se buscará entender cómo las utilizan cotidianamente en sus propios contextos migratorios para reconstruir un sentido de pertenencia directamente asociado con el hogar.

### **1.3.2 Comida**

Comer siendo una práctica cotidiana, las investigaciones sobre la alimentación requieren de un enfoque interdisciplinario y permiten extrapolar sobre cuestiones sumamente complejas. En la disciplina, el interés de los estudios sobre la alimentación por cuestiones de representación e identidad se manifestó a través del entendimiento de que la comida, como sustancia material definida culturalmente y utilizada para la creación y el mantenimiento de las relaciones sociales, sirve para enraizar la pertenencia a, o generar distancia con, un grupo (Mintz & al. 2002: 109). Ruiz (2018: 3), por ejemplo, menciona tres elementos importantes para entender cómo la comida modula las identidades individuales y colectivas. Primero, en términos de características comunes que unifican a una comunidad dada (similitud). Segundo, en términos de características singulares que refuerzan la autenticidad de dicha comunidad (singularidad). Finalmente, en términos del énfasis puesto en otras prácticas alimentarias que refuerzan el contraste con otras comunidades que no comparten los mismos gustos

(diferencia). A partir de ello, podré analizar el rol de la comida y de los *foodways* (“formas de comer”) en el desarrollo de la identidad, pero también de procesos sociales más amplios (Weller & Turkon 2015: 58). Uno de los aportes interesantes de la disciplina se observa en el énfasis puesto en la creación de los *foodways* a través de procesos dinámicos. En efecto, Weller & Turkon (2015) reconocen que, aunque suelen ser utilizadas para marcar diferencias entre naciones, las fronteras espaciales y temporales entre naciones se vuelven borrosas al momento de contemplar el alcance de las culturas culinarias de por los préstamos e intercambios que las caracterizan. De hecho, los intercambios culinarios continuos entre naciones parecen imposibilitar el establecimiento de una correlación directa entre los *foodways* y la etnicidad. En este sentido, la sobrevivencia de la cultura culinaria del migrante es concebida como fuertemente influenciada por las interacciones en curso con su sociedad de acoyo. Lo que se considera comida “étnica” (por ejemplo, al hablar de comida quebequense, peruana, china o italiana) solamente toma significado cuando se cruzan fronteras, al posicionarse en contradicción con una comida “local” asociada con un lugar específico (Anderson 2005).

Por un lado, los *foodways* funcionan como puente en los migrantes y sus países de origen. Sirven, por otro lado, como anclaje para resistir la presión de incorporación a la cultura de la sociedad de acoyo (Weller & Turkon 2015: 58-59; Janowski 2012; Abbots 2016). Además, porque el acto de preparar, cocinar y experimentar comidas en contexto migratorio despierta memorias del pasado, las elecciones alimentarias permiten mantener cierta conexión con los familiares, los amigos y los lugares asociados con el país de origen (*ibid*). Lo último toma sentido al reconocer que alimentarse no solamente tiene que ver con nutrirse, sino también con significados y emociones ligadas a otros aspectos de la vida humana. Es una práctica que señala otras conductas y un indicador de otros aspectos de la vida sociocultural del ser humano. Toma en cuenta, además, el rol de las estructuras de poder y de los sistemas en la formación de los humanos (Contreras 1992: 102; Owen Jones & Long 2017: 8). Entonces, nuevamente, investigar temas

alimentarios y la comida en contexto migratorio obliga a mirar más allá de comunidades delimitadas, dentro de fronteras físicas. Nos permite entender cómo poblaciones difusas con experiencias culturales similares a través de una identidad esencializada compartida (en la creación de ideales nacionales) reinventan sus identidades y prácticas culturales en contexto migratorio. Además, cómo los significados encarnados de las comidas que consumen los migrantes quebequenses se ponen en juego, se performan, para validar ciertas identidades (Weller & Turkon 2015: 70). No obstante, importa recordar que el rol de la comida en el proceso de formación identitaria del migrante es altamente individual y depende de factores que no están limitados a la influencia de la comunidad y de la cultura de origen. Como mencionado, los migrantes tienen agencia y cada uno de ellos desarrolla sus propios mecanismos de adaptación. Es decir, no parece conveniente abordar su relación con la comida desde la continuidad y la discontinuidad, o desde la conservación y la pérdida.

Por lo tanto, cabe mencionar que cocinar y comer son actividades profundamente sensoriales. Como lo hemos visto, los sentidos son habilidades encarnadas practicadas e implementadas en la vida cotidiana. Además, en el valor cultural puesto en el sabor, y en las otras propiedades sensoriales de la comida (Korsmeyer & Sutton 2011: 469). Son, por lo tanto, experiencias definidas culturalmente a partir de procesos físicos y encarnados. El conocimiento sensorial de las personas es enraizado en su socialización en ámbitos culturales particulares. Conlleva a respuestas viscerales a distintos sabores y olores, por ejemplo, de parte de las personas que las identifican con un ámbito cultural en el cual han sido criadas (Walmsley 2005: 44). Asimismo, la experiencia sensorial pone énfasis en la naturaleza procesual de las identidades culturales. Por su lado, la comida, no solo adquirida y preparada, sino continuamente consumida, se encuentra en transformación continua. Tiene una presencia sensorial inmediata en la vida cotidiana. Es decir, los sentidos solicitados y las preferencias al momento de comer pueden volverse marcadores poderosos de diferencia o de pertenencia, pero nunca son fijados como uno u otro. La comida tiene significado

cultural porque es el objeto de una constante transformación por parte de procesos sociales y naturales (*ibid.*). En este sentido, Sutton (2011: 469-470) enfatiza en que la experiencia de la comida es inherentemente basada en la sinestética; la unión y la mezcla de aspectos sensoriales involucrados en su consumo como el olor, la textura, la temperatura, la vista o el sonido, entre otros. Bajo esta lógica, el conocimiento culinario del migrante, en el caso que nos interesa, se vuelve un capital cultural encarnado, dictado por la interacción de sus sentidos, que moldea sus experiencias sensoriales y su habilidad para preparar comidas con “el sabor apropiado” a lo largo de su vida (Walmsley 2005: 53).

La presente investigación tomará en cuenta el constante trabajo creativo del migrante cuando usa sus sentidos, a través de su adquisición, preparación y consumo de comida hogareña, para reafirmar su presencia y reconstruir su hogar en su nuevo contexto de vida. Contexto, cabe recordarlo, en el cual se reformulan los significados de las prácticas alimentarias anteriores a la migración. Evitará percepciones de las comidas “étnicas” o “nacionales” que insinúan que los migrantes llegan a sus nuevos países de residencia con un modelo alimentario y culinario estable, simbólicamente apegado a sus países de origen. Importa prestar atención a la experiencia migratoria en su conjunto e interrogarse tanto sobre la vida sociocultural de los migrantes antes de la migración como sobre sus prácticas dentro de la esfera privada en sus respectivos países de destino (Crenn & al. 2010: 5-6). En este caso, interrogarse sobre la vida de los migrantes quebequenses en Quebec y sobre sus prácticas alimentarias y culinarias dentro de sus hogares en Lima para dar cuenta de sus realidades migratorias.

### **1.3.3 Comfort food**

Subsecuentemente, porque el concepto de comida se empleará para dar cuenta del desarrollo de las prácticas alimentarias y culinarias transnacionales de los migrantes quebequenses radicados en Lima con los cuales he trabajado, cabe introducir el novedoso concepto de *comfort food*. A partir de él, se analizará la forma en la cual dichas prácticas transnacionales se pueden “localizar” en

contexto migratorio. En efecto, el *comfort food* tiene fuertes asociaciones emocionales y afectivas. Suele referirse a pocas comidas dentro del repertorio culinario de una cultura. Comidas que dan un sentido de consolución y de bienestar emocional. Además, comidas que son fáciles de preparar, pero sobre todo “tradicionales”. Es decir, que se consumían en familia durante la infancia. Por lo tanto, su definición como concepto es difícil porque existen variaciones culturales e individuales importantes en lo que cada individuo considera reconfortante (Spence 2017: 105-106). Por demás, está asociado con los sentidos, tales como el tocar, el olfato, o el gusto. Muchos de los más populares, al menos en Norteamérica, suelen producir cambios físicos al cuerpo. Se puede pensar, por ejemplo, en cómo el ingerir caldos calientes tiene repercusiones físicas inmediatas sobre el cuerpo. Consumirlos permite ejercer cierto grado de control sobre el cuerpo y la mente que ayuda a las personas a definir sus identidades individuales (Gregory & Wayne 2020: 821-822). Por demás, al ser un concepto sumamente occidentalizado y generalmente aplicado al Norte global, resultará interesante explorar, en la presente tesis, cómo se describe y para qué se consume en distintos contextos (Spence 2017: 107).

A lo largo de la investigación, se conceptualizará al *comfort* desde su relevancia en discusiones sobre la pertenencia local. Diferentes autores lo asocian con la familiaridad (Kearns & Parkinson 2001), una “sensación de calor” (Antonsich 2010), el carácter local y confortable de un lugar (Tuan 2001), y sensaciones de estar “seguro”, “protegido” y “en casa” (Yuval-Davis 2006). Se reconocerá la importancia de los encuentros cotidianos, físicos o sensoriales, que influyen sobre las prácticas de proximidad que generan el sentimiento de pertenencia. En este sentido, autores como Savage (2010) proponen conceptos tal como el de “pertenencia nostálgica” para expresar el sentimiento de desplazamiento cultural vivido por muchos migrantes cuando se enfrentan a cambios socioculturales importantes (Yarker 2019: 537-538). Más explícitamente, Soffin y Batsell (2019: 161) mencionan la importancia del lugar de origen de los *comfort foods*. Suelen ser asociados con un hogar que tiene, a su vez, componentes vinculados, entre

otros, con la familiaridad o la seguridad. Asimismo, no extraña que los *comfort foods* puedan ser recetas familiares transmitidas, en muchos casos, de un miembro de la familia a otro. Materializan memorias de consumir comidas “en casa” y reproducen imaginarios de un pasado traspasado al presente que evoca perspectivas sobre el futuro inmediato o lejano. Además, si bien reenvían, a primera vista, al ámbito de la subjetividad, también son marcados culturalmente. En un grupo distinguible, como los quebequenses, generalmente existen varios platos culturalmente marcados reconocidos como *comfort foods*. Es decir, apelan a la identidad cultural y colectiva. La subjetividad individual entra en juego al momento de decidir, como individuos, cuáles son los platos apreciados o no por dichos individuos, dentro de la selección de platos culturalmente reconocidos como *comfort foods*. Cabe resaltar que, más allá de concebir el consumo de comida del país de origen por parte de los migrantes quebequenses radicados en Lima como experiencia nostálgica, se enfatizará en la capacidad de dicha comida de materializar el pasado a través de prácticas alimentarias y culinarias ancladas en el presente.

Efectivamente, la experiencia encarnada de ingerir ciertas comidas conlleva memorias del hogar del cual el migrante está alejado. También, de sonidos, texturas y sabores del pasado que experimenta en el presente (Choo 2004: 206). Existen fuertes conexiones entre los sentidos y la memoria. Permiten al migrante imaginar un lugar, su identidad, el tiempo, su país de origen o recuerdos, pero también conectar con otras personas y reconectar consigo mismo y con un lugar particular. Choo (2004: 209) extrapola que las respuestas sensoriales a la comida se vuelven un sitio a través del cual las nociones de tradición, autenticidad y las historias pueden ser contestadas. Dichas contestaciones muchas veces responden a procesos de cambio cultural que son el resultado, más que de la pérdida cultural, de la variación cultural. Explica que los cambios experimentados proveen puntos de referencia entre el pasado y presente, contienen memorias colectivas encarnadas codificadas a través de la experiencia encarnada. Por lo tanto, las experiencias sensoriales existirían tanto en las memorias como dichas

memorias existirían en las experiencias sensoriales, volviéndolas codependientes. Es por eso que Sutton (2011: 470) propone una aproximación gustemológica (de *gustemology*, o lo relacionado con el gusto y otros aspectos sensoriales vinculados con la comida) de los sentidos que presta atención a la memoria. Según él, dicha memoria sensorial debe ser considerada en el entendimiento de la comida, en este caso en contexto migratorio, porque su adquisición, preparación, consumo e imaginación despiertan memorias personales y sociales centrales. Los múltiples códigos sensoriales de la comida forman parte integrante de la perduración de la memoria en el tiempo, el espacio y la imaginación.

El despertar de los sentidos despertaría la capacidad de la memoria tangible. Como lo menciona Seremetakis (1993: 4), estar despierto es recordar, y uno recuerda a través de los sentidos y de la substancia. La memoria es conservada en substancias compartidas, así como las substancias son conservadas en la memoria social, la cual es intrínsecamente sensorial. En este sentido, se debe reconocer el carácter multitemporal del presente vivido. Los recuerdos sensoriales del pasado son combinados con impresiones del presente para despertar futuras acciones (Korsmeyer & Sutton 2011: 472). Una aproximación gustemológica, por lo tanto, toma en cuenta aspectos sensoriales del comer no solo en el presente, sino en las formas en que la comida puede vincularlo con múltiples aspectos del pasado que influyen directamente sobre él. Asimismo, nos permite, como investigadores, explorar nuevas formas de pensar tanto la construcción de la identidad individual y de la subjetividad, como de la identidad de grupo y de la memoria colectiva (Korsmeyer & Sutton 2011: 474).

Por demás, si bien el *comfort* permea las dimensiones afectivas y emocionales del sentido de pertenencia, no necesariamente da cuenta de las complejidades y contradicciones de los apegos locales en contextos de movilidad. De hecho, su misma conceptualización infiere cierto grado de aceptabilidad incondicional de lugares “confortables” de parte de las personas y de los grupos (Yarker 2019: 538-

539). Por lo tanto, uno de los mayores retos de la presente tesis será de equilibrar los aportes teóricos del concepto de *comfort*, más específicamente del *comfort food*, netamente localizado y sensorial, y los de la perspectiva transnacional antropológica basada en los flujos. Es decir, de capturar uno de los elementos esenciales de la identidad del migrante; la búsqueda de su sentido de pertenencia a través de la fluidez y del dinamismo que caracterizan su experiencia migratoria. Al reconocer el *comfort food* tanto como marcador de identidad, además de como experiencia subjetiva, sensorial y afectiva, se explorará cómo tanto él como la comida, en su sentido más amplio, intervienen en el proceso migratorio de los migrantes quebequenses radicados en Lima con los cuales he trabajado al despertar sensaciones y emociones que reenvían al hogar. Además, si dichos procesos sensoriales y de recuerdo a través de la comida reconfortante contribuyen a sus sentidos de pertenencia en el Perú. Es decir, cómo, en un contexto donde se “consume” el hogar y el país de origen, pero en un nuevo país de residencia, las fronteras espaciotemporales de los migrantes quebequenses se vuelven porosas y se transnacionalizan.

#### **1.3.4 Hogar**

Para seguir, la asociación entre sentido de pertenencia y hogar se debe a que él, la cultura material y las sensaciones relacionadas con ellos, en la vida cotidiana del migrante en su nueva sociedad de residencia, pueden reflejar su proceso de integración. Porque la migración implica ajustes y negociaciones, el migrante debe aprender a resituarse localmente. Lo hace, en muchas ocasiones, apropiándose de un espacio privado donde puede disponer de sus pertenencias, realizar sus actividades cotidianas y recrear un sentido del hogar como el que tenía en su país de origen (Bonhomme 2013: 2). La mayoría de los estudios sobre la migración problematizan el hogar en relación con la nostalgia del país de origen. Para Fathi (2021: 980), aunque dicha problematización sea relevante, solamente permite extrapolar sobre los vínculos con la vida pasada del migrante y su identificación con su país de origen después de la migración.

La antropología tiene una larga tradición de análisis de la “casa”, en su sentido “tribal” o exótico. Durante varias décadas, ha interpretado simbólicamente la estructura interna de la casa tribal como modelo visual de la cosmología y de la jerarquía social del grupo que le interesa investigar (Cunningham 1973; Douglas 1972; Fortes 1949; y Kent 1990, en Cieraad 2021: 2). Sin embargo, consideraba que la “casa” occidental, a diferencia de la “tribal”, no tenía significado simbólico, sobre todo por el rápido proceso de industrialización y de urbanización europeo que marcó el periodo de desarrollo de la disciplina (Cieraad 2021: 2). Actualmente, varios autores reconocen que, si bien las prácticas de construcción del hogar se vinculan con el sentido de pertenencia, también lo son con prácticas materiales enfocadas en el presente y en ubicaciones inmediatas, en este caso, en el país de destino del migrante (Fathi 2021: 980). El hogar, en contexto transnacional, se vuelve un referente simbólico que cruza las fronteras locales y globales. Además, en el cual se recuerdan experiencias de vidas pasadas para negociar y vivir el presente, así como para construir el futuro. A través de la comida y de los lazos familiares, por ejemplo, sujetos ubicados en países diferentes reorganizan sus relaciones en varios tiempos y espacios (Zapata Martínez 2021: 79). Comer comida familiar y experimentarlas a través de sentidos como el olor o el sabor se vuelve una acción que despierta sensaciones corporales intensas asociadas con el hogar (Mata-Codesal 2008: 16). Además, Petridou (2001: 90) menciona como, para los migrantes, llevar comida de su país de origen a su nuevo hogar se puede entender como proceso simbólico de restauración de su mundo fragmentado porque posibilita la reconstrucción de la totalidad sensorial del mundo del hogar. En el proceso de creación de significados de su nuevo ámbito de vida, los migrantes utilizan la comida hogareña experimentada a través de sus sentidos, y aprovechan de sus experiencias pasadas, para despertar un sentido de estabilidad y de pertenencia en su nuevo país de residencia.

En este contexto, la antropología transnacional parece reconocer la importancia del “significado” del espacio doméstico. Pone énfasis en la construcción e interpretación de significados, y en la relación entre significados y prácticas. Dicha

construcción e interpretación de significados es directamente relacionada con, y sostenida en, las prácticas cotidianas (Cieraad 2021: 3-4). Desde lo transnacional y al dar importancia a la interacción dinámica entre el hogar y los diversos contextos migratorios, el hogar deja de concebirse como un espacio asociado con la “pérdida”. Por lo tanto, al momento de pensar el hogar en la presente investigación, se tomarán en cuenta tres elementos centrales identificados por Boccagni (2017: 7-9, en Fathi 2021: 981). (1) La seguridad, es decir, el sentido de protección e integridad personal asociado con un lugar recluso en el cual la identidad no está siendo cuestionada. (2) La familiaridad, asociada con el sentido emocional, haciendo referencia al vínculo con el espacio doméstico o de vida cotidiana, la estabilidad, la continuidad, u otros elementos difícilmente reproducibles en contexto migratorio. (3) El control, relacionado con el sentido de autonomía de las personas, con su habilidad a expresarse y con sus prácticas dentro del espacio doméstico. Se hace evidente que, como concepto, más que todo cuando se entiende dentro del contexto migratorio transnacional, el hogar es sumamente complejo. Reconocer sus contradicciones, entre inmovilidad y movimiento, o “aquí” y “allá”, y sus vínculos con aspectos no solamente relacionada con su construcción, sino con otras dimensiones espaciales, temporales y encarnadas, demuestra el valor de detenerse en él al momento de pensar cómo los migrantes quebequenses con los cuales he trabajado experimentan sus procesos migratorios.

Adicionalmente, bajo dicho enfoque y superando la idea de que los objetos se interponen constantemente en las relaciones interpersonales, la comida puede entenderse como parte integrante de la cultura material del hogar. Efectivamente, refleja significados culturales como el gusto y la comensalidad. Materializa un sentido del hogar en construcción constante, pero también implica relaciones y mecanismos socioculturales que van más allá de las fronteras físicas. La cocina y el hogar hablan de varios mundos en transformación. Se vuelven espacios domésticos simbólicos que tienen que ver, en parte, con espacios públicos en cuanto su existencia es posibilitada por mecanismos socioculturales como las

relaciones laborales y mercantiles transnacionales (Marte 2007: 270). Además, para Dyck y Dossa (2007), el consumir comida del país de origen es un mecanismo simbólico de inclusión en la sociedad y cultura del país de destino porque influye directamente en el proceso de integración al dar al migrante una sensación de estabilidad asociada con el hogar (Bonhomme 2013: 4-5).

La materialidad de la comida refleja prácticas cotidianas encarnadas y sensoriales dentro del hogar que demuestran la agencia del migrante en contexto de migración transnacional. Por su lado, los sentidos solicitados al consumirla tienen la capacidad de convertirse, en dicho contexto, en un hogar en sí mismo (Fathi 2021: 989-991). De hecho, para conceptualizar dicha transformación de los sentidos en el hogar, Pink (2006: 60) habla de “hogar sensorial”. En efecto, considera el hogar occidental como experiencia multisensorial creada por las propias personas que los habitan a través de la manipulación de elementos sensoriales como el olor, el tacto, el gusto, lo visual y el sonido. Para ella, dichos elementos sensoriales no son fijados, sino que suelen ser temporales y transitorios. Además, pueden ser utilizados de manera consciente para generar ánimos e inspirar actividades específicas (2006: 55). Queda claro, entonces, que la historia personal de las personas está directamente ligada con su universo sensorial. Dicho universo refleja percepciones sensoriales que representan relaciones únicas con el mundo que las rodea. “Sentir” el mundo a través de espacios como el hogar, en este sentido, permite transformar lo sensible en inteligible. Más que todo, habla de una orientación cultural que marca la sensibilidad individual (Le Breton 2007).

Es en este contexto que las actividades domésticas se vuelven un sitio encarnado y relacional en el cual las experiencias y las memorias adquieren significado y se encarnizan (Dennis & Warin 2007: 2). En efecto, el hogar adquiere significado a través de la práctica y forma parte del proceso cotidiano de creación de la identidad (Petridou 2001: 88). Como mencionado previamente, el hogar, y los sentidos asociados con él, son una práctica en sí mismo. Las memorias corporales

(Warin & Dennis 2005: 165, en Mata-Codesal 2008: 17) de hogares pasados son activadas a través de olores, sabores y texturas específicas. Cuando los migrantes dejan sus mundos sensoriales familiares y entran en nuevos mundos, su cultura material doméstica se transforma en memorias materiales (Terdimann 1985, en Dennis & Warin 2007: 1) que vinculan el pasado y el presente a través de la continuidad de las experiencias vividas. Aunque muchas veces son identificables, dichas memorias materiales, cabe resaltarlo, también hacen referencia a lo no permanente, a sentidos como el sonido, el olor, el gusto o el tocar. En el hogar, los objetos tienen la posibilidad de volverse sujetos, adquieren vida. Se relacionan con las actividades hogareñas gracias a la capacidad de los sentidos de relacionarse entre sí y de impregnarse en el entorno (Dennis & Warin 2007: 5). Es por eso que Petridou (Miller 1987, en 2001: 88) retoma el concepto de “proceso de objetivación”. Explica que la cultura material del hogar puede ser usada para examinar la formación de la identidad dentro del hogar desde la auto creación del sujeto a través de su interacción con objetos significativos. Dicho proceso de auto creación no necesita ser restringido geográficamente, es tan móvil y borroso como lo son las personas y las fronteras físicas actuales. En todo eso, el hogar se vuelve, para los migrantes, un punto de referencia en su búsqueda de significados. Un punto de partida para su viaje de auto creación. La comida, formando, repito, parte de la cultura material del hogar, sirve este propósito dando un sentido de estabilidad y cierta continuidad asociada con el hogar idealizado. Es decir, a partir de las diferentes sensaciones que provee, sirve como forma material que media, objetiva y moldea la relación de los migrantes con sus nuevos ámbitos de vida y hogares, y tiene un rol activo en la legitimación de las acciones en dichos nuevos contextos (Petridou 2001: 101-102).

Por otro lado, importa diferenciar la “casa” del “hogar” en contexto de migración transnacional. En efecto, la casa se entiende como lugar dentro del cual ocurre la vida cotidiana. Un lugar donde se vive, se come y se duerme, pero no necesariamente donde se establecen lazos familiares, emocionales y afectivos (Zapata Martínez 2021: 81). Si bien como estructura material puede no

transformarse por largos tiempos, los comportamientos de sus habitantes y los significados que le dan pueden, al contrario, cambiar radicalmente (Cieraad 2021: 5). Asimismo, el hogar hace referencia a varios tiempos, que sean pasados, presentes o futuros, e implica la memoria, rutinas, tradiciones, celebraciones, o familiares. Ante todo, es un espacio de significado donde se reterritorializan las experiencias al vincularse el “aquí” y el “allá” y al superarse la proximidad física y geográfica (Zapata Martínez 2021: 82). Hace referencia tanto a un lugar de origen, una identidad, un sentido de pertenencia, como a dimensiones deslocalizadas. Es un estado encarnado que implica “estar en el mundo” (Cruz 2020: 4-6). Trasciende, además de fronteras físicas, las fronteras temporales. En efecto, el constante flujo asociado con la migración no suele traducirse en una falta de voluntad, de parte del migrante, de tener un hogar físico en el cual puede refugiarse. Por lo tanto, a través de ciertas prácticas, como el consumo de *comfort food*, el migrante activa su imaginación sobre un lugar seguro, en el presente, y lo proyecta hacia el futuro. De hecho, en *Temporalities*, Nieto (2021) demuestra cómo las experiencias pasadas relacionadas con el hogar influyen y dan forma a las prácticas actuales que implican su construcción. Además, a la forma en la cual dichas prácticas son impregnadas de elementos orientados hacia la creación de futuros ideales. Es decir, demuestra cómo la temporalidad sale de la pasividad para posicionarse como un aspecto central en la construcción del hogar (Fathi 2021: 986-988). Aquí, ocurren distintos involucramientos sensoriales donde los sentidos invocan, para los migrantes, un viaje no solo a través del espacio, cuando retornan físicamente a su país de origen, sino también a través del tiempo, cuando recuerdan pasados, e imaginan y construyen el futuro (Bascuñan-Wiley 2021: 9). Por lo tanto, a mi parecer, la presente tesis debe abordar lo sensorial tanto desde sus implicancias en la materialidad del hogar, a través de la comida y de las sensaciones que procura, como a través de la memoria, desde cómo dicha comida es asociada, a diferentes niveles sensoriales, con memorias del pasado que influyen sobre el presente y el futuro de los migrantes.

Cabe enfatizar que el hogar no es un mero espacio inerte e inmóvil donde la identidad se transforma. Tanto él como la cultura material, la comida, por ejemplo, son agentes que tienen repercusiones sobre las experiencias y la inserción de los migrantes. Influyen activamente en las personas que los habitan, reconfigurando sus identidades, sus relaciones con la sociedad, sus sentidos de pertenencia y sus procesos de inserción. Lo último se hace evidente, entre otros, cuando los migrantes pierden la posibilidad de negociar entre sus dos mundos porque viven en espacios de los cuales no logran apropiarse, transformar y hacer suyos (Bonhomme 2013: 10-11). De ahí la voluntad, en la presente investigación, de poner énfasis en la construcción del sentimiento de estar “en casa” (*being “at home”*) (Hage 2010), una construcción afectiva y sensorial a partir de diferentes esferas que procuran al migrante un conjunto de sentimientos tal como la seguridad, la familiaridad, la continuidad o la esperanza. Un espacio que no necesariamente es físico, sino ubicado en la imaginación y en la mente. Espacio que representa y traduce de forma más adecuada los verdaderos impactos de la migración, en este caso, sobre los migrantes quebequenses viviendo en Lima con los cuales he trabajado.

Las diferentes perspectivas teóricas propuestas fueron de gran ayuda al momento de pensar cómo enmarcar las experiencias migratorias de los migrantes quebequenses en Lima. Desde la migración transnacional, determinamos que los migrantes están inscritos en redes que van más allá de las fronteras físicas de sus países de origen y de residencia. Desde la comida y el *comfort food*, que la alimentación es crucial en el proceso de formación identitaria y del sentido de pertenencia de los migrantes en cuanto materializa memorias materiales y sensoriales sobre lo que se identifica como “hogar” en el país de origen. Finalmente, vimos como dicho hogar, en contexto migratorio, se construye como espacio sensorial seguro, familiar y controlado donde los migrantes hacen uso de su agencia para resituarse localmente en sus nuevos contextos de vida. A continuación, exploraremos cómo los enfoques teóricos planteados han orientado el planteamiento metodológico de la presente investigación.

## **2 METODOLOGÍA**

### **2.1 Diseño metodológico**

La presente investigación explora la construcción del sentido de estar “en casa” para un grupo de migrantes quebequenses radicados en Lima a través de su relación con la comida dentro del hogar. Ya que formo parte del grupo con el cual quiero trabajar, los migrantes quebequenses radicados en Lima, importa clarificar mi propia posición como investigador. La antropología “en casa” es un eje reflexivo antropológico que toma en cuenta las implicancias de hacer antropología y etnografía sin estar “lejos” o en un lugar “exótico” (Peirano 1998). En efecto, es importante que tome otra mirada y trate de ser objetivo en mis reflexiones sin dejar completamente de lado mi propia subjetividad al trabajar con un grupo con el cual tengo fuertes vínculos y en una ciudad, Lima, en la cual vivo. Patton (1990, en Mughal 2015) aborda, por ejemplo, la necesidad de considerar que las preocupaciones éticas asociadas con el trabajo etnográfico no desaparecen al estar trabajando con, y escribiendo sobre, un grupo al cual pertenezco. Los problemas de consenso, de privacidad, de parcialidad, de honestidad, o de uso adecuado de la información asociados con la etnografía siguen siendo importantes de considerar. Además, Mach (1994: 51-52), al pensar lo que significa formar parte de una sociedad, de una cultura o de una identidad compartida, presenta la problemática de los “falsos amigos”. Para él, las interpretaciones pueden parecer obvias y darse por sentado al asemejarse a las que estamos acostumbrados de ver como miembros de una misma sociedad. Los humanos suelen pensar que conocen y entienden perfectamente su cultura nacional, los símbolos y los significados de las prácticas de los que viven en ella. Sin embargo, contempla la complejidad de las realidades vividas para recordar la importancia, como investigadores antropológicos que trabajan con un grupo al cual pertenecen, de estar abierto a reconsiderar ciertos conceptos o ideas básicas que tienen sobre su sociedad y su cultura. Últimamente, si bien comparto símbolos y tradiciones con la sociedad y la cultura quebequense, la heterogeneidad de las experiencias

de vida de cada quebequense nos da perspectivas únicas que deben ser tomadas en cuenta.

