



Mujeres marroquíes transmigrantes: otras maneras de construir la “modernidad alimentaria”

Transmigrant Moroccan women: other ways to build “food modernity”

Nieves Botella Gallego^{1, @}

¹ Universidad Miguel Hernández. España.

@ Autor/a de correspondencia: nievesbotellag@yahoo.es

Resumen

El objetivo de este artículo es contribuir al debate en curso sobre la teoría de la “modernidad alimentaria”, afirmando que existen otras maneras de construir el “nuevo orden alimentario”, el de los “otros” grupos culturales. Centrando la atención en la función de nutridoras de las mujeres transmigrantes marroquíes, al mismo tiempo que categorizando la cocina como espacio para la transformación social, pretendo evidenciar el papel tan central de estas mujeres en la articulación de dos formas de saber-hacer alimentario aparentemente difíciles de encajar: las formas aprendidas en su primera socialización en Marruecos (y que les son requeridas por sus maridos), y aquellas en la línea de la “modernidad alimentaria” propuestas por los más jóvenes de los grupos familiares. De esa articulación entre deseo de continuidad y apertura surgen cambios alimentarios cuyo significado se interpreta como agencia social entendida en su contexto (Mahmood, 2008). De aquí nace el segundo de los objetivos de este trabajo, evidenciar “otras” formas de agencia social. Abordamos la investigación desde las epistemologías del sur y los feminismos negros con una doble intención: contribuir a superar la mirada androcéntrica e imperialista existente en las sociedades occidentales con las que siempre se ha medido el saber y las experiencias de las mujeres, colocándolas en una posición de subalternidad con respecto a los hombres, y recontextualizar el concepto de agencia social.

La metodología utilizada para llevar a cabo este estudio se ha basado en el trabajo de campo y en diferentes técnicas de investigación como observación participante y entrevistas semiestructuradas y abiertas.

Palabras clave: modernidad alimentaria, migraciones, Marruecos, feminismos negros, epistemologías del sur.

Abstract

The objective of this article is to contribute to the ongoing debate on the theory of “alimentary modernity”, affirming that exist other ways of constructing the “new alimentary order”, that of the “others” cultural groups. Focusing on the Moroccan women’s transmigrants role of nurturing, while categorizing the kitchen as a space for social transformation, I intend to highlight the central role of women in the articulation of two forms of food knowledge, seemingly difficult to fit: the forms learned in their first socialization in Morocco (and that they are required by their husbands), and those in the line of food modernity demanded by the youngest members of the family. From this articulation between a desire for continuity and for openness, food changes arise, whose meaning is interpreted as a social agency understood in its context (Saba Mahmood, 2008).

From here born the second of the objectives of this work, to make evident “other” forms of social agency. Approach the investigation from southern epistemologies, and black feminisms had a double intention: to contribute to overcoming the androcentric and imperialist gaze existing in western societies with which the knowledge and experiences of the “other” women have always been measured, placing her on a clear subalternity position with respect to men and recontextualizing the concept of social agency.

The methodology used to carry out this study has been based on fieldwork and on different research techniques such as participant observation, semi-structured and open interviews and life stories.

Keywords: food modernity, migrations, Morocco, black feminisms, southern epistemologies.

INTRODUCCIÓN: DE LA MODERNIDAD ALIMENTARIA EUROCÉNTRICA A UN NUEVO ORDEN ALIMENTARIO-OTRO

En las últimas décadas se han producido grandes transformaciones en los sistemas alimentarios de las sociedades occidentales. Los cambios nacieron ya con la industrialización de la actividad económica occidental y más concretamente con el surgimiento de la industria agroalimentaria. Por otro lado, las transformaciones económicas y demográficas, el aumento de los niveles educativos de las poblaciones, la incorporación de las mujeres al mundo laboral remunerado, las mejoras tecnológicas en los hogares, etc., constituyen algunos de los cambios socioeconómicos con más incidencia en los sistemas alimentarios, siendo los encargados de consolidar el consumo de masas.

La teoría de la “modernidad alimentaria” nace como una necesidad de encontrar nexos entre los cambios sociales y los alimentarios desarrollados en las últimas décadas del siglo XX. Además, trata de dar explicación a dichos cambios incluyendo en los análisis tanto el conjunto de los procesos modificadores de los hábitos alimentarios, como las consecuencias observadas en el ámbito de la alimentación derivadas de tales procesos. Paloma Herrera define la “modernidad alimentaria” como “*los efectos que el proceso de modernización en toda su complejidad haya podido tener en (y recibir de) el campo de la alimentación*” (Herrera, 2010: 59).

En los años setenta-ochenta del siglo XX, en el marco de la teoría de la “modernidad alimentaria”, surge el debate¹ entre los que afirman que se ha producido una desestructuración del comportamiento alimentario de las sociedades más industrializadas, en contraposición a aquellos que ven los modelos alimentarios más o menos estables bajo cambios aparentes, evidenciando la aparición de un “nuevo orden alimentario”.

Claude Fischler (2010) es el máximo exponente de la teoría de la desestructuración. El autor considera que la sociedad actual es gastro-anómica (sin normas gastronómicas) debido a la modernidad alimentaria que ha provocado una sobreabundancia de alimentos, junto a una disminución de los controles sociales y un aumento considerable de discursos sobre la alimentación; todo esto ha modificado la función reguladora del sistema culinario del comensal, provocando una anomia gastronómica. Los indicadores de la desestructuración, según el autor francés, son: tendencia a la desaparición de la comida familiar; aumento del número de tomas al día; supresión de un plato en los menús; aumento del número de comidas fuera de casa y en solitario; simplificación de las cenas; desregulación de los horarios; pérdida del modelo tripartito (desayuno, comida y cena); y pérdida del modelo de la secuencia ternaria

(entrada, plato compuesto y postre).

Estos indicadores desestructurantes no han sido comprobados en investigaciones específicas en España. Sí se ha demostrado que, debido a los ritmos marcados por los horarios laborales y escolares, se han producido cambios en los tiempos de las comidas, concretamente se han ampliado las franjas horarias. Además, la introducción de nuevos alimentos, entre ellos los procesados, ha disminuido el tiempo de elaboración de los preparados culinarios. También se ha producido una simplificación de la estructura alimentaria, quedando un solo plato y postre. Por último, estamos asistiendo a una medicalización de la alimentación (Contreras, 1997; Gracia, 2007; Díaz, 2013). Por lo tanto, sí que es cierto que en nuestro país se están produciendo cambios importantes en los comportamientos alimentarios, de ahí que autoras como Mabel Gracia y Cecilia Díaz, entre otras, aun no apoyando la teoría de la desestructuración en términos de ruptura tan categóricos, sí que apuntan al surgimiento de un “nuevo orden alimentario”. Gracia confirma cambios alimentarios importantes, pero no cree que estas conductas se rijan por un vacío anómico, “*sino por el surgimiento de otras `normas` plurales, menos rígidas y estructuradas*” (Gracia, 1998: 35). Para la autora, “*son los diferentes contextos quienes condicionan, en mayor o menor grado, las `decisiones` que son tomadas a nivel doméstico o a nivel individual*” (Gracia, 2003: 17). Díaz Méndez, en esta misma línea, argumenta que “*parece que elegimos con una relativa consistencia y que detrás del caos aparente no hay sino un desconocimiento del orden existente*” (Díaz, 2005: 72). La razón de este orden la basa en normas culturales reelaboradas en el nuevo contexto, o por la construcción activa y reflexiva de otras normas por parte del comensal.

Dos ideas muy importantes para este estudio tomamos de ambas autoras: la contextualización de los cambios, y la capacidad de agencia que ambas otorgan a los individuos en sus elecciones alimentarias.

