

Hábitos alimentarios de los migrantes coreanos en Buenos Aires. Prácticas de la vida cotidiana en la construcción de identidades.

Romina Delmonte.

Cita:

Romina Delmonte (2015). *Hábitos alimentarios de los migrantes coreanos en Buenos Aires. Prácticas de la vida cotidiana en la construcción de identidades. XI Jornadas de Sociología. Facultad de Ciencias Sociales, Universidad de Buenos Aires, Buenos Aires.*

Dirección estable: <https://www.aacademica.org/000-061/711>

Hábitos alimentarios de los migrantes coreanos en Buenos Aires. Prácticas de la vida cotidiana en la construcción de identidades.

Romina Delmonte
(UBA-IIGG)
rominadelmonte@gmail.com

Resumen: Esta ponencia plantea una reflexión en torno a los hábitos alimentarios como prácticas de la vida cotidiana que ejercen un rol en la construcción de identidades.

Se presentan resultados parciales de la tesis de Maestría en curso que plantea comprender la migración coreana en Buenos Aires y sus procesos identitarios, a partir de la indagación sobre la comida, sus hábitos y prácticas asociadas. Se propone como hipótesis de trabajo que existe una relación de condicionamiento entre las configuraciones culturales (Grimson, 2011), producto de procesos históricos desarrollados en la península coreana, y las prácticas alimentarias de estos migrantes en la Ciudad de Buenos Aires; y que asimismo el contacto intercultural y el proceso de migración implican un proceso de reorganización sobre dichos hábitos (Calvo, 1982). Al ser estos hábitos parte de un *habitus* (Bourdieu, 1998), son una estructura flexible que expresa la historia heredada a la vez que permite crear prácticas novedosas.

Como parte del trabajo de campo que continúa desarrollándose, se realizaron observaciones etnográficas sobre situaciones de comunicación e intercambio (restaurantes, espacios religiosos, eventos abiertos al extracomunitario) y entrevistas en profundidad a distintas generaciones de migrantes coreanos.

Palabras clave: Hábitos alimentarios – Migración – Identidad – Corea – Buenos Aires

Introducción

Este trabajo surge de la investigación de mi tesis de Maestría en la que me encuentro trabajando. El propósito general que guía la investigación es comprender la migración coreana en Buenos Aires y sus procesos identitarios, a partir de la comida, sus hábitos y prácticas asociados. Se parte de la pregunta sobre las particularidades que adquiere la relación comida e identidad en un contexto migratorio; por lo tanto, sobre las maneras en que interviene la comida en la relación que se establece con el otro (intra y extra comunitario); lo que también nos lleva a preguntarnos acerca de las formas en que la comida y sus prácticas

asociadas (re)crean sentidos en torno a la familia, las relaciones entre los géneros y la identidad nacional. Este planteo pone en relación prácticas de la vida cotidiana, naturalizadas, asociadas a lo individual y doméstico (como son las relacionadas con la alimentación); con procesos sociales más amplios, como la construcción de identidades en el marco de procesos migratorios. Desde este punto de vista, entendemos a los hábitos alimentarios como parte de un *habitus* (Bourdieu, 1998), una estructura flexible que expresa la historia heredada a la vez que permite crear prácticas novedosas. Por lo tanto, siguiendo a Calvo (1982), sostenemos que estos hábitos dan cuenta del pasado individual y colectivo, y a su vez están ligados a los sistemas de producción, consumo y comunicación de los que también son parte. La alimentación no se limita a la necesidad biológica de nutrirse, sino que conlleva implicaciones económicas, sociales, ecológicas y culturales. Esta conexión con el pasado, lo heredado y el recuerdo, que a la vez se actualiza cotidianamente; nos parece un punto de vista privilegiado para reflexionar sobre la construcción de identidades.