A continuación, presentaré el perfil de los migrantes quebequenses con los cuales he trabajado. Además, un balance de campo, así como las técnicas de recojo de información implementadas a lo largo del trabajo de campo.

## **2.2 Presentación de informantes: los migrantes quebequenses en Lima**

En trabajos de investigación como el presente, resulta importante centrarse en un grupo específico. Permite dar cuenta de patrones y dinámicas que le son únicas y darle cierta profundidad al análisis. Por lo tanto, tomé en cuenta los siguientes criterios al momento de determinar quienes iban a formar parte del grupo de informantes sobre el cual me basé para contestar mis preguntas de investigación.

Primero, que cocinen en casa o que le den alguna importancia a la alimentación en su vida cotidiana. Por ejemplo, porque cocinan todos los días, porque siguen una dieta, o porque les gusta mucho comer, que sea fuera o dentro del hogar. Dicho primer criterio es básico y sumamente importante en cuanto abarca lo que se quiere explorar a lo largo de la investigación. Segundo, que sea un grupo heterogéneo. Considero que la cultura quebequense es diversa, así como lo son los ámbitos de la alimentación tanto quebequense como norteamericana. Además, al no corresponder a lo que se imagina como quebequense típico por tener un padre marfileño, me pareció importante que el grupo pueda reflejar la realidad, no solo un ideal imaginado. Tercero, porque en general la decisión de migrar se toma por todo tipo de motivos, importó que el grupo refleje las diversas motivaciones migratorias de los migrantes quebequenses. Al trabajar con un grupo del cual, repito, formo parte, la determinación del grupo de informantes fue crucial. Es justamente en etapas como estas que resulta importante tomar la posición reflexiva de la antropología “en casa”. Mi objetivo siempre fue que mi grupo no solamente sea un reflejo de mis propios prejuicios.

Por lo tanto, logré encontrar a cuatro migrantes quebequeses radicados en Lima que se mueven constantemente entre Quebec y Perú con trayectorias de vida y experiencias migratorias completamente diferentes; Tania, Gilles, Alice y Katú. Si bien no buscaré, a lo largo de la presente tesis, generalizar o dar cuenta de la experiencia migratoria de todos los quebequeses que se mueven entre Quebec y Perú, cabe mencionar que, en su mayoría, migraron al Perú a largo plazo, que sea porque trabajan como cooperantes internacionales (Tania y Katú) o porque han tomado la decisión de jubilarse en Lima (Gilles). Sin embargo, una de las migrantes quebequeses con la cual he trabajado ha migrado de forma temporal para realizar un intercambio estudiantil internacional en una universidad privada peruana (Alice). En este sentido, reafirmo mi deseo de trabajar con un grupo de migrantes quebequeses heterogéneo. Antes de presentarlos individualmente, importa precisar a qué categoría de migrantes cada uno de ellos, a mi parecer, pertenece.

Por lo tanto, enmarco los casos migratorios de las dos cooperantes internacionales (Tania y Katú) en un proceso de migración circular transnacional. Wadley (2000: 127) la describe como un fenómeno global que vincula a las personas en un sistema que involucra lo rural, lo urbano, lo industrial y el sector de los servicios, generando flujos circulares de trabajadores entre sus trabajos y sus hogares. Aquí, “circular” explícitamente implica un retorno. Dicho retorno no es asociado con la culminación del proceso migratorio. Más bien, forma parte de un sistema circular de relaciones e intercambios socioeconómicos que facilitan la integración del migrante en su nuevo país de residencia, y su eventual reintegración en su país de origen. Permite un flujo continuo de conocimientos, informaciones y “membresía”, o sentido de pertenencia (Cassarino 2004: 262). De hecho, parece existir un interés continuo, que sea en casos de migración a largo o a corto plazo, por mantener vínculos con el país de origen (Wadley 2000: 128). En realidad, se enfatiza en la agencia del migrante en cuando se presta atención a su capacidad de juntar recursos tangibles e intangibles a lo largo de su

experiencia migratoria que lo guían antes, durante y después del retorno a su país de origen (Cassarino 2004: 275).

Además, Cassarino (2004: 270) menciona que la diversidad incrementada de los flujos migratorios internacionales hace que el retorno no sea solamente necesario de tomar en cuenta para pensar la realidad migratoria de los migrantes laborales, como lo son Tania y Katú, sino también la de los refugiados y, en el caso que nos interesa, de los migrantes estudiantiles, como lo es Alice. Es decir, como migrante temporal, Alice también forma parte de una red de migración circular transnacional que implica uno o varios “retornos”. Si bien su relación con la movilidad y su proceso de reconstrucción del hogar implican otras dinámicas de por el carácter temporal de su estadía en Lima, su agencia entra en juego, al igual que para Tania y Katú, al momento de experimentar el cotidiano y de recoger los recursos que influirán en su experiencia migratoria en diferentes etapas. Incluso cuando este considerada “culminada”.

Para seguir, Gilles, si bien es jubilado, también se inscribe en procesos de migración circular transnacional en cuanto la dimensión circular del retorno es, en su caso, igualmente presente. Sin embargo, me parece importante enfatizar otro aspecto que resalta en su experiencia migratoria; lo que algunos autores llaman *lifestyle migration* (Hayes 2015; Rainer 2019; Croucher 2012). El migrante de estilo de vida migra para aprovechar y disfrutar de los paisajes, condiciones climáticas o estilos de vida presentes en su país de elección. Últimamente, busca mejorar su calidad de vida. Por lo tanto, es común que su experiencia migratoria sea percibida como privilegiada (Amit 2007; Croucher 2012, en Hayes 2015: 7) o asociada con una agencia incrementada en las dinámicas de movimiento transnacional (O'Reilly 2012, en Hayes 2015: 7). Si bien todos los migrantes buscan mejorar su calidad de vida, Croucher (2012: 4) enfatiza en que el *lifestyle migrant* tiene mayores opciones disponibles para mejorar dicha calidad de vida y mayor facilidad para acceder a dichas opciones. En este sentido, considero que

cada uno de los migrantes quebequenses con los cuales he trabajado experimenta y se beneficia, a su propia manera, del *lifestyle migration*.

En resumen, he podido encontrar un grupo de cuatro migrantes quebequenses con motivos y experiencias migratorias que difieren en gran medida. A mi parecer, si bien, por ejemplo, Alice ha migrado de forma temporal, y Gilles es jubilado, todos son migrantes circulares transnacionales beneficiarios del *lifestyle migration*. A continuación, los presentaré individualmente.

### **Tania**

Tania es una mujer de 40 años que reside en Pueblo Libre, uno de los distritos de la ciudad de Lima, desde hace 10 años. Tiene una madre peruana y un padre quebequense, por lo cual se considera mi peruana, mi quebequense. Tania ha estudiado en trabajo social en Quebec y tiene un certificado en intervención psicosocial. Es cooperante internacional para una ONG canadiense. Se desempeña como asesora en cuestiones de género. Es decir, se encarga de la capacitación de trabajadores, a través de talleres, por ejemplo, sobre cuestiones de género. Ha trabajado durante seis años en Manuela Ramos, una de las dos grandes ONG feministas del Perú, y desde julio del 2022, labora en la Defensoría del Pueblo. Suele trabajar dos días en presencial, en la Defensoría, y tres días en casa, en línea. Cada año y medio, tiene que renovar su contrato de trabajo, por lo que la ONG para la cual trabaja le pagan a ella y su hijo un boleto de avión para que puedan regresar a Montreal de vacaciones.

Su hijo de 10 años nació en Montreal. Su padre es peruano, y toda la familia se mudó a Lima cuando tenía apenas cinco meses. Tania lo considera peruano. Ha ido seguido a Montreal y habla francés, pero le resulta difícil hablar de manera fluida al vivir en Perú, por lo que suelen hablar español en casa. La madre de Tania vive en Quebec desde hace 45 años. Ha asimilado buena parte de la cultura quebequense. Sin embargo, tiene un hermano y una hermana (los tíos de Tania) que viven en Lima, y dos otros que fueron a vivir a Quebec con ella. Entonces, la

familia de su madre, y por ende la de Tania, es dividida entre Quebec y Perú. Cabe mencionar, además, que Tania estuvo casada con un peruano por varios años. Se divorciaron y separaron hace cinco años. Hoy en día, ella tiene una novia peruana. Llevan cuatro años como pareja, y no viven juntas.

Después de 10 años, Tania tiene toda una vida en el Perú. No descarta la idea de regresar a vivir a Quebec en algún momento, pero por ahora se siente bien en Lima. No había vivido en Perú antes de mudarse al país. Nació en Montreal y siempre vivió ahí. A principios de los 2000, vino a Perú por primera vez para su práctica final de técnica en trabajo social. Se quedó por cinco meses durante los cuales ha conocido al padre de su hijo. Regresó a Montreal para terminar sus estudios, luego de que regresó a Perú por un año, durante el cual se casó con el padre de su hijo. Subsecuentemente, al querer seguir sus estudios en la universidad, decidió regresar a Montreal, esta vez con su exesposo, por cinco años. Regresaron a Perú cuando nació su hijo. Durante dos años, vivieron en la casa de los padres de su exesposo. Luego, se mudaron a San Miguel durante un año, luego de que se separaron y ella se mudó a Pueblo Libre, en su actual departamento. Explica que ha venido al Perú por su exesposo, porque a él no le gustaba Montreal. Una de las ventajas de estar en Perú era el descanso de maternidad. En efecto, en Quebec dura 10 meses, contra apenas tres en Perú, pero al recibir un cheque del gobierno quebequense pudo vivir confortablemente durante dos años. En este sentido, al principio, pasaba mucho tiempo en casa. Por dos años, se dedicó a “ser madre” a tiempo completo, lo cual fue un momento muy importante de su vida. De hecho, es al salir de la casa, al empezar a trabajar, que sintió que ya tenía una vida propia en el Perú. Empezó a trabajar a tiempo parcial en Euroidiomas como profesora de inglés y dando clases particulares de francés a un amigo. Luego de un año, quiso trabajar en su campo de estudio. Encontró su ONG actual, postuló y la contrataron. Comenta que fue un proceso muy largo que implicó varias entrevistas a ella y toda su familia, ya que ser cooperante internacional implica que tanto el trabajador como su familia se muden a otro país.

Además, con los años, menciona que hablar francés requiere de un esfuerzo. En muchos contextos, incluso en casa, le parece más simple hablar español. Sin embargo, en otros, tiene la costumbre de hablar en francés. Por ejemplo, ella y su hijo hablan en francés durante los primeros momentos de la mañana, pero luego pasan automáticamente al español. Tania asocia el francés con la intimidad, entre otros, porque considera que es una falta de respeto hablar en francés alrededor de personas que no pueden entender lo que se dice. No significa que no tiene afición por Quebec y por su cultura. De hecho, tiene una banderita de Quebec junta a una banderita de Perú en su sala. Además, menciona que todavía tiene amigos en Quebec. No son muchos, pero cuando se reencuentran siente que no ha pasado el tiempo. No obstante, cuando se encuentra en Perú le parece difícil guardar contacto con ellos. Por un lado, no tienen tanto por contarse. Por otro, no utilizan WhatsApp. Menciona que ha tratado de “convertirlos”, pero nunca le contestan y borran el aplicativo, entonces terminan hablando por Messenger.

En términos alimentarios y en lo relacionado con el ámbito de la cocina, Tania tiene una trabajadora del hogar venezolana que cocina para ella y su hijo. Trabaja de lunes a viernes, y llega un poco antes del mediodía. Menciona que le ha enseñado a preparar platos e insumos quebequenses como el *poutine*, el *paté chinois* y la mantequilla de maní casera. Tania es flexitariana, es decir, no come carne roja, y pollo o pescado aproximadamente una vez cada dos semanas. En su casa, consumen muchas menestras, proteína de soja y un poco de tofu. Les gustan mucho las ensaladas con tomate, palta y limón. Además, prefiere comprar pan integral en tajadas en el supermercado porque entra mejor en su tostadora. Menciona que su novia le recomienda comprar el pan en la panadería, pero prefiere su pan en tajadas porque es una costumbre quebequense que no quiere perder. Desde que vive en Perú, desarrolló un gusto por los huevos duros con queso y choclo. Sin embargo, menciona que nunca se ha acostumbrado a dejar sus huevos crudos fuera de la nevera. Tampoco se ha acostumbrado a comer papas con arroz, en un mismo plato. Comer dos carbohidratos en un mismo plato

le parece demasiado pesado. Por demás, suele estar en la cocina casi exclusivamente en la mañana y en la noche, no durante el día. Prepara su propio desayuno, porque su trabajadora del hogar llega más tarde. Suele dejar su hijo en el colegio y desayunar tranquilamente cuando vuelve. Siempre toma un café, y habitualmente come dos tostadas con mantequilla de maní con diferentes combinaciones (mermelada, plátano, miel de abeja, etc.). En la noche, ella y su hijo no suelen cenar, sino que toman lonche aproximadamente a las 6 de la tarde. Preparan pan con palta o con mermelada de fresa, o ella se calienta las sobras del día para no botar comida.

Desde que tiene una trabajadora del hogar, Tania nunca va al supermercado. No extraña hacerlo, menciona que solamente iba por necesidad. De vez en cuando, si falta algo en la cocina, va al mercado de Pueblo Libre porque queda cerca de su casa. Siempre tiene una bolsa de compras en su mochila, una bolsita en forma de fresa que no toma espacio y que su mamá le trajo de Quebec. Por un tiempo, la trabajadora de Tania iba a hacer las compras en Caquetá, donde se encuentra un mercado mayorista con precios económicos, pero la distancia y la logística implicada en volver con muchas bolsas eran demasiado demandantes. Por lo tanto, ahora hace las compras en el mercado de Pueblo Libre y en el supermercado, según cuáles son los insumos más económicos o prácticos de comprar en un lugar o en otro. Solamente mencionó el café como producto que compra en un lugar específico; un kilo de café peruano por 40 soles en un puesto específico del mercado de Magdalena porque lo muelen perfectamente y es un café de calidad.

### **Gilles**

Por su lado, Gilles, un hombre de 81 años, “pero con un corazón joven”, vive en Miraflores (Lima) desde el 2011. Fue juez en la *Régie du Logement*, una instancia que vela por los derechos de las personas que alquilan departamentos en Quebec, durante 31 años. Ha nacido y crecido en una región del Quebec cercana a Montreal, pero bastante rural, llamada Laurentides. Durante sus años como juez,

vivió en Outremont, un barrio de la ciudad de Montreal, porque le quedaba cerca del trabajo. Antes de mudarse a Lima, había regresado a la región que lo ha visto nacer. Tiene dos hijas de un primer matrimonio que viven respectivamente en Toronto (Ontario, Canadá) y Delaware (Estados Unidos). Es casado con una peruana, la cual tiene cinco hijos y entiende muy bien el francés y el acento quebequense.

Al jubilarse, tuvieron la oportunidad de migrar a Lima. Vinieron de viaje y al darse cuenta de que podían tener una vida confortable, decidieron pasar sus últimos años en el Perú. Llevan 12 años viviendo en Miraflores y si bien extraña Quebec, en la actualidad se siente muy bien en Perú. Al llegar, Gilles menciona que tenía miedo por su socialización, no quería depender exclusivamente de los amigos de su esposa. Con el tiempo, logró crearse una red propia. Ha conocido por coincidencia las Casas de Adultos Mayores de Miraflores, donde empezó a tomar clases de pintura al óleo. Considera que tiene una vida bastante activa; por su dedicación en la pintura, pero también porque le gusta reparar, construir y arreglar su casa. Además, ha sido implicado durante dos años como benévolo dando clases de fotografía en el Centro de Madres Adolescentes Villa Vida de Villa María del Triunfo. Interesantemente, considera que, “conociendo a las niñas, [ha] conocido al Perú de verdad”. Miraflores, su distrito de residencia, no parece ser un reflejo del Perú real.

Para seguir, Gilles cocina casi exclusivamente comida quebequense en casa. Por su lado, su esposa cocina exclusivamente comida peruana, pero no le gusta cocinar. Al igual que Tania, tienen una trabajadora del hogar que viene tres días a la semana y que cocina, de vez en cuando, algunos platos peruanos como el ají de gallina, el lomo saltado y las papas a la huancaína. En casa, Gilles suele comprar pan francés congelado de marca *Breadmaster* para el desayuno. Lo calienta en el horno antes de comerlo y si bien es más caro (8 panes por s/7.50) que los panes de panadería, le parece mucho más rico. Suele preparar sus propias beterragas marinadas, su ketchup de frutas quebequense y sus cebollas

marinadas. No le gusta el ají peruano, entonces le permite acompañar sus platos con condimentos que aprecia.

En cuanto a sus hábitos de compra, su trabajadora del hogar compra algunos insumos en Villa el Salvador, donde vive, antes de venir a Miraflores porque es más barato. Gilles no suele hacer todas las compras en su casa, pero va dos o tres veces a la semana a comprar en el mercado de Surquillo. Prefiere ir temprano porque los productos son más frescos, y raramente sale a comprar los domingos. Los sábados, cuando puede y si tiene ganas, le gusta ir a la Bioferia Miraflores, cerca de su casa. Compra los productos que no encuentra en los mercados que frecuenta en los supermercados Wong o Vivanda porque tiene cupones de descuento de 20% al ser miembro de las Casas de Adultos Mayores de Miraflores. En el mercado, no se aventura en las partes centrales, todos sus caseros están ubicados en el anillo exterior. Siempre frecuenta los mismos puestos de frutas, verduras, carnes, pescados, frutos secos y quesos. Para la carne molida, compra carne de guiso que muele en su casa con su propio molino de carne. Si bien el precio es prácticamente el mismo, prefiere hacerlo el mismo y asegurarse de que la carne es muy fresca. Menciona que compra panceta, pero no todas las semanas porque le gusta menos, no tenía costumbre de comerla en Quebec. Suele congelar las carnes que compra en el mercado cuando llega a casa. En cuanto al pescado, lo compra fresco para comerlo el mismo día. Su casera de frutos secos le suele vender una mezcla de pasas rubias, castañas y nueces. Además, cuando compra queso, privilegia el gouda holandés porque “tiene más sabor que los quesos locales”. Sin embargo, enfatiza en que nunca compra huevos en el mercado. Prefiere comprarlos en paquetes sellados de marca Calera en la tienda Hiper Lima ubicada cerca de su casa. Siempre guarda sus huevos en la nevera. Finalmente, menciona que en Quebec no tenía la costumbre de salir a comprar todos los días porque la temperatura no lo permite. Solía ir al supermercado, sobre todo al “Costco quebequense”, llamado *Bourassa*. Durante sus primeros meses en Lima, tenía la costumbre de “hacer reservas”, de comprar

muchos alimentos y de guardarlos en casa o congelarlos. Con el tiempo, sus hábitos de compra cambiaron radicalmente.

### **Alice**

Alice, de 24 años, es oriunda de Montmagny, un pueblo ubicado a aproximadamente 300 km de la ciudad de Montreal, a la orilla del río San Lorenzo. Vive en San Miguel (Lima) desde marzo del 2023, es decir, su migración es relativamente reciente. Se encuentra realizando un intercambio estudiantil en la Pontificia Universidad Católica del Perú (PUCP) para su maestría en Estudios Hispánicos en la Universidad de Montreal. Comparte su casa con tres otros estudiantes internacionales de Japón, Francia y Alemania. Suele hablar francés con su *roomie* francesa, pero todos tomaron la decisión de hablar español en casa para tener una experiencia de inmersión más completa en el Perú.

En este momento, viene cursando un semestre de invierno y de verano en la Universidad de Montreal, en línea, al mismo tiempo que realiza su intercambio. Sin embargo, solamente tiene clases los lunes y los miércoles, por lo que no pasa mucho tiempo en la PUCP. Durante su intercambio estudiantil, da clases de español en línea a quebequenses. Además, es correspondiente para los estudiantes internacionales en la Universidad de Montreal; un contrato de aproximadamente 20 horas para ayudar a otros estudiantes en intercambio estudiantil a través de relatos sobre su experiencia en la PUCP. También, recibe una beca de parte del gobierno de Quebec para sustentarse durante su estadía. No necesita preocuparse por el trabajo ni por el acceso al dinero, y reconoce que tiene cierto privilegio al poder vivir esta experiencia sin tener la presión de no saber si tendrá suficiente dinero para sustentarse.

Al igual que Gilles y Tania, la familia de Alice es repartida por todo el mundo. Uno de sus hermanos vive en Columbia Británica (Canadá, pero a más de 4000 km de Quebec) desde hace 3 años, y su hermana vive en Nueva Zelanda desde 2019. Sus dos papas siguen viviendo en Montmagny, pero son separados. Su papá se

quedó con la casa familiar donde ella y sus hermanos crecieron, y su mamá compró una casa muy cerca de ahí. Siguen en buenos términos, se ven seguidos y viajan juntos. Su mamá y su hermana la visitaron durante 10 días en mayo del 2023. Sin embargo, su papá tuvo que elegir entre ir a Nueva Zelanda o a Perú; eligió el primer destino. Su dinámica familiar los obliga a tomar decisiones y hacer sacrificios al momento de decidir quienes tendrán la oportunidad de ser visitados. Además, tiene un novio quebequense que sigue viviendo en Quebec, lo cual le permite mantener un estrecho vínculo con su país de origen. Oriundo de una pequeña isla en medio del San Lorenzo (*L'Isle-aux-Coudres*), forma parte de una familia de pescadores de esturión y tampoco tendrá la oportunidad de visitarla durante su estadía en Lima.

Para seguir, de los motivos de Alice para realizar un intercambio estudiantil en el Perú, el de poder viajar y conocer el país era el más importante: “yo estoy aquí para descubrir, conocer y viajar; para expandir mis horizontes”, dijo. Sus horarios en la universidad y en el trabajo le dejan mucho tiempo para viajar y conocer el país. Ya que la mayoría de sus clases están en línea, puede realizarlas desde cualquier ciudad del Perú en cuanto tenga acceso a una conexión Internet. Además, no tiene presupuesto para viajes y no suele prestar atención a sus gastos porque quiere aprovechar su tiempo en el país. Desde su llegada al Perú, además de aclimatarse a su nuevo ámbito de vida en Lima, visitó Ayacucho, Huaraz, Ica, Cusco, Iquitos y Arequipa, entre otros. Menciona que no extraña al Quebec porque siente que no tiene tiempo por todas las actividades y los viajes que realiza constantemente, pero también por los vínculos permanentes que mantiene con la provincia a través de sus cursos en línea en la Universidad de Montreal, su trabajo de correspondiente internacional por la misma universidad y las llamadas *Facetime* semanales que realiza con su familia y su novio. Por demás, los estudiantes internacionales con los cuales vive se han convertido en muy buenos amigos y hacen actividades a diario.

En cuanto a sus hábitos de compra desde que vive en Lima, por conveniencia, Alice prefiere ir al supermercado que al mercado que queda un poco más cerca de su casa. No le importa pagar un poco más para sus productos si significa que no se va a sentir abrumada por el ambiente del mercado y que va a poder hacer sus compras a su ritmo. En general, compra los insumos más baratos posibles, y si quiere algo en particular, suele comprárselo sin mirar el precio. Tampoco suele mirar las etiquetas para ver si los ingredientes son “saludables”. En el supermercado, no pasa por todos los pasillos ni planifica lo que va a comprar, por lo que siempre se olvida de comprar algo. No compra carne roja, ni pollo. Solamente los consume fuera de casa y prefiere no prepararlos ella misma. Sin embargo, dice no poder vivir sin su café mañanero, por lo que nunca olvida comprar su café molido. Menciona, además, siempre comprar el queso Edam de marca Laive porque viene sellado. Parece haber una dimensión de higiene importante para ella. Prefiere comprar frejoles en lata, una práctica muy común en Quebec, pero no tanto en el Perú. No obstante, no significa que no sabe adaptarse; comenta que compra yogur bebible porque es más económico en el Perú. Dejó de comprar yogur griego por su alto precio en el país. Finalmente, tiene su propia bolsa reutilizable. No tiene la costumbre de poner sus compras en bolsas de plástico y suele pagar con su tarjeta de crédito para no tener que pagar altos impuestos al momento de retirar su dinero del cajero.

### **Katú**

Katú se encuentra viviendo en Lima desde sus 19 años. Hoy, teniendo 27 años, lleva ocho años viviendo en el Perú. Nació en Gatineau, una ciudad quebequense vecina de Ottawa, la capital de Canadá. Trabaja como cooperante internacional para una ONG canadiense. Hace seguimiento y evaluación de proyectos variados sobre temas como la justicia climática o el medioambiente, por ejemplo. Si bien su trabajo era su “trabajo soñado”, últimamente se pregunta si de repente le gustaría experimentar algo nuevo. Como cooperante, menciona poder salvarse de la cultura de trabajo peruana. En su ONG, suelen implementar prácticas laborales quebequenses y canadienses. Es decir, menos jerárquicas y verticales.

Para ella, importa que la cultura del trabajo sea horizontal e igualitaria y, por lo tanto, siente que al no haber sido confrontada con dicha cultura se pudo adaptar más fácilmente a la sociedad peruana. Sin embargo, también comenta que su visa de cooperante no le permite trabajar en otra área sino en cooperación internacional. Cada año y medio, cuando renueva su contrato de trabajo, también tiene que renovar su visa. Si quiere quedarse en Lima a largo plazo, es consciente que tendría que abrir una empresa o casarse.

Decidió migrar a Lima porque sentía que tenía que alejarse de su nido familiar para desenvolverse, para poder vivir lejos del juzgamiento de sus seres queridos y para ser libre. Durante su primer año en Lima, en 2015, pensó que nunca iba a regresar. No le gusto la ciudad. Tenía un trabajo que no le traía felicidad ni la estimulaba. Todas sus colegas eran señoras mayores de entre 55 y 70 años, y aunque eran amables, no tenía con quien relacionarse. Durante los años subsiguientes, la mayoría de sus amistades eran otros cooperantes. Sin embargo, con los años, se perdieron de vista. Hoy en día, tiene dos muy buenas amigas quebequenses y la mayoría de sus amigos son peruanos. Después de tantos años, no sabe muy bien en qué etapa de su estadía en Perú se encuentra; tiene todo un sistema de soporte, hobbies, una rutina, pero no logra identificar si se cansó de vivir en Lima o si simplemente necesita algo nuevo. Menciona que el clima político-social la molesta, pero no es el motivo por el cual se siente perdida: “como persona privilegiada, no me afecta tanto. Yo puedo regresar a Quebec cuando quiero”.

En cuanto a sus hábitos alimentarios y culinarios, Katú suele cocinar dos o tres platos y comerlos toda la semana. Ha aprendido a cocinar peruano. De hecho, es el estilo culinario que maneja lo mejor, pero se cansa rápido. Prefiere invertir en diferentes especias e ingredientes; hace rotaciones entre la cocina japonesa, thai, india y mexicana, las dos últimas siendo sus cocinas favoritas. Porque tiene poder adquisitivo, lo cual reconoce, tiene el privilegio de poder darse gustos en términos alimentarios, de poder cocinar diferentes platos saludables. Al igual que Tania,

Katú es flexitariana. Come pescado y pollo, pero trata de preparar varios platos vegetarianos en casa. Menciona, por ejemplo, las menestras, la sopa de pallares, el hummus, el *taboulé* de quinua. Suele prepararse una ensalada con lechuga, pepino, zanahoria rallada, a veces con cebolla roja, alcaparras o aceitunas para acompañar su proteína. Ha crecido comiendo muchas verduras porque su mamá tenía problemas de salud, por lo que siempre ha querido mantener el hábito de comer balanceado, de incluir diferentes verduras a sus platos. Subraya que la comida peruana le parece demasiada pesada, cargada de “harinas”; se suelen mezclar carbohidratos como el arroz, las papas, el pan o la yuca en un mismo plato. Comenta su amor por las zanahorias quebequenses y recuerda su sabor intenso en verano: “las que vienen todavía con sus hojas”. Para ella, las zanahorias peruanas son “gruesas y diluidas”. También menciona las *épluchettes de blé d’Inde* que hacían en su casa, fiestas tradicionales quebequenses durante las cuales las personas se reúnen para pelar maíz dulce quebequense, hervirlo y consumirlo con mantequilla y sal. El choclo peruano no tiene el mismo sabor, es menos dulce y más duro, por lo que suele agregarlo a sopas o servirlo para acompañar el ceviche. No lo come solo. Habitualmente, sus elecciones en términos de comida dependen de cuánto tiempo puede durar un alimento o un plato de comida sin malograrse. En este sentido, suele preparar sopas o guisos vegetarianos, por ejemplo, que pueden congelar y descongelarse fácilmente.

Para sus compras, suele dirigirse cada dos semanas, un sábado o domingo, al mercado de Surquillo, ubicado a poca distancia de su casa en Miraflores (Lima) caminando. En dicho mercado, tiene su casero de verduras y de frutas. Compra con frecuencia frutas como la papaya, las uvas, mandarinas o fresas para hacer una ensalada de frutas que le gusta consumir en la mañana con granola y yogur natural. Su casera del pollo le pregunta “donde está tu novio” cada vez que la ve. Una broma la cual, según Katú, fortalece su vínculo en cuanto se ríen y les permite conversar un poco. Compra un pollo entero, pide los pechos en filetes que congela para poder descongelarlos fácilmente cuando no tiene tiempo de cocinar, y el resto en octavos. Por su lado, a su casero del pescado le suele comprar un bonito

entero, en filete, una parte con y otra sin la piel. Prepara ceviche con una parte, y congela la otra para comerla con ensalada durante la semana, al igual que los filetes de pollo. También, suele comprar un kilo de frutos secos; una mezcla de maní, nueces, pecanas, cajú, pasas rubias, aguaymanto seco y arándanos rojos que le dura aproximadamente dos o tres semanas para darle energía cuando hace ejercicio. Finalmente, en el supermercado Tottus, compra los alimentos que no quiere, o no puede comprar en el mercado, como la harina, por ejemplo.