Por otro lado, numerosas autoras y autores apuntan a que el trabajo de las mujeres fuera del hogar ha sido decisivo para el cambio alimentario. Contreras (1997) encuentra que la salida de las mujeres al mundo laboral es una de las causas en el aumento del consumo de los alimentos preparados industrialmente. Gracia (1998) relaciona las modificaciones de la alimentación cotidiana con la menor presencia en el hogar de las mujeres responsables de los grupos domésticos. Por último, Díaz Méndez (2013) considera que los cambios en los hogares están transformando los hábitos alimentarios de las sociedades desarrolladas, en concreto, el menor tamaño del hogar moderno, el envejecimiento de las personas que lo componen y la incorporación de las mujeres al mundo laboral.

Estas teorías, basadas en estudios con enfoques nutricionales y económicos realizados en Europa, no terminan de dar respuestas a las especificidades encontradas en el objeto de estudio de esta investigación. No podemos olvidar que son mujeres, musulmanas y migrantes. Esto implica que sus realidades no siempre coinciden con las de las mujeres españolas. Por ello estoy de acuerdo con Díaz Méndez (2013) cuando dice que para explicar por qué determinados grupos comen de la manera en que lo hacen, es preciso adoptar también un enfoque sociológico y antropológico.

Y si las teorías eurocéntricas sobre la “modernidad

¹ Según Díaz Méndez (2005), la teoría de la modernidad alimentaria estaría representada por tres debates: el que se origina en torno a las teorías que apuntan a la pervivencia o no de la clase social como generador de normas alimentarias; el respaldado por aquellos autores que consideran que existe la necesidad de establecer un vínculo entre la producción y el consumo; y por último, el que contrapone la desestructuración del comportamiento alimentario frente a la existencia de modelos alimentarios más o menos estables.

alimentaria” no explican las nuevas maneras de comer del grupo estudiado, ¿cómo entender e interpretar los cambios alimentarios cuando las mujeres objeto de estudio son migrantes, musulmanas, no tienen un trabajo retribuido y desean seguir cumpliendo los roles aprendidos en su primera socialización en Marruecos: esposas, madres y cocineras?, y ¿podemos atisbar en dichos cambios alimentarios agencia social que enfrente de formas diferentes el modelo de relaciones de poder patriarcal y colonial? Además, ¿son las cocinas en migración lugares desde donde pueden emerger dinámicas de (auto)representación y resistencia a las opresiones que interactúan sobre las mujeres en el actual mundo global? En definitiva, ¿es posible considerar las cocinas como espacios para la transformación social? Serán las epistemologías del sur y los feminismos negros los marcos teóricos donde busquemos las respuestas a todas estas cuestiones.

APUNTES METODOLÓGICOS

Este trabajo nace a partir de las investigaciones realizadas para mi tesis doctoral *Mujeres marroquíes: alimentación, identidades y migración* defendida en la Universidad Miguel Hernández de Elche en noviembre de 2015.

El trabajo de campo se llevó a cabo principalmente en Elche, ciudad con una larga experiencia en acoger personas que llegan de otros lugares buscando mejores condiciones de vida. En concreto, los y las marroquíes conforman el grupo de migrantes más numeroso², antiguo y estable de la ciudad ilicitana, y en el que las mujeres suponen más del 46%. La consolidación de la comunidad marroquí en la ciudad de Elche ha hecho de ella un marco ideal para explorar distintos significados de los cambios alimentarios protagonizados por el grupo de mujeres marroquíes migrantes.

También he hecho numerosas incursiones periódicas a varias localidades del país magrebí (Tánger, Casablanca, Tetuán, Moulay Bouazza, Guercif y Beni Mellal entre otras). El método “multi-situado” (Marcus, 2001), es decir, hacer trabajo de campo en diferentes pueblos y ciudades de Marruecos y España, me ha posibilitado investigar con los mismos sujetos en distintos lugares (Dumont, 2011), dándome una visión contrastada de la información aportada por las mismas mujeres.

Por otro lado, que el trabajo de campo se extendiera desde agosto de 2008 hasta 2014 de forma casi ininterrumpida, y que lo retomara en Elche en junio de 2017, ha propiciado que llevara a cabo otro tipo de análisis comparativo, esta vez en el tiempo. Así, el trabajo de campo multisituado espacial y temporalmente, me ha dado una perspectiva comparativa ideal, desde donde explorar hechos sociales concretos (luchas por los derechos de las mujeres) a través de los saberes que circulan en sus cocinas.

La metodología utilizada para llevar a cabo este estudio se ha basado en el trabajo de campo y en diferentes técnicas de investigación, como la observación participante y entrevistas semiestructuradas. Utilizar estos procedimientos

de forma simultánea ha favorecido buscar conexiones entre prácticas alimentarias y sociales.

En concreto, la observación participante me ha ayudado a ver “*cómo el sujeto da sentido a sus prácticas y a la de otros*”, así mismo me ha permitido “*acceder a aspectos privados e íntimos de la experiencia de las personas*” (Jociles, 2016: 115). Además, con esta técnica he podido contextualizar los discursos y las prácticas de las agentes sociales. Porque “*tomar en cuenta las categorías nativas exige llegar a conocer bien el contexto que les otorga su sentido*” (Sanmartín, 2003: 56).

El grupo de informantes está conformado por un total de 17 mujeres de distintas edades, orígenes, estados civiles, etc. Las variables comunes a todas ellas son: ser mujer, musulmana, marroquí y tener la residencia habitual en Elche. Además, todas ellas tienen un nivel económico y de estudios similar y llevan más de diez años en España. Salvo alguna excepción, la crisis económica de los últimos años ha incidido negativamente en la calidad de vida de sus familias. Durante estos años, la mayoría de los maridos pasaron de tener trabajos indefinidos a entrar y salir del mundo laboral de forma intermitente y con peores condiciones laborales. Lo mismo les ocurrió a las mujeres que tenían empleos remunerados antes de empezar esta crisis.

Las preguntas planteadas en el cuestionario estaban divididas en tres apartados en los que se ha tratado de recoger datos e información sobre el perfil sociodemográfico de las informantes tanto en España como en Marruecos, sobre su decisión de migrar, percepciones y consideraciones sobre la familia, matrimonio, maternidad, divorcio, religión, mujeres españolas, mujeres marroquíes, y un apartado con más de 90 ítems referido a la alimentación tanto en su país de origen como en España. Con respecto a este último bloque de preguntas, se trató de recoger información de todas y cada una de las fases del proceso alimentario: quién elige qué comer; cómo obtienen los alimentos; quién los prepara y cómo lo hace; y qué, cómo, dónde y con quién son consumidos. Haciendo hincapié en sus valoraciones sobre la comensalidad, comidas cotidianas y festivas, traspasos culinarios, comportamientos con respecto a la alimentación, espacio culinario, etc.

Pero los datos recogidos no me habrían aportado tanta información y tan importante sin la observación participante. Hemos compartido estancias en Marruecos, comprado en mercados y tiendas *halal*, cocinado juntas durante horas, para más tarde comer lo preparado con sus familias. He sido invitada a bodas, fiestas de *Aid-al Kebir*, desayunos en Ramadán, etc. Estos encuentros han sido importantísimos para poder reconstruir sus prácticas sociales y alimentarias “*en los contextos (espaciales, temporales, sociales) en que estas se generan y desarrollan; prácticas que conforman los procesos concretos de producción de los fenómenos socioculturales que se busca conocer*” (Jociles, 2016: 115).