Comenzaremos con un breve recorrido por distintas aproximaciones sobre los hábitos alimentarios como problema de las Ciencias Sociales, el tardío interés de la Sociología por este tipo de prácticas, y los aportes teóricos que recuperamos para abordar prácticas alimentarias en un contexto migratorio. En segundo lugar ahondaremos en aspectos metodológicos, la particularidad de abordar hábitos alimentarios y las decisiones tomadas en nuestro caso específico. Luego, se analizarán las particularidades que asumen las prácticas alimentarias cotidianas de los migrantes coreanos a partir del trabajo de campo realizado hasta el momento. Por último, recuperamos algunas ideas y resultados provisionarios que encontramos útiles para pensar la relación comida-identidad en el contexto migratorio.

Los hábitos alimentarios como problema de las Ciencias Sociales.

Los estudios sociales sobre la comida se han desarrollado más ampliamente desde la Antropología que desde la Sociología. Dentro de la primera encontramos dos grandes enfoques. Por un lado el estructuralismo que entiende la cocina de una sociedad como una expresión de la estructura de la misma; equiparando de este modo la comida con el lenguaje. Desde esta corriente se van a buscar códigos e intentar descifrar significados simbólicos (Levi Strauss 1995; Fischler, 1995; Douglas, 1973). Por otro lado, se encuentran los estudios antropológicos sobre comida, desde una perspectiva materialista. Esta corriente evalúa las posibilidades materiales como condicionamiento de las elecciones alimentarias. Poder, división del trabajo, sistema de clases van a ser conceptos fundamentales para pensar los hábitos alimentarios de grupos sociales (Harris, 1980, 1986; Goody, 1982; Mennel, 1985).

Aunque la Sociología no cuente con una gran tradición de estudios cuyo objeto es la alimentación, algunos autores se han interesado por el tema, en el marco de estudios más amplios. Simmel (1986) encuentra interés sociológico en aquellos aspectos relacionados con las prescripciones y reglas del momento de comer. Desde esta perspectiva, cuando la comida se somete a estilo, estética y regulaciones, se hace presente lo social, “se desarrolla la superación del mero naturalismo de comer” (1986: 270). Su interés se va a ubicar en el plano de la comensalidad, no prestando atención a los momentos previos de producción, abastecimiento y preparación de los alimentos. Es un aporte relevante para pensar aspectos simbólicos de la organización y disposición de la mesa, su análisis de los distintos utensilios utilizados: “El plato simboliza el orden que da a la necesidad del individuo particular lo que le corresponde como una parte del todo dividido, pero que tampoco le deja salir de sus fronteras.” (1986: 267) Elias (1987) va a hacer un análisis histórico de los cambios en las reglas y normas del comer para dar cuenta de que así como sucede con el lenguaje, los cambios en los comportamientos alimentarios son parte de una transformación más amplia de la sensibilidad y las actitudes de un grupo social. De este modo, relaciona el íntimo acto de comer con aspectos estructurales, e incluye la dimensión de clase y poder. Por su parte, Bourdieu (1988), en su análisis sobre el *gusto* y la *distinción*, entiende el consumo alimentario como práctica social diferencial de los distintos grupos y clases sociales. Ubicando estos hábitos en el marco más amplio de los estilos de vida y el *habitus*, va a sostener que las elecciones alimentarias se encuentran relacionadas con la idea que cada clase se hace del cuerpo y los efectos de la alimentación sobre el mismo.

Pese a estos acercamientos de la Sociología a los problemas relativos a la alimentación en el marco de propuestas más amplias, esta disciplina se ha interesado en el estudio de esta temática de manera más o menos reciente. Mennel y Oterloo (1992) ensayan 3 razones para este retraso: el hecho de considerar a la alimentación como una necesidad biológica; la naturalización y opacidad del acto de comer (se toma como algo dado, práctica cotidiana que no se presenta como problemática); y la orientación de la primera sociología al estudio de las sociedades industriales no prestando demasiada atención al estudio del consumo y las prácticas no productivas. Ceccarini (2010) ubica el comienzo del creciente interés por las prácticas alimentarias a partir de mediados de la década del 90' cuando la globalización comienza a ser un tema en el debate social: “Los múltiples significados, la importancia universal de los alimentos, y también su presencia concreta en la vida humana ofrecen un lugar privilegiado para explorar la globalización, que es un fenómeno generalizado, por su

misma naturaleza, pero al mismo tiempo abstracto y esquivo.”¹ (Walraven 2002, 167-68 en Ceccarini, 2010).