### **2.3 Balance de campo y técnicas de recojo de información**

El trabajo de campo para la presente investigación se llevó a cabo entre abril y mayo del 2023. Primero, publiqué en las páginas Facebook *Les français au Pérou* y *Québécois(se) au Pérou* para encontrar personas interesadas en formar parte de mi proyecto de investigación. Al recibir una respuesta de parte de Gilles, Tania y luego Alice, planifiqué un primer encuentro en persona en un lugar público con cada uno de ellos para aprender a conocerlos y recoger datos generales sobre los migrantes quebequenses con los cuales iba a trabajar. Les pedí que elijan un lugar público en su barrio, o cerca de él, donde se sienten cómodos. Gilles eligió el Café Sama del hotel Casa Andina de Miraflores, Tania el Café Pan Atelier de Pueblo Libre, y Alice el restaurante Gran Parrillada Timbó de Pueblo Libre. Tuve la oportunidad, durante dicho primer encuentro en persona, de explicarles bien en qué consistía mi proyecto de investigación, ver si realmente estaban interesados y comprometidos y, como mencionado, de conocerlos mejor. Todavía no estaba seguro si quería realizar entrevistas formales a lo largo de mi trabajo de campo, pero al darme cuenta de toda la información que se compartía en las conversaciones informales y a través de la observación participante, decidí enfocarme en ellas como principal fuente de datos.

Para seguir, planifiqué un segundo encuentro con ellos para acompañarlos desde su casa hasta su supermercado o mercado de predilección para tener un primer acercamiento tangible a sus hábitos alimentarios y sus relaciones con la comida en Lima. Realicé mapas de los lugares por los cuales hemos transitado para llegar

a dichos lugares de compra. Aquí, quise identificar los diferentes lugares y espacios significativos en sus rutas que generan en ellos sentimientos significativos, que sean positivos o negativos, y pasear por sus barrios conversando. Además, tener una representación visual, concreta, de cómo los migrantes quebequenses con los cuales he trabajado interactúan a diario con sus ámbitos de vida inmediatos. Si bien reconozco que, al abordar la comida y la alimentación, “comer” es la principal actividad realizada, también reconozco que dicha práctica ocurre en diferentes espacios en los cuales ocurren otras prácticas. Son espacios en los cuales se escucha cierta música, se consumen ciertas bebidas, se llevan a cabo ciertas interacciones, o se hablan ciertos idiomas, entre otros. Asimismo, más allá de mirar únicamente el acto de comer y de comprar alimentos, reconozco la importancia de ver a los espacios en los cuales ocurren esas prácticas como unos de observación etnográfica. Luego, he plasmado la información que compartieron conmigo en mapas, los cuales he dividido en diferentes temáticas; costumbre/cotidiano, alimentación (restaurantes/café/bodegas/tiendas), estar “en casa/habitar el barrio, nostalgia/recuerdo. A partir de eso, llevé a cabo un análisis para dar cuenta de ciertos patrones en los mapas individuales, pero sobre todo en la relación entre diferentes mapas. Con Alice, nos dirigimos al supermercado Metro de la avenida La Marina en San Miguel. Con Gilles, al mercado de Surquillo. Con Tania, al Café Pan Atelier de Pueblo Libre porque, como mencionado previamente, no realiza su propio supermercado, sino que tiene una trabajadora del hogar encargada de hacerlo. Le pedí que me lleve a un restaurante o un café ubicado en su barrio al cual suele ir con frecuencia.

A partir del método empleado, llamado *foodmapping* por Marte (2007), pude observar la interacción entre el cuerpo, los lugares y la memoria para reconocer la agencia de los migrantes quebequenses con los cuales he trabajado, pero también sus relaciones y su performance en sus entornos de vida. Para la autora, a través de la comida, podemos entender cómo el migrante reinventa su hogar en su nuevo país de residencia. Realizar mapeo de dicha comida, o de las relaciones

entre ellos y la comida, nos puede ayudar a entender cómo se hace el trabajo de reproducción del sentido de estar “en casa” a través de lo visual. Marte (2007) también clarifica que se pueden hacer mapas de cualquier representación perceptible relacionada con la comida para una persona; que sea su plato de comida, sus relaciones, las conexiones del migrante con su país de origen a través de la comida, o las conexiones que se generan en la localidad con la comida.

El tercer encuentro con los migrantes quebequenses con los cuales he trabajado consistió en reunirse, en sus hogares respetivos, para preparar y consumir un plato quebequense juntos. Además, implementar nuevamente la técnica de *foodmapping* de Marte (2007) para que puedan realizar mapas, en forma de dibujos, de sus platos quebequenses y peruanos y de sus cocinas en Lima y en Quebec. Quise que preparemos un plato quebequense juntos, por un lado, porque daba paso a la realización de los mapas al llevarlos de vuelta, mental y simbólicamente, a Quebec. Por otro, porque estaba interesado en identificar sus estrategias para recrear estos platos en un contexto donde no tienen acceso a todos los insumos necesarios. Los mapas de sus platos quebequenses y peruanos favoritos constituyeron una herramienta interesante en cuanto, como dibujos, fueron instrumentos para que se sientan cómodos y que puedan expresarse libremente en sus mismos dibujos, pero también explicándome en voz alta lo que estaban dibujando. Me dio la posibilidad de pensar la construcción del hogar desde su dimensión multisensorial, más allá de lo físico. Hacerlo me permitió reflexionar sobre la importancia de las emociones y de los diferentes sentidos solicitados durante el consumo de ciertas comidas o de *comfort food*. Sobre todo, interrogarme sobre el cómo esa sollicitación de sentidos puede dar cuenta de procesos de reconstrucción del hogar en contexto migratorio. Además, cuál es la importancia de la cultura material y de la subjetividad, y agencia, de los migrantes quebequenses con los cuales he trabajado en la reconstrucción de sus hogares en contexto migratorio. Me parece pertinente mencionar que, si bien todos los humanos perciben el mundo a través de sus cinco sentidos, las concepciones sensoriales del mundo son complejas y únicas. Es decir, importa

tomar en cuenta que cada persona tiene la libertad y es propensa a acordarle más importancia a unos sentidos más que a otros (Howes 1990). De hecho, puede representar un reto insuperable para el investigador traducir sentidos y sensaciones experimentadas por otros. Durante el trabajo de campo, tuve que hacer uso de mis propias experiencias sensoriales para empatizar y construir puentes que me permitieron vincular dichas sensaciones con las de los migrantes quebequenses con los cuales he trabajado. Es decir, traté de considerar cómo cada uno de ellos comunica sus experiencias sensoriales, y cómo puedo representarlas (Pink 2006: 60).

Por su lado, los mapas de sus cocinas en Lima y en Quebec fueron analizados para pensar la relación de la comida con la cotidianidad y la construcción del hogar. Es decir, para pensar la centralidad de la cocina como espacio hogareño en la construcción del hogar en contexto migratorio. Además, me permitió aproximarme a la reinterpretación del pasado en contexto migratorio y sus efectos sobre la inserción de los migrantes quebequenses con los cuales he trabajado en la sociedad peruana. Asimismo, traté de desarrollar un entendimiento sobre cómo la comida, la alimentación, la cocina y diferentes prácticas vinculadas con ellas pueden despertar en ellos recuerdos del pasado, y cómo dichos recuerdos contribuyen a la construcción de su sentido de pertenencia en el Perú. Es decir, tuve una reflexión sobre su “derecho a pertenecer” (Haraway 2013), su interacción con la sociedad peruana y la influencia que puede tener en su inserción en ella.

Llevé a cabo el ejercicio mencionado con Tania, con quien he preparado una *poutine*, y con Alice, con quien preparé la lasaña de pollo “de [su] mamá”. Desafortunadamente, Gilles tuvo que abandonar el proyecto en esta etapa por motivos personales. No pude realizar los mapas mencionados con él, pero aceptó contestar algunas preguntas adicionales por Messenger y mandarme fotografías que no pude tomar durante nuestro segundo encuentro. De hecho, he tomado fotos consensuales tanto de las cocinas, de las comidas preparadas, así como de sus procesos de preparación. Además, durante el segundo encuentro, he pedido

a todos los migrantes quebequenses que formaron parte de mi proyecto que tomen fotos de sus lugares y espacios significativos en sus barrios de residencia. Me pareció importante que puedan tomar las fotos ellos mismos, principalmente porque quería ver sus barrios a través de sus ojos, desde sus propias perspectivas. Para Marte (2007), las fotografías también constituyen mapas. De hecho, llama *photo-maps* a un conjunto de fotografías tomadas en un lugar.

Adicionalmente, solamente pude encontrarme con Katú una vez. De hecho, Tania me puso en contacto con ella al enterarse de que uno de mis informantes había tenido que dejar la investigación. Katú se encontraba fuera de Lima, por trabajo, durante la mayoría de mi trabajo de campo. Sin embargo, aceptó mandarme un largo audio por WhatsApp durante el cual me comentó de sus hábitos de compra y alimentarios, así como de su relación con la comida desde que vive en Lima. Durante nuestro único encuentro en persona, en un café ubicado cerca del óvalo Higuera, en Surco, pudimos seguir conversando por unas horas y profundizar sobre su relación con la comida, las sensaciones que generan en ella el consumo de comida hogareña, así como sobre la construcción de su hogar en Lima.

### 3 LOS ÁMBITOS DE LA VIDA COTIDIANA: PRÁCTICAS COTIDIANAS DE LOS MIGRANTES QUEBEQUENSES EN LIMA

#### 3.1 Habitar el barrio, o transformar el hogar en lugar significativo

Para empezar, de los mapas de lugares y espacios significativos en las rutas entre las casas de los migrantes quebequenses con los cuales he trabajado y sus supermercados, mercados o café de predilección, resaltaron varios elementos interesantes sobre su relación con sus barrios de residencia. En términos generales, parecen haber desarrollado una fuerte conexión con los barrios en los cuales viven. Yarker (2019) menciona la importancia de tener una discusión sobre la relación entre el *comfort* y la pertenencia local. Los barrios se vuelven lugares de encuentros previsibles, espacios de pertenencia localizada que plasman lo familiar, lo predecible y lo confortable. Se vinculan con el sentirse “en casa” (Kearns & Parkinson 2001, en Yarker 2019: 536). De hecho, la práctica de “habitar” implica la forma dinámica en la cual las personas experimentan y entienden sus entornos de vida. Desde un análisis de las prácticas cotidianas que toman lugar fuera del hogar, podemos aproximarnos a la forma en la cual las personas, en este caso los migrantes quebequenses con los cuales he trabajado, transforman sus hogares en lugares significativos (Matta & al. 2020: 3).



Figura 1. Mapa de lugares y espacios significativos de Alice.

Cuando Alice hace referencia a los diferentes lugares y espacios que considera significativos en su barrio, pone un fuerte énfasis en que su carácter significativo resulta de su capacidad a anclarla en su nuevo ámbito de vida. Su caso es diferente de los tres otros migrantes con los cuales he trabajado en cuanto su migración es reciente. A diferencia de ellos, quienes migraron hace entre ocho y doce años, la migración de Alice ocurrió dentro del último año. Por lo tanto, nos da la oportunidad de pensar cómo el barrio es habitado y se vuelve “hogar” durante los primeros meses del proceso migratorio.

Por ejemplo, una esquina que llama “la esquina con el restaurante amarillo y verde” fue su primer punto de referencia geográfica en el barrio y en Lima. Menciona que la dueña de su actual departamento la llevó a hacer un recorrido del barrio cuando llegó a Lima para que pueda ubicar y familiarizarse con su nuevo espacio de vida. Es una esquina por la cual transita a diario, o volteando hacia la izquierda para ir a la PUCP, o a la derecha para ir al supermercado o para llegar a la avenida La Marina. A pesar de que dicha esquina haya sido su primer punto de referencia, y que podría haber encontrado otros caminos para llegar a donde tiene que ir a diario, toma la decisión consciente de seguir transitando por ahí. Es un lugar familiar que le brinda la seguridad de saber cómo ubicarse. Lo familiar, más allá de brindarle seguridad, se volvió indispensable en su cotidiano. Más adelante, sería interesante volver a observar la dinámica de Alice con la “esquina con el restaurante amarillo y verde”. Entre otros, se podría dar cuenta de si lo familiar sigue siendo indispensable, o si cuando la cantidad de referentes familiares en el barrio se incrementan, disminuye su importancia.



Figura 2. Mapa de lugares y espacios significativos de Tania.

Por su lado, Tania menciona que eligió su actual departamento, y el barrio en el cual iba a vivir después de separarse de su expareja, por la proximidad que tenía de varias comodidades. Entre otras, la proximidad de la familia de su expareja, y padre de su hijo. Dicha familia es esencial y omnipresente en la vida de Tania. Cuidan a su hijo y brindan ayuda en cualquier momento. Su hijo duerme en la casa de su abuela cada dos fines de semana, dando a Tania la oportunidad de hacer otras actividades que no podría llevar a cabo si estuviera presente. En este sentido, es beneficioso tanto para él como para ella. Lo interesante reside en que Tania tiene acceso, en su barrio, a una familia peruana que apoya en las tareas asociadas con su rol de madre soltera en el Perú. Tiene un sistema de apoyo facilitado por las conexiones y la cercanía de la familia de su expareja dentro de un espacio determinado; su barrio en Pueblo Libre. De hecho, al pensar el barrio, y el hogar dentro de él, importa tomar en cuenta la construcción de experiencias familiares y de lazos afectivos donde los objetos, los lugares y las personas son interconectados y adquieren significado. Son espacios cargados de significados donde las prácticas cotidianas vinculan a los familiares tanto en la presencialidad como en la distancia (Zapata Martínez 2021: 86).



Figura 3. Mapa de lugares y espacios significativos de Gilles.

A su vez, Gilles menciona que “Miraflores es como Outremont”, Outremont siendo el barrio francófono más adinerado de la ciudad de Montreal. Además, un barrio en el cual vivió por varios años. En este sentido, vivir en Miraflores es, para él, hacer un compromiso. Por un lado, su barrio le trae familiaridad, le recuerda lo que ya conocía. Por otro, vive a dos cuadras de Surquillo, distrito que califica de “curioso, porque no [está] acostumbrado a este tipo de ambiente”. Es decir, su ubicación dentro de la ciudad de Lima le permite, simbólica y literalmente, hacer malabares entre lo familiar y lo desconocido, entre lo común y lo ajeno. Bascuñan-Wiley (2021: 4-5) menciona como para el migrante, el movimiento, que sea imaginado, físico o simbólico, implica una experiencia sensorial continua de dislocación. Nuevos ámbitos y relaciones conllevan nuevos estímulos que moldean sus experiencias migratorias. En este contexto, los cuerpos móviles de los migrantes son puestos en nuevos ritmos donde lo familiar se vuelve extraño. Guiado por sus sentidos, el migrante se ajusta a nuevos encuentros. No sorprende, por lo tanto, que al llegar a un nuevo contexto de vida tenga que ajustar sus acciones y expectativas a esos nuevos entornos. En efecto, parte del proceso migratorio implica desarrollar estrategias para sentirse cómodo y “en casa” en un contexto donde se tiene que redefinir el mismo sentido de lo que es considerado

“común”. Asimismo, para entender el posicionamiento de los migrantes quebequenses en sus barrios de residencia, el concepto de pertenencia elegida (Savage, Bagnall and Longhurst 2005, en Yarker 2019: 538) es interesante. Importa tomar en cuenta la agencia humana involucrada en el sentido de pertenencia a un lugar. En su elección de un lugar de residencia, los migrantes quebequenses con los cuales he trabajado tienen acceso a cierto capital simbólico y a una habilidad de reclamar estatus social y una identidad particular. Es decir, a un mayor privilegio social, económico y simbólico, asociado con la posibilidad que tienen de desarrollar un sentido de pertenencia local a lugares particulares, que pudieron elegir, a expensas de otros de los cuales decidieron alejarse. Parecen tener mayor libertad para decidir dónde quieren pertenecer, y en qué medida.

Para seguir, todos los migrantes quebequenses con los cuales he trabajado parecen haber desarrollado hábitos y costumbres en su forma de moverse por sus barrios. Primero, porque ninguno había vivido en una ciudad tan grande como Lima, no tienen carro. Los precios económicos para movilizarse en la ciudad hacen que un carro se vuelva un gasto absurdo para todos. La ausencia de carros se traduce en una importancia dada al hecho de caminar como principal medio de transporte, que sea para ir al supermercado o a la universidad, en el caso de Alice, o para realizar diferentes actividades por el barrio y sus alrededores en los casos de Gilles, Tania y Katú.

Además de caminar, Katú se moviliza en bicicleta, la cual es personalizada. La llamó Sillao porque es completamente negra, y ella pone énfasis en su orgullo de que sea una bicicleta 100% peruana. El hecho de que haya personalizado su bicicleta refleja el cariño y la relevancia que tiene en su vida cotidiana. Para Tania, la decisión de no tener carro toma en cuenta una perspectiva de género. Cuando llegó al Perú, ella y su expareja compraron un carro. Manejó dos veces, luego de que dijo “nunca más” y vendieron el carro. Menciona, además de lo peligroso que puede ser manejar en Lima, que, como mujer, en caso de accidentes, es difícil aguantarse los gritos de los hombres que no la toman en serio, o lograr negociar

de manera justa con ellos. Es decir, su decisión de no manejar también es basada en un entendimiento de las dinámicas de género en Lima. Una toma de consciencia de que son diferentes de las a las cuales estaba acostumbrada en Quebec. Para Gilles, la decisión de no manejar en Lima involucra su falta de adaptación a uno de los elementos centrales de la realidad limeña; el ruido. Menciona como el hecho de que los conductores hagan un uso sistemático del claxon cuando manejan no lo deja concentrarse y representa un peligro para su integridad física. Aquí, la noción de orden sensorial (Vannini & al. 2012, en Low 2013: 222-223) es interesante. Dicho orden es basado en tres aspectos claves; la intensidad asociada con el exceso sensorial (1), el hecho de considerar si las sensaciones son apropiadas o no según el contexto (2), y la moralidad asociada con evaluaciones sensoriales positivas o negativas (3). Dichos aspectos son negociados, en las ciudades, para llegar a normas y una conducta sensorial apropiada. En este contexto, los extranjeros rompen con los órdenes sensoriales locales. Para los autores, dicho contexto necesita del restablecimiento del orden, del control de los excesos sensoriales por parte de la población local. Es decir, dicha población busca regular cómo los extranjeros se comportan sensorialmente y controlar lo que considera conducta transgresiva. Argumentaría que dicha dinámica también puede ocurrir en el sentido opuesto. En el presente caso, tanto Tania como Gilles mencionan diferentes excesos sensoriales (gritos, cláxones, etc.) que buscaron controlar y regular. Lograron hacerlo dejando una práctica, la de manejar, para evitar que sus involucramientos sensoriales en Lima los ubique como “otros” y genere tensiones que consideran innecesarias en su cotidiano. En este sentido, resulta interesante que los migrantes quebequenses con los cuales he trabajado no hagan uso del carro en Lima. En Quebec, la cultura del carro es omnipresente. En efecto, si bien la provincia es diferente del resto de Canadá, sigue siendo ubicada en Norteamérica. Los Quebequenses suelen pasar su brevete cuando son muy jóvenes. Comprar un carro o manejar es concebido como una de las principales formas de independizarse dentro del imaginario colectivo. Lima siendo una ciudad muy grande, donde todos sienten que manejar es peligroso y costoso, han tomado la decisión consciente de no tener carro y de

privilegiar el caminar, andar en bicicleta o en transporte público para moverse por la ciudad. El carro personal deja de ser una necesidad, y se vuelve una alternativa solamente cuando las distancias son grandes o las compras voluminosas. En estos casos, suelen tomar un taxi o un Uber.



Figura 4. Vereda de predilección de Alice para el tránsito en su barrio de residencia. Fotografía de Alice.



Figura 5. Vereda de predilección de Gilles para el tránsito en su barrio de residencia. Fotografía de Gilles.

Siguiendo con los hábitos y las costumbres que han desarrollado para movilizarse por sus barrios, resalta que algunos siempre transitan por la misma vereda o el mismo lado de la calle. Otros cruzan el mismo parque, y visitan las mismas tiendas o bodegas. De hecho, hacer el barrio suyo implica desarrollar ciertos hábitos cotidianos. En este sentido, Alice prefiere transitar por las calles más tranquilas de su barrio y evita el mercado, aunque pasar por él represente una forma más efectiva de llegar al supermercado o a la avenida La Marina. Gilles prefiere cruzar el parque al frente de su casa que caminar por la calle al salir de su casa. Por su lado, el caso de Katú es interesante en cuanto revela la importancia del desarrollo

de hábitos en la construcción de un sentido del hogar durante la experiencia migratoria. Menciona que frecuenta los mercados limeños desde el 2016. Antes de vivir en Miraflores, vivía en Lince e iba al mercado Lobaton (mercado Risso). Estaba tan acostumbrada de saber dónde estaban ubicados los productos que solía comprar que, por un tiempo, después de mudarse a Miraflores, tomaba la decisión consciente de salir de su nuevo barrio de residencia para ir hasta Lince a hacer su mercado. Últimamente, se dio cuenta de que no tenía sentido, por lo cual empezó a ir al mercado de Surquillo, al cual puede ir caminando. Es decir, para Katú, el mantenimiento de un hábito de compra era más importante que ser eficiente. Mantener vínculos con sus antiguos caseros en el mercado Lobaton era importante. Romperlos significaba perder uno de los anclajes que tenía en Lima como migrante quebequense. Al mudarse, tuvo que volver a migrar, esta vez dentro de Lima, de un barrio hacia otro, y empezar a construir nuevas relaciones de proximidad con sus nuevos caseros en el mercado de Surquillo. Habitar el barrio y hacerlo suyo implica, en este sentido, el desarrollo de relaciones interpersonales que fortalecen el sentido del hogar.

Tania parece poner el mismo énfasis en la importancia de las relaciones interpersonales. Prefiere ir a una tienda un poco más lejos de su casa porque recibe un mejor servicio y se siente más cómoda al momento de comprar. Solía ir a una tienda más cercana, pero los dueños eran, a su parecer, antipáticos y fríos con ella a pesar de conocerla. Además, querían cobrarla para sus compras con tarjeta de débito cuando no tenía efectivo, lo cual le parecía abusivo. Por lo tanto, decidió probar otra tienda, esta vez un poco más lejana, en la cual por casualidad participó en una rifa para ganarse una canasta navideña. Ganó la canasta y tuvo la oportunidad de conocer mejor a los dueños al recoger su premio. Se ganaron su corazón y desde este momento, dejó completamente de ir a la tienda donde solía comprar antes. La incomodidad que sentía al ir a la tienda más cercana de su casa influía negativamente en su percepción de esta parte en específico del barrio. Sin embargo, al desarrollar una relación de proximidad con los dueños de otra tienda, cambió su percepción de forma positiva. Lo último se evidenció en

cuanto al pasear juntos por su barrio, me mencionó directamente que no quería que pasemos por la tienda donde solía comprar, pero que era necesario porque tenía que enseñarme su nueva tienda, un poco más abajo en la misma calle.



Figura 6. Tienda de Tania en su barrio de residencia. Fotografía de Tania.

Figura 7. Tienda de Gilles en su barrio de residencia. Fotografía de Gilles.

Gilles también desarrolló una relación de cercanía con los dueños de la bodega Hiper-Lima, la cual identifica como “su” bodega de barrio. Por un lado, está al tanto de los problemas por los cuales pasan los dueños para pagar a sus proveedores, lo cual refleja que ha desarrollado una relación suficientemente estrecha con ellos para que le cuenten. Sin embargo, mencionó que no quedaría sorprendido si últimamente, la bodega tuviera que cerrar de forma permanente. Para él, el local en el cual se encuentra la bodega es “maldito”. En los últimos diez años, fue ocupado por un Tambo, un florista y otra bodega. Cambia de dueños y de propósito constantemente. Cabe resaltar que, de poder dar cuenta de este tipo de cambios, a lo largo de los años, también es un reflejo de que Gilles ha hecho su barrio suyo, de que es hogareño.

Queda claro, por los ejemplos mencionados previamente, que todos identificaron lugares y espacios relacionados con la alimentación. No sorprende, en cuanto comer es una práctica cotidiana indispensable para la sobrevivencia. El proceso de habitar el barrio, de que Lima se vuelva hogar, parece implicar dicha

alimentación. Para Alice, por ejemplo, la bodega cerca de su casa tiene un fuerte valor sentimental. La dueña de su actual departamento la llevó directamente ahí, desde el aeropuerto, cuando se mudó a Lima. Alice estaba cansada. Compraron pan y agua para que pueda aguantarse hasta ir al supermercado por primera vez. Dicha bodega queda en su ruta habitual, y cada vez que pasa al frente de ella, recuerde lo perdida y desorientada que se sentía cuando la visitó por primera vez. Menciona que la bodega funciona como una “ventana” hacia su pasado, y como le permite dar cuenta de lo mucho que se ha adaptado a Lima, de lo cómoda que se siente en su barrio en la actualidad. La bodega, como lugar significativo, refleja su proceso de adaptación. Vemos, en este caso, la centralidad del hecho de “llegar” dentro del proceso migratorio. En efecto, llegar brinda nuevas sensaciones que generan distintas respuestas emocionales. Si bien puede ser alienante, de por la falta de referentes presentes en el ámbito, también puede liberar. De hecho, muchas veces llegar es acompañado de compromisos sensoriales que indican el cambio o el ajuste de parte del migrante (Bascuñan-Wiley 2021: 4). Asimismo, la panadería El Piombino, también ubicada en su ruta habitual por el barrio, es un espacio reconfortante para Alice. Durante sus primeros días en Lima, solía comprarse un café en dicha panadería cada mañana. Menciona lo común que es, en Quebec, caminar con un café en la mano y tomándolo, y lo difícil que le resulta dejar ese hábito. Eso, a pesar de tener una cafetera eléctrica en casa y de las miradas de incompreensión que dice recibir cuando camina tomando su café. Para ella, el *comfort* asociado con una práctica específica, la de tomar café caminando, es más valioso que el *discomfort* asociado con las miradas de las personas. En efecto, el rol simbólico de los sentidos se vincula directamente con los códigos sociales de los que se consideran ciudadanos puestos en contradicción con los que se consideran extranjeros, lo cual a su vez pone énfasis en una lógica espacial de discriminación que se refleja sobre el territorio. Las relaciones urbanas de discriminación y de exclusión, aquí traducidas en las miradas que Alice dice recibir al caminar con su taza de café, surgen a través de la confluencia de diferentes guiones sensoriales aplicados de forma distinta por los locales y los extranjeros (Low 2013: 234). A pesar de la presencia de dicho sentimiento de exclusión, las

experiencias sensoriales reconocibles a través de las prácticas alimentarias diarias conectan a los migrantes a lugares y personas a través de la distancia. La sensación del café caliente en su mano, del viento sobre su cara, del paso de sus pies mientras toma su bebida caliente, reinscribe los significados y las experiencias en el espacio y en el tiempo, generando en Alice una sensación “hogareña”, conocida y reconfortante (Abdullah 2016, en Bascuñan-Wiley 2021: 9). Que sea a través del retorno físico o del trabajo de la memoria, los migrantes regresan frecuentemente a momentos pasados, experimentan el presente y anticipan futuros a través de sus sentidos. De hecho, la estimulación sensorial es una de las formas más poderosas que tienen para regresar “a casa”, reconectando el pasado con el presente. Anclarse en el barrio, habitarlo, en este sentido, no solo implica desarrollar nuevas prácticas específicamente limeñas. También implica prácticas asociadas con tiempos y sensaciones posteriores a la migración que generan bienestar y ayudan a los migrantes quebequenses con los cuales he trabajado a orientar y adaptarse en su ámbito de vida limeño.



Figura 8. Tienda de Alice en su barrio de residencia. Fotografía de Alice.



Figura 9. Panadería El Piombino. Fotografía de Alice.

Por lo tanto, Tania menciona como su café preferido en su barrio, Pan Atelier, captó su atención porque contiene francés en su nombre. Dice haberse sentido identificada, “como en casa”, al verlo por primera vez. Lo visita aproximadamente una vez al mes, a veces sola, o con su novia o amigas. Es, además, el lugar donde

su mamá pudo conocer a su novia por primera vez. Explica que no duda en recomendarlo cuando ella y sus amigas buscan donde comer; “la comida es rica, el espacio es bonito, me conocen y siempre nos tratan bien”. En su discurso, se evidencia que ha logrado desarrollar un vínculo personalizado con los trabajadores y con el café en sí mismo. Pan Atelier es un lugar donde puede dirigirse cuando busca sentirse cómoda y pasar un buen momento. Es “su” café. Por otro lado, menciona haber tenido que dejar de ir a su chifa “de barrio” preferido porque se peleó con la dueña. Demoró dos horas en llegar su pedido, por lo cual se molestó y dijo por teléfono a la dueña que no regresaría si no llegaba su pedido pronto. Dicha dueña le colgó la línea y no hizo nada para que llegue más rápido. En este tipo de acontecimiento, lo interesante es la componente temporal; el hecho de que Tania haya tenido un chifa favorito en su barrio, lo haya perdido y ahora tenga que buscar otro es un reflejo del pase del tiempo en su barrio y de las experiencias que ha vivido en él. Un hogar, como espacio desterritorializado donde se negocia el presente y se construye el futuro, requiere de tiempo y de experiencias para moldearse y volverse familiar (Fathi 2021: 980).



Figura 10. Café Pan Atelier. Fotografía de Tania.

A la luz de lo mencionado, estar “en casa” en sus barrios, para los migrantes quebequenses radicados en Lima con los cuales he trabajado, parece implicar la reconstrucción de un nuevo acercamiento sensorial a la alimentación que no solo ocurre dentro del hogar físico, sino también fuera de él. Asimismo, también implica el desarrollo de una relación de cercanía con espacios que no son directamente relacionados con la alimentación, como los parques. En efecto, todos mencionaron, directa o indirectamente, la importancia de las áreas verdes en su ámbito de vida cotidiano. En Quebec, tanto en la ciudad como en el campo, el verdor y los bosques son omnipresentes. Las dimensiones astronómicas del territorio y su relativa pequeña población hacen que una mayoría de quebequenses tengan acceso a áreas verdes, o bosques, fácilmente.