DE LAS EPISTEMOLOGÍAS DEL SUR A LAS EPISTEMOLOGÍAS DE LOS SABORES

Para Boaventura de Sousa Santos, “*el pensamiento occidental moderno es un pensamiento abismal que, a través de líneas radicales, dividen la realidad social en dos universos, el universo de ‘este lado de la línea’ y el universo*

2 De un total de 22.117 migrantes empadronados en Elche en 2014, el colectivo marroquí representa el grupo más numeroso con 4.076 personas adscritas, seguido de migrantes originarios de Rumania y China (Ajuntament d'Elx, 2017).

del *otro lado de la línea*” (Santos, 2010a: 11-12). En uno de los lados están las sociedades metropolitanas. Aquí impera el conocimiento moderno, científico y objetivo, monopolizando la distinción universal entre lo verdadero y lo falso. Estas son las epistemologías abismales del Norte global. En el otro lado de la línea se encuentran los territorios coloniales, es decir, el Sur global no-imperial, lugar producido como no existente (Santos, 2010b). En este lado *“no hay un conocimiento real; hay creencias, opiniones, magia, idolatría, comprensiones intuitivas o subjetivas, las cuales, en la mayoría de los casos, podrían convertirse en objetos o materias primas para las investigaciones científicas”* (Santos, 2010a: 14). Y si el mundo colonizado no produce conocimiento, sino que lo reproduce, entonces es posible hablar de una colonialidad del saber. Para el autor, este modelo de exclusión radical, surgido durante el periodo colonial, subsiste hasta el día de hoy.

Como lucha y resistencia a esta hegemonía epistémica eurocéntrica, Santos propone el pensamiento postabismal, consistente en una construcción de la diversidad epistemológica del mundo, ya que considera que a lo largo de este *“no sólo hay muy diversas formas de conocimiento de la materia, la sociedad, la vida y el espíritu, sino también muchos y muy diversos conceptos de lo que cuenta como conocimiento y de los criterios que pueden ser usados para validarlo”* (Santos, 2010a: 33). Así, considera las epistemologías del Sur³ como *“reclamo de nuevos procesos de producción, de valorización de conocimientos válidos, científicos y no científicos, y de nuevas relaciones entre diferentes tipos de conocimiento”* (Santos, 2010a: 16).

Para Santos (2009), el reconocimiento de la diversidad epistemológica del mundo no será posible mientras la monocultura de la ciencia moderna no dé paso a la *“ecología de los saberes”*, entendiendo esta como la capacidad de otorgar igualdad de condiciones a las distintas formas de saber. Tomando esta idea de Santos, el presente trabajo tiene la clara intención de introducir *“otros”* saberes a la inagotable diversidad epistemológica del mundo. En concreto, el saber-hacer en las cocinas de un grupo de mujeres musulmanas y transmigrantes. Entiendo el concepto saber-hacer alimentario como *“el conjunto de conocimientos y saberes humanos que permiten, a la vez, el funcionamiento del binomio herramienta-materia prima, el desarrollo de las secuencias operativas y la obtención de un resultado cercano a lo deseado”* (Chamox y Santamaría, 1987: 16). Por su parte, Basch et al., (2003), con su enfoque transnacional, en donde colocan en un mismo plano las relaciones sociales existentes entre los países de origen y destino, me han ayudado a comprender la amplia red de interconexiones que las mujeres marroquíes tienen con familiares y amigos residentes en distintos lugares de España, Europa y Marruecos, a través de las recetas, alimentos y utensilios de cocina. Por todo esto entiendo que *“poner el foco en las mujeres y la cocina es particularmente importante, ya que las políticas de sexo y género han jugado un papel central en la construcción y en la legitimación de las relaciones económicas, culturales, y epistémicas que continúan dominando las relaciones de poder en el mundo. Hay que cuestionar el proyecto colonial-capitalista y patriarcal contemporáneo, y las jerarquías de saber y poder que lo conforman y que siguen produciendo*

seres subalternizados, invisibilizados y silenciados (Meneses, 2009a; 2013)” (Meneses, 2016: 14).

FEMINISMOS NEGROS

El que las mujeres protagonistas de esta investigación no entren en la categoría de mujeres migrantes trabajadoras asalariadas, me ha dificultado su encuadre en cualquiera de las distintas teorías migratorias de los últimos tiempos. Principalmente porque en ellas, o solo los varones aparecían como migrantes (Suárez, 2004) o, como ocurre en estudios posteriores, aunque incorporaran el género como unidad de análisis, siempre tratan de colocar a las mujeres migrantes como agentes activas y visibles. Es decir, siempre tomando su trabajo remunerado y sus consecuencias en las relaciones de género como elementos centrales a estudiar para justificar su empoderamiento o, por el contrario, su continuidad en los roles tradicionales. Mercedes Jabardo lo explica de la siguiente forma, *“Las mujeres de origen inmigrante —las Otras en el referente de la construcción de género en España— eran incorporadas al discurso político del feminismo a través de referentes analíticos que seguían reproduciendo dicotomías clásicas entre lo privado y lo público y su capacidad de agencia solo era reconocida en tanto pudieran traspasar la frontera de uno a otro”* (Jabardo, 2012: 23). Estos estudios ayudaron en gran medida a visibilizar a las mujeres migrantes que, hasta ese momento, y como ya hemos dicho, no existían en la bibliografía, o por lo menos como agentes activas. Pero el hecho de observarlas desde una perspectiva eurocéntrica, en donde el trabajo productivo es el único referente desde el que medir su agencia, hace que *“el trabajo doméstico o no-trabajo quede desvalorizado”* (Carrasco et al., 2011: 218). Como consecuencia, a las mujeres que los realizan se les supondrá sumisas y carentes de agencia.

bell hooks critica el énfasis que las activistas feministas blancas ponen en la idea de que aquellas mujeres que trabajaban estaban liberadas, argumentando que ella *“sabía de primera mano que el empleo con salarios bajos no liberaba de la dominación masculina a las mujeres pobres y de clase trabajadora”* (hooks, 2017: 73). Han sido los feminismos negros los que, al poner en cuestión el imaginario feminista eurocéntrico, en donde la independencia económica de las mujeres es el elemento clave desde donde valorar su agencia y empoderamiento, me han posibilitado conocer y comprender a las mujeres cuya agencia social se encuentra en el *“espacio privado”*.

Para realizar este trabajo he intentado mirar desde la perspectiva interseccional (Hill Collins, 2000), y así poder contextualizar las múltiples opresiones a las que son sometidas las mujeres objeto de este estudio. Porque ser migrantes y musulmanas determina, de forma importante y compleja, tanto los sistemas de subordinación que actúan sobre ellas, como la agencia social que desarrollan como respuesta. Ha sido, precisamente, desde esta red imbricada de variables desde donde he debido observar para comprender sus experiencias y prácticas de resistencia.

Saba Mahmood (2008), basándose en la paradoja de la subjetivización de Butler, plantea la idea de que la producción de subjetividades se da en el mismo marco del ejercicio de las relaciones de poder. Es decir, el poder regulador produce los sujetos que controla. Entiende que *“si la capacidad para*

³ El autor se refiere a un Sur que no es geográfico, sino metafórico.

efectuar cambios en el mundo y en uno mismo es histórica y culturalmente específica (tanto en términos de qué significa 'cambio' y la capacidad por la cual se efectúa), entonces su significado y sentido no puede ser fijado a priori, sino que tiene que emerger del análisis de las redes particulares de conceptos que habilitan modos específicos de ser, de responsabilidad y de eficacia" (Mahmood, 2008: 182). Por otro lado, en contraposición a Butler, Mahmood considera que no toda agencia es resistencia, es más, distingue muchas más formas de agencia. Esto le permite entender la agencia "no simplemente como sinónimo de resistencia a las relaciones de poder, sino como la capacidad de acción que ciertas relaciones específicas de subordinación crean y hacen posible" (Mahmood, 2008: 180), definición que tomo prestada para entender y explicar la agencia de las mujeres marroquíes objeto de esta investigación.