Comida, migración e identidad. Antecedentes teóricos

Siguiendo a Calvo (1982), sostenemos que los hábitos alimentarios dan cuenta del pasado individual y colectivo, y a su vez están ligados a los sistemas de producción, consumo y comunicación de los que también son parte. La alimentación no se limita a la necesidad biológica de nutrirse, sino que conlleva implicaciones económicas, sociales, ecológicas y culturales. De este modo, “la práctica alimentaria es tributaria de la manera de pensar, de sentir y de actuar de los grupos étnicos.” (Calvo, 1982: 385). Como señalan Kaplan y Carrasco (1999:11), “el sistema alimentario de un grupo social o de un pueblo debe entenderse como una propuesta de organización de elementos bioculturales en el marco de sus relaciones sociales”. En este mismo sentido, Barthes (2008) sostiene que los hábitos alimentarios significan, expresan y (re)crean una forma de vida y de entender el mundo. Por lo tanto, una cultura alimentaria es el resultado, nunca acabado, de la sedimentación de múltiples procesos: sociohistóricos, económicos, políticos, discursivos.

Reflexionar sobre los hábitos alimentarios de un grupo nacional, lleva a preguntarse qué es una cocina tradicional, ¿existe una forma “coreana” de comer?, ¿qué relación hay entre la comida y un territorio nacional?

Kaplan y Carrasco (1999) entienden la tradición alimentaria, la “comida coreana” en nuestro caso, como el conjunto de normas y prácticas compartidas por un grupo en un período vivido o imaginado como estable, que aporta contenido y sentido a su autopercepción en el presente. O sea, que se refiere al origen y al recuerdo, y que se va a “readaptar como puente entre el destino y la situación presente. Se adecúa para ser utilizada como autopresentación” (1999: 12). De este modo, la tradición alimentaria es un discurso, una narración que liga a los procesos sociohistóricos que conforman el sistema ideológico a través del cual se comprende el mundo, con el presente y el futuro; a través del hacer, del uso, de las prácticas.

Esta noción de tradición alimentaria, está profundamente imbricada con la de identidad. Entendemos la identidad como un proceso nunca terminado; una construcción a partir de determinadas condiciones materiales de existencia pero que a su vez opera en el marco de la contingencia: una vez consolidada no anula la diferencia. Es más, se construye y actualiza a

¹ Traducción propia. En el original: “The manifold meanings and universal significance of food, and also its concrete presence in human life afford a vantage point to explore globalization, which is pervasive by its very nature, yet at the same time abstract and elusive.”

través de la diferencia: necesita lo que queda afuera, su exterior constitutivo, para consolidar el proceso (Hall, 2011). Por lo tanto, hay diferencia con el afuera y también hacia adentro. “Aunque parecen invocar un origen en un pasado histórico con el cual continúan en correspondencia, en realidad las identidades tienen que ver con las cuestiones referidas al uso de los recursos de la historia, la lengua y la cultura en el proceso de devenir y no de ser; no “quiénes somos” o “de dónde venimos” sino en que podríamos convertirnos.” (Hall, 2011:17). Como señala Arfuch (2005), de este modo, la identidad es una construcción nunca acabada que también tiene una dimensión narrativa, simbólica, se construye en el discurso.

Entendemos la forma de pensar, de actuar y de sentir de los migrantes coreanos en Buenos Aires como una construcción que surge a partir de procesos históricos, en la que conviven sedimentaciones de estructuras de pensamiento tradicionales, aportes de contactos interculturales a lo largo de la historia, el legado de guerras, invasiones, división del país, influencia de occidente y los cambios en el estilo de vida producidos a partir de la década del 60 en Corea del Sur; sumados a las diversas reorganizaciones socioculturales que trae aparejado el proceso de migración.

Las experiencias e imaginarios ligados a Corea de los migrantes coreanos en Buenos Aires van a ser heterogéneos, sobre todo teniendo en cuenta que en esta propuesta de tesis se incluyen dos generaciones de migrantes. Se ha encontrado en el trabajo de campo que la relación inter-generacional – asumiendo la forma de diálogo, conflicto y negociación - ejerce un rol fundamental en la construcción de imaginarios ligados a Corea en general y en especial de su tradición alimentaria.