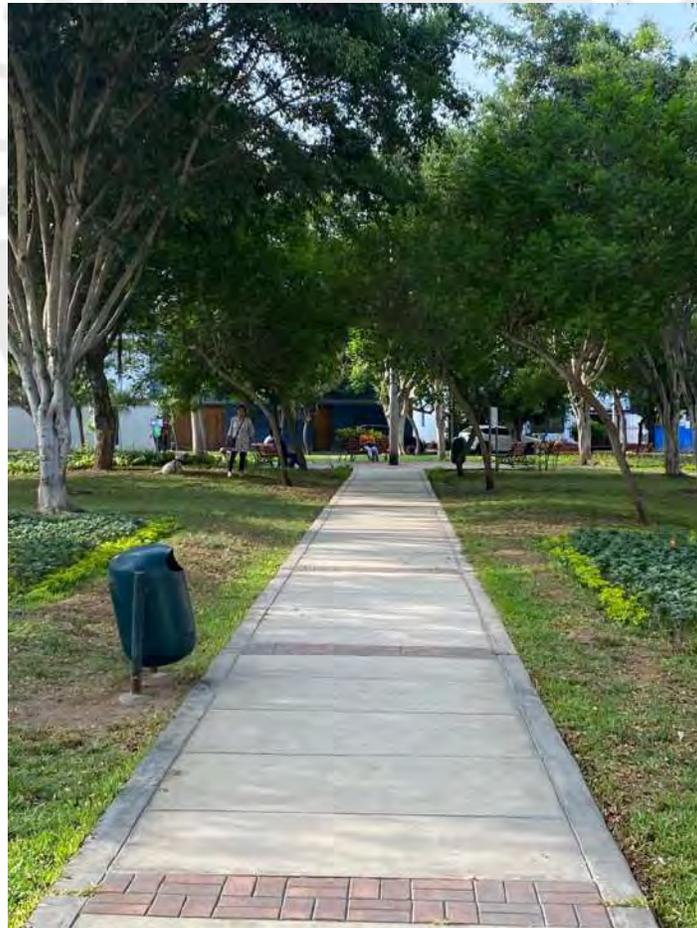


Figura 11. Parque al frente de la casa de Gilles. Fotografía de Gilles.

Por lo tanto, los migrantes quebequenses con los cuales he trabajado parecen haber reinventado sus relaciones con las áreas verdes en Lima, tomando en cuenta que la ciudad se encuentra en medio de un desierto y que es netamente menos “verde” que sus ciudades de proveniencia.

Gilles identifica al parque al frente de su casa como principal punto de referencia para orientarse en su barrio, que sea para los invitados, los *deliverys*, los taxistas, etc. Además, menciona como el parque “está aquí desde siempre”, lo cual puede sugerir que su concepción del barrio inevitablemente incluye su presencia. Su barrio no es “su” barrio sin su “pequeño parque en triángulo”. Para Katú, los parques son un espacio de interacción para fortalecer sus vínculos sociales. Porque forma parte de la cultura *balroom* de Lima, suele juntarse en diversos parques, mayormente el Parque Municipal de Barranco o al frente del palacio de justicia en el centro de Lima, con sus amigos peruanos para bailar. También suele frecuentar los parques con sus amigas quebequenses para realizar pícnic y conversar. Por un lado, el parque es un lugar seguro donde puede fortalecer sus vínculos con peruanos y visibilizar la causa de un grupo marginalizado al cual pertenece. Por otro, es un espacio familiar donde puede reproducir prácticas quebequenses en Lima, fortaleciendo su sentido del hogar en la ciudad. Menciona que de realizar pícnicos *potlucks*, es decir, pícnicos durante los cuales cada individuo presente prepara y lleva consigo un plato al parque para compartir y comerlo juntos, aunque no es muy común en Lima. El poder realizarlos con sus amigas quebequenses le trae una felicidad inmensa.

Para Alice, el parque cerca de su casa es un lugar de descanso. Lo visita semanalmente para relajar, leer y tener pequeños momentos reflexivos con ella misma. Porque vive con varias otras personas, ir al parque es una experiencia íntima que le permite volver a centrarse cuando lo necesita. El parque es un lugar familiar y seguro para ella. Finalmente, Tania identificó dos parques como significativos en el mapa de su barrio. El primero, ubicado cerca de su casa, por

el cual transita a diario porque es más tranquilo que la avenida Bolívar y le gusta que tenga árboles y sombra. Menciona, además, la tradición que tiene con su hijo de echarse en dicho parque cuando regresan del colegio. Cada día, su hijo elige un árbol y lo abrazan, hablan con él. Luego, se echan en el pasto en un sitio específico elegido por él y conversan. El segundo parque, al frente del museo Larco, es un lugar donde ha venido seguido con su novia cuando querían verse y tener “algo de paz”. También, uno donde después de la pandemia empezó a asistir a su terapia virtual para tener más tranquilidad y poder hablar sin que su hijo la escuche. En los dos casos, el parque se vuelve una extensión del hogar fuera de su hogar físico. Por un lado, como espacio reconfortante y familiar donde puede reforzar su relación con su hijo. Por otro, como espacio seguro donde puede expresarse sin miedo a ser juzgada.



Figura 12. Parque José Abelardo Quiñones  
Fotografía de Alice.



Figura 13. Parque Larco. Fotografía de Tania.

Como lo menciona Boccagni (2017: 7-9, en Fathi 2021: 981), la construcción del hogar implica tener acceso a un lugar seguro dentro del cual la identidad no está siendo cuestionada. Además, un lugar familiar asociado con el sentido emocional y la vida cotidiana. Finalmente, un lugar “controlado”, donde uno tiene cierto sentido de autonomía y la habilidad de expresarse. Para que los espacios públicos se vuelvan “hogar”, los migrantes quebequenses radicados en Lima con los cuales he trabajado requieren de sentirse cómodos y seguros en sus barrios. Por demás,

porque en contexto migratorio lo banal y las sensaciones cotidianas se vuelven predominantes, me pareció importante pensar la experimentación de las transiciones entre lo familiar y lo desconocido desde lo sensorial. Los nuevos espacios y estímulos sensoriales guían las experiencias y los significados que los migrantes atribuyen a sus nuevas sociedades de acoyo (Bascuñan-Wiley 2021: 3). Las relaciones que han ido desarrollando no solamente con los parques, sino también con los diferentes lugares y espacios significativos que identificaron dentro de sus barrios respectivos, reflejan cómo la construcción del sentido del hogar puede desarrollarse a lo largo de los años durante el proceso migratorio.

### **3.2 Las cocinas peruanas y su cultura material como espacio hogareño de anclaje en Lima**

En segunda instancia, también cabe recordar que pedí a los migrantes quebequenses con los cuales he trabajado que dibujen sus cocinas en Lima y en Quebec para pensar la relación de la comida con la cotidianidad y la construcción del hogar. Últimamente, para resaltar la centralidad de la cocina como espacio hogareño indispensable para el proceso de reconstrucción del hogar en contexto migratorio. A continuación, vincularé los *foodmaps* de las cocinas en Perú de Tania y Alice con las conversaciones que tuve con los otros participantes.

El análisis de mapas de las cocinas en Perú me permitió dar cuenta de la reproducción de prácticas quebequenses que fortalecen el sentido del hogar y el anclaje en Lima. En la representación de dichas cocinas, resaltaron las diferentes negociaciones que se llevaron a cabo para adaptarse a la nueva realidad después de la migración, así como la disposición y la decisión de representar ciertos elementos que forman parte de su cultura material. Importa tomar en cuenta dicha cultura material dentro del hogar. Se vincula directamente con los procesos de integración y de reconfiguración identitaria de los migrantes. Parece existir un flujo constante entre las personas y los objetos con los cuales interactúan diariamente. Para los migrantes, estar “en casa” parece implicar el acceso a un espacio privado de negociación social, cultural e identitaria en sus nuevos países de residencia

(Bonhomme 2013). Como lo menciona Petridou (2001: 88), parece ocurrir un proceso de auto creación constante del sujeto a través de la interacción con objetos asociados con el hogar. Dicho proceso, además, no necesita ser restringido geográficamente. La interpretación del mundo material que rodea a los migrantes puede jugar un rol central en su capacidad de volver a construirse como sujetos y legitimar sus acciones en sus nuevos contextos de vida. Lo relacionado con la comida y la cocina hogareña, en este contexto, sirve como vehículo para la recreación del hogar porque se percibe a través de una vasta combinación de sentidos. Restaura sus mundos fragmentados a través de la reconstrucción de la totalidad sensorial asociada con el mundo del hogar (Petridou 2001: 89-90). Por lo tanto, el hogar es un espacio donde los migrantes quebequenses con los cuales he trabajado, en el caso que nos interesa, tienen agencia de por la ausencia de límites impuestos en otros ámbitos de la sociedad peruana y la posibilidad de recrear un mundo sensorial que les es familiar, hogareño.



Figura 14. Mapa de la cocina peruana de Tania.

En este sentido, en el caso de Tania, resaltó el carácter indispensable de la mantequilla de maní para ella y su hijo. La consumen todos los días con pan, plátano, mermelada o sola. Porque en el Perú es un producto costoso, “lujoso” y foráneo, Tania la prepara en casa para ahorrar costos en vez de comprarla como lo hacía en Quebec. En su mapa, representó el armario donde guarda su mantequilla de maní y el maní tostado para prepararla. Tienen un espacio específico, y sobre todo accesible en su cocina. Además, su hijo tiene una banca para poder alcanzarlo fácilmente cuando ella no está en la cocina. Por otro lado, menciona su tostadora con remarcada importancia, y sobre todo de que siempre consumir pan tostado es una práctica quebequense. Para ella, tener tostadora es sinónimo del fortalecimiento y de la perpetuidad de su identidad quebequense en Lima. Menciona cómo en contextos en los cuales consume pan en tajadas con peruanos, siempre pone énfasis en su necesidad, su casi obligación, de tostarlo. A pesar de ser mitad peruana, considera que es una de las prácticas que la hace netamente quebequense. Por lo tanto, concuerdo con Weller & Turkon (2015: 70) en que los migrantes desarrollan un sentido de identidad esencializada compartida, a través de la creación de ideales nacionales sobre su país de origen, que luego reinventan en contexto migratorio. La comida, y lo relacionado con la alimentación, se vuelven un símbolo de validación identitaria que conecta a los migrantes con su país de origen. A través de la preparación, del consumo y de la transmisión de prácticas relacionadas con comidas del país de origen, así como de los sentidos relacionados con ellas, los significados encarnados de las comidas que se consumen se performan para validar ciertas identidades. En este caso, una identidad quebequense negociada en contexto limeño.

Asimismo, cuando Tania se mudó al Perú, fue indispensable para ella tener una secadora de ropa y que esté ubicada en la cocina para reproducir la disposición de ciertos elementos de su casa en Quebec. Tener secadora es muy poco común en Perú, pero menciona cómo llegando al país no podía imaginarse vivir sin una. A pesar de los costos asociados con su uso, sigue usándola. Sin embargo, seca su ropa en la azotea en verano porque seca más rápido. Finalmente, para ella, la

cocina y lo alimentario son relacionados con un uso del francés en su hogar. Hay ciertas comidas y prácticas, las cuales asocia con la intimidad porque son exclusivamente relacionadas con el hogar, a las cuales ella y su hijo se refieren en francés quebequense;

*Beurre de peanut* (mantequilla de maní), *sirop d'érable* (miel de maple), *poutine*, *comptoir* (encimera de cocina, porque dice que no encontraba la palabra para referirse a este espacio de la cocina, y no la satisface la palabra “encimera”). Además, todo lo relacionado con el momento en el cual su hijo se despierta; “*Bon matin, c'est l'heure de se réveiller. Est-ce que tu as bien dormi? Va brosser tes dents et viens déjeuner.*” (“Buenos días, es hora de despertarse. ¿Qué tal dormiste? Lávate los dientes y ven a desayunar.”)

Cruz (2020: 6) menciona la importancia de concebir el hogar, en contexto migratorio, como prácticas. No se limita a las prácticas que ocurren dentro de él, sino también a la forma en la cual se pueden imaginar, practicar y experimentar en múltiples escalas, desde lo local hasta lo transnacional. Los migrantes, como “consumidores” de hábitos familiares asociados con la cultura de origen, performan ciertas prácticas de mantenimiento cultural en su nuevo país de residencia. Entre otros, el hablar la lengua materna y el consumir alimentos del país de origen. Las prácticas cotidianas son el reflejo de un hogar desterritorializado, móvil. El tiempo y el espacio no son fijados en un solo lugar, sino escenarios atemporales y deslocalizados.

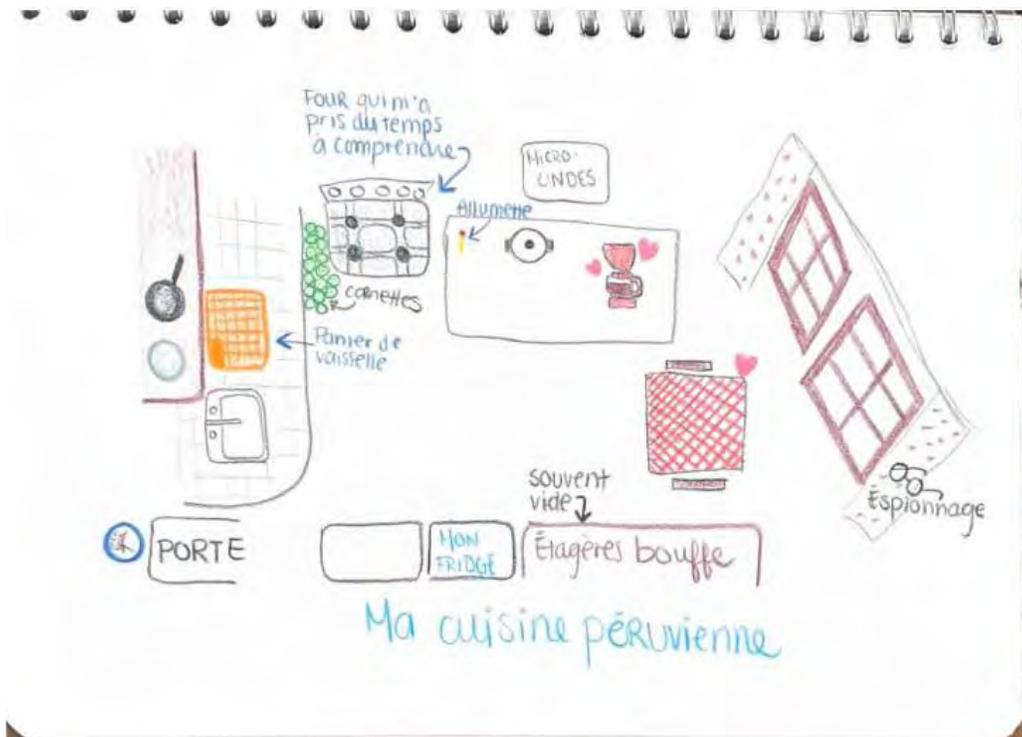


Figura 15. Mapa de la cocina peruana de Alice.

Por su lado, Alice representó a su cafetera eléctrica en su mapa porque es un constante recuerdo del Quebec para ella. Le hace recordar la máquina expreso que le gustaba tanto y que tuvo que dejar al mudarse a Lima. Además, en Perú, aprendió a utilizar la cocina de gas. Cuando llegó a Lima para vivir no la usaba porque se sentía demasiado tímida para pedir cómo funcionaba y se sentía intimidada por el fuego. Poco a poco, le tomó gusto a esta nueva forma de cocinar. Sobre todo, a prender su fósforo cada vez que debe encenderla. Su último comentario refleja que, si bien ya sabe usarla, todavía sigue siendo un producto extraño, novedoso, en proceso “de descubrimiento”. Por lo tanto, no se pueden asumir binarios en las experiencias migratorias. Los migrantes no se sienten completamente “de aquí”, ni “de allá”. Si bien desarrollan y reinventan prácticas que las hacen sentir “en casa”, la migración siempre parece incluir cierto grado de novedad. Es un proceso de adaptación y de reinvención constante. Es decir, lo nuevo es incorporado en lo “antiguo” para generar nuevas experiencias que involucran tanto el país de origen como de residencia. Es en dicho espacio de lo “nuevo-antiguo” que Dennis & Warin (2007: 6-7) ven un potencial para la creación

y la transformación. Las experiencias sensoriales se vuelven lo suficiente flexibles como para ser acomodadas y generar nuevas experiencias. Por lo tanto, si bien los cuerpos de los migrantes son ubicados lejos de sus países de origen, todavía saben cómo se siente ser presentes en dichos países y lo que se necesita para producir su cultura material hogareña. Dicha cultura material termina ubicada en un nuevo *sensorium* que no solo contiene el pasado, sino que también tiene el potencial de generar nuevas memorias hogareñas y nuevas prácticas cotidianas que construyen el futuro.

Alice, también, decidió representar latas de cerveza vacías en su cocina peruana. Considera que son importantes porque reflejan los eventos y los momentos pasados entre amigos en el hogar. “Siempre hay ocasiones para tomar una cerveza porque en mi casa, siempre va a haber vida”. Su concepción de lo hogareño implica la presencia de personas que lo habitan con ella. Ha logrado reproducir esas dinámicas sociales dentro de su hogar en Lima, cosa de la cual es muy orgullosa. Menciona cómo en Quebec, en la casa de sus papás, donde creció, solían recibir amigos y familiares todas las semanas. Además, cómo dicha casa siempre ha sido reconocida como “el hogar de todos”. Si bien el hogar, en contexto transnacional como lo es el de una migrante quebequense viviendo en Lima, es un espacio íntimo, también es un lugar donde se construyen y se refuerzan relaciones y vínculos con otras personas. Se vuelve un lugar afectivo donde las personas son interconectadas a través de prácticas familiares ubicadas en diferentes planos espaciotemporales y sensoriales (Zapata Martínez 2021). En contexto migratorio, la necesidad de fortalecer dichos vínculos se vuelve primordial para la reconstrucción del sentido del hogar, al menos para Alice.

Su cocina en Perú es, además, un espacio de observación y de contemplación de las dinámicas cotidianas de su barrio. Representó ventanas en el mapa de su cocina en Lima porque se autoidentifica como “chismosa”. En las mañanas, mientras espera que su café esté listo, no ve Instagram ni Facebook, sino que prefiere sentarse frente a las ventanas para observar lo que pasa en la calle. Es

una práctica que tiene en Lima, pero que también tenía en Quebec. Por lo tanto, pudo contemplar algunas diferencias en sus observaciones. En Lima, suele observar cosas que califica de “inusuales”, cosas que no veía en Quebec. En efecto, en Quebec, las calles suelen ser tranquilas y solo, según ella, se ve gente caminando. En Lima, ve seguido a músicos que pasan por la calle tocando sus instrumentos o cantando, a señores vendiendo frutas en moto, a perros callejeros. Observó dinámicas distintas entre madres y sus hijos caminando hacia el colegio en las mañanas. Además, menciona a un señor de cierta edad que pasa a diario en silla de ruedas con una señorita, que parece ser su empleada, y otra señora que parece ser su esposa. Cada vez que pasan por un poste justo al frente de las ventanas de su cocina, el señor lo agarra y se levanta. Comenta cómo ese tipo de prácticas no es común en Quebec, que muchos ancianos quedan solos y no tienen oportunidad de salir del asilo donde sus familiares los dejan. Es decir, la cocina de Alice se vuelve, además de un espacio de observación y de contemplación, uno de reflexión sobre la sociedad tanto quebequense como peruana. Esperando su café en las mañanas, pone en perspectiva algunos aspectos de la sociedad quebequense que tomaba por hecho e imagina cómo su presente y su futuro están siendo moldeados por ellos. En este sentido, los migrantes quebequenses con los cuales he trabajado parecen ser lo que Appadurai (2015, en Boric Bargetto & al. 2021: 9) llama formadores de futuro. A través de su reconstrucción como sujetos en contexto migratorio, dan forma a un futuro de posibilidades plurales que se construye en el presente a partir de proyectos y trayectorias vinculadas con diferentes esferas como la imaginación, la anticipación y la aspiración. Últimamente, generan diferentes mecanismos marcados localmente por las dimensiones económicas, políticas y culturales de sus países de origen y de residencia para orientarse hacia un futuro seguro donde tendrán acceso al reconocimiento y al bienestar.

Por demás, Katú comenta del proceso por el cual tuvo que pasar para dejar de usar su horno eléctrico en Lima. En Quebec, los hornos eléctricos son omnipresentes y la electricidad relativamente económica. Sin embargo, en el

Perú, usarlo cuesta demasiado dinero. Por lo tanto, privilegia comidas que no requieren del horno. Adaptarse, dejar ciertas prácticas que eran comunes es muy difícil y requiere de un esfuerzo consciente y constante. Menciona que tuvo que adaptar varias recetas, y que constantemente busca nuevas recetas que no requieren hacer uso del horno. Además, comenta de la importancia de su congeladora por tener la costumbre de congelar alimentos. Congela su pan, lo cual, según dice, es poco común en Perú, porque es más práctico y le permite no desperdiciarlo sin cambiar su sabor ni su textura. Ha crecido en un hogar donde había un gran congelador en el sótano. Cuando nadie quería cocinar, se descongelaba una proteína, o una sopa, por ejemplo. Katú ha guardado esa costumbre que considera netamente quebequense.

Finalmente, la mayoría de los migrantes con los cuales he trabajado reservan un espacio específico en sus cocinas para productos quebequenses. Tener acceso a productos del país de origen dentro de las cocinas, para ellos en contexto migratorio limeño, parece formar parte de su proceso de negociación. Compensan la inaccesibilidad de dichos productos en el Perú por una accesibilidad incrementada dentro de sus cocinas y de sus hogares en Lima.



Figura 16. Alacena de productos quebequenses de Gilles. Fotografía de Gilles.

Por lo tanto, Gilles tiene en su alacena un espacio para productos que considera quebequenses; harina de alforfón, especias para marinar beterragas, verduras y hacer kétchup casero como lo hacía su mamá, latas de miel de maple, caracoles, maíz dulce en crema y en grano en lata para el *paté chinois*, extracto de maple. Katú tiene un espacio específico en su cocina para guardar sus latas de miel de maple y sus sobres de chocolate caliente de marca *Tim Horton*, el *Starbucks* canadiense. Tania guarda su mantequilla de maní, como mencionado, en un lugar específico y accesible en todo momento para ella y su hijo. En otro armario, guarda sus latas de miel de maple y sus sobres de salsas para preparar *poutine*. Apropiarse de un espacio implica, inevitablemente, de poder transformarlo. Si bien los objetos son importantes en la creación de una cultura material dentro del espacio privado, del hogar, también lo son los actos cotidianos que generan una sensación de estar “en casa”. En contexto migratorio, el hogar se vuelve transnacional en cuanto implica prácticas cotidianas, posesiones y sensaciones que conectan los lugares de origen y de destino a través de las fronteras espaciotemporales. Su proceso de reconstrucción refleja la ambivalencia del trabajo de integración de los diferentes mundos de los migrantes a través de dichas fronteras (Bonhomme 2013: 7-9).



Figura 17. Alacena de productos quebequenses de Tania. Fotografía de Tania.

## **4 PRÁCTICAS ALIMENTARIAS Y CULINARIAS RETERRITORIALIZADAS DE LOS MIGRANTES QUEBEQUENSES EN LIMA**

### **4.1 Recordar el pasado desde lo alimentario y lo culinario para construir el futuro**

Para seguir, el análisis de los mapas de las cocinas quebequenses de Tania y Alice nos permite situar a uno de los elementos centrales del proceso de reterritorialización por el cual pasan los migrantes, y en este caso los migrantes quebequenses radicados en Lima con los cuales he trabajado; los procesos creativos que posibilitan el desarrollo de nuevas formas de ejercer y expresar su territorialidad y su cultura en su nuevo ámbito de vida (Mansilla Quiñones e Imilán 2018; Čiubrinskas 2015; Ahmed & al. 2003; Appadurai 1996). El proceso de construcción del hogar, en contexto migratorio, nunca se acaba. El migrante, a través de su experiencia de reterritorialización, recuerda el pasado no para debilitarse, sino para situarse en el presente y construir un futuro donde puede pertenecer y sentirse “en casa” (Fathi 2021).

En efecto, los migrantes quebequenses en Lima con los cuales he trabajado, a través de su proceso migratorio, recuerdan anécdotas del pasado. Importa prestar atención a la forma en que narran dichas anécdotas. El hecho de que hablen de sus cocinas en Quebec como espacios importantes y significativos, a pesar de no habitarlos físicamente, es interesante. Si bien no forman parte de su cotidiano, parecen ser sus verdaderos “hogares”.

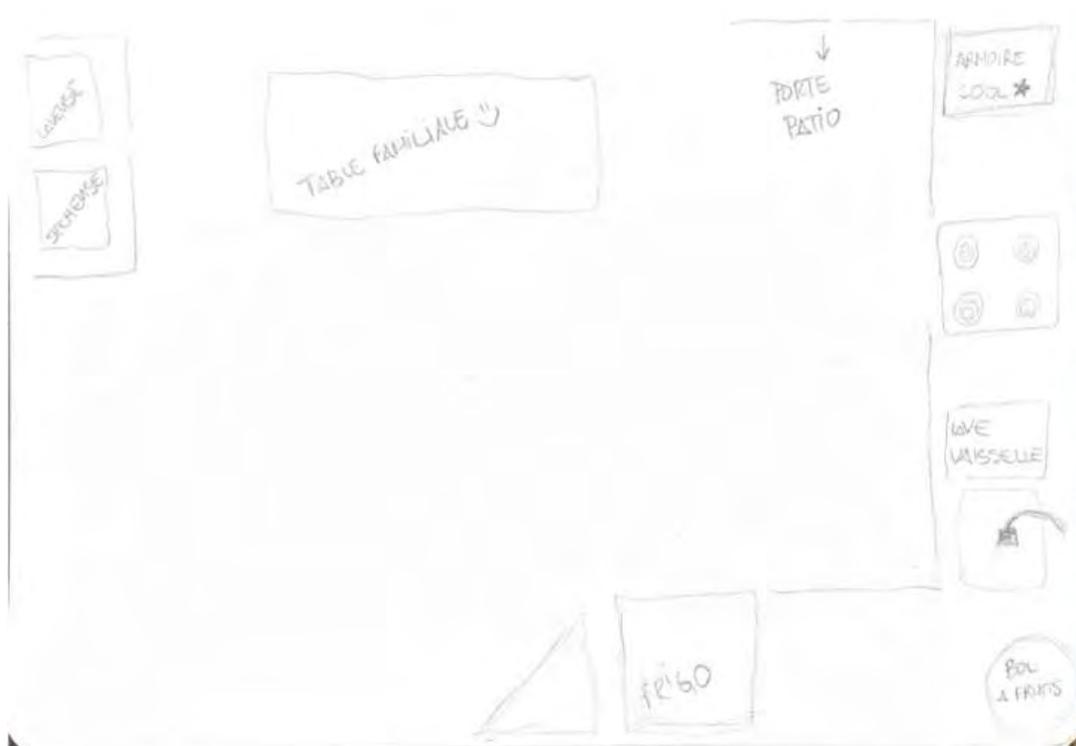


Figura 18. Mapa de la cocina quebequense de Tania.

La cocina en Quebec es, por ejemplo, un recuerdo de Tania de una foto tomada de su hermano y ella un sábado en la mañana cuando eran niños. Habían encontrado el pote de Nutella mientras todavía dormían sus papás y lo comieron en su integridad, con sus manos, echándose su contenido en toda la cara. Es un recuerdo reconfortante. “Pensar en eso me trajo de vuelta a casa”, dijo Tania. Para Alice, la cocina de su papá forma parte de la “casa de [su] vida”. Dicha casa, a pesar de vivir lejos de ella, “es [su] base”. Al igual que Tania, es un espacio lleno de recuerdos como la vez, de niña, cuando se quedó dormida con su hermano en los armarios de la cocina por placer. Además, es un lugar donde no pasa el tiempo. Hace algunos años, comenta que decidió limpiar uno de los armarios de la cocina y encontró un viejo táper de garbanzos secos que su mamá utilizaba para que puedan aprender a contar cuando estaban en la primaria. Quedó fascinada de que hayan pasado tantas cosas y que los garbanzos se hayan quedado ahí todos estos años. Para Nieto (2021: 988-989), la temporalidad se debe tomar en cuenta al pensar la construcción del hogar. A través de prácticas actuales influenciadas

por experiencias pasadas y orientadas hacia futuros ideales, la temporalidad toma un rol central. El hogar, como espacio de negociación, es empapado de órdenes temporales que le dan sentido y significado. En este sentido, cabe pensar el hogar no solo desde su cultura material o su dicotomía entre lo doméstico y lo público, sino también como espacio que trasciende las fronteras temporales.

Sutton (2011: 472-473), siguiendo esa idea, menciona como las personas pueden ser conscientes de la multitemporalidad que reside en un momento, una conversación, un objeto, o un gesto dentro del hogar, por ejemplo. Si bien dicha multitemporalidad reside en la cultura material que las rodea, nos recuerda que al poner énfasis únicamente en dicha cultura material, el reconocimiento puede ser menos explícito. Cuando hay un énfasis puesto, entre otros, en los actores que planean, preparan, comen y evalúan diferentes platos de comida y prácticas dentro de sus cocinas, la multitemporalidad se vuelve mucho más explícita. En efecto, las personas utilizan sus memorias para recordar el pasado a ser interpretado, contextualizado o simplemente para vincular el presente con el *comfort* asociado con un pasado conocido. Es decir, si bien al pensar en la comida y la cocina dentro del hogar para dar a entender una experiencia migratoria importa tomar en cuenta la cultura material hogareña y sus vínculos con lo sensorial, también lo es prestar atención a la memoria, al aspecto temporal o multitemporal de las experiencias sensoriales.