Por otro lado, partiendo de la idea de la existencia de otras formas de resistencia, la autora entiende que "lo que aparentemente podría ser un caso de pasividad y docilidad deplorables, desde un punto de vista progresista, puede muy bien ser una forma de agencia social, que debe ser entendida en el contexto de los discursos y las estructuras de subordinación que crean las condiciones de su representación. En este sentido, la capacidad de agencia social está implicada no sólo en aquellos actos que producen cambio (progresista) sino también en aquellos cuyo objetivo es la continuidad, la estasis y la estabilidad" (Mahmood, 2008: 182).

Si Saba Mahmood me ha enseñado a ver más allá de lo que la realidad me quería mostrar, Chela Sandoval (2004), con su "conciencia diferencial" o "conciencia común de grupo", me ha permitido entender que las resistencias llevadas a cabo por nuestras interlocutoras, a pesar de no ser acciones organizadas, llegan a ser muy semejantes, surgiendo espontáneamente como estrategia individual que se hace colectiva, frente a las múltiples y similares opresiones a las que son sometidas.

MUJERES, MUSULMANAS, TRANSMIGRANTES Y COCINERAS

Para entender la compleja realidad de las mujeres marroquíes de este estudio, se hace indispensable mirar tanto hacia las estructuras de su país de origen como hacia la multiplicidad de elementos que contribuyen a conformar su ubicación en la sociedad española de hoy.

En Marruecos, las desigualdades entre hombres y mujeres siguen siendo reales, y los factores que contribuyen a que esta situación sea endémica son múltiples: persistentes y elevadas tasas de analfabetismo entre las mujeres, sobre todo en el medio rural; baja representación de ellas en la vida política y pública; dificultades de acceso a los recursos; prioridad exclusivamente masculina para ocupar los puestos de trabajo; salarios más bajos; procesos de socialización de ambos géneros determinados por unas estructuras patriarcales y una religión, la musulmana, que delimita claramente los roles, actuando como "arquitecto de la práctica y del comportamiento entre los dos sexos" (Chafai, 1997: 43). Además, la Mudawana⁴ las coloca en clara

desventaja frente a la figura del hombre. Martín y López consideran que en los países de mayoría musulmana es en el marco jurídico en donde el inmovilismo se hace más intenso a la hora de modificar el estatuto desigual entre hombres y mujeres, y que "en el origen de dicha situación se encuentra la relación que los Estados poscoloniales han establecido políticamente con el Islam" (Martín y López, 2003: 69). Por último, es importante también tener en cuenta la gran confusión que hay entre religión y costumbres, sobre todo en lo referente a las relaciones de género (Ramírez, 1998). En consecuencia, el marco social, económico, político y jurídico al que quedan adscritas las mujeres en Marruecos deriva en una clara división sexual del trabajo, en donde los hombres quedan situados del lado de la producción y las mujeres, inevitablemente, en el de la reproducción, es decir, relegadas al mundo de lo doméstico, propiciando que sus principales pilares identitarios sean el matrimonio, la maternidad y la función nutricia.

Poniendo el foco en esta última, la función nutricia, es necesario resaltar, por un lado, la importancia del hecho alimentario en el imaginario marroquí, y por otro, el gran valor que este trabajo, llevado a cabo cotidianamente en el espacio doméstico, otorga a las mujeres durante toda su vida adulta.

Pero todo cambia cuando llegan a España: aquí las familias son nucleares, los hombres cada día marchan al trabajo y las mujeres quedan solas con una sobrecarga de nuevas tareas relacionadas con la crianza de los hijos que les lleva a una menor dedicación a las labores culinarias. Además, la introducción en sus despensas de productos alimenticios más o menos procesados, y la presencia de nuevos electrodomésticos que minimizan el trabajo en la cocina, están haciendo que su función tradicional de cocineras comience a desdibujarse y con ella el estatus que les otorgaba. Si a esto le sumamos que para los autóctonos todo lo que no sea trabajo productivo no es valorado, su estatus social se ve seriamente minorizado, contribuyendo a alimentar los estereotipos que subyacen en las sociedades occidentales en torno a las mujeres arabomusulmanas. Quedan fotografiadas como víctimas, sumisas y pasivas. A esta visión también contribuye el imaginario que sobre el mundo árabe y el islam se tiene desde España. Porque el rechazo se centra principalmente en su religión. No se cuestiona lo marroquí sino lo musulmán, posiblemente porque "desde su musulmanidad se les percibe y desde ahí han conquistado un espacio público de expresión identitaria" (Jabardo, 2006: 16).

ITINERARIOS GASTRO-SOCIO-RELIGIOSOS

A pesar de la gran heterogeneidad del grupo de las agentes sociales, se han observado determinadas constantes en ellas que han dado la posibilidad de dibujar tres tipos de itinerarios gastro-socio-religiosos. Las variables que han permitido diferenciarlos han sido: el tipo de proyecto

el matrimonio, la poligamia, el divorcio, la custodia de los hijos en caso de divorcio, etc. Según Aixelá (2000), la Mudawana se basa, en primer lugar, en el islam a partir del Corán y del hadiz; en segundo lugar, en la Constitución de 1962, basada en el modelo legislativo y social occidental; y en tercer y último lugar, en las prácticas reales de la jurisprudencia. Si bien ha sido objeto de algunas modificaciones, en lo esencial pervive el modelo.

4 En 1957 se codificó la Mudawana como modelo jurídico de la familia tradicional marroquí. En ella quedaban regulados aspectos tales como

migratorio al salir de Marruecos, estar o no casadas con hombres marroquíes, el recorrido de sus vidas laborales, la red más o menos fuerte de familiares y amistades en España, la edad de los hijos, la mayor o menor adherencia a las normas religiosas y, por último, el grado de hibridación alimentaria⁵.

Las cuatro mujeres que quedan dentro del primero de los itinerarios llegaron a España con un proyecto migratorio familiar o por reagrupación. Tienen edades comprendidas entre 29 y 50 años y están casadas con hombres de origen marroquí. Sus hijos son menores de 10 años. Nunca han tenido un trabajo retribuido en España. Tienen una amplia red de familiares y amistades marroquíes tanto en España como en Marruecos con los que se comunican habitualmente y, por lo tanto, poco espacio de movilidad en solitario. Son muy religiosas y cumplen de forma incuestionable los preceptos religiosos musulmanes. Todas ellas llevan velo.

En el segundo de los itinerarios se encuentran las siete mujeres que iniciaron su migración en solitario. Sus edades oscilan entre los 35 y 57 años. Trabajaron en Elche hasta que se casaron en España con hombres marroquíes. Tienen hijos con edades comprendidas entre los 3 y 17 años. Se relacionan con familiares y amigos en Elche, pero a pesar de esta red, intentan mantener distancia con ellos. Tienen una alta adherencia a su religión y cumplen los preceptos religiosos de forma escrupulosa. Todas ellas llevan velo.

El tercero de los itinerarios gastro-socio-religioso lo conforman tres mujeres con edades entre 33 y 52 años. Dos de ellas vinieron a España tras su divorcio y se volvieron a casar en migración. Otra, vino para contraer matrimonio. Los maridos de dos de ellas son españoles. Trabajan habitualmente. Tienen hijos autónomos en sus elecciones alimentarias. Sus contactos con la comunidad marroquí son muy escasos. La relación de estas mujeres con la religión musulmana siempre está en el filo entre el cumplimiento y la ruptura de las normas. Visten al modo occidental.

