

RENÉ PEÑA (1968)

¿Pueden dejar huella los subalternos?

Estudio de la huella de la inmigración reciente en España a través de la alimentación.

(Extracto del trabajo de fin del Máster en Investigación en Arte y Creación (MIAC) de la Universidad Complutense de Madrid, presentado en septiembre de 2018.)

El autor parte de su experiencia personal en la ciudad de Madrid, para plantear una reflexión en torno a la capacidad de los inmigrantes para generar una huella en las sociedades de acogida.

Encuentra que, estos colectivos; si bien son percibidos, mayormente, como proveedores de fuerza de trabajo, pueden también aportar a la configuración cultural de los pueblos desde sus costumbres y usos cotidianos.

Se ha tomado a la alimentación, como el imaginario de la cultura popular desde el que se explora la posible huella de la inmigración reciente en Madrid, España y para generar dos propuestas expositivas, cuyos textos e imágenes presentamos a continuación.

“Desde una perspectiva europea, el descubrimiento del continente americano estuvo inspirado por el perfume. El deseo de pimienta y clavo movieron a marinos y cosmógrafos a buscar una ruta más corta para acceder a las zonas especieras de India y China, espíritu bajo el cual se realizaron viajes de descubrimiento y conquista que contribuyeron a ampliar los límites del mundo hasta entonces conocido.”

(Ranero Castro, M, 2015, pág. 67).

No encontraron lo que habían salido a buscar. En su lugar tropezaron con nuevos aromas y sabores; el del ají, la vainilla, el cacao y muchos más productos que revolucionarían la alimentación a nivel mundial. El intercambio biológico, social y cultural que se originó en 1492, reconfiguró cuanta tradición culinaria se atravesó en el camino de este formidable y hasta entonces inédito acontecimiento (Ávila, 2015, pág. 11); América, podríamos decir que, terminó de dar forma a las, actualmente, tan celebradas dietas mediterráneas, las mismas que devinieron en una expresión cultural de tanta calidad que, en la actualidad parecerían no admitir ninguna otra aportación.

El mar sirvió de puente natural, para que desde aquel primer viaje el mundo se volviera global. Por el mar viajaron personas, ideas, intereses, objetos y alimentos (Ídem, Ávila, 2015). El mar trajo no solo riquezas, sino también nuevas actitudes ante la vida. El mar llevó hacia América una nueva cultura, pero también llevó barbarie en forma de esclavitud, segregación, racismo, ansias de poder. El mar, aún hoy, sigue siendo ese escenario desde donde se configura la lógica capitalista de la modernidad, una lógica que solo cambia de terminología para contarnos la vieja historia de dominio, económico, social y simbólico (De la Colina Tejeda, 2014, pág. 229).



El mar llevó a los inmigrantes europeos, de principios del siglo pasado, a los prometedores países del nuevo mundo. El mar sigue acarreando inmigrantes que venidos de África, Oriente Medio y hasta de más lejos dejan, muchos de ellos, su vida en el Mediterráneo; el mar, en este último caso, se convierte en ese Palimpsesto que la artista colombiana Doris Salcedo, ha tratado de reproducir en el palacio de Cristal de Madrid, como un memorial, un contramonumento, un ritual de duelo para aquellos que nadie pudo llorar (Salcedo, 2018).

El mar, no trae a los inmigrantes latinoamericanos que, actualmente, venimos por medios más modernos a Madrid. En ese sentido podríamos decir que somos privilegiados: “los preferidos del siglo XXI”, nos llamaban cuando España empezaba a ser destino migratorio (Izquierdo Escribano, 2002, pág. 237). Pero el mar, mantiene un vínculo con los inmigrantes del otro lado del Atlántico a través de la alimentación. El mismo mar que permitió ese primer intercambio, hoy sigue trayendo materias culinarias que, para los que nacimos en esa orilla, son parte de nuestros afectos y completan nuestra identidad.



Se dice que la identidad de las culturas está caracterizada en parte por la alimentación, los alimentos no son solo una fuente de nutrición para el cuerpo; son, también, espacios de representación social e ideológica. “Somos lo que comemos” reza una de las más manidas, pero no por ello menos cierta, frases en torno a la alimentación; adscrita a ella y en una relación muy estrecha, es posible explorar la construcción, negociación y manipulación de distintas formas de identidad: étnica, estatus, clase, género, religión (Delgado Hervás, 2010, pág. 34).

Considerando que, las cocinas típicas de cada pueblo son el compendio de influencias, derivadas del tránsito de los seres humanos por el mundo; no es descabellado pensar en nuevos giros de hibridación culinaria en una era en la que los grandes flujos de migración son su principal característica. Esto es lo que proponemos con este trabajo, que, aunque tiene como dispositivo la alimentación, busca una reflexión en torno a la valoración del inmigrante y sus aportes a la sociedad de acogida.

El proceso de elaboración de esta obra supuso realizar una cartografía de Madrid para identificar la presencia de restaurantes de comida latinoamericana en el tejido urbano de los distritos con mayor población inmigrante en la ciudad. La muestra que se recogió como registro fueron los flyers publicitarios de los negocios, los que posteriormente utilizamos para, mediante la técnica de la papiroflexia, realizar una serie de barquitos que serían expuestos sobre un mapa monocromo de Madrid, en una instalación de suelo.