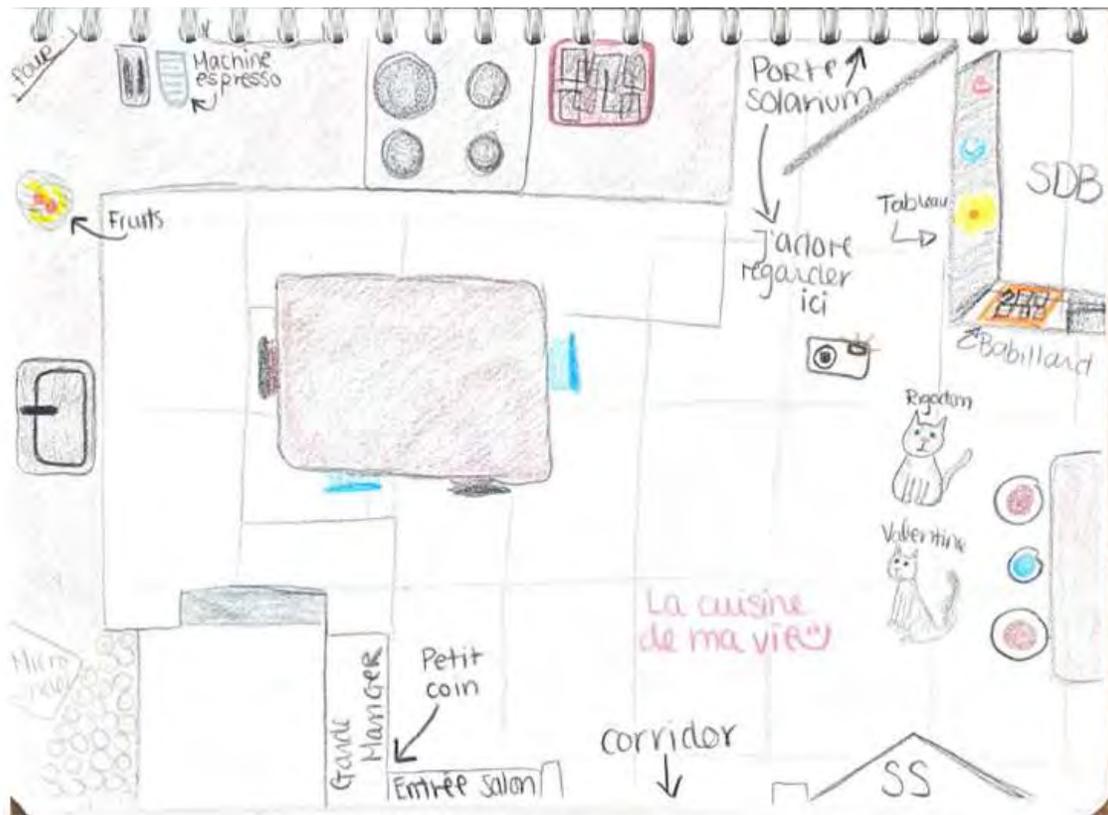


Figura 19. Mapa de la cocina quebequense de Alice.

Definitivamente, lo relacionado con la infancia y el recuerdo del hogar de infancia en Quebec tiene un fuerte valor sentimental. Cabe mencionar que las dos decidieron recordar y representar a sus cocinas de infancia, no necesariamente las últimas que tuvieron antes de la migración. Pude observar cómo Tania y Alice se emocionaron al dibujar sus cocinas en Quebec; “si quieres, te dibujo toda la casa!”, dijo Alice. Esto se manifestó principalmente en el tiempo que dedicaron a cada dibujo. En los dos casos, tomaron aproximadamente 30 minutos para dibujar y narrar sus cocinas en Lima, y una hora con 30 minutos para dibujar y narrar sus cocinas en Quebec. Como lo menciona Hage (2010), los migrantes insertan activamente su memoria en la construcción de su presente y de su futuro. Los sentimientos hogareños que narran son recuerdos de un pasado imaginado desde el punto de vista del presente. La construcción del hogar requiere de la inserción de dichos sentimientos. El pasado sigue existiendo en el presente, pero en otro lugar. Más allá de la simple práctica de recordar, los sentimientos hogareños y las

memorias de los migrantes son acompañamientos espaciotemporales permanentes que permean sus experiencias del presente y la construcción de un futuro feliz en sus nuevos contextos de vida.

#### **4.1.1 El consumo de alimentos del país de origen, o la interjección del pasado en prácticas cotidianas ancladas en el presente**

Una vez entendido que el recordar el pasado no impide a los migrantes quebequenses con los cuales he trabajado adaptarse a, y situarse en sus nuevos entornos de vida, cabe pensar en cómo dicho pasado se traduce en prácticas cotidianas ancladas en el presente. De hecho, el mismo contexto migratorio parece incrementar el consumo, o la intención de consumo cotidiano de alimentos quebequenses que no son fácilmente accesibles en Lima. En efecto, la comida familiar tiene una fuerte habilidad de reactivación de sensaciones y sentimientos que ya han sido experimentados en el pasado. Es decir, es un incentivo para recordar (Mata-Codesal 2008: 17). Aquí, recordar implica revivir sentimientos pasados de estar “en casa” e incentiva los migrantes a recrear un sentido de pertenencia, a sentir temporalmente la plenitud y la continuidad asociada con la pertenencia a un grupo. Por lo tanto, la comida tiene la capacidad de combatir el sentido de fragmentación o de discontinuidad asociado con la experiencia vivida de la migración (*ibid.*).

Asimismo, desde que vive en Lima, Tania ha desarrollado una nueva relación con la miel de maple. Construye una narrativa cargada emocionalmente alrededor del cómo se construyó dicha nueva relación. Hace algunos años, vio que el *Starbucks* de la avenida Sucre, en Pueblo Libre, ofrecía un café con miel de maple para Navidad. Comenta que, al ver el anuncio, se acercó rápidamente para aclarar con la cajera si realmente ofrecían un producto con miel de maple; “le dije mira, eso es en serio, escúchame. ¿Estoy emocionada, ya? Yo vengo de donde producen la miel de maple. ¿Entonces, es real o solamente es una esencia o algo así?”. La cajera le contestó que sí, era miel de maple de verdad. Por un motivo que no recuerda, decidió esperar lo que calificó como “el momento apropiado” para

consumirlo. Algunos días más tarde, mientras estaba en Barranco, decidió acercarse nuevamente a un *Starbucks* para comprarlo, solo para que los trabajadores le digan que ellos no lo vendían. Después de la temporada navideña, dejaron de ofrecerlo, por lo que Tania nunca pudo probarlo. Aunque no lo haya mencionado directamente, dicho evento parece haber despertado en ella una nueva necesidad de consumo de miel de maple. Menciona cómo, poco tiempo después de este acontecimiento, decidió añadir una cucharita de miel de maple a su café, en casa. Desde este momento, añade una cucharita, nunca más porque no quiere consumirla demasiado rápido, de miel de maple a su café cada mañana. Definitivamente, no es una práctica que tenía en Quebec, pero ahora lo hace tan seguido que su gusto por el café cambió. Aunque solía tomar su café negro, comenta que ahora no puede disfrutarlo completamente si no le echa su cucharita de miel de maple. Enfatiza en que no le gusta el café endulzado con azúcar, y que solamente le echa miel de maple porque es emotivo, la hace sentir bien. Es importante para ella encontrar una forma de incluir este producto quebequense en su dieta diaria. Además, tiene en su cocina una alacena donde guarda alimentos específicos como la mantequilla de maní, los cereales, la cancha, las galletas, etc. Se sorprendió al darse cuenta de que había reproducido, en su hogar en Lima, su alacena *cool*, una alacena que tenía en su casa de infancia con productos específicos asociados con “placeres culpables”. Haciéndolo, facilita y propicia la reproducción de ciertas prácticas alimentarias y culinarias que considera quebequenses, tal como el consumo de mantequilla de maní. De hecho, Choo (2004: 212) extrapola que el mismo proceso de (re)producción de un plato o de una práctica alimentaria contiene memorias encarnadas y permite transmisiones culturales encarnadas. Dichas memorias son ubicadas tanto en la materialidad del proceso de preparación como en los olores generados y otros sentidos solicitados a lo largo de dicho proceso. Asimismo, son más que simples experiencias sensoriales encarnadas. Pueden proveer conexiones directas con y continuidades desde el pasado. Para él, los utensilios de cocina, por ejemplo, conservan la forma y el uso que tenían en el pasado, pero son trasladados en el presente. En su materialidad se contienen y se conservan memorias personales y colectivas

asociadas con el hogar y con el país de origen. En este sentido, cabe mencionar que, para la antropología transnacional, la migración no conduce a la asimilación, sino que fortalece la identidad porque existe independientemente de la ubicación geográfica y se nutre a través de la convivencia en diferentes espacios temporales y geográficos, imaginados o no. Las identidades desterritorializadas de los migrantes son el resultado de diferentes estrategias, únicas, porque los migrantes no son homogéneos, aplicadas en sus nuevos entornos de vida (Everardo 2003).



Figura 20. Alacena *cool* de Tania. Fotografía de Tania.

Alice, por su lado, empezó a consumir pallares después de mudarse a Lima. En el imaginario culinario colectivo quebequense, los pallares, llamados *gourganes*, son un alimento asociado con un espacio geográfico específico en el este de la provincia. No suelen ser consumidos a diario, sino que se utilizan para preparaciones específicas como la *soupe aux gourganes*, una sopa a base de pallares. Alice nunca ha sido una gran consumidora de pallares en Quebec. Sin embargo, son muy consumidos por la familia de su novio quebequense. Cuando

se dio cuenta de que eran el mismo frejol, o al menos parecidos, y muy accesibles en Lima, se emocionó y los integró a su dieta diaria. Los compra en lata para integrarlos a ensaladas y guisos, entre otros. Sobre todo, menciona cómo su consumo está asociado con una intención de acercarse simbólicamente a su novio y su familia a través de la distancia física. En efecto, más allá del valor nutricional de los alimentos, en contexto migratorio también importa el valor simbólico que pueden adquirir. Los alimentos traspasan el plano físico. Como lo mencionan Dyck y Dossa (2007, en Bonhomme 2013: 4-5), el consumir alimentos del país de origen se vuelve un mecanismo simbólico de inclusión en la sociedad de acoyo. Al fortalecer la sensación de estabilidad asociada con el hogar, influye directamente sobre el proceso de integración del migrante. Alice desarrolló un gusto por los pallares no solo por su accesibilidad y su aporte nutricional, sino porque despiertan en ella sentimientos y sensaciones hogareñas. La ayudan a negociar su sentido de pertenencia en su nuevo entorno de vida.



Figura 21. Pallares de predilección de Alice. Fotografía de Alice.



Figura 22. *Soupe aux gourganes* (fuente: <https://www.ricardocuisine.com/recettes/954-soupe-aux-gourganes>)

A continuación, el caso de Katú es interesante en cuanto ha venido al Perú en gran parte para alejarse de su familia, del Quebec y de lo que conocía. Para ser libre. Asocia la comida con la independencia. Valora mucho su capacidad de cocinar y de decidir lo que comerá, y en qué momento. Discursivamente, no parece buscar el mantenimiento de una relación estrecha con el Quebec y con su vida pasada. Sin embargo, en la práctica, siente mucho orgullo de poder combinar elementos asociados con la alimentación tanto peruana como quebequense. Elige los mejores hábitos alimentarios de Quebec, según su criterio, como lo son cocinar en grandes cantidades y congelar los alimentos, comer más verduras, y balancear sus platos de comida incluyendo los diferentes grupos alimentarios a la imagen de la guía alimentaria canadiense (Santé Canada 2019). Luego, los combina con el uso de alimentos y técnicas peruanas que no conocía antes de la migración, tal como la integración del ají panca en sus aderezos y la preparación de ceviche casero. Además, porque siempre tiene mantequilla de maní en casa, hace su propio hummus utilizándola en vez del costoso *tahini*. Solía, también, preparar pepinillos marinados, los cuales son muy comunes en Quebec, pero dejó de hacerlo porque los pepinos pequeños necesarios para su preparación solamente se encuentran en el supermercado Wong a un precio exorbitante. Con el caso de Katú, vemos que, en contexto migratorio, los ingredientes locales, así como las técnicas de preparación y cocción, son incorporados y adaptados para generar nuevos platos que se ajustan a regímenes sensoriales y a gustos que van cambiando (Choo 2004: 207). Aquí, no es que las comidas y gustos del país de origen del migrante son abandonados, sino que se desarrollan nuevos hábitos alimentarios y se agregan nuevos ingredientes y comidas que se consumen juntos con las comidas de dicho país de origen. Las estructuras del gusto del migrante evolucionan con la introducción de nuevos ingredientes y la creación de nuevos platos híbridos de comida. En este sentido, la interacción entre dos culturas culinarias y alimentarias permite el desarrollo de nuevos gustos híbridos y de nuevas formas de expresiones culturales; una celebración del acto migratorio pasado y una aserción de una nueva identidad (Choo 2004: 208). En el caso que nos interesa, una identidad de migrante quebequense radicada en Lima.

A partir del caso de Katú, también vemos que la reproducción de prácticas alimentarias y culinarias no siempre es explícita ni perceptible. En contexto migratorio, implica ajustes que no siempre son identificados de manera clara. Su voluntad de dejar de lado, al menos discursivamente, su vida pasada en Quebec es interesante. Los silencios y las historias no contadas y practicadas son narrativas orales que viajan (Parveen 2016: 55). Katú narra su relación con el Quebec y la comida de forma única. Aunque haga un gran esfuerzo para evitarlo, su vida pasada sigue teniendo repercusiones sobre su presente. Moldea su forma de preparar y de consumir alimentos dentro de su hogar en Lima. Es, además, orientado hacia la construcción de un futuro que la hace feliz.

En cuanto a Gilles, se encuentra completamente inmerso en sus prácticas alimentarias y culinarias quebequenses desde que vive en Lima. A pesar de llevar diez años viviendo en el Perú, considera que “no [tiene] las aptitudes para cocinar peruano”. En efecto, Walmsley (2005: 52) habla de cómo no solo es una experiencia sensorial encarnada como sabe y huele la comida, sino también el conocimiento y las habilidades para prepararla. Es decir, el conocimiento culinario se vuelve un capital cultural encarnado que dicta las experiencias sensoriales durante la vida y las habilidades de preparar comidas locales con “el sabor apropiado” (Walmsley 2005: 53). No sorprende, en este sentido, que un migrante pueda sentir, a primera vista y por su falta de contacto sensorial continuo con una cultura culinaria, que no puede hacer dicha cultura culinaria, considerada ajena, suya. Por lo tanto, cuando Gilles cocina en casa, prepara platos quebequenses como el *paté chinois*, la *tourtière* (pie de carne), o guisos quebequenses o franceses que ha preparado durante toda su vida, como el *boeuf bourignon*.



Figura 23. *Tourtière* (fuente: <https://ici.radio-canada.ca/mordu/recettes/7139/tourtiere-temps-fetes>)

A pesar de eso, no significa que no ha sabido construir ciertos puentes entre su mundo sensorial quebequense y su nuevo mundo sensorial peruano. Menciona que tiene un estrecho contacto con la cocina peruana. Su esposa peruana cocina exclusivamente platos peruanos, pero no le gusta cocinar. Sin embargo, tiene una empleada de casa que viene tres veces a la semana y prepara ciertos platos como el ají de gallina, el lomo saltado y las papas a la huancaína. En su dinámica de pareja, se generan tensiones alrededor de los hábitos alimentarios y culinarios. Gilles quiere comer ciertos componentes de sus platos de forma quebequense. Por ejemplo, prefiere un puré de papas como se prepara en Quebec. Es decir, un puré más espeso que el peruano. Su esposa, descrita por él como tradicionalista en la cocina “como muchos peruanos”, no lo deja consumir platos peruanos a su manera. Menciona que, si quiere comer puré y llamarlo como tal, su esposa le recuerda que tiene que ser un puré líquido, a la peruana. Además, si quiere, por ejemplo, comer lomo saltado con puré, su esposa le recuerda que el lomo saltado solamente se come con papas fritas. En este sentido, Crenn & al. (2010: 11) abordan el tema de la confrontación con las normas alimentarias entre dos miembros de una pareja cuando uno de ellos es migrante y el otro miembro de la sociedad de acoyo. Para los autores, el miembro migrante de la pareja se ve

confrontado con las normas alimentarias de la sociedad en la cual trata de integrarse. En la intimidad del hogar, resulta casi imposible escapar dicha confrontación. Por lo tanto, puede resultar en una incapacidad, de parte del migrante, de interiorizar las normas alimentarias de la sociedad de acoyo. La presión de las normas alimentarias de dicha sociedad puede llevar, entre otros, a sentimientos de inferioridad o de superioridad. El hecho de que Gilles no quiera cambiar sus hábitos alimentarios y culinarios también puede explicarse por su edad. Tiene 81 años, toda su vida vivió en Quebec y sus hábitos alimentarios y culinarios son muy enraizados. Si bien reconoce que se acostumbró a consumir ciertos alimentos que no son disponibles en Quebec, como la yuca, menciona que hay ciertos sabores que “forman parte de nuestras raíces”, que no se pueden alterar. Por ejemplo, las ganas que tienen los quebequenses de comer alimentos con miel de maple durante la primavera, inexistentes en Perú. Es decir, en términos de las tensiones alrededor de la comida en su dinámica de pareja, a pesar de que le moleste, entiende a su esposa. Él mismo reconoce que las prácticas alimentarias y culinarias no solo son reproducidas, sino que implican todo un bagaje cultural asociado con ellas. Más allá de esencializarlas, importa reconocer que son marcadas culturalmente (Abbots 2016). En efecto, como lo menciona Mata-Codesal (2008: 17), la capacidad de la comida a hacer que un individuo se relacione o encuentre similitudes con sensaciones que no ha experimentado antes es limitada. La comida del país de origen del migrante lo hace sentir de vuelta a su país, pero la comida de su nuevo país de residencia no necesariamente, o menos frecuentemente, lo hace sentir integrado en dicho nuevo país. Sin embargo, en contexto migratorio, los cambios en los marcadores culturales accesibles en el nuevo ámbito de vida obligan a los migrantes a reinventar su relación con ellos. En este caso los migrantes quebequenses con los cuales he trabajado. Últimamente, volverse familiar con olores y sabores locales, asociarlos con personas de ese lugar, como su esposa en el caso de Gilles, puede producir gradualmente un sentido de pertenencia. Las cualidades sensoriales de las comidas de los lugares de origen de los migrantes sirven para recordar el desplazamiento, la migración, y encarnizarla en el presente. Para la

población local, sirve como marcador de la diversidad racial y cultural, y de los nuevos universos sensoriales, en este caso los de los migrantes quebequenses con los cuales he trabajado, que ahora forman parte integrante de su ciudad, aquí de Lima (Walmsley 2005: 56). A través de la capacidad de Gilles de reconocer las tensiones existentes en su dinámica de pareja alrededor de la alimentación, su voluntad de mantener ciertas prácticas alimentarias y culinarias quebequenses, y su adaptación mediante la integración de nuevas prácticas peruanas, se hace evidente que los migrantes son agentes centrales en sus propios procesos migratorios. Más allá de ser completamente inmóviles frente a los retos a los cuales son confrontados, toman decisiones y negocian diferentes aspectos tanto de sus prácticas y sensaciones pasadas, propias del país de origen, como de nuevas prácticas, sensaciones y encuentros en su sociedad de acoyo. Últimamente, buscan resituar y redefinirse como individuos en dicha nueva sociedad (Bonhomme 2013; Crenn & al. 2010; Everardo 2003; Zapata Martínez 2021).



Figura 24. *Fèves au lard* (fuente: <https://www.ricardocuisine.com/recettes/9439-feves-au-lard-les-meilleures>)

Otro elemento interesante de la relación de Gilles con su alimentación en Lima es su deseo de percibir a ciertas prácticas asociadas con su país de origen como algo exclusivamente positivo. Ha dejado de preparar *fèves au lard*, un plato típico quebequense a base de frejoles y manteca de cerdo, porque en Lima no encuentra los frejoles blancos que necesita para reproducir el sabor y la textura deseada. Quedaba tan insatisfecho al preparar y consumirlos en Lima que decidió consumirlos solamente cuando se encuentra en Quebec. En efecto, a veces la falta de posibilidad de reproducción de sensaciones asociadas con un plato de comida en contexto migratorio puede generar una contradicción sensorial (Kleinman 1982, en Dennis & Warin 2007: 6). En tales casos, la aproximación sensorial es tan angustiosa que se toma la decisión de dejarlo completamente de lado. A pesar de eso, Gilles menciona que “sobrevive” con los frejoles peruanos, aunque no son lo mismo. No tienen el mismo valor sentimental, ni el mismo sabor. Aquí se evidencia parte del proceso de negociación por el cual el migrante tiene que pasar durante su proceso migratorio. Migrar, a veces, significa dejar de lado ciertas prácticas. Aceptar que, si bien se pueden reproducir en el nuevo contexto de vida, no siempre generan satisfacción. En contexto migratorio transnacional, la alimentación debe dejar de ser percibida como totalizante. En este sentido, si bien concuerdo con Contreras (1992: 101) en que condicionamientos socioculturales como la comensalidad y las tradiciones tienen efectos directos sobre la alimentación cotidiana, no comparto su definición de los hábitos alimentarios como formando parte de una “totalidad cultural”. Al proponer que la Nación y las actitudes individuales no pueden ser entendidas si no son relacionadas directamente con las prácticas alimentarias y sus particularidades, omite las realidades de los migrantes, entre otros grupos marginados o poco visibles. Poniendo énfasis en una sola cultura “total” desde la cual se parte para pensar una sociedad, Contreras no reconoce la incertidumbre y los desafíos asociados con los inevitables procesos de cambios y de adaptación que se llevan a cabo en contexto migratorio. Además, porque no toma en cuenta el carácter heterogéneo de las identidades individuales, no parece reconocer plenamente el rol de los

individuos como agentes de sus propias vidas. Si bien el consumo de comida del país de origen ayuda al migrante a anclarse, dejarla en el recuerdo puede tener el mismo efecto. Los migrantes quebequenses radicados en Lima con los cuales he trabajado, como agentes en sus propios procesos migratorios, seleccionan las prácticas más beneficiosas para ellos.

Sin embargo, me parece importante recalcar que, a pesar de que todos los migrantes deban ser reconocidos como principales agentes de sus procesos migratorios, no todos tienen la misma capacidad de maximizar el uso de factores externos para su propio beneficio. Como mencionado previamente, los migrantes quebequenses con los cuales he trabajado tienen cierto privilegio frente a otras categorías de migrante en cuanto su migración parece permitirles adquirir suficiente capital económico para hacer un uso beneficioso de dichos factores. Por ejemplo, Gilles puede permitirse dejar de consumir su preparación favorita de frejoles quebequenses en Lima porque sabe que puede regresar a Quebec en cualquier momento. Todos los migrantes quebequenses con los cuales he trabajado tienen los medios económicos para viajar a Quebec. Además, viajar entre Lima y Quebec es relativamente fácil y no especialmente costoso. Un migrante menos privilegiado, que no puede regresar a su país con facilidad, seguramente buscará otras formas de negociar su consumo de platos del país de origen que no puede reproducir de forma exacta. La capacidad de dejar de lado el consumo de ciertos alimentos en Lima por tener la aptitud de regresar con facilidad al país de origen parece ser una característica central de la realidad migratoria de este grupo de migrantes quebequenses en Lima.

#### **4.2 Las celebraciones y el consumo de alimentos quebequenses como espacios (o no) de comunión entre migrantes quebequenses en Lima**

Para seguir, el mismo privilegio que permite a los migrantes quebequenses con los cuales he trabajado dejar de lado el consumo de ciertos alimentos en Lima, a mi parecer, también influye en la construcción de su sentido de comunidad. El hecho de que puedan volver fácil y regularmente a Quebec atenúa las ganas de

reproducir un ambiente celebratorio quebequense a toda costa en Lima. Además, no se percibe una sensación de miedo asociado con la pérdida de tradiciones y prácticas culturales quebequenses porque siguen accesibles después de la migración a través de las continuas visitas a Quebec. No parece existir una costumbre de celebrar todas las fiestas quebequenses ni de celebrarlas cada vez que ocurren. La celebración de festividades quebequenses es una práctica flexible para los ellos. No hay patrones rígidos de celebraciones ni parecen tan importantes en el mantenimiento de la identidad nacional o de grupo quebequense, como es el caso para muchos otros grupos de migrantes. Sin embargo, resalta que las celebraciones no siempre implican que varios quebequenses se reúnen, sino que en muchos casos se celebra una fiesta o practica quebequense en Lima enseñándola a no quebequenses. La comida en contexto celebratorio también se usa para construir nuevas relaciones interculturales. Por ejemplo, Gilles decidió celebrar la *Saint-Jean* (fiesta nacional de Quebec, 24 de junio) con la familia de su esposa peruana. Era el único quebequense presente. Preparó una *tourtière* (pie de carne), un *ragoût de boulettes* (albóndigas de cerdo en salsa de pata de cerdo), y una *tarte à la farlouche* (pie de pasas, molasa y azúcar morena típica de Quebec). Durante las fiestas de fin de año, suele preparar platos típicos quebequenses para él y su esposa, como la *tourtière* y la *soupe aux pois* (sopa de alverjas). No encuentra alverjas “partidas” amarillas quebequenses, pero se contenta de las arvejas verdes disponibles en Lima porque “saben igual”. Menciona cómo su reloj biológico no cambia a pesar de que las temporadas son invertidas. Durante el verano peruano, siempre tiene ganas de comer platos quebequenses de invierno. En Quebec, son platos que nunca consumiría en verano. Nuevamente, es interesante cómo el contexto migratorio genera nuevas prácticas culinarias y alimentarias que se vuelven muy apreciadas en contexto peruano y que no se darían en su país de origen.



Figura 25. *Ragout de boulettes*  
(fuente: <https://www.ricardocuisine.com/recettes/6567-ragout-de-boulettes-et-de-pattes-de-cochon>)

Figura 26. *Soupe aux pois*  
(fuente: <https://www.ricardocuisine.com/recettes/3124-soupe-aux-pois>)

El consumo de comida del país de origen en contexto celebratorio ancla a Gilles en su nuevo contexto de vida. Generar nuevos vínculos interculturales lo ayuda a sentirse “en casa”. Parte de estar “en casa” en Lima parece implicar tener acceso a un sistema de apoyo, que sea compuesto de otros migrantes quebequenses, o no. En contexto migratorio y a través de la comida y del acto de comer y sentir, los cuerpos de los migrantes son disciplinados de una nueva forma. En este contexto, aparecen interacciones complejas entre ellos y los miembros de su sociedad de acoyo. Para Wise (2005, en Johnston & Longhurst 2012: 329-330), el compartir con y abrirse a los Otros genera momentos de esperanza en el proceso migratorio. Resultan de la búsqueda de un capital social interétnico a través del cual los migrantes aceptan a los Otros y comparten, entre otros mediante la comida, para generar nuevos vínculos. Efectivamente, en las ciudades los sabores y los gustos, en términos de experiencia sensorial y de preferencias culinarias, son diversos. Si bien coexisten múltiples modelos sensoriales, también importa recordar que el conocimiento sensorial individual nunca es fijado o

limitado. Siempre puede ser adaptado y expandido. Aquí, el conocimiento sensorial es desarrollado a partir de la sociabilidad de las prácticas alimentarias que son producidas a través del compartir gustos, olores y técnicas culinarias encarnadas (Walmsley 2005: 55). La experiencia compartida de saborear y oler platos es muy significativa para vincular a las personas física y emocionalmente. Como lo reafirma Borthwick (2000, en Walmsley 2005: 56), la separación entre el “Yo” y el “Otro” no es clara en el momento de oler y saborear porque las mismas partículas entran en cuerpos diferentes. Los olores y sabores particulares no pueden ser separados y experimentados individualmente porque sobrepasan dichas divisiones de por su naturaleza. Las fronteras no existen para, por ejemplo, elementos que flotan en el aire como un olor. Asimismo, al ser compartidos, los olores y sabores vinculan de forma significativa a las personas que las experimentan (Walmsley 2005: 56).

Para Katú, no hay necesidad de reproducir fiestas quebequenses en contexto peruano. Cuando se encuentra en Perú, celebra como peruana. Cuando se encuentra en Quebec, se alegra y celebra como quebequense. Suele dirigirse a la casa de su abuela y comer los mismos platos quebequenses “de siempre”; queque de zanahoria, *tourtière* y *pâté au poulet* (pie de pollo), entre otros. Campbell (2005, en Weller & Turkon 2015: 61) menciona que migrar puede producir cambios en las preferencias alimentarias que reflejan un desvinculo con el país de origen. Dichos cambios no necesariamente son una decisión consciente, sino el resultado de transformaciones complejas asociadas con el mismo proceso migratorio. Sin embargo, no significa que no tiene prácticas celebratorias asociadas con el Quebec y con la comida quebequense. Algo que le gusta mucho hacer con sus dos buenas amigas quebequenses es reunirse en casa de alguna de ellas para preparar una comida juntas y jugar juegos de mesa. Menciona cómo, en Quebec, todos tienen varios juegos de mesa en casa, y cuanto extraña que a todos les guste jugar cuando se reúnen. También le gusta ir a hacer pícnic *potluck* con sus amigas quebequenses. Además, hasta este año, tenía un novio peruano y comenta que nunca hubiera traído algo quebequense

para la cena navideña de su familia. Primero, por falta de interés, pero también porque siente que en Perú no es muy común de traer comida como se hace en Quebec cuando uno está invitado a la casa de alguien. De hecho, fue un comentario recurrente entre todos los migrantes quebequenses con los cuales he trabajado. A mi parecer, puede explicar en parte por qué no es tan común que celebren fiestas quebequenses en Lima. La comida en muchos casos es la principal fuente de cultura quebequense a la cual tienen acceso en Lima. El hecho de que no exista la práctica muy común en Quebec de compartir, regalar o traer platos de comida y bebidas en los eventos celebratorios que no se celebran en la propia casa de uno hace que dejen en gran medida de reproducir esa práctica. La sociedad de acoyo ejerce una presión sobre ellos. En ciertos casos, los migrantes utilizan la comida para anclarse y resistir la presión de incorporación (Weller & Turkon 2015: 58-59; Janowski 2012; Abbots 2016). Sin embargo, en otros, puede resultar en la modificación o desaparición, de forma consciente o no, de ciertas prácticas que eran generalizadas antes de la migración.