Es posible que, en principio, los diferentes itinerarios mostrados en el texto puedan coincidir (aparentemente) con los estilos alimentarios de adaptación de las personas migrantes propuestos por Manuel Calvo (1982): dicotómico, dual y anómico. Esto no es así, debido, sobre todo, a que las tipologías de Calvo aparecen como grupos culturales homogéneos y estancos capaces de mantener todo, la mitad o nada de su cultura alimentaria original, sin dar cabida a la mezcla, mestizaje o hibridación, que es lo que se demuestra que sucede en este trabajo.

Tras el trabajo de campo se ha comprobado que las diferencias socio-religiosas descritas anteriormente han marcado de forma diferente la dirección e intensidad de los

cambios alimentarios de cada uno de los tres itinerarios, quedando reflejadas en sus maneras de cocinar cotidianas. Así, las prácticas alimentarias de las mujeres del primero de los tres grupos siguen siendo muy fieles a las que aprendieron de sus madres. Piensan, de igual manera, transmitirles este saber-hacer a sus hijas. Esta resistencia al cambio contrasta con las actitudes de las mujeres del tercer itinerario, que entran y salen constantemente de las normas alimentarias marcadas por su cultura y religión de origen. En cambio, son las mujeres incluidas en el segundo de los itinerarios gastro-socio-religiosos las que muestran más claramente la hibridación conseguida en sus cocinas. En primer lugar, porque vinieron a España solas y solteras, hecho que les dio la oportunidad de tener trabajos remunerados en la hostelería y/o como empleadas de hogar antes de casarse. Estas actividades llevadas a cabo en España, junto al hecho de tener hijos en edad escolar y con autonomía suficiente como para demandar otras maneras de hacer y de comer, les ha dado la posibilidad de entrar en contacto de forma más intensa con otras prácticas alimentarias distintas a las de origen. Por otro lado, a pesar de contraer matrimonio con hombres marroquíes, han conseguido mantenerse a cierta distancia de sus compatriotas, hecho que les otorga una mayor libertad de movimientos lejos de la presión social que supone estar cerca de su comunidad, al mismo tiempo que disminuyen los espacios en donde compartir y exhibir sus elaborados culinarios.

La hibridación alimentaria, efectuada por las mujeres encuadradas en este segundo itinerario, queda plasmada de muy diferentes formas:

- Intercalando a lo largo de la semana platos tipo tayín, cuscús o *harira* con nuevas recetas adquiridas en contexto migratorio como la tortilla de patata, pizzas o espaguetis. Pero eso sí, aderezando estas nuevas recetas con distintas especias que harán que los comensales se acerquen a través de los sabores a su tierra de origen.

- Haciendo pan en casa una o dos veces a la semana, al mismo tiempo que comprando pan industrial.

- Disminuyendo el tiempo dedicado a la cocina, introduciendo nuevos utensilios y electrodomésticos, aunque resistiéndose a la utilización habitual de productos envasados, congelados o preelaborados.

- Retrasando el momento de inicio de la transmisión oral del saber-hacer alimentario a sus hijas. Sin embargo, ésta sigue siendo para las madres la principal vía de transmisión frente a las nuevas plataformas sociales globales.

- Desplazando el plato único y central a las celebraciones más o menos importantes, al mismo tiempo que aumentan en sus mesas cotidianas los platos individualizados, sobre todo los demandados por los más jóvenes.

- Introduciendo en sus idearios el concepto de salud vinculado a la alimentación. Lo combinan con la persistencia de creencias mágicas sobre determinados alimentos y/o comportamientos referidos a ellos.

Con la intención de presentar de la forma más fiel posible la realidad de las agentes sociales, se incluyen a continuación una serie de citas textuales extraídas de las libretas de campo. Estas aportaciones etnográficas pretenden reflejar cómo las mujeres encuadradas en el segundo itinerario gastro-socio-religioso, articulan su saber-hacer alimentario (aprendido en su primera socialización

⁵ Los "indicadores de hibridación" utilizados han sido: número de veces a la semana que elaboran el pan en casa; número de platos tipo cuscús y tayín cocinados a lo largo de la semana; asiduidad con la que utilizan productos envasados, congelados y/o procesados industrialmente; frecuencia en el guiso de recetas españolas; tiempo dedicado a las labores culinarias; mayor o menor introducción de nuevos ingredientes; distribución de comidas a lo largo del día; introducción de platos de otras culturas diferentes a la española y marroquí; características de la transmisión oral de saberes culinarios a sus hijas; mayor o menor utilización de redes de comunicación en donde buscar y compartir nuevas recetas; cumplimiento de los preceptos religiosos relacionados con la alimentación (ayuno en Ramadán, no comer cerdo ni beber alcohol y comer únicamente carne *halal*); y, por último, la mayor o menor interiorización del concepto de salud con respecto a la alimentación.

en Marruecos) con formas más cercanas a la “modernidad alimentaria”, fruto de los contactos interétnicos. Esta ejemplificación de los indicadores de hibridación observados tiene el objetivo de mostrar cómo las especificidades culturales del grupo social estudiado determinan la dirección de los cambios alimentarios, dando lugar a un “nuevo orden alimentario” con características propias y distintas al de la sociedad de acogida.

No podemos olvidar que estas narraciones son simplemente una pequeña muestra de las numerosísimas argumentaciones obtenidas a lo largo de la investigación y que “*dados los objetivos de nuestro trabajo, la etnografía que hemos recogido no es tan solo palabras, sino que eso es el extremo visible del iceberg cultural y éste es el que queremos entender y en el que el discurso del actor tiene su fundamento y alcanza su sentido*” (Sanmartín 2003: 103).

ARTICULANDO CONTINUIDAD Y APERTURA DESDE LA COCINA

Cuando en un principio preguntaba a las mujeres si sus hijos demandaban comidas diferentes a las solicitadas por los padres, estas me respondían que “*la comida que se pone en la mesa es para todos igual*”. Esta ha sido una respuesta recurrente que, lejos de dar explicación a la cuestión planteada, me abría otros interrogantes más interesantes si cabía. Así, me encontraba por un lado con un discurso, el de ellas, que trataba de mostrarme una forma de hacer en la cocina, fiel a los saberes que heredaron de sus madres, en contraste con las evidencias que suponía la realidad llevada a las mesas. Las muestras de esta disonancia fueron apareciendo a lo largo del tiempo tanto en los discursos como en los menús.

“*La cocina la hago español y marroquí, todas las semanas lentejas con pescao, macarrones, pizza, espaguetis, puré, tortilla de patata, tayín. Lentejas con sardina, las hago con sardinas si tengo sardinas, si no, con huevo hervido. Comen todos, les gusta. Mi madre las hace con sardinas por eso las hago yo. Los viernes cuscús. Todos comemos lo mismo siempre*” (Hana, Diario de campo, Elche, 2017).

Hana ha incluido dos platos tótem⁶ de la cocina marroquí, el tayín y el cuscús. Además, encuadra este último en el día de oración en Marruecos, el viernes⁷. Según Jesús Contreras (2007), a los platos tótem se les atribuye un valor simbólico muy peculiar que hace de ellos una clave de la identidad cultural, siendo indicadores de especificidad y diferencia. Entre las migrantes marroquíes el cuscús y el tayín, junto al té verde con hierbabuena, configuran los platos y alimentos tótem marroquíes por excelencia. Por otro lado, las palabras de Hana esconden el apego a la cocina de la madre “*por eso las hago yo*”, que inevitablemente va ligada a la cocina de su tierra de origen. Pero también ha incorporado en

sus menús platos de la gastronomía española, como la tortilla de patata, y otros que son recurrentemente demandados por los hijos, como los diferentes tipos de pastas, hamburguesas, patatas fritas, etc.

“*Cuando hago pizza la masa la hago yo. He comprado en Mercadona masa de pizza y ahí está más de un mes. Eso no entra en mi casa porque tiene conservantes, mejor lo hago yo. Prefiero ropa de tres euros y comida de treinta. Pero si estamos fuera y me pide un trozo de pizza [se refiere a uno de sus hijos], se lo compro*” (Hana, Diario de campo, Elche, 2017).

Tienen muy claras las diferencias entre sus formas de hacer en la cocina y las de las mujeres españolas. Las encuentran en dos puntos básicamente: el tiempo dedicado diariamente a la elaboración de los menús, y la mayor o menor utilización de productos envasados, precocinados y congelados.

“*Nosotras cocinamos más difícil, más grande. Nosotras cocinamos desde el principio, las mujeres españolas desde la mitad. Ellas compran las cosas ya hechas, pero cocinan bien*” (Malak, Diario de campo, Elche, 2017).

Están seguras de que “*cocinar desde el principio*” es uno de sus méritos más valiosos y elemento diferenciador entre su cocina y la española. Es por esto que no desperdician oportunidad alguna en mostrar su rechazo a los productos procesados, envasados y congelados al mismo tiempo que reivindican lo elaborado por ellas mismas.

“*Yo sólo compro cosas en botes si no tengo tiempo. Ahora no gasto de casi nada de botes. No compro latas. El atún, el maíz, la mayonesa y el kétchup sí que lo compro. En Marruecos menos latas aún. Lo hecho congelado no lo compro ni aquí ni allí. Tampoco el zumo. Cuando hay naranjas hago zumos y batidos*” (Halima, Diario de campo, Elche, 2017).

Pero también encuentran diferencias notables con respecto a la cocina marroquí. Cuando viajan a su tierra natal comprueban los cambios alimentarios que se están produciendo allí. Tras su regreso a España hacen balance y análisis de lo observado. Las diferencias admitidas giran habitualmente en torno a las cantidades consumidas en cada ingesta, tipo de ingredientes y distribución de las comidas a lo largo del día.

“*En Marruecos se come mucho, en la cena, se cena. Aquí en España los macarrones son para comer, allí macarrones para cenar*” (Malak, Diario de campo, Elche, 2017).

Un argumento muy utilizado por ellas para justificar dichos cambios es, sobre todo, la salud de sus familias. Es decir, entienden que en Marruecos se come mucho y en sus vidas cotidianas en España tratan de subsanarlo.

“*En Marruecos lo llevan mal porque comen a cada rato y consumen mucha carne. También consumen mucha fruta y verdura y eso es bueno. Y es más fresca que la de aquí... Consumen mucho aceite de oliva natural, pan integral, mantequilla natural. Se come a cada rato. Un amigo mío me dice ‘me matan, se come mucho en tu país’*” (Malak, Diario de campo, Elche, 2017).

En el imaginario de las mujeres migrantes marroquíes los productos alimenticios de su tierra natal son siempre, sin excepciones, más “naturales” que los españoles. A las frutas, verduras, aceites, especias y carnes, por el solo hecho de ser marroquíes, se les otorga un plus de “naturalidad”

6 El concepto de plato tótem fue utilizado por primera vez por Calvo (1982). Lo define como «*un plat ethnique (c'est-à-dire culturellement très spécifique) qui, à la suite de l'émigration, il a une revalorisation culturelle*» (Calvo, 1982: 420).

7 El cuscús es la comida de los viernes en Marruecos. En realidad, no es un plato religioso. Al requerir su pronto consumo una vez hecho, y sobre todo en compañía, ha sido elaborado tradicionalmente el día de descanso semanal, los viernes. Con las nuevas formas de vida en Elche esta tradición casi ha desaparecido y el cuscús ha pasado a ser comida de fin de semana.

independientemente de si conocen o no su origen. En contraposición, las cantidades ingeridas en cada comida, el número de veces que se sientan a la mesa a comer, e incluso la percepción de que ha aumentado la ingesta de alimentos ricos en grasas, les hace alejarse de sus cocinas originales.

Como ya he apuntado, comencé el trabajo de campo con mujeres marroquíes en agosto de 2008, pero hasta hoy no había observado tanta preocupación por la salud.

“Tayín, los nutricionistas dicen que es muy saludable. Pones las verduras en el tayín, la cebolla debajo, luego una capa de tomate, otra de zanahorias, encima patatas, luego ajo picado, perejil picado, cilantro picado, aceite, un poco de agua, pimienta negra, jengibre, sal y limón” (Hana, Diario de campo, Elche, 2017).

Es más, el concepto “natural” está siendo sustituido por el de “saludable”. Creo importante este matiz porque en el cambio se pierden connotaciones identitarias de pertenencia a una tierra productora de alimentos de plena confianza, en cambio el concepto salud está más relacionado con el imaginario modernizador occidental.

En cambio, estas mujeres cumplen estrictamente las normas alimentarias relacionadas con su religión.

“No he comido cerdo, ni fumado, ni bebido alcohol nunca en mi vida. No veo bien que los demás lo hagan, tampoco los hombres. Me dan pena, además lo siento por su salud” -En otro momento me comentaba- *“Compró pocas galletas, llevan mantequilla de cerdo, y el chocolate, y prefiero hacerlo en casa, están más buenos. Hago dulces y panecitos salados, son más naturales y menos caros”* (Halima, Diario de campo, Elche 2012).

Entiendo que los factores que determinan su adherencia a las prescripciones religiosas relacionadas con la alimentación son múltiples, aunque destacaré dos de ellos por su importancia: su gran convicción en la existencia de Dios, y la necesidad de definir a través de las prácticas alimentarias su grupo social frente a los autóctonos. Un ejemplo al respecto de esto último sería el aumento de la visibilidad de la fiesta del *Ayd-al Kebir* (o “fiesta del cordero”), celebración religiosa que se manifiesta a través de los alimentos:

“La fiesta del cordero antes estaba mejor porque matábamos el cordero en el Pantano de Elche y lo pasábamos muy bien todos. Ahora ya no hay barbacoas. Con los vecinos españoles no nos dejan hacer barbacoas en el balcón ni en la terraza. Ahora las cosas las hacemos en la cocina. En Marruecos sí que era bonito con las hogueras en las calles” (Sara, Diario de campo, Elche 2010).

En otro orden de cosas, el pan sería un ejemplo de alimento con gran carga simbólica a través del cual podemos observar cambios en la línea de la modernización. Hoy en día, en las familias marroquíes, independientemente de que la cocinera habitual tenga o no trabajo fuera de casa, en sus despensas convive el pan tradicional marroquí en cualquiera de sus formas junto a distintos tipos de pan industrial. Esta es la forma que tienen estas mujeres para resolver la tensión que se genera cuando los maridos les piden pan tradicional y los hijos prefieren los industriales del mercado.

“Mi marido prefiere el pan que hago yo, por sus dientes, por las salsas, no es duro y por el dinero” (Samira, Diario de campo, Elche, 2010).

Mintz considera que *“la reducción del pan horneado*

en casa es representativo del cambio de un sistema de cocina tradicional caro en combustible y en tiempo, hacia lo que ahora llamaríamos ‘comidas rápidas’” (Mintz, 1996: p. 177), y es cierto, pero es precisamente la carga simbólica a la que hacíamos referencia anteriormente la que lo sigue perpetuando en las mesas de estas mujeres marroquíes, y la que evita que el pan elaborado en casa sea desplazado totalmente por la gran variedad de panes a precios más asequibles que hay en el mercado.