Para otros, como Tania, las celebraciones quebequenses implican elementos que no necesariamente son relacionados con la comida, pero sí directamente con el sentido de estar “en casa”. Su mamá trajo desde Montreal decoraciones de navidad que tiene desde que era niña. Estar lejos de la familia en Navidad es difícil. Menciona que es muy reconfortante para ella tener acceso a sus decoraciones de infancia en Lima. Una de las decoraciones que le ha traído es su bota navideña, una media decorada que se cuelga y en la cual se ponen pequeños regalos. Es interesante que haya traído una para Noah, el hijo de Tania, el cual ha vivido prácticamente toda su vida en Lima. Tania expresa como eso le permite extender su “hogar”, el Quebec, a su hijo. Enseñarle una práctica común quebequense que ha marcado su infancia. Para dar a entender esa dinámica, Choo (2004: 210) habla del hecho de que los regalos, como la bota navideña traída desde Quebec a Lima, reflejan su proveniencia y las historias y genealogías asociadas con ellos. Son, en este sentido, una forma de reproducción cultural. Las historias y las memorias son marcadas en su materialidad. Si bien no pueden

contener en sí mismos las experiencias encarnadas de lo que se busca reproducir, materializan lo que antes se encarnizaba, y dan cuenta de un momento histórico preservado y reproducido en el futuro. Sin embargo, a pesar de poder proveer pautas de reproducción cultural, son una herramienta incompleta. Para el autor, es aquí donde hay una necesidad de involucrar plenamente a los sentidos y al cuerpo para que tomen su significado completo. Al recordar lo que consideraba hogareño en Quebec y al poder materializarlo a través de elementos como su bota navideña, Tania utiliza los elementos a su disposición para recrear un universo sensorial familiar para ella y su hijo, y asimismo reconstruir su hogar en Lima.

#### **4.3 La transnacionalidad de la comida: “los alimentos también migran”**

Pensando nuevamente en la capacidad que tienen los migrantes quebequenses con los cuales he trabajado de regresar con facilidad a su país de origen a lo largo de sus procesos migratorios, cabe abordar una de sus principales ventajas; la posibilidad de constantemente poder llevar de vuelta a Perú “parcelas” de sus vidas pasadas en Quebec. La comida y los alimentos son los principales insumos que traen de vuelta cuando vuelven de Quebec. Las posesiones materiales, incluyendo aquí la comida y los alimentos, pueden facilitar la creación de un sentido de pertenencia para los migrantes en cuanto ayudan a despertar memorias sensoriales y sentimientos de *comfort*, entre otros (Bascuñan-Wiley 2021: 9). Asimismo, Katú verbalizó algo que todos los migrantes quebequenses con los cuales he trabajado parecieron sentir: “sé que traigo cosas solo porque no las puedo encontrar aquí, no necesariamente porque las necesito o me encantan”. Más allá de que diferentes insumos quebequenses sean llevados a Lima para romper con la discontinuidad asociada con el proceso migratorio, la comida traída se inserta dentro de un constante trabajo creativo de reinención de parte de los migrantes quebequenses (Crenn & al. 2010). La última vez que regresó de Quebec, trajo miel de maple, sobres de chocolate caliente de marca *Tim Horton* (el ya mencionado *Starbucks* canadiense), galletas en forma de hoja de maple, *zaatar* y otras especias que no existen en Perú, salsas picantes mexicanas, papas Cheetos sabor jalapeño, los cuales no existen en Perú, y chocolates Ferrero

Rocher, solo porque son más baratos en Quebec. Tania suele traer latas de miel de maple y sobres de salsa de marca *Saint-Hubert* para *poutine*, entre otros. Gilles suele traer harina de alforfón, especias para marinadas y latas de miel de maple, entre otros.

Del flujo de alimentos a través de las fronteras físicas, resaltan tres elementos importantes. Primero, se hace implícita la importancia de los familiares y de los amigos en el país de origen para el acceso a este tipo de insumos y productos alimentarios. Por ejemplo, cuando viene a visitar un familiar o amigo, Tania le pide que traiga insumos que no pesan mucho, como sobres de salsa para *poutine*. Si viene su mamá, siente que puede pedir más cosas, entonces manda a traer latas de miel de maple y galletas de molasa *Pattes d'ours*, entre otros. Por su lado, Alice pidió a su mamá que vino a visitarla por primera vez en mayo 2023 que le traiga sus papas preferidas. La comida del país de origen puede dar *comfort* porque representa un vínculo tangible con él. De hecho, ayuda a mantener activos los vínculos sociales del migrante con dicho país. Al mismo tiempo, puede actuar como metáfora del amor y de la proximidad física de la familia y de los amigos que no migraron (Gregory & Wayne 2020: 815-821). Sobre todo, al analizar desde una perspectiva transnacional la relación entre la comida y la migración, importa tomar en cuenta las redes sociales más amplias que atraviesen el país de acoyo y de origen. Los familiares y amigos que siguen en el país de origen también son agentes activos que nutren la relación del migrante con dicho país. La migración, como experiencia encarnada, implica formas encarnadas de enraizamiento en el nuevo país de residencia, en el caso que nos interesa, sobre el consumo de comida quebequense. Al tener un rol central en el acceso de los migrantes a dichos productos, los familiares y amigos que no han migrado son tan importantes como ellos en la experimentación y la negociación de dichas formas encarnadas de asentamiento (Abbots 2016). El rol de los que no migran es esencial para entender cómo las prácticas alimentarias intervienen en el campo transnacional. Los migrantes y sus familias desarrollan comportamientos alimentarios

estratégicos para adaptarse a limitaciones estructurales, tales como las fronteras físicas y la distancia geográfica, que son impuestas sobre ellos (Mata 2010).

Segundo, se hace implícita la importancia de la comida como elemento que permite construir puentes entre migrantes quebequenses y peruanos u otros miembros de la comunidad local. Muchos de los alimentos que se traen de Quebec son para su propio consumo, pero también para que puedan hacerlos probar a los peruanos que forman parte de su vida. La comida se vuelve un instrumento para construir y fortalecer sus comunidades en Lima. Por ejemplo, gracias a sus sobres de salsa para *poutine*, Tania ha podido compartir parte de su cultura quebequense con su trabajadora del hogar venezolana y con su novia. Les enseñó como preparar *poutine*. Comenta que a las dos les encanta, y que siente mucha alegría al pensar que conocen una parte de su cultura que no podrían haber conocido si no fuese porque tiene acceso a estos sobres. A través de sus sentidos del gusto, del olor y de la vista, Tania pudo transmitirles parte de su cultura quebequense. De hecho, Wise (2010, en Johnston & Longhurst 2012: 330) plantea el concepto de *sensuous multiculturalism* para explicar la importancia de los sentidos para entender la experiencia de los migrantes. A la luz de los datos recogidos, concuerdo con ella en que, en contexto migratorio, el rol de las experiencias sensoriales y de las interacciones encarnadas parece moldear las experiencias locales de diversidad cultural. Sentidos como el gusto y el olor pueden generar nuevas conexiones y sentimientos entre culturas consideradas como ajenas. A la vez, las experiencias corporales y la activación de factores multisensoriales como lo visual, las texturas y los olores generan un ámbito hogareño en contexto migratorio. Comprar, preparar y consumir alimentos se experimenta a través de todos los sentidos. Son, además, prácticas que pueden transportar a los migrantes de vuelta a “casa” (Abbots 2016: 118, en Matta & al. 2020: 4). Aquí, las experiencias corporizadas implican otras formas de “estar en el mundo”, de anclarse en el nuevo contexto de vida a través del consumo de comida del país de origen, o del consumo del hogar en sí mismo (Cruz 2020: 2-4).

Por su lado, Katú, como mencionado previamente, suele comprar galletas en forma de hoja de maple rellenas de crema de maple cuando está en Quebec. En Lima, las trae a la oficina para poder regalarlas a sus colegas. Cuando las regala a sus colegas quebequenses, se vuelve una forma de reforzar la identidad colectiva quebequense. Todos se emocionan al consumir un producto quebequense juntos y se genera un espacio para conversar sobre Quebec y recordar lo que solía considerarse “hogar”. La comida compartida se vuelve significativa, actúa como herramienta para fomentar la aparición de un sentimiento de pertenecer a algo más grande y volverse un miembro de un nuevo grupo, en este caso de migrantes quebequenses en Lima, en contexto migratorio (Mata 2010). Lo último puede dar la impresión de que los migrantes quebequenses con los cuales he trabajado se encierran sobre sí mismos. En realidad, no lo hacen en absoluto. Queda claro que los encuentros entre migrantes de un mismo país en nuevos ámbitos, como los encuentros entre migrantes quebequenses para compartir comida quebequense en distintos espacios limeños, involucran la construcción del hogar en cuanto moldean nuevos espacios en lugares familiares. Efectivamente, los migrantes parecen utilizar sus sentidos para crear y “simular” su hogar en enclaves étnicos (Bascuñan-Wiley 2021: 7). Sin embargo, también comparten comidas y experiencias con peruanos. Por lo tanto, cuando Katú regala sus galletas en forma de hoja de maple a sus colegas peruanos, también es una forma de transmitir parte de su cultura quebequense y de generar nuevos vínculos. Al hablar de la cultura quebequense con peruanos, Katú y sus colegas peruanos inician un proceso durante el cual cada uno aprende sobre lo desconocido y busca referentes comunes que solidifican sus relaciones. En este sentido, la comida es una expresión de la comunidad, y fomenta la creación de nuevas relaciones interpersonales. Más allá del acto físico de comer y de la experiencia sensorial que proveen, el cocinar y comer son actos de sociabilidad (Matta & al. 2020: 5).



Figura 27. Extracto de maple de Gilles. Fotografía de Gilles.

Tercero, se hace implícita la importancia de desarrollar estrategias para tener acceso a productos del país de origen. Es decir, la capacidad de los migrantes con los cuales he trabajado de transnacionalizar prácticas asociadas con la localidad. Por lo tanto, es interesante que Gilles compre extracto de maple en línea, en Amazon, y lo haga venir desde Estados Unidos para reemplazar la miel de maple en pasteles o recetas que requieren de miel de maple. Ha desarrollado una estrategia para ahorrar la miel de maple en un contexto en el cual es escasa y no quiere desperdiciarla. Aquí, el extracto de miel de maple se utiliza para preparar comidas quebequenses reconfortantes. Es un elemento central en la preparación de *comfort foods*, los cuales son muy cargados sensorialmente. En efecto, involucran ciertas prácticas inconscientes de resistencia a la discontinuidad asociada con el proceso migratorio a través del consumo de comida familiar a diario. Como estrategia, inevitablemente involucran la activación de los cuerpos de los migrantes y de sus sentidos de *comfort*, reproduciendo un sentido de estar “en casa” (Mata-Codesal 2008: 15-16). Asimismo, a partir del

extracto de maple, podemos pensar cómo las fronteras espaciotemporales de los migrantes quebequenses se transnacionalizan en un contexto en el cual se “consume” el hogar y el país de origen. Gilles, desde Lima, compra en línea un producto quebequense fabricado en Estados Unidos. Dicho producto es luego enviado, por avión, desde Estados Unidos, hasta Lima, para que pueda ser consumido por un quebequense que busca *comfort* en Lima. Un *comfort* que toma sus raíces en un sentido del hogar que ha sido construido en Quebec desde las sensaciones asociadas con su consumo. Sobre todo, desde su entendimiento de lo que significa estar “en casa”. Dicho entendimiento es luego modificado, a través de diferentes negociaciones, para integrar elementos y sensaciones locales, limeñas, además de los quebequenses ya existentes. Es decir, el extracto de maple, como elemento formando parte de la cultura material del hogar, también tiene agencia. Es tan transnacional como el mismo proceso migratorio de Gilles.

## **5 EL HOGAR COMO ESPACIO MULTISENSORIAL**

### **5.1 Localizar el consumo de *comfort foods* quebequenses para reconstruir un sentido del hogar en Lima**

Entendido el contexto en el cual se desarrollan las prácticas alimentarias y culinarias transnacionales de los migrantes quebequenses con los cuales he trabajado, vale la pena interrogarse sobre cómo “localizan” su consumo de *comfort foods* en Lima. Lo hacen, entre otros, ritualizándolo dentro de sus hogares. Por ejemplo, Tania comenta de su amor por los *bagels* con queso crema y salmón ahumado, una comida típica de la comunidad judía montrealense y, hoy en día, emblemática de Montreal. Encontró una panadería en Cieneguilla, la Panadería Montreal, que vende *bagels* montrealenses. No va seguido, pero cuando lo hace suele comprar varios paquetes de *bagels* y los congela. Además, la última vez que su mamá vino de visita a Lima en noviembre del 2022, le trajo salmón ahumado quebequense. Entonces, decidió combinar sus *bagels* con queso crema, salmón ahumado y vino. Menciona que el consumirlos de esta forma fue una experiencia extraordinaria. Algo común en Montreal, que muy probablemente se consumiría sin vino, se vuelve inusual, “lujoso” y se romantiza. Parveen (2016:

55) menciona como la romantización del país de origen es necesaria para el mantenimiento de la cultura. De hecho, en ciertos casos, la comida puede volverse más auténtica que en el país de origen por la necesidad de mantener la identidad en contexto migratorio.



Figura 28. *Bagel* montrealense con queso crema y salmón ahumado (fuente: <https://www.saq.com/fr/bagel-saumon-fume-fromage-creme>)

Para seguir, tanto Tania como Alice tienen rituales alrededor de su consumo de café en la mañana. Hacen lo mismo todos los días. Después de despertarse, entran en sus cocinas para preparar su café. Tania se toma el tiempo de elegir una taza según su estado de ánimo del día y echa su cucharita de miel de maple en su taza mientras espera que el café esté listo. Alice sueña todos los días con su máquina espresso que quedó en Quebec, se siente y mira por la ventana, vacía la canasta para secar los platos y siempre prepara su café de la misma forma. En su caso, reproduce conscientemente los mismos rituales matutinos que cuando vivía en Quebec. Si bien Alice reproduce prácticas hogareñas quebequenses, Tania añadió una etapa importante a las suyas; su cucharita de miel de maple. En

este sentido, concuerdo con Janowski (2012: 176) en que las comidas ritualizadas consumidas por los migrantes pueden ser percibidas como traídas directamente del país de origen. Sin embargo, en realidad, son negociadas, diferentes de la manera en la cual se consumían. En el hogar, los cambios en los hábitos alimentarios pueden ocurrir sin ser percibidos como amenazante. Como mencionado previamente, el hogar es un espacio seguro donde la identidad del migrante no se extingue, sino que se transforma a través de las sensaciones.

Por su lado, Katú reserva su miel de maple casi exclusivamente para comerla con crepes. No quiere “desperdiciarla” para otras cosas. Comer crepes con miel de maple es un momento especial que se ritualiza y toma un significado extraordinario. No lo hace todos los días y suele planificarlo. El consumo de miel de maple con crepes no tiene carácter espontáneo, sino que es meticulosamente pensado para optimizar la experiencia y asegurarse de que pueda repetirse más adelante. Gilles considera indispensable recrear un ambiente quebequense algunas veces al año con su familia peruana. Los momentos en los cuales lo hace son especiales, marcados, e implican casi exclusivamente la comida. Recrear una sensación del hogar a través de la comida es ideal en un contexto en el cual el mismo ámbito de vida impide hacerlo de otra forma. En efecto, para él, Lima es demasiado diferente, por lo cual no se puede hacer de otra forma que reservando espacios dedicados al consumo de alimentos quebequenses con sus familiares peruanos. Importa la ritualidad para dar significado al hogar desde la cercanía, o la distancia. La comida, al ritualizarse, adquiere un carácter simbólico por generar procesos de conexión entre familiares, lugares y objetos (Zapata Martínez 2021: 84). Como lo ha demostrado Parveen (2016: 55), la reproducción de platos del país de origen en el hogar se vuelve un símbolo que puede materializar, desde las sensaciones que procuran su preparación y consumo, la unión familiar y comunal.

Por lo tanto, para los migrantes quebequenses con los cuales he trabajado, los *comfort foods* parecen vincularse directamente con el hogar y las prácticas

familiares ritualizadas. A través del consumo de *comfort foods* asociados con la familia, los migrantes pueden volver a constituirse como parientes. Consumen los mismos platos que sus familiares en sus países de origen, pero encontrándose muy lejos de ellos. Nutren un vínculo de amor a pesar de la distancia (Mata 2010). Cuerpos dispersos en el espacio pueden juntarse a través del consumo de ciertas comidas. El consumir los mismos alimentos en lugares diferentes produce cuerpos que son “hechos” de la misma sustancia, cuerpos codeterminados. Los migrantes, en sus países de residencia, moldean sus identidades a través de la ingestión de alimentos que son considerados locales. El compartir comidas y alimentos con los familiares a pesar de la distancia es, en este sentido, esencial (Abbots 2016). El consumo de comida “hogareña”, del país de origen, imita el sentimiento de seguridad necesario para la construcción del hogar porque responde a la necesidad básica de nutrirse en un contexto cultural dado. Sin embargo, también imita el sentimiento de familiaridad al ser organizado alrededor de platos y comidas que los migrantes ya saben cómo preparar, cocinar, presentar y comer. Provoca y perpetúa prácticas hogareñas en un contexto en el cual, fuera del hogar, tienen que enfrentarse a lo desconocido (Hage 2010: 424).

Asimismo, a Gilles le gusta mucho comer ají de gallina, o al menos su propia versión del plato, porque le recuerda al fricasé de pollo de su mamá. El Tallarín verde de Tania, su plato peruano preferido, es una receta de su mamá adaptada al contexto quebequense. La lasaña de pollo de Alice es una receta de su mamá, adaptada en contexto peruano reemplazando la clásica lata de sopa de pollo de marca *Saint-Hubert* que su mamá utiliza por una salsa bechamel con crema de champiñones en polvo. Katú considera al salmón con espárragos como uno de sus platos reconfortantes porque su mamá solía prepararlo frecuentemente. En Perú, utiliza trucha porque el salmón es muy caro. Además, en vez de prepararlo en el horno, suele cocerlo en la sartén para ahorrar electricidad. Finalmente, la crema de porro es otro plato hogareño y reconfortante que solía preparar su mamá, y que consume principalmente durante el invierno limeño.



Figura 29. Lasaña de pollo de Alice. Fotografía de Alice.

## 5.2 El plato de comida como hogar

### 5.2.1 La intervención del plato de comida peruana en la construcción del hogar

Porque los migrantes quebequenses con los cuales he trabajado viven en Lima, cabe analizar su relación con la comida peruana y cómo dicha relación interviene en la construcción de sus hogares. Durante el ejercicio de *foodmapping* de los platos peruanos favoritos de Tania y Alice, fue más difícil encontrar un plato peruano favorito que un plato quebequense favorito. Son platos que ya forman parte de su cotidiano y no parece haber el mismo nivel de emocionalidad asociado con ellos. Sin embargo, no significa que no han desarrollado gusto por la comida peruana, todo lo contrario.

Dependiendo del tiempo que llevan en Lima, su relación con la comida peruana ha ido cambiando. Tania, como mencionado previamente, es mitad peruana y ha nacido y crecido en Quebec. Su mamá peruana vive en Montreal desde hace 45

años. Es decir, Perú siempre ha formado parte de su vida. Su plato peruano favorito es el tallarín verde, un plato que ha consumido toda su vida. De por sí, es un plato que ya implicaba negociaciones porque estaba desterritorializado, se consumía fuera de Perú. Su mamá no tenía acceso, por ejemplo, al queso fresco peruano, por lo cual tuvo que adaptar la receta. Lo interesante es que Tania reproduce, en Lima, la versión adaptada de su mamá, no la tradicional versión peruana. Como plato hogareño, el tallarín verde es importante para ella no solo por una cuestión de gusto, sino por la asociación que tiene con su mamá. Las actividades llevadas a cabo en la cocina tienen cierto nivel de ritualización y de inversión afectiva (De Certeau 2000, en Zapata Martínez 2021: 89). Por lo tanto, no sorprende que Tania busque reproducir prácticas que le permite recordar momentos compartidos de preparación y de diálogo con su mamá. La cocina es un espacio donde se generan lazos afectivos y sensoriales, un lugar donde sentimientos relacionados con experiencias compartidas son recordados, en contexto migratorio, a través de la distancia (*ibid.*)

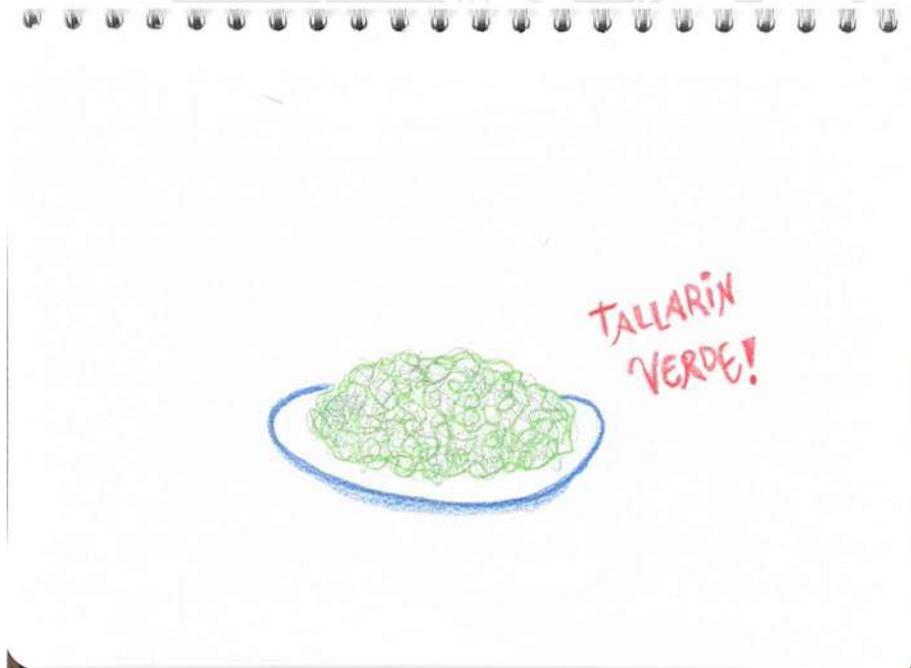


Figura 30. Mapa del plato de comida peruana favorito de Tania.

Katú comenta que su propia capacidad a tomar influencias de diferentes culturas culinarias del mundo forma parte de su herencia quebequense. Porque ha llegado al país cuando todavía era relativamente joven (19 años), hoy en día, la mayoría de los platos que sabe cocinar son peruanos. Menciona que los peruanos le parecen muy severos con sus platos; cuando un plato no se cocina de forma apropiada, no es aceptado ni reconocido. Decidió aceptar dicha realidad y hacer de lo peruano lo suyo. Recrea los platos de la mejor forma que puede, consultando recetas si necesario. Uno de sus platos peruanos favoritos, sobre todo cuando lo prepara en casa, es el ceviche. Tiene un casero de pescado en el mercado de Surquillo al cual suele comprar bonito. Lo pide en filete, una parte con y otra sin la piel. Con la parte sin piel, prepara ceviche. Corta sus filetes en cubos y los pone en sal por 30 minutos, luego de que sale todo su jugo y lo hace perfecto para preparar ceviche. Utiliza el bonito porque es barato y rico. Congela el filete con piel para comerlo con ensalada cuando quiere una comida rápida. Katú fue muy detallada al explicar dónde compra su pescado y cómo le saca provecho. Nuevamente, mezcla técnicas peruanas (en la preparación del ceviche) con técnicas que ella considera quebequenses (congelar su comida para tener acceso a ella fácilmente durante la semana). De por los numerosos años que tiene viviendo en el Perú, y porque llegó relativamente joven, ha desarrollado diferentes estrategias que plasman el carácter complejo del hogar y el constante juego entre el aquí y el allá que implica su construcción en contexto migratorio (Abbotts 2016; Fathi 2021; Yarker 2019; Zapata Martínez 2021).

Gilles, en Lima desde hace 12 años, no pudo identificar su plato peruano favorito, pero menciona que le gusta que la comida peruana sea “muy sana”. A través de los años, y a pesar de preparar y consumir principalmente comida quebequense en su hogar, se ha acostumbrado a consumir alimentos que no existen en su país de origen, como la yuca. Su narrativa es interesante en cuanto habla de la cocina peruana como conocida, pero exterior a él. En este sentido, comenta que es una cocina “de todos los días”, “casera”, por lo que de vez en cuando la disfruta. Sin embargo, dice que “no [entiende] porque ellos [los peruanos] son tan orgullosos

de su comida. [Le] parece que podría haber fuentes más importantes de orgullo nacional". Al referirse a "ellos", se reubica como no formando parte del grupo mayoritario. Reconoce su posición como migrante, pero al mismo tiempo su capacidad a integrar "su" comida y "sus" alimentos en su alimentación diaria. Aunque se sienta diferente de la mayoría de los peruanos, Gilles utiliza ciertos elementos de la comida peruana y su apego a la comida quebequense para reafirmar su posición social en el país. El hogar y la comida, como cultura material hogareña, también son agentes que influyen sobre las experiencias y la inserción de los migrantes. Tienen influencia directa sobre los que los habitan, reconfiguran sus identidades y sus relaciones con la sociedad. Si el migrante no tiene un hogar donde se siente "en casa", no puede negociar entre sus diferentes mundos (Bonhomme 2013). Es decir, si Gilles pierde su agencia y no puede reafirmar su apego a la comida quebequense, a lo que realmente lo hace sentir "en casa", difícilmente puede resituarse y, por ende, insertarse, en la sociedad peruana.



Figura 31. Mapa del plato de comida peruana favorito de Alice.

Por su lado, Alice no tiene mucho tiempo viviendo en el Perú. Su plato peruano favorito no es un plato en sí, sino que un amalgamo de componentes alimentarios

y culinarios peruanos. Parece una idealización de lo que es, o podría ser, la comida peruana. Los elementos en su dibujo son asociados con la familiarización, con su proceso de adaptación en el Perú. Menciona que le hacen pensar en su primera vez en Perú, utilizando “Perú” para referirse al resto del país, fuera de Lima. Cuando llegó a Lima, dice no haberse dado cuenta de que estaba en un lugar completamente diferente del dónde venía. Es decir, un lugar nuevo y desconocido. Recién al llegar a Ayacucho, después de varias semanas en el país, se sintió “en Perú de verdad”. Lo interesante, en este caso, es cómo Alice ya había desarrollado ciertos hábitos y rituales, identificados en el *foodmap* de la ruta entre su casa y el supermercado, antes de darse cuenta de que estaba en Perú. En efecto, ya iba al parque cerca de su casa a descansar, tenía su ruta preferida para ir al supermercado y su tienda de predilección, entre otros. Es decir, parece que la búsqueda de *comfort* y del sentido del hogar ocurre en todo tiempo y en todo momento, hasta cuando uno no se da cuenta de que se encuentra en un lugar ajeno. Para los migrantes quebequenses con los cuales he trabajado, lo más importante parece ser, al igual que para todo migrante, de sentirse cómodo y seguro en su ámbito de vida. Encontrar un sentido del hogar es un proceso continuo que tiene como principal objetivo el poder vivir una vida decente en un lugar en el cual uno siente que pertenece (Yarker 2019). La experiencia de Alice, pero también de los otros migrantes con los cuales he trabajado, demuestra que el proceso migratorio y la familiarización con el país de acoyo no tienen patrón definido. Sin prestar atención a las historias individuales, difícilmente se puede entender lo que significa ser migrante quebequense en Lima.

### **5.2.2 El plato de comida quebequense como experiencia sensorial hogareña**

Para seguir, cabe analizar en qué medida la preparación y el consumo de sus platos quebequenses favoritos hablan de la construcción de sus hogares en Lima. Alice y Tania decidieron representar el mismo plato: la *poutine*.



Figura 32. Mapa del plato de comida quebequense favorito de Alice.



Figura 33. Mapa del plato de comida quebequense favorito de Tania.

Para las dos, la *poutine* es algo que se compra y consume fuera de casa. Alice ha inscrito explícitamente el nombre del lugar donde la compra en su dibujo, y Tania lo mencionó verbalmente. Lo interesante es que dicha *poutine*, la cual consumía fuera de casa en su país de origen, se ha vuelto, al menos para Tania, un plato casero y cotidiano. En Quebec, nunca había preparado *poutine* en casa. Siempre pedía *delivery* o iba a comerla en un restaurante. Desde que vive en Lima, se han invertido las tendencias. Para ella, la *poutine* se ha vuelto lo más casero que pueda tener de Quebec en Lima. Ha dejado de ser una comida rápida (así se considera allá) y se integró a su cotidianidad, a su espacio hogareño. De hecho, suele preparar *poutine* cada 2 meses. La hace sentir bien, es algo diferente, es festivo, es excitante. Le gusta prepararla con amigos que no son quebequenses para que puedan descubrir algo de la gastronomía quebequense. Los *foodways*, es decir las actividades, actitudes y comportamientos relacionados con la comida en la vida cotidiana, dan un lugar al “ser” para habitar el mundo. Si bien son un marcador cultural que puede reproducir fronteras entre “ellos”, en este caso los peruanos, y “nosotros”, los migrantes quebequenses en Lima, también pueden retar dichas fronteras y funcionar como puente entre diferentes comunidades culturales (Matta & al. 2020: 4). Porque comer es una actividad social, permite a

los individuos proyectar sus identidades individuales o de grupo (Contreras 1992: 100).



Figura 34. *Poutine* casera de Tania. Fotografía de Tania.