“Hago el pan una vez en la semana, no lo congelo, 2 o 3 días está perfecto. También compro pan de Mercadona. Si hago tayín, hago pan” (Hana, Diario de campo, Elche, 2017).

Así, el pan tradicional elaborado en casa aparece acompañando los platos más tradicionales y los momentos más especiales, como por ejemplo cuando hay visitas. Es muy improbable acudir a un encuentro con mujeres marroquíes en donde entre las viandas presentadas no haya algún tipo de pan, ya sea *msemmen*, *baghrir*, *harcha* o pan de sartén para combinarlo con aceite, mantequilla, mermelada o miel.

Considero otro elemento modernizador de sus cocinas la introducción de platos de culturas diferentes a la marroquí y española. Malak, a pesar de ser una mujer muy cuidadosa en la preservación de todo aquello que en su día aprendió de su madre con respecto a la cocina, está encantada de que su hija Azhar de 21 años de edad sea una enamorada de otros sabores más lejanos. Malak empezó a recibir clases de cocina por parte de su madre desde una edad muy temprana, en cambio con su hija la transmisión del saber-hacer alimentario la está llevando a cabo de otra manera:

“La empecé a enseñar cuando ella tenía ganas de entrar en la cocina, ya era mayor. Todavía no sabe hacer, para ella es difícil, cuscús y harira no se atreve” (Malak, Diario de campo, Elche, 2017).

Para Malak el futuro de sus hijas es más importante que cualquier imposición para continuar con el orden social preestablecido en su comunidad. De manera que, cocinar, como preparación previa al matrimonio, ya no es tan importante como lo fue en los tiempos en que ella era una adolescente.

“Mi hija me dice ‘apunta en papel’ pero yo no apunto. Lo hago siempre de cabeza. Yo la dejo con su gana” (Malak, Diario de campo, Elche, 2017).

En cambio, para la hija sí que es importante, aunque a su manera:

“Mi madre no me ha enseñado. Soy yo que quiero llevar la iniciativa. Yo empecé a pedirle ayuda a mi madre. Busco mucho en Internet” (Azhar, Diario de campo, Elche, 2017).

Para Azhar, mientras su madre siga siendo joven y capaz, el cuscús, la *harira* y el pan de sartén estarán fuera de sus competencias. En cambio, ella será la encargada de elaborar los platos habituales de pasta, sopa de verdura y fideos, tortilla, patatas asadas con carne y, como especialidad, la comida japonesa. Azhar combina las enseñanzas de su madre con lo que aprende en Internet.

Los tiempos y contextos han cambiado y ahora enseñar a cocinar a las hijas se hace muy complicado. Las jóvenes invierten mucho tiempo en sus estudios y ocio, oponiendo resistencia a los intentos de las madres de compartir espacio y tareas culinarias.

“En Marruecos la mujer debe saber cocinar todo antes

de casarse y si no lo ha aprendido todo de pequeña, antes de la boda, en los últimos meses, se lo enseñan todo de golpe" (Samira, Diario de campo, Elche, 2009).

Hana no lo tiene tan claro a este respecto, por eso cuando le pregunto si busca recetas en libros o en Internet me dice *"mi cabeza tiene un libro muy grande"*.

En Elche, crear espacios para el encuentro entre mujeres en donde la comida esté presente es mucho más difícil que en Marruecos. Los momentos en donde compartir y exhibir sus elaborados culinarios se ven mermados por factores como la disponibilidad económica, la distancia que les separa en la ciudad o el escaso tiempo. De manera que estos encuentros se ven limitados a los casos de necesidad y solidaridad entre ellas. Aun así, cuando comparten su tiempo libre siempre lo hacen alrededor de una mesa y es en ella donde las mujeres tienen la oportunidad de obtener prestigio como cocineras.

"Mi madre cocina muy bien. Todo lo que cocina lo hace muy bien. Sus amigas dicen que lo que mejor hace: la harira, el cuscús y el pan de sartén" (Azhar, Diario de campo, Elche, 2017).

O desprestigio, porque no saber cocinar, ser sucia, o en general mala ama de casa, es un motivo de peso para ser criticada y sancionada socialmente.

"Cada mujer tiene su especialidad, si quieres comer baghrir, fulana los hace muy bien. También me puede pasar que si me voy a una casa que pienso que no limpia, no bebo ni agua, cada mujer tiene su etiqueta" (Halima, Diario de campo, Elche, 2017).

Las nuevas tecnologías como el *whatsApp* se están colando en las cocinas y están supliendo esa falta de espacios en donde mostrar sus habilidades culinarias.

"Las mujeres de mi país de aquí ponen en el whatsApp las cosas que hacen, les ponen fotos 'mira lo que he hecho'. Lo que ponen en el whatsApp son las cosas nuevas, no ponen el tayín ni el cuscús, ni la harira" (Hana, Diario de campo, Elche, 2017).

A través de este inmediato, barato, fácil y nuevo medio de divulgación, distribuyen su trabajo culinario en forma de fotografías y consejos. Este canal lo utilizan exclusivamente para los dulces y las nuevas recetas que descubren, y nunca lo usan para comidas más tradicionales cuyo lucimiento se reserva a momentos más especiales como bodas y fiestas religiosas.

RECAPITULACIONES

La mayoría de los estudios sobre la teoría de la desestructuración y del "nuevo orden alimentario" entienden el trabajo asalariado de las mujeres como causa significativa de las transformaciones alimentarias de las últimas décadas. Además, apenas incluyen en sus análisis determinantes importantísimos como las especificidades culturales y religiosas de los grupos sociales estudiados, o las relaciones interculturales derivadas de los contactos interétnicos. De la misma forma, la mayoría de los trabajos sobre migraciones internacionales ligan directamente la agencia social del colectivo de mujeres migrantes con su independencia económica. Las mujeres protagonistas de esta investigación, por ser musulmanas, migrantes y basar sus identidades de género en ser esposas, madres y cocineras, tienen formas

de agencia social que deben ser entendidas en su contexto. Asimismo, estas circunstancias se imbrican determinando la dirección de los cambios alimentarios e imposibilitando su encuadre en los debates que sobre la "modernidad alimentaria" han sido producidos hasta ahora. De ahí la importancia de la mirada aportada desde las epistemologías del Sur y los feminismos negros.

Con la información obtenida de las entrevistas semiestructuradas y la observación participante se han podido dibujar tres itinerarios gastro-socio-religiosos, donde han quedado encuadradas las distintas agentes sociales. Para delimitarlos se han relacionado distintas variables sociales y religiosas (proyectos migratorios, estado civil, adherencia a las prescripciones religiosas, etc.) con el grado de hibridación alimentaria observado.

He centrado la mirada en las mujeres incluidas en el segundo de los itinerarios porque en sus prácticas culinarias en contexto migratorio se muestra más claramente la hibridación. Hibridación que nace como fruto de determinadas especificidades culturales y de la manera que tienen de articular, por un lado, su saber-hacer alimentario, requerido por sus maridos y aprendido en su primera socialización en Marruecos y, por otro, aquellas maneras de hacer en la cocina en la línea de la "modernidad alimentaria", propuestas por los hijos y fruto de sus contactos con la sociedad de acogida. De esta forma, estas mujeres están contribuyendo a la construcción de un "nuevo orden alimentario-otro" que revaloriza los saberes culinarios de todas las mujeres y en particular su trabajo cotidiano.

Además, esta hibridación puede ser entendida como una negociación. En primer lugar, porque la continuidad en sus maneras de hacer en la cocina están mandando un mensaje de aprobación a sus maridos y comunidad, hecho que les otorga prestigio y valor intercambiable en las relaciones entre géneros, al mismo tiempo que se están diferenciando frente a los autóctonos. En segundo lugar, porque con las nuevas prácticas alimentarias introducidas, están a su vez mandando un mensaje de apertura a sus hijos y a la población autóctona, al mismo tiempo que de contestación a sus maridos.

En resumen, por un lado están oponiendo resistencia al patriarcado en cada nuevo alimento o novedosa manera de hacer en las cocinas, o con la introducción de nuevas nociones como "saludable", mientras que por otro oponen también resistencia al autóctono moderno en cada reivindicación de su saber hacer original servido en las mesas. Así, lo que realmente articulan en las cocinas no es modernidad y continuidad sino su posición social como mujeres respecto a los hombres, y como mujeres musulmanas transmigrantes frente a los autóctonos. Además, esta estrategia individual se hace colectiva desde el momento en que, sin planificarlo, se convierten en respuestas comunes frente a similares formas de opresión. La suma de estas pequeñas voces, además de contribuir a la *"democratización de los saberes y de su historia"* (Meneses, 2016: 14) hacen que la cocina, lugar que tradicionalmente ha estado ligado al sometimiento femenino, se convierta en migración en "espacio para la transformación social", en lugares productores de epistemologías de los sabores de donde emergen dinámicas de (auto)representación y resistencias a las opresiones planteadas a las mujeres por el actual mundo global.

REFERENCIAS

- Aixelá, Yolanda. 2000. *Mujeres en Marruecos*. Barcelona: Bellaterra
- Ajuntament d'Elx. 2017. Consultado el 13/09/2017. www.elche.com/media/tinyimages/file/Poblacion2016.pdf
- Basch, Linda; Glick Schiller, Nina y Szanton Blanc, Cristina. 2003. *Nations Unbound: transnational projects, postcolonial predicaments, and deterritorialized nation-states*. London: Routledge.
- Calvo, Manuel. 1982. Migration et alimentation. *Social Science Information*, 21(3): 383-446.
- Carrasco, Cristina; Borderías, Cristina y Torns, Teresa. 2011. El descubrimiento del trabajo no remunerado: consecuencias sociales de la expansión del término trabajo. En Carrasco, Cristina; Borderías, Cristina y Torns, Teresa (eds.) *El trabajo de cuidados: historia, teoría y políticas*, 199-223. Madrid: La Catarata.
- Chafai, Leila. 1997. Mujeres, sujeto de marginación en Marruecos. *Anales de Historia Contemporánea*, 13: 35-58.
- Chamoux, Marie-Noëlle y Santamaría, Luz María. 1987. *Nahuas de Huauchinango: transformaciones sociales en una comunidad campesina*. México: INI-CEMCA.
- Contreras, Jesús. 1997. La modernidad alimentaria: entre la desestructuración y la proliferación de códigos. *Alimentación, Nutrición y Salud*, 4(1): 1-5.
- Contreras, Jesús. 2007. Alimentación y religión. *Humanitas Humanidades Médicas*, 16: 13-31.
- Díaz Méndez, Cecilia. 2005. Los debates actuales en la sociología de la alimentación. *Revista Internacional de Sociología*, 40: 47-78.
- Díaz Méndez, Cecilia. 2013. La alimentación en la sociedad española. *Investigación y Ciencia*, 446: 54-61.
- Dumont, Guillaume. 2011. Antropología multi-situada y 'Lifestyle Sports': Por un examen de la escalada a través de sus espacios. *Perifèria. Revista de recerca i formació en antropologia*, 14: 1-16.
- Fischler, Claude. 2010. Gastro-nomía y gastro-anomía. Sabiduría del cuerpo y crisis biocultural de la alimentación moderna. *Gaceta de Antropología*, 26 (1).
- Gracia, Mabel. 1998. *La transformación de la cultura alimentaria en la cataluña urbana (1960-1990): trabajos, saberes e imágenes femeninas*. Tarragona: Universitat Rovira i Virgili.
- Gracia, Mabel. 2003. Alimentación y cultura: hacia un nuevo orden alimentario. En Gaona, Carmen y Navas, Julia (eds.) *Los modelos alimentarios a debate: interdisciplinariedad de la alimentación*, 205-230. Murcia: Universidad Católica San Antonio.
- Gracia, Mabel. 2007. Comer bien, comer mal: medicalización del comportamiento alimentario. *Salud Pública de México*, 49 (3): 236-42.
- Herrera, Paloma. 2010. *Del comer al nutrir. La ignorancia ilustrada del comensal moderno*. Pozuelo de Alarcón: Plaza y Valdés.
- Hill Collins, Patricia. 2000. *Black Feminist Thought*. New York: Routledge.
- Hooks, bell. 2017. *El feminismo es para todo el mundo*. Madrid: Traficantes de Sueños.
- Jabardo, Mercedes. 2006. *Investigación-acción participativa, barrios Carrús este y oeste, Elche, Informe primera fase*. Elche: Ayuntamiento de Elche.
- Jabardo, Mercedes. 2012. *Feminismos negros. Una antología*. Madrid: Traficantes de sueños.
- Jociles, María Isabel. 2016. La observación participante: ¿consiste en hablar con "informantes"? *Quaderns-e. Institut Català d'Antropologia*, 21(1): 113-24.
- Mahmood, Saba. 2008. Teoría feminista y el agente social dócil: algunas reflexiones sobre el renacimiento islámico en Egipto. En Suárez, Liliana y Hernández, Rosalva Aída (eds.) *Descolonizando el feminismo*, 165-221. Madrid: Cátedra.
- Marcus, George. 2001. Etnografía en/del sistema mundo. El surgimiento de la etnografía multilocal. *Alteridades*, 11 (22): 111-27.
- Martín, Gema y López, Ana. 2003. *Mujeres musulmanas en España. El caso de la inmigración femenina marroquí*. Madrid: Instituto de la Mujer. Ministerio de Trabajo y Asuntos Sociales.
- Meneses, María Paula. 2016. Ampliando las epistemologías del sur a partir de los sabores: diálogos desde los saberes de las mujeres de Mozambique. *Revista Andaluza de Antropología*, 10(1): 10-28.
- Mintz, Sidney. 1996. *Dulzura y poder. El lugar del azúcar en la historia moderna*. Madrid: Siglo XXI Editores.
- Ramírez, Ángeles. 1998. *Migraciones, género e Islam. Mujeres marroquíes en España*. Madrid: Ediciones Mundo Árabe e Islam.
- Sandoval, Chela. 2004. Nuevas ciencias. Feminismo cyborg y metodología de los Oprimidos. En hooks, bell; Brah, Avtar; Sandoval, Chela (eds.) *Otras inapropiables: feminismo desde las fronteras*, 81-106. Madrid: Traficantes de Sueños.
- Sanmartín, Ricardo. 2003. *Observar, escuchar, comparar, escribir: la práctica de la investigación cualitativa*. Barcelona: Ariel.
- Santos, Boaventura De Sousa. 2009. *Una epistemología desde el Sur*. México: CLACSO y Siglo XXI.
- Santos, Boaventura De Sousa. 2010a. *Para descolonizar el occidente*. Buenos Aires: Prometeo.
- Santos, Boaventura De Sousa. 2010b. *Descolonizar el saber, reinventar el poder*. Montevideo: Trilce Extensión Universitaria.
- Suarez, Liliana. 2004. Transformaciones de género en el campo transnacional. El caso de mujeres inmigrantes en España. *La Ventana*, 20: 293-331.