Además, como lo hemos visto, el mismo contexto migratorio en el cual se mueven los migrantes quebequeses en Lima con los cuales he trabajado los incentiva a abrirse a la comida y las formas de cocinar de Otros. Por lo tanto, importa prestar atención a la reorganización de ingredientes y de métodos culinarios, al proceso de adaptación y de sustitución a través de la comida (Johnston & Longhurst 2012: 329-330). De hecho, pude observar diferentes negociaciones por el mismo hecho de tener que preparar la *poutine* en casa en Lima. La sensación de que llena la barriga, de que es decadente, de que es un “regalo” que uno se hace cuando la consume, es omnipresente en el discurso de Tania. Considerando que la *poutine* se vuelve un *comfort food* en contexto migratorio, y muchas veces también lo es en contexto quebequense antes de la migración, es indispensable tomar en cuenta la prevalencia de los sentidos solicitados al consumirla. Como lo menciona Spence (2017: 106-107), si bien no hay evidencia de que un sentido en particular esté asociado con los *comfort foods*, se tiene que considerar en qué

medida estas comidas son influenciadas por los sentidos emocionales. Importa la forma en la cual son recibidas por el cuerpo del que los consume. Además, porque la materialidad de la comida refleja prácticas cotidianas encarnadas y sensoriales dentro del hogar, tiene el poder de demostrar la agencia del migrante en contexto migratorio transnacional. Los sentidos solicitados al consumir comidas que convierten a los migrantes en agentes pueden volverse un hogar en sí mismos (Fathi 2021: 989-991).

A pesar de la continuación de la sensación hogareña de satisfacción asociada con su consumo, la falta de acceso a ciertos ingredientes para preparar *poutine* en Lima obliga a cambiar las prácticas, preparaciones y presentaciones del plato. No existen las papas que se vuelven “marrones” y blandas después de freírse, típicas de los restaurantes de tipo *casse-croûte* quebequeses, entonces Tania prepara su *poutine* con papas amarillas peruanas.



Figura 35. Casse-croûte quebequense (fuente: [https://fr.tripadvisor.ch/Restaurant\\_Review-g2598958-d4880204-Reviews-Casse\\_Croûte\\_CHEZ\\_JO\\_JO-Gracefield\\_Outouais\\_Region\\_Quebec.html](https://fr.tripadvisor.ch/Restaurant_Review-g2598958-d4880204-Reviews-Casse_Croûte_CHEZ_JO_JO-Gracefield_Outouais_Region_Quebec.html))

Además, el queso necesario para su preparación, llamado *fromage en grains* (queso en granos), existe casi exclusivamente en Quebec y no se consigue en Lima. Por lo tanto, tiene que usar otro. Lo que le resulta más parecido es deshacer queso fresco peruano en pequeños pedazos con sus manos y ponerlo dentro de la salsa mientras se está cocinando. Normalmente, la salsa se echa sobre el queso y las papas, pero Tania mezcla la salsa con el queso fresco. Primero porque le gusta el queso derretido, pero también porque al derretirse adquiere una textura un poco más parecida al que se utiliza en Quebec. Otra negociación implicada en la preparación de *poutine* es el hecho de que Tania traiga a Lima desde Quebec sus ya mencionados sobres de salsa en polvo de marca *Saint-Hubert*. Asimismo, siempre puede satisfacer sus antojos de *poutine* a pesar de no tener la oportunidad de comprarla en un restaurante como lo haría en Quebec. Tanto los migrantes quebequenses con los cuales he trabajado como los migrantes en general parecen invertir en adaptaciones encarnadas y simbólicas de sus culturas de origen mientras desarrollan estrategias creativas para mantener un sentido del hogar en contexto migratorio (Cruz 2020: 5).



Figura 36. Insumos para la preparación de la *poutine* en Lima. Fotografía de Tania.

Figura 37. Salsa de *poutine* con queso fresco peruano. Fotografía de Tania.

Por su lado, el plato quebequense favorito de Katú es el *saag paneer*, un guiso de la India con espinacas y queso *paneer* que su mamá solía preparar semanalmente. Cabe recordar, nuevamente, que Katú ha construido su entendimiento de lo que es la comida quebequense desde el multiculturalismo que caracteriza a la sociedad quebequense, y más ampliamente a Canadá. Ameeriar (2012: 510) ofrece una perspectiva interesante para pensar el multiculturalismo canadiense. En efecto, menciona que la práctica del multiculturalismo, en situaciones de desigualdad de poder, como entre un patrón local y un trabajador “extranjero”, no es de llegar a que dicho patrón no discrimine, sino de que el trabajador extranjero se vuelva alguien que no será discriminado. En este sentido, explica que los olores a comida impregnados en los cuerpos de los extranjeros, por ejemplo, se vuelven significados de diferencia y representan lo no familiar, la inhabilidad de las comunidades de inmigrantes a asimilarse. La autora enfatiza que la comida en su forma encarnada, en cuanto olor impregnado sobre el cuerpo migrante, es descrita como privada. Es decir, como peligrosa y amenazante para la nación multicultural. Al mismo tiempo, el olor de la comida en su forma desencarnada, cuando es olida en ciertos espacios de la esfera pública, en festivales, por ejemplo, para significar el lugar exótico de donde proviene, es tratado como una forma de placer. Es comodificado y rendido accesible para el consumo de los canadienses blancos. Al presentar el multiculturalismo desde los rechazos y los apegos encarnados y desencarnados, Ameeriar (2012: 510) nos recuerda que el “olor” a ciudadanía es cambiante. Su perspectiva me parece interesante para pensar cómo un canadiense, en este caso una quebequense, puede llegar a construir su entendimiento de la comida quebequense desde el multiculturalismo. Sobre todo, cuando dicha quebequense se vuelve migrante y encarniza, en su nuevo contexto de vida, el mismo tipo de olores y sensaciones ajenas que ha clasificado e integrado a su repertorio cultural, o culinario, canadiense y quebequense.

Asimismo, para recrear su *saag paneer* en Lima, lo cual también hace semanalmente, Katú compra queso fresco campesino en el mercado. Nunca ha

podido encontrar queso *paneer* en Lima. Reconoce que el queso campesino se derrite un poco, lo cual no suele ocurrir con el *paneer*, pero el sabor es suficientemente parecido como para que acepte una leve variación de textura. Además, suele acompañar su *saag panner* de pan *naan*, un pan plano de la India el cual, al menos en Quebec, suele acompañar a los guisos de este país. Si bien en Quebec lo podía comprar ya horneado, en el supermercado, en Lima aprendió a prepararlo con los ingredientes que tiene a su disposición; harina, yogur, agua, sal y levadura. Es decir, recrear su plato quebequense favorito implica dedicarle más tiempo por tener que preparar el pan por sí misma. Dicho tiempo adicional es compensado por la posibilidad de poder consumir un plato por el cual tiene mucha afección, que le gusta y que no podría reproducir fuera de su hogar en Lima. Al igual que la *poutine*, el consumo de *saag paneer* se vuelve especialmente hogareño en Lima. La mayoría de sus componentes son preparados dentro del hogar. Para Katú, el hecho de tener la capacidad de prepararlo en su integridad lo vuelve todavía más satisfactorio.

Para Gilles, quien mencionó al *paté chinois* como uno de sus platos quebequenses favoritos, estar “en casa” también es vinculado con la necesidad de lidiar con el hecho de que muchos productos no se pueden encontrar en Lima, al menos no a buenos precios. Las latas de maíz dulce en crema y en grano necesarias para preparar el plato, por ejemplo, se pueden conseguir, pero a un precio de tres a cuatro veces más elevado que en Quebec. El efecto de “rareza” asociado con su consumo de ciertos platos quebequenses hace que se vuelvan emocional y sensorialmente cargados, hasta cuando se consumen diariamente, y lo acercan a sus raíces quebequenses. Para él, “las raíces no cambian”. Por lo tanto, asumir el costo elevado para acceder a ciertos ingredientes es mediado por las sensaciones que le procura el consumo de un plato que considera esencial para su bienestar mental en Lima. Aquí, se ve como el consumo de comida del país de origen por parte de los migrantes quebequenses con los cuales he trabajado, en contexto migratorio, puede ser un mecanismo simbólico de inclusión en la sociedad que los acoje. En la medida en la cual entendemos al plato de

comida como materialización del hogar, influye directamente en el proceso de integración del migrante al dar una sensación de estabilidad asociada directamente con él (Dyck y Dossa 2007, en Bonhomme 2013: 5).



Figura 38. *Pâté chinois* (fuente: fotografía del autor)

Estar “en casa” y recrear un sentido del hogar a través de lo alimentario y de lo culinario obliga a los migrantes quebequeses radicados en Lima con los cuales he trabajado, como agentes, a ser ingeniosos para recrear ciertas sensaciones gustativas que no pueden reproducirse fácilmente en su sociedad de acoyo. Los platos de comida quebequense que preparan en Lima se vuelven una materialización de un hogar no solo físico, entre las cuatro paredes de una “casa”, sino sensorial, ubicado dentro de uno mismo. En contexto migratorio, los migrantes hacen uso de sus hogares, como espacios privados, para resituarse localmente a través de las inevitables negociaciones implicadas en la preparación de sus platos de comida del país de origen en la cotidianidad. (Bonhomme 2013: 2). Importa tomar en cuenta, además, que dichas negociaciones y los gustos son

contextuales. Tania menciona cómo, por tantas *poutines* consumidas en Lima con salsa *Saint-Hubert*, decidió ir a un restaurante *Saint-Hubert* (una cadena de pollo rostizado muy popular en Quebec) a probar la *poutine* durante uno de sus viajes a Quebec. Estuvo muy decepcionada. Faltaba queso, las papas no estaban a su gusto y la salsa no le pareció tan rica, lo cual es interesante considerando cuánto le encanta dicha misma salsa cuando la utiliza para preparar *poutine* en Lima. De hecho, menciona que el sobre rinde para más salsa de lo necesario, y que una vez abierto, lo suele usar en su integridad. Entonces, le echa mucha salsa a su *poutine* en Lima. “Es prácticamente sopa”, dice. Al probarla en Quebec, de vacaciones, en su lugar de origen y donde siempre la ha consumido antes, no le gustó. Es decir, el contexto migratorio parece influir directamente sobre los gustos y las percepciones de los platos “hogareños” consumidos. Efectivamente, ciertos componentes de un plato pueden ser considerados fútiles en un contexto, pero adquirir un gran significado cuando son perdidos. Es en dicho contexto de pérdida que su olor, su sabor y las sensaciones asociados con ellos se vuelven importantes (Mata-Codesal 2008: 16). Últimamente, los individuos extrañan de forma incrementada los detalles pequeños, lo delicado, porque paradójicamente son los que llenan un lugar de significados personales. Para los migrantes, las memorias corporales de hogares pasados son activadas a través de los olores, los sabores y las texturas de ciertos componentes alimentarios específicos (Warin & Dennis 2005: 165, en Mata-Codesal 2008: 17).

Finalmente, analizar los platos quebequenses favoritos de los migrantes quebequenses con los cuales he trabajado permite recalcar la importancia de no confundir los gustos individuales con patrones comunales. Si bien tanto Alice como Tania eligieron la *poutine* como plato quebequense favorito, una suele esperar que se enfríe antes de comerla, y la otra la come mientras está ardiendo. Además, una la prefiere con papas “amarillas” y crujientes, y la otra con papas marrones y blandas. Sin embargo, a Katú no le gusta particularmente la *poutine* salvo en contextos específicos, como saliendo de una discoteca, en Quebec, en la madrugada. No es un plato que tomaría la iniciativa de preparar en Lima. Para

Gilles, el consumo de *poutine* también es asociado exclusivamente con contextos específicos en Quebec, no se ha vuelto un plato hogareño. No cabe dudas de que todos reconocen que existen platos “emblemáticos” o “tradicionales” que los traen de vuelta “a casa” a partir de las diferentes sensaciones que procuran cuando son consumidos en Lima. Para Le Breton (2007), la relación de las personas con el “sentir” es marcada por una orientación cultural. Sin embargo, en un nivel personal su relación con los platos es completamente diferente e individualizada. Como lo menciona Pink (2006), el hogar y los sentidos solicitados para recrearlo son íntimamente ligados con las historias personales. “Sentir” el mundo a través del hogar transforma lo sensible en inteligible. Habla de las relaciones únicas de las personas con el mundo que los rodea. Es decir, si bien importa reconocer a los migrantes quebequenses con los cuales he trabajado como grupo que comparte ciertas características que los unen en contexto limeño, sus experiencias migratorias individuales son primordiales de tomar en cuenta al pensar la forma en la cual reconstruyen sus hogares y su sensación de estar “en casa” en Lima.



## CONCLUSIONES

Para concluir, cabe mencionar los principales retos que se presentaron a lo largo de la investigación. Luego, se resumirá el análisis para presentar las principales conclusiones de la investigación, así como la respuesta a las preguntas de investigación.

Por un lado, mi principal debilidad ha sido de creer que, porque soy un migrante quebequense, es decir, porque formo parte del grupo con el cual he trabajado, iba a tener más facilidad en encontrarlos y vincularme con ellos. Al asumir que iba a haber un interés desproporcionado de parte de los migrantes quebequenses porque *je suis québécois*, no tomé en cuenta que somos muy pocos en Lima, que no todos están interesados y que las personas no necesariamente quieren que sus vidas estén perturbadas por mi investigación. Por lo tanto, terminé trabajando con un grupo de quebequenses más reducido de lo que tenía planeado inicialmente. Además, fue más difícil de lo esperado desprenderme completamente y tratar de no involucrarme personalmente en la producción de datos. Es decir, no influir directamente en la información que compartían conmigo.

Por otro lado, inicialmente había planteado acompañar a cada uno de los migrantes quebequenses con los cuales he trabajado al supermercado o al mercado para realizar el ejercicio de *foodmapping* adentro de sus lugares de compra, registrar lo que iban a comprar y analizar sus listas de compra para encontrar patrones, entre otros. No necesariamente generó los datos que esperaba. Una de mis participantes no hacía su propio mercado, y los otros compraron pocos insumos cuando los acompañé.

Sin embargo, los retos y las limitaciones también producen datos interesantes. Pude, por ejemplo, hacer el ejercicio de *foodmapping* de los barrios de los migrantes quebequenses al acompañarlos a sus lugares de compra y de consumo de alimentos. También, darme cuenta de ciertos cambios en sus hábitos de compra de alimentos desde que viven en Lima. Además, en futuras

investigaciones que tratan sobre grupos a los cuales estoy apegado o de los cuales formo parte, sabré de mecanismos, desarrollados en la presente investigación, para no asumir el interés e influir en la información que me proporcionan mis informantes.

A lo largo de la investigación, se quiso dar cuenta de cómo los migrantes quebequenses con los cuales se trabajó reconstituyen a través del cocinar y comer su sentido del hogar. Empezamos detallando sus hábitos y prácticas cotidianas, revelando la complejidad y la riqueza de su proceso de adaptación y construcción del hogar en un entorno culturalmente diferente. A través de la conexión con sus barrios de residencia, estos migrantes han transformado espacios físicos en lugares significativos que van más allá de la mera funcionalidad. Revelamos una profunda conexión entre la experiencia sensorial, la identidad y la pertenencia local. La teoría de la pertenencia elegida (Savage, Bagnall & Longhurst 2005) emerge como un marco conceptual útil para comprender cómo los migrantes despliegan agencia humana en la elección de sus lugares de residencia, utilizando su capital simbólico para reclamar estatus social y una identidad específica. La elección consciente de ciertos lugares, como esquinas, tiendas, parques o cafeterías, no solo refleja la necesidad de orientarse en lo desconocido, sino que también revela la importancia de lo familiar para sentirse arraigado en un nuevo entorno.

En este contexto, la movilidad dentro de la ciudad, marcada por la decisión consciente de no utilizar automóviles y optar por caminar, andar en bicicleta o utilizar el transporte público, se convierte en una expresión tangible de la adaptación sensorial y de la negociación de los órdenes sensoriales locales. Esta elección también se relaciona con la construcción de relaciones interpersonales, donde la proximidad y el servicio personalizado en las tiendas locales influyen significativamente en la percepción del barrio como un lugar cómodo y acogedor. La relación entre los migrantes quebequenses con los cuales he trabajado y sus barrios se establece a través de la reconstrucción de experiencias familiares y

lazos afectivos, donde los lugares, las personas y los objetos se entrelazan y adquieren significado. La noción de "habitar" se convierte en un proceso dinámico mediante el cual los migrantes transforman sus hogares en lugares significativos, anclándose en entornos que les proporcionan familiaridad y seguridad. A través de la elección de lugares significativos, como esquinas, supermercados y parques, configuran sus rutas cotidianas, creando mapas simbólicos que moldean su experiencia espacial.

De hecho, la dimensión sensorial juega un papel crucial en la construcción del hogar, ya que las prácticas alimentarias diarias se convierten en una poderosa herramienta para reconectar con el pasado, experimentar el presente y anticipar el futuro. Las experiencias sensoriales asociadas con la alimentación actúan como anclajes que vinculan a los migrantes quebequenses con los cuales he trabajado con lugares y personas a través de la distancia, proporcionando una sensación reconfortante de lo hogareño. A través de estas prácticas, negocian y ajustan sus acciones y expectativas a sus nuevos entornos, contribuyendo a la compleja tarea de sentirse "en casa" en un contexto culturalmente diferente.

La importancia de los espacios verdes, como parques, en la vida diaria de estos migrantes resalta la necesidad de encontrar lugares seguros y familiares fuera del hogar físico. Estos espacios no solo sirven como entornos relajantes, sino también como extensiones del hogar donde se construyen relaciones familiares e íntimas. La teoría de Boccagni (2017), que enfatiza la necesidad de un lugar seguro y controlado en la construcción del hogar, se refleja en la elección y apropiación de estos espacios públicos por parte de los migrantes.

En este sentido, la construcción del hogar para los migrantes quebequenses con los cuales he trabajado en Lima parece ser un proceso dinámico que involucra la reconceptualización constante de lugares y de prácticas cotidianas. A través de sus experiencias sensoriales, estos migrantes negocian lo familiar y lo desconocido, transformando gradualmente la ciudad en un espacio donde

encuentran comodidad, pertenencia y significado. Por lo tanto, importa abordar la migración desde una perspectiva multisensorial y resaltar la capacidad de los individuos para negociar y construir hogares significativos en contextos culturalmente diversos.

Para seguir, dimos cuenta, a través del análisis de las cocinas peruanas de los migrantes quebequenses con los cuales he trabajado en Lima, de la centralidad de este espacio como ancla para la reconstrucción del hogar en el contexto migratorio. A través de la representación visual de las cocinas mediante *foodmaps* y las conversaciones con los participantes, se evidenció las negociaciones constantes que estos migrantes llevan a cabo para adaptarse a su nueva realidad y la forma en que incorporan elementos de su cultura material quebequense en su hogar limeño.

La cultura material, en particular los objetos y las prácticas relacionadas con la alimentación, se convierte en un vehículo para la reconstrucción del hogar, conectando a los migrantes con su pasado y facilitando la expresión de su identidad en su nuevo entorno. La representación de elementos como la mantequilla de maní, la tostadora o la cafetera eléctrica en los *foodmaps* destaca la importancia simbólica de estos objetos, que no solo cumplen funciones prácticas, sino que también refuerzan la identidad quebequense de los migrantes en Lima. Siguiendo las ideas de Bonhomme (2013), se destaca la importancia de concebir el hogar como un espacio de prácticas cotidianas que trascienden fronteras geográficas, permitiendo la construcción de identidades en un entorno transnacional.

El hogar, entendido como un espacio de negociación social, cultural e identitaria, se construye a través de la interacción constante con objetos asociados con la idea de hogar. La cocina se convierte así en un escenario donde los migrantes ejercen agencia, recreando un mundo sensorial familiar que les otorga comodidad y arraigo. La importancia de la comida y la cocina como símbolos de validación

identitaria se destaca, mostrando cómo a través de la preparación, el consumo y la transmisión de prácticas alimentarias del país de origen, los migrantes negocian y validan sus identidades quebequenses en el contexto limeño.

Además, observamos la flexibilidad de las experiencias migratorias, donde lo nuevo se incorpora en lo antiguo, generando nuevas prácticas y memorias hogareñas. La experiencia de lo "nuevo-antiguo" se comprende en términos de flexibilidad sensorial, como señalan Dennis & Warin (2007), donde la migración implica la incorporación de elementos novedosos en un marco cultural preexistente, generando nuevas formas de vivir y experimentar el hogar.

En consonancia con las ideas de Cruz (2020), se enfatizó que el hogar, en el contexto migratorio, no se limita a prácticas internas, sino que se extiende a la observación y reflexión de dinámicas sociales en el entorno. En este sentido, la ventana de Alice, por ejemplo, se convierte en un espacio de contemplación que le permite no solo adaptarse a su nuevo entorno peruano, sino también reflexionar sobre las diferencias socioculturales entre Quebec y Lima. Las cocinas de los migrantes quebequenses con los cuales he trabajado se convierten en espacios de reflexión sobre la sociedad quebequense y peruana, sirviendo como puntos de observación y contemplación de dinámicas sociales y culturales.

Por lo tanto, el proceso de reconstrucción del hogar para estos migrantes quebequenses en Lima es un acto dinámico que involucra la adaptación consciente de prácticas y objetos, fusionando lo familiar con lo novedoso. La cultura material dentro de la cocina emerge como un elemento clave en la construcción multisensorial de un hogar transnacional que refleja la ambivalencia y la riqueza de las experiencias migratorias.

Subsecuentemente, el análisis de las experiencias de los migrantes quebequenses radicados en Lima con los cuales he trabajado revela la complejidad de sus procesos de reterritorialización. Dichos procesos son

marcados por la intersección de la memoria, la temporalidad y las experiencias sensoriales. La construcción del hogar en un contexto migratorio se revela como un proceso continuo, donde el pasado se recuerda no para debilitar, sino para situar en el presente y construir un futuro arraigado en la identidad migrante.

La intersección de la temporalidad y la multitemporalidad en la construcción del hogar resalta la importancia de las prácticas alimentarias en la negociación de la identidad. El consumo de alimentos del país de origen no solo se traduce en la interjección del pasado en el presente, sino que también desencadena prácticas cotidianas ancladas en la búsqueda de pertenencia y en la continuidad cultural. Estas prácticas van más allá de la mera reproducción de sabores; representan una resistencia activa ante la fragmentación experimentada en el proceso migratorio.

Cada migrante aborda su relación con la alimentación de manera única. Algunos, como Tania, incorporan elementos quebequenses en su vida diaria en Lima, creando nuevas narrativas emocionales alrededor de productos como la miel de maple. Otros, como Gilles, mantienen una conexión más arraigada con sus prácticas culinarias originarias. De hecho, la relación de Gilles con la alimentación en Lima muestra una resistencia a modificar ciertas prácticas culinarias quebequenses, destacando la influencia del capital cultural encarnado en las experiencias sensoriales y la resistencia a la asimilación total. Sin embargo, también se observa una adaptación a través de la incorporación de elementos de la cocina peruana en su hogar. La capacidad de estos migrantes para elegir qué aspectos de su cultura alimentaria conservan y cómo negocian su relación con la comida demuestra su agencia en el proceso migratorio.

Por demás, la complejidad de la construcción del hogar se manifiesta en las tensiones y negociaciones dentro de las dinámicas familiares. Las diferencias en los hábitos alimentarios entre miembros de la pareja, como en el caso de Gilles, subrayan la confrontación con las normas alimentarias de la sociedad de acogida

y la dificultad de interiorizarlas plenamente. En resumen, si bien la comida del país de origen actúa como un recordatorio tangible de la identidad perdida, los migrantes quebequenses con los cuales he trabajado no son estáticos en sus prácticas alimentarias. La intersección entre la memoria, la temporalidad y las experiencias sensoriales emerge como un marco crucial para comprender su construcción dinámica del hogar en sus contextos migratorios. La adaptación y la selección cuidadosa de qué mantener y qué dejar atrás reflejan su capacidad para resituar y redefinir sus identidades en el contexto migratorio, demostrando que la construcción del hogar es un proceso dinámico y personalizado.

También examinamos cómo la construcción del sentido de comunidad entre los migrantes quebequenses con los cuales he trabajado, en el marco de las celebraciones y el consumo de alimentos quebequenses en Lima, revela una dinámica única marcada por la flexibilidad y la adaptabilidad. Demuestran una disposición a modificar sus prácticas celebratorias y alimentarias en función de las circunstancias migratorias. Aquí, el privilegio de poder acceder regularmente a Quebec parece atenuar la urgencia de reproducir un ambiente celebratorio quebequense en Lima. La falta de patrones rígidos en la celebración de festividades quebequenses sugiere una adaptabilidad en la construcción de su identidad nacional o de grupo, en contraste con otras comunidades migrantes. Vimos que la celebración de estas festividades no siempre implica la reunión de quebequenses, sino que, en muchos casos, se convierte en una oportunidad para enseñar y compartir prácticas quebequenses con la sociedad de acogida. Por lo tanto, el consumo de alimentos del país de origen en contextos festivos no solo ancla a estos migrantes en su nuevo entorno, sino que también actúa como un medio para construir nuevos vínculos interculturales. La experiencia compartida de saborear y oler platos quebequenses se convierte en un elemento significativo para vincular a las personas física y emocionalmente, generando momentos de esperanza en el proceso migratorio.

El caso de Gilles destaca cómo el consumo de alimentos del país de origen en celebraciones ancla a los migrantes en su nuevo entorno, proporcionando una sensación de pertenencia y apoyo. La práctica de preparar platos quebequenses, como la *tourtière* y la *soupe aux pois*, en festividades o reuniones, crea vínculos interculturales significativos y contribuye a la sensación de "estar en casa" en Lima. La adaptación a la disponibilidad local de ingredientes y la celebración de festividades quebequenses con la familia peruana de su esposa subraya la hibridez de sus prácticas alimentarias.

Por otro lado, observamos que algunos migrantes, como Katú, no sienten la necesidad de reproducir festividades quebequenses en Lima y optan por celebrar de acuerdo con la cultura peruana cuando se encuentran en el Perú. La ausencia de la práctica común en Quebec de compartir alimentos en eventos celebratorios que no ocurren en casa propia puede influir en la disminución de esta práctica entre los migrantes quebequenses con los cuales he trabajado en Lima. Es decir, la sociedad de acogida también parece ejercer presión sobre estos migrantes para adaptarse, y algunos utilizan la comida como una forma de resistir esta presión.

Para Tania, las celebraciones quebequenses no se centran exclusivamente en la comida, sino también en elementos simbólicos, como decoraciones navideñas. La materialización de recuerdos y prácticas culturales a través de objetos, como la bota navideña, no solo refleja la reproducción cultural, sino que también actúa como una herramienta para recrear un universo sensorial familiar en Lima.

En conjunto, estas experiencias ilustraron la complejidad de la construcción de sus identidades y comunidades en Lima. Las celebraciones y la alimentación actúan como medios dinámicos de conexión, adaptación y resistencia en sus contextos migratorios. El compartir experiencias sensoriales y la modificación consciente o inconsciente de ciertas prácticas culturales demuestran la intersección única entre la preservación y la adaptación en la formación de parte de la comunidad quebequense en Lima.

A continuación, exploramos el carácter transnacional de la comida, destacando cómo los migrantes quebequenses con los cuales se trabajó pueden llevar parcelas de sus vidas pasadas en Quebec de vuelta a Perú, principalmente a través de la comida y los alimentos. Sus experiencias migratorias en Lima revelan la compleja intersección entre la alimentación, la identidad y la construcción de comunidad. Este fenómeno puede ser entendido a través de varios conceptos clave, destacando la noción de transnacionalidad como marco analítico fundamental. Su capacidad para mantener vínculos activos con su lugar de origen, Quebec, a través del flujo constante de alimentos transnacionales, subraya la dinámica interconectada de las experiencias migratorias en un mundo globalizado. Han desarrollado estrategias para obtener productos específicos de Quebec, como miel de maple, sobres de chocolate caliente y galletas, por ejemplo, que no están fácilmente disponibles en Perú. Estos alimentos no solo actúan como un recordatorio tangible de su hogar, sino que también desencadenan memorias sensoriales y sentimientos de confort.

Aquí, la transnacionalidad, que considera las prácticas y conexiones que trascienden las fronteras nacionales, proporciona un marco sólido para comprender cómo los migrantes quebequenses con los cuales he trabajado en Lima utilizan la comida como un vehículo para negociar su identidad y su pertenencia en contextos duales. La alimentación se convierte en una herramienta activa en la construcción de un sentido de "hogar" en el nuevo entorno, donde los alimentos quebequenses actúan como anclajes culturales que les permiten recrear y reinterpretar su identidad en un contexto transnacional.

Asimismo, se subrayó la importancia de los familiares y amigos que no migraron como facilitadores clave para el acceso a alimentos quebequenses en Lima. Estos individuos desempeñan un papel esencial al traer insumos específicos cuando visitan a los migrantes quebequenses en Perú, fortaleciendo así los vínculos sociales y actuando como agentes activos en su conexión con su país de origen.

Además, posicionamos a la comida como un medio multisensorial que facilita la conexión entre culturas, y sugerimos que el acto de cocinar y comer trasciende lo físico para convertirse en actos de sociabilidad y de expresiones de comunidad. Aquí, la teoría del *sensuous multiculturalism* (Wise 2010, en Johnston & Longhurst 2012: 330) ofrece perspectivas valiosas al resaltar la importancia de los sentidos en la experiencia migratoria. La comida no solo es un acto físico de consumo, sino que también se convierte en una experiencia sensorial que activa conexiones emocionales y sociales. Por ende, se resaltó cómo el sentido del gusto y del olfato pueden generar nuevas conexiones y sentimientos entre culturas consideradas ajenas. La comida se vuelve un elemento que construye puentes entre los migrantes quebequenses y la comunidad local en Perú. Compartir alimentos quebequenses se convierte en una herramienta para fortalecer las relaciones entre migrantes y peruanos, así como para transmitir y compartir la cultura quebequense.

Se señaló la importancia de desarrollar estrategias para tener acceso a productos del país de origen, lo que demuestra la capacidad de los migrantes para transnacionalizar prácticas asociadas con la localidad. Las estrategias de transnacionalización de prácticas asociadas con la localidad, como la compra en línea de productos específicos considerados quebequenses, revela la adaptabilidad de los migrantes con los cuales he trabajado para sortear las limitaciones estructurales impuestas por las fronteras geográficas.

En retrospectiva, se evidenció la complejidad y la agentividad tanto de los migrantes quebequenses como de los objetos culturales asociados, como la comida. Desde una perspectiva transnacional, se puede apreciar cómo la comida se convierte en un medio crucial para la construcción de identidad, la creación de comunidad y la resistencia a la discontinuidad asociada con la migración. Dicha perspectiva proporciona una base sólida para comprender las complejidades de las prácticas alimentarias en contextos transnacionales, donde los alimentos no

solo migran a través de fronteras físicas, sino que también tejen una red simbólica que conecta el pasado y el presente de los migrantes quebequenses con los cuales he trabajado.

Finalmente, exploramos cómo los migrantes quebequenses localizan el consumo de *comfort foods* en Lima, reconstruyendo así un sentido del hogar a través de prácticas alimentarias y culinarias ritualizadas. Vimos cómo se trasciende la mera interacción con la comida para adentrarse en la construcción del hogar como espacio multisensorial. Se presentaron ejemplos específicos de cómo estos migrantes incorporan elementos quebequenses en su vida diaria en Lima. La teoría de la transnacionalidad se manifiesta de manera elocuente a lo largo de estos relatos, subrayando la complejidad de las experiencias migratorias y la manera en que los individuos tejen una red de significados a través de la comida en su nuevo entorno de residencia.

Como mencionado, el consumo de *comfort foods* parece ritualizarse dentro de los hogares de los migrantes quebequenses con los cuales se trabajó. Desde la perspectiva de Parveen (2016), la romantización del país de origen emerge como un componente esencial para la preservación cultural en el contexto migratorio. Este fenómeno se refleja en la percepción de Tania sobre los *bagels* montrealenses, los cuales, lejos de Montreal, adquieren cualidades extraordinarias. Así, la comida no solo sirve para alimentar el cuerpo, sino que se convierte en un vehículo para mantener viva la conexión con la cultura de origen.

La ritualización de las prácticas alimentarias, según Janowski (2012), se manifiesta como una herramienta clave en la negociación de identidades en el nuevo entorno de residencia. Los relatos de Alice y Tania sobre sus rituales matutinos con el café revelaron cómo, a través de la repetición de acciones cotidianas, estas migrantes buscan preservar elementos específicos de sus vidas en Quebec en el contexto limeño. Estos rituales, aunque adaptados, se convierten

en una forma de mantener la continuidad cultural y de afirmar su identidad en un entorno cambiante.

La noción de la comida como un medio para la unión familiar y comunal, como plantea Zapata Martínez (2021), se ilustra en la manera en que Gilles reserva momentos específicos para recrear un ambiente quebequense en su hogar limeño. Concluimos que la comida no solo nutre el cuerpo, sino que también se convierte en un símbolo que materializa la unión familiar y comunal en un contexto de dispersión geográfica. A través del consumo de *comfort foods* asociados con la familia, los migrantes pueden recrear la sensación de estar unidos a pesar de la distancia física. La comida, entonces, se convierte en una herramienta que va más allá de la nutrición, sirviendo como un catalizador para la construcción de la identidad y la continuidad cultural.

Sin embargo, cabe resaltar que, a pesar de la inmersión en prácticas alimentarias quebequenses, los migrantes quebequenses con los cuales he trabajado no se encierran en sí mismos. Participan activamente en la construcción de nuevos vínculos interculturales al compartir sus alimentos y experiencias culinarias con los peruanos que forman parte de su vida, fortaleciendo así la conexión entre la comunidad quebequense y la peruana en Lima. Este intercambio culinario no solo implica la preservación de la identidad, sino también la apertura hacia nuevas relaciones interpersonales y la construcción de comunidades transculturales. La construcción del hogar, la negociación de identidades y la preservación cultural se entrelazan en los relatos de estos migrantes quebequenses, resaltando la importancia de abordar la migración desde un enfoque multidimensional que incorpore aspectos simbólicos y sensoriales en la comprensión de la experiencia migratoria.

En última instancia, profundizamos en la intersección entre la comida y la construcción del hogar para los migrantes quebequenses con los cuales he trabajado en Lima. A través del ejercicio de *foodmapping* para el análisis de su

relación con la comida peruana y quebequense en Lima, se reveló una compleja intersección de identidad, ritualización y adaptación que resuena con conceptos teóricos clave en los estudios migratorios y antropológicos. Por lo tanto, la hibridación de recetas como el tallarín verde de Tania, donde elementos peruanos y quebequenses convergen y se adaptan, no solo refleja una preferencia gastronómica, sino también un proceso de negociación identitaria. La cocina se presenta como un espacio ritualizado que recrea la conexión afectiva y sensorial con su hogar. La comida, más allá de su función nutricional, se convierte en un ancla sensorial que vincula a los migrantes con su hogar anterior, activando memorias corporales que desempeñan un papel crucial en el proceso de construcción del hogar. La conexión con el hogar se expresa a través de la negociación constante con los ingredientes disponibles y los migrantes, al enfrentar limitaciones en la oferta de productos quebequenses específicos, demuestran ingenio, al buscar alternativas y al recrear platos que mantengan su conexión emocional con el hogar.

La perspectiva de Ameeriar (2012) sobre el multiculturalismo canadiense arroja luz sobre la construcción de la identidad quebequense en el contexto migratorio limeño de los migrantes quebequenses con los cuales he trabajado. La comida, impregnada de olores y sensaciones culturales, se convierte en una expresión privada y a la vez en un elemento que puede ser comodificado y consumido públicamente. La comida quebequense, en tanto se encarna en el cuerpo del migrante, se convierte en una frontera permeable entre lo familiar y lo extraño. Se revela como una práctica íntima que transforma lo sensible en inteligible (Pink 2006). La elección y preparación de platos quebequenses no solo alimenta el cuerpo, sino que también actúa como una forma de "sentir" el mundo, construyendo puentes sensoriales entre los hogares pasados y actuales.

En este sentido, se resaltó la complejidad de la construcción del hogar en contextos migratorios. La comida emerge como un medio poderoso a través del cual los migrantes negocian, adaptan y expresan su identidad, tejiendo una red

de significados que trascienden la mera nutrición y se convierten en una manifestación tangible de la riqueza cultural en la intersección de dos mundos alimentarios y culinarios.

A la luz de lo mencionado y para responder a las preguntas de investigación, los migrantes quebequenses radicados en Lima con los cuales he trabajado parecen tener una mayor capacidad de hacer uso de, y un acceso facilitado a los recursos socioeconómicos necesarios para reconstituir su sentido del hogar a través del cocinar y comer y de las sensaciones asociadas con dichas prácticas hogareñas. La posibilidad de mantener su autenticidad culinaria, ya sea a través de su acceso a ingredientes de su país de origen, sus constantes viajes hacia dicho país, o su capacidad de elegir, gracias a su agencia, las prácticas culinarias y alimentarias que reproducen, contribuye a la reconstitución de su sentido de estar “en casa” en sus nuevos entornos de vida. El acto de cocinar y consumir alimentos de su país de origen toma un rol fundamental en su proceso de reconstrucción identitaria en dichos entornos. En primer lugar, les brinda una conexión tangible con su hogar y su cultura de origen. A través de la preparación y del consumo de platos como los *comfort foods*, estos migrantes quebequenses pueden revivir experiencias sensoriales y emocionales que les permiten acercarse a lo que consideran “hogar”. Los sabores, olores y texturas familiares les proporcionan una sensación de familiaridad y de seguridad en un entorno ajeno. Estas acciones no solo alimentan sus cuerpos, sino que actúan como anclajes culturales, vinculando el pasado con el presente y el futuro. La conexión entre experiencias sensoriales, identidad y pertenencia local se destaca, revelando cómo la elección consciente e inconsciente de lugares y prácticas alimentarias contribuye a la construcción de un hogar multisensorial en un entorno culturalmente diferente. Además, dichos platos se convierten en un acto simbólico de preservación, pero también de transformación de su identidad cultural. A través de las cocinas y sus culturas materiales, los migrantes quebequenses con los cuales he trabajado pueden mantener vivas las tradiciones culinarias de su país de origen. Sus platos “tradicionales” se convierten en un vínculo tangible con su herencia cultural y

culinaria, y en un instrumento de reafirmación de su identidad transformada en contexto migratorio. Por su lado, la adaptación de recetas quebequenses y la negociación constante con los ingredientes disponibles en el contexto limeño refleja la agencia de estos migrantes para recrear un sentido del hogar en un contexto culturalmente diverso. Finalmente, el cocinar y comer alimentos del país de origen, para ellos, también parece permitir el establecimiento de conexiones sociales y comunitarias que propician la reconstrucción de un sentido de estar “en casa” al facilitar su integración en la sociedad peruana.

Los migrantes quebequenses con los cuales he trabajado, si bien suelen ser privilegiados frente a otros grupos de migrantes en el contexto peruano, siguen siendo migrantes. Su capacidad de ser agentes de cambio a lo largo de sus procesos migratorios y de reinventarse en un contexto donde tienen que aproximarse a, y transformar su relación con, lo desconocido son sus mayores fuerzas. Dar una voz a dicha agencia a través de la reconstrucción de sus hogares desde lo alimentario, lo culinario y lo sensorial ha sido un proceso enriquecedor. Humanizar a los migrantes es reconocer que el Otro no es amenazante. Que es tan tangible y sensible, pero sobre todo complejo y digno de reconocimiento como uno mismo.

## BIBLIOGRAFÍA

- Acurio, G. (2015). *Peru: The Cookbook*. London. UK: Phaidon Press.
- Abbots, E.-J. (2016). Approaches in Food and Migration: Rootedness, Being and Belonging. In *The Handbook of Food and Anthropology*. London: Bloomsbury. 115-132.
- Ahmed, S & al. (2003). *Uprootings/Regroundings Questions of Home and Migration: Questions of Home and Migration* (1st ed.). Routledge.
- Alcalde, M. C. (2018). *Peruvian Lives across Borders: Power, Exclusion, and Home*. University of Illinois Press. <https://doi.org/10.5406/j.ctv28685f>
- Ameeriar, L. (2012). The Sanitized Sensorium. *American Anthropologist*, 114, 509-520.
- Anderson, E. N. (2005). Chapter 12: Foods and Borders: Ethnicities, Cuisines, and Boundary Crossings. En *Everyone Eats: Understanding Food and Culture*. NYC: New York University Press. 186-208.
- Angé, O., & Berliner, D. (2015). Introduction: Anthropology of Nostalgia – Anthropology as Nostalgia. En *Anthropology and Nostalgia* 1<sup>st</sup> Edition. Berghahn Books. 1-16.
- Appadurai, A. (1988). How to Make a National Cuisine: Cookbooks in Contemporary India. *Comparative Studies in Society and History*, 30(1), 3-24.
- Appadurai, A. (1996). *Modernity at large. Cultural dimensions of globalization*. University of Minnesota Press.
- Bascuñan-Wiley, N. E. (2021). Migration and the Senses. *Sociology Compass*, 15(3), 1-16.
- Berg, U. D. & Karsten Paerregaard. (2005). *El Quinto Suyu: Transnacionalidad y formaciones diaspóricas en la migración Peruana*. Lima: Instituto de Estudios Peruanos.
- Boccagni, P. (2020). Mainstreaming the study of home and migration. *Ethnographies of Home and Mobility*. <https://doi.org/10.4324/9781003085300>
- Bohardt, M. E. (2014). "Peru's "gastronomic boom": Critical perspectives on elite gastronomy and social food justice". *M.A. Thesis submitted to University of Illinois at Urbana-Champaign*, 65pp. [https://www.ideals.illinois.edu/bitstream/handle/2142/50654/Meghan\\_Bohardt.pdf?sequence](https://www.ideals.illinois.edu/bitstream/handle/2142/50654/Meghan_Bohardt.pdf?sequence)

- Bonhomme, M. (2013). Cultura material y migrantes peruanos en Chile: un proceso de integración desde el hogar. *Polis (Santiago)*, 12(35), 63-84.
- Boric Bargetto, L. V. & al. (2021). Migraciones transnacionales en contextos latinoamericanos: experiencias, prácticas y dis-continuidades en la creación de futuros posibles. *Antipoda. Revista de Antropología y Arqueología*, (43), 3-23.
- Bourdieu, P. (1984). *Homo academicus*. Paris: Ed de Minuit
- Brettell, C. B. & Sargent, C. (2006). Migration, Identity, and Citizenship: Anthropological Perspectives. *American Behavioral Scientist*, 50(1), 3–8.
- Cassarino, J. (2004). Theorising Return Migration: a Revisited Conceptual Approach to Return Migrants. *International Journal on Multicultural Societies*, 6(2), 253 -279. <https://ssrn.com/abstract=1730637>
- Chang-Rodríguez, E. (2015). *Diásporas chinas en las Américas: Vol. Primera edición*. Fondo Editorial de la Pontificia universidad Católica del Perú.
- Choo, S. (2004). Eating Satay Babi: sensory perception of transnational movement. *Journal of Intercultural Studies*, 25(3), 203-213. DOI: 10.1080/0725686042000315722
- Cieraad, I. (2021). *Introduction: At Home: An Anthropology of Domestic Space*. Syracuse University Press. 1-12.
- Čiubrinskas, V. (2015). Transnationalism as Fragmentation of Globality: Ethnification and Strategies of Reterritorialization of Lithuanian Immigrants in the United States. *At the Interface / Probing the Boundaries*, 89, 127–150.
- Consigliari, N. (2019). Integradora y excluyente: el rol de la gastronomía en la Urbanización Santa Cruz (Lima, Perú). *Anthropology of food*, 14. <https://doi.org/10.4000/aof.10031>
- Contreras, J. (1992). Alimentación y cultura: reflexiones desde la Antropología. *Revista Chilena De Antropología*, (11).
- Crenn, C., Hassoun J.-P., & Medina, F.-X. (2010). Introduction : Repenser et réimaginer l'acte alimentaire en situations de migration. *Anthropology of food*, 7. DOI: <https://doi.org/10.4000/aof.6672>
- Croucher, S. (2012). Privileged Mobility in an Age of Globality. *Societies*, 2, 1-13. doi:10.3390/soc2010001
- Cruz, A. (2020). Home culture consumption as ambivalent embodied experience. In *European Journal of Marketing*. 1-30.

- Cuche, D. (2009). « L'homme marginal » : une tradition conceptuelle à revisiter pour penser l'individu en diaspora. *Revue Européenne des Migrations Internationales*, 2009 (25) 3 pp. 13-31
- Dennis, S. & Warin, M. (2007). Domestic Temporalities: Sensual Patterning in Persian Migratory Landscapes. *Indo-Pacific Journal of Phenomenology*, 7(2), 1-9.
- De Vries, M. M. (2017). Integration, Mobility and Connection: An Anthropological study of Expat Communities in the Netherlands. [Tesis de Maestría, Utrecht University]. Repertorio institucional de la Utrecht University. <https://studenttheses.uu.nl/handle/20.500.12932/27859>
- Diaz, A. (2009). Migración y urbanización en la región Ucayali 1981-2007. *Rev. Investigaciones Sociales*, 22, 117-138.
- Espinosa, O. A. (2003). Desafíos a la ciudadanía multicultural en el Perú: el «mito del mestizaje» y la «cuestión indígena». En *Ciudadanías Inconclusas: El ejercicio de los derechos en sociedades asimétricas*. LIMA. Pontificia Universidad Católica del Perú.
- Everardo, G. (2003). Antropología de la frontera, la migración y los procesos transnacionales. *Frontera Norte*, 15(30), 65-89.
- Fan, J. (2013). Can Ideas about Food Inspire Real Social Change? The Case of Peruvian Gastronomy. *Gastronomica: The Journal of Food and Culture*, 13(2), 29-40.
- Farrer, J. (2018). Critical Expatriate Studies: Changing expatriate communities in Asia and the blurring boundaries of expatriate identity. En *Handbook of Asian Migrations*. Routledge. 196-208.
- Fathi, M. (2021). Home-in-migration: Some critical reflections on temporal, spatial and sensorial perspectives. *Ethnicities*, 21(5). 979-993.
- Fechter, A-M. (2007). Chapter 1: Expatriates: Who are They? *Transnational Lives*. Ashgate Publishing Limited. 1-16.
- García, M. E. (2013). The Taste of Conquest: Colonialism, Cosmopolitics, and the Dark Side of Peru's Gastronomic Boom. *The Journal of Latin American and Caribbean Anthropology*, 18, 505-524.
- Golte, J., & al. (2012). MIGRACIONES O MOVILIDAD SOCIAL DESTERRITORIALIZADA. En *No hay país más diverso: compendio de antropología peruana II*. Instituto de Estudios Peruanos. 247-288.

- Gregory, D., & Wayne, C. (2020). 'I do feel good because my stomach is full of good hotcakes': Comfort Food, Home and the USAAF in East Anglia during the Second World War.
- Guttormsen, D. S.A. & al. (2018). Revisiting the expatriate failure concept: A qualitative study of Scandinavian expatriates in Hong Kong. *Scandinavian Journal of Management*, 34(2), 117-128.
- Hage, G. (2010). Migration, Food, Memory, and Home-Building. En *Memory: Histories, Theories, Debates*. Fordham University Press. 416-427.
- Haraway, D. (2013). Sowing Worlds: A seed Bag for Terraforming with Earth Others. En *Grebowicz, M. y Merrick, H. (Eds.). Beyond the Cyborg: Adventures with Donna Haraway* (pp. 137-146). Nueva York: Columbia University Press.
- Hayes, M. (2015). Introduction. The Emerging Lifestyle Migration Industry and Geographies of Transnationalism, Mobility and Displacement in Latin America. *Journal of Latin American Geography*, 14(1), 7–18.
- Hernández Pulgarín, G. (2012). Cuatro aportes desde la antropología para comprender la emigración. *Universitas Humanística*, (74), 35-56.
- Hinostroza, R. (2006). *Primicias de cocina peruana*. León, España. Editorial Everest.
- Howes, D. (1990). Les techniques des sens. *Anthropologie et Sociétés*, 14(2), 99–115. <https://doi.org/10.7202/015130ar>
- Imilan, W. A. (2014). Restaurantes peruanos en Santiago de Chile: construcción de un paisaje de la migración. *Revista de Estudios Sociales*, 48, 15–28. <https://doi-org.ezproxybib.pucp.edu.pe/10.7440/res48.2014.02>
- Imilan, W. A. (2015). Performing national identity through Peruvian food migration in Santiago de Chile. *Fennia*, 193(2), 227–241. <https://doi-org.ezproxybib.pucp.edu.pe/10.11143/46369>
- INEI. (17 enero 2020). La población de Lima supera los nueve millones y medio de habitantes. N.006. [https://m.inei.gob.pe/prensa/noticias/la-poblacion-de-lima-supera-los-nueve-millones-y-medio-de-habitantes-12031/#:~:text=El%20Instituto%20Nacional%20de%20Estad%C3%ADstica,del%20Per%C3%BA%20\(32%20625%20948](https://m.inei.gob.pe/prensa/noticias/la-poblacion-de-lima-supera-los-nueve-millones-y-medio-de-habitantes-12031/#:~:text=El%20Instituto%20Nacional%20de%20Estad%C3%ADstica,del%20Per%C3%BA%20(32%20625%20948)
- Janowski, M. (2012). Introduction: Consuming Memories of Home in Constructing the Present and Imagining the Future. In *Food and Foodways* 20 (3-4). 175-186.
- Johnston, L. & Longhurst, R. (2012). Embodied geographies of food, belonging and hope in multicultural Hamilton, Aotearoa New Zealand. *Geoforum*, 43(2), 325-331.

- Julier, A. & al. (2018). Introduction: The Continuing Salience of Food and Culture. En *Food and Culture*. 4<sup>th</sup> Edition. Routledge. 1-9.
- Korsmeyer, C., & Sutton, D. (2011). The Sensory Experience of Food. *Food, Culture & Society*, 14, 461 - 475.
- Lahiri, S. (2011). Remembering the city: translocality and the senses. *Social & Cultural Geography*, 12(8), 855–869.
- Le Breton, D. (2007). Pour une anthropologie des sens. *VST - Vie sociale et traitements*, 96, 45-53. <https://doi.org/10.3917/vst.096.0045>
- León, E. & Elmo León. (2013). *14,000 años de alimentación en el Perú*. Lima: Universidad de San Martín de Porres, Fondo Editorial.
- López-Canales, J. (2019). Peru on a Plate: coloniality and modernity in Peru's high-end cuisine. *Anthropology of food*, 14. <https://doi.org/10.4000/aof.10138>
- Low, K. Y. (2013). Sensing cities: the politics of migrant sensescapes. *Social Identities*, 19(2), 221–237.
- Luza Fernández, D. (2014). La historia después del boom de la gastronomía peruana. *Summa Humanitatis*, 7(2), 39-64.
- Mach, Z. (1994). 'Anthropology at Home' in a Migrant Community: Some Considerations. *Etnofoor*, 7(1), 41-52.
- Mansilla Quiñones, P. & Imilán, Walter A. (2018). Reterritorializaciones migrantes a través del cuerpo y su expresividad. *Estudios atacameños*, (60), 241-256.
- Marte, L. (2007). Foodmaps: Tracing Boundaries of “Home” Through Food Relations. In *Food and Foodways*, 15(3). 261-289.
- Mata-Codesal, D. (2008). Rice & Coriander. Sensorial re-creations of home through food: Ecuadorians in a northern Spanish city. *Sussex Centre for Migration Research Working Paper*, 50, 2-21.
- Matta, R. (2010). « L'indien » à table dans les grands restaurants de Lima (Pérou) : Cuisiniers d'élite et naissance d'une « cuisine fusion » à base autochtone. En *Anthropology of food*, 7. <https://journals.openedition.org/aof/6592#tocfrom1n2>
- Matta, R. (2010). La construcción social de la cuisine péruvienne. *Hommes & migrations*, 1283, 96-107. [10.4000/hommesmigrations.996](https://doi.org/10.4000/hommesmigrations.996)

- Matta, R. (2011). Posibilidades y límites del desarrollo en el patrimonio inmaterial. El caso de la cocina peruana. *Apuntes: Revista de Estudios sobre Patrimonio Cultural - Journal of Cultural Heritage Studies*, 24(2), 196-207.
- Matta, R. (2012). El patrimonio culinario peruano ante UNESCO: algunas reflexiones de gastropolítica. *desiguALdades.net Working Paper Series*, 28. Berlin: *desiguALdades.net Research Network on Interdependent Inequalities in Latin America*.
- Matta, R. (2019). La revolución gastronómica peruana: una celebración de “lo nacional”. Entrevista a Mirko Lauer. *Anthropology of food*, 14.
- Matta, R. & al. (2020). Introduction. En *Food Identities at Home and on the Move: Explorations at the Intersection of Food, Belonging and Dwelling*. London and New York: Routledge. 1-15.
- Méndez G., C. (1996). Incas Si, Indios No: Notes on Peruvian Creole Nationalism and Its Contemporary Crisis. *Journal of Latin American Studies*, 28(1), 197–225. <http://www.jstor.org/stable/157992>
- Mintz, S. W., & Christine M. Du Bois. (2002). The Anthropology of Food and Eating. *Annual Review of Anthropology*, 31, 99–119.
- Mughal, M. A. Z. (2015). Being and becoming native: a methodological enquiry into doing anthropology at home. *Anthropological notebooks*, 21(1), 121-132.
- Olivas Weston, R. (1996). *Cultura, identidad y cocina en el Perú*. Lima, USMP.
- Owen Jones, M. & Lucy M. Long. (2017). Introduction. En *Comfort Food: Meanings and Memories*. University Press of Mississippi. 3-16.
- Paerregaard, K. (2013). *Peruanos en el mundo. Una etnografía global de la migración*. Lima: Fondo Editorial de la Pontificia Universidad Católica del Perú. 291 pp.
- Palomino Gonzales, M. M. (2016). Gourmetización del alimento andino y la estetización del agricultor como parte del Boom Gastronómico Peruano. *Razón y Palabra*, 20(94), 581-595.
- Parveen, R. (2016). Food to remember: culinary practice and diasporic identity. *Oral History*, 44(1), 47-56.
- Passidomo, C. (2017). “Our” Culinary Heritage: Obscuring Inequality by Celebrating Diversity in Peru and the U.S. South. *Humanity & Society*, 41(4), 427-445.

- Peirano, M. G. S. (1998). When Anthropology is at Home: The Different Contexts of a Single Discipline. *Annual Review of Anthropology*, 27, 105-128.
- Petridou, E. (2001). The Taste of Home. En *Home Possessions*. Routledge. 87-104.
- Pink S. (2006). *The future of visual anthropology: engaging the senses*. Routledge.
- Rainer, G. (2019). Amenity/lifestyle migration to the Global South: driving forces and socio-spatial implications in Latin America. *Third World Quarterly*, 40(7), 1359-1377. <https://doi.org/10.1080/01436597.2019.1587291>
- Raulin & al. (2009). Éditorial. *Revue Européenne des Migrations Internationales*, 2009 (25) 3 pp. 7-12.
- Rodríguez Pastor, H. (2006). La pasión por el chifa. *Nueva sociedad* (203), 78-88.
- Rodríguez Pastor, H. (2013). La gastronomía en Lima desde 1950: de tamales y chifas. *Revista De antropología*, (7), 133–153.
- Ruiz, M. N. (2018). Part I Introduction- Taste, Identity and Authenticity. En *Who decides? Competing narratives in constructing tastes, consumption and choice*. 3–5.
- Salas Carreño, G. (2016). Places are Kin: Food, Cohabitation, and Sociality in the Southern Peruvian Andes. *Anthropological Quarterly*, 89(3), 813–840. <http://www.jstor.org/stable/44245381>
- Salas Carreño, G. (2019). *Lugares parientes: comida, cohabitación y mundos andinos: Vol. Primera edición*. Fondo Editorial de la Pontificia universidad Católica del Perú.
- Salmón, E. (2021). *Trayectorias migrantes: la juventud venezolana en el Perú*. Pontificia Universidad Católica del Perú. Fondo Editorial.
- Santé Canada. (2019). Guide alimentaire canadien. Recuperado en: <https://guide-alimentaire.canada.ca/fr/>
- Seana Locklin, B. (2004). “Mi experiencia en el Japón”: Peruvian Nikkei Creating Meaning from Transnational Experiences. *Delaware Review of Latin American Studies*, 5(2), 1–12.
- Seremetakis, C.N. (1993). The Memory of the Senses: Historical Perception, Commensal Exchange and Modernity. *Visual Anthropology Review*, 9, 2-18.
- Shumacher, R. J. (2010). Searching for Sun: Expatriate Communities, Globalization, and Identity in the Modern Caribbean. [Cultural Anthropology Senior Undergraduate Honors Thesis, University of Michigan – Ann Arbor]. Repertorio institucional de la

University of Michigan.  
<https://deepblue.lib.umich.edu/bitstream/handle/2027.42/86580/rjshumac.pdf?sequence=1>

- Smiley, S.L. (2010). Exclusionary Space in Dar es Salaam: Fear and Difference in Expatriate Communities. *Africa Today* 56(3), 24-40.
- Spence, C. (2017). Comfort food: A review. *International Journal of Gastronomy and Food Science*, 9, 105-109.
- Soffin, M.T., & Batsell, W.R. (2019). Towards a situational taxonomy of comfort foods: A retrospective analysis. *Appetite*, 137, 152-162.
- Takenaka & al. (2010). Introduction. Peruvian Migration in a Global Context. *Latin American Perspectives*, 37(5), 3-11.
- Takenaka, A. (2017). Immigrant integration through food: Nikkei cuisine in Peru. *Contemporary Japan*, 29, 117 - 131.
- Takenaka, A. (2019) "Nikkei Food" for Whom? Gastro-Politics and Culinary Representation in Peru. *Anthropology of food*: 14.
- Tuñón Pablos, E., & Martínez Olvera, A. (2019). Experiencias nostálgicas de migrantes mexicanos en Nueva York. *Migraciones Internacionales*, 10(36). <https://doi.org/10.33679/rmi.v1i1.2198>
- Tsukayama Cisneros, L. (2022). *Comer con el corazón. Cómo la comida abre (o no) espacios de integración en la ciudad de Lima*. Pontificia Universidad Católica del Perú. Fondo Editorial.
- Valderrama León, M. (2009). Gastronomía, desarrollo e identidad cultural: El caso peruano. <https://cyberletras.files.wordpress.com/2012/08/gastronomc3ada-desarrollo-e-identidad-cultural.pdf>
- Venturoli, S. (2022). "¿Ella sabe comer?" Comida, construcción de la persona y relaciones étnico-sociales en los Andes de Conchucos, Perú. *Revista de Antropología*, 65(1), 1–22. <https://www.jstor.org/stable/48664044>
- Wadley, R. L. (2000). Transnational circular labour migration in northwestern Borneo. *Revue européenne des migrations internationales*, 16(1), 127-149.
- Walmsley, E. (2005). Race, Place and Taste: Making Identities Through Sensory Experience in Ecuador. *Etnofoor*, 18(1), 43–60.
- Walsh, K. (2006). British Expatriate Belongings: Mobile Homes and Transnational Homing. *Home Cultures*, 3, 123 - 144.

- Weller, D. L. & Turkon, D. (2015). Contextualizing the Immigrant Experience: The Role of Food and Foodways in Identity Maintenance and Formation for First- and Second-generation Latinos in Ithaca, New York. *Ecology of Food and Nutrition*, 54(1), 57-73. DOI: 10.1080/03670244.2014.922071
- Wilson, R. (2013). Cocina Peruana Para El Mundo: Gastrodiplomacy, the Culinary Nation Brand, and the Context of National Cuisine in Peru. *The Journal of Public Diplomacy*, 2(1), 1-8.
- Wise, A. & Chapman, A. (2005). Introduction: Migration, Affect and the Senses. *Journal of Intercultural Studies*, 26(1-2), 1-3.
- Yarker, S. (2019). Reconceptualising comfort as part of local belonging: the use of confidence, commitment and irony. *Social & Cultural Geography*, 20, 534 - 550.
- Yuan, Y. (2018). La comida china en el Perú: una nueva identidad multiétnica. *Relegación. Revista de Ciencias Sociales y Humanidades*, 3(10). 128-138.
- Zapata Martínez, A. (2021). El hogar en contextos transnacionales: una reflexión desde la migración de madres/padres colombianos a Santiago de Chile. *Antípoda. Revista de Antropología y Arqueología*, 43, 75-96. <https://doi.org/10.7440/antipoda43.2021.04>