Como señala Mera (2007) el pensamiento tradicional coreano es el resultante de la integración de diferentes concepciones del mundo: chamanismo, budismo, confucianismo, neoconfucianismo, y taoísmo; un sincretismo en el que, hasta 1910, estas religiones conviven conformando un sistema de valores relativamente armónico. El respeto y aceptación del poder propios del confucianismo se complementan y fortifican con la resignación y el desprendimiento profesados por el budismo, y la búsqueda de beatitud y longevidad del taoísmo. Pese a esta pluralidad, puede considerarse al pensamiento confuciano como el rector y organizador de la vida social y del Estado. El confucianismo establece una serie de relaciones básicas y jerárquicas entre los hombres (Pettid, 2008). Así, las relaciones sociales se organizan siguiendo Las Cinco Relaciones Cardinales y los Tres Lazos. Las Cinco Relaciones Cardinales se definen como de amor entre padre e hijo, justicia entre soberano y súbdito, diferencia entre marido y esposa, jerarquía entre mayor y menor y confianza entre amigos. Los Tres Lazos se refieren a las cualidades en las relaciones entre soberano y súbdito

(lealtad), hijos a padres (piedad filial) y marido y esposa (diferencias en términos de obligaciones). Dentro de este esquema de relaciones; se le dará especial importancia a las formas de comportarse e interactuar preestablecidas (lo ritual), al grupo frente al individuo y a la educación.

Estas estructuras de pensamiento tradicionales van a entrar en contacto con otras formas de entender el mundo. Los años de invasión japonesa y su intento de “japonización” de la sociedad coreana primero, luego la división del país. A partir de la década del 60, Corea del Sur atraviesa el cambio de un sistema de producción agrario y artesanal a otro industrial y urbano, un acelerado desarrollo económico, y la introducción de formas de socialización típicamente occidentales: crecimiento del cristianismo, pasaje de la familia extendida a la familia nuclear, incorporación de la mujer al mercado de trabajo y al sistema educativo, nuevos consumos: vestimenta, tecnología, medios de comunicación, alimentos. En síntesis, un cambio general en el estilo de vida.

En este proceso de construcción de configuraciones culturales y orientándonos específicamente a lo alimentario, también juegan un rol las políticas estatales. A partir de la década del 80, cuando Corea del Sur comienza un proceso de mejoras económicas, aún en el marco de gobiernos militares, se llevan a cabo los Juegos Olímpicos en Seúl y se incluye el kimchi (preparación a base de repollo fermentado, la “comida coreana” por excelencia) en la dieta de los deportistas (Osetrova, 2010). A partir de ese momento, el kimchi va a ir ganando mayor relevancia simbólica dentro de un discurso construido a través de políticas de gobierno: los textos escolares incluyen un apartado de comida, dándole especial importancia al kimchi, y el almuerzo de los comedores escolares incluye kimchi todos los días (Oum, 2005). Esta tendencia alcanza su punto máximo en el 2008, con la creación del “Hansik globalization Project”², llevado adelante por el “Comité de promoción de la Comida Coreana” y el Ministerio de Comida, Agricultura, Forestación y Pesca. El objetivo es favorecer la imagen de Corea a través de su cultura culinaria: exportación de alimentos coreanos, desarrollo de restaurantes en sincronía con la industria del turismo. Como parte de este proyecto llegó a Argentina en julio de 2014 el “kimchibus”, un ómnibus que recorre ciudades del mundo, realizando demostraciones y degustaciones de comida coreana. Como señalamos anteriormente, una tradición alimentaria es una construcción, una narración, un discurso; y analizando los hábitos alimentarios de los migrantes coreanos podemos ver cómo las prácticas

² <https://www.hansik.org/es/article.do?cmd=html&menu=PES1010000&lang=es>

de la vida cotidiana expresan, crean y recrean sentidos asociados a procesos sociales complejos.

Las formas de pensar, actuar y sentir de los migrantes coreanos, que delinear las prácticas alimentarias, también se contruyen a partir de las reorganizaciones culturales implicadas en el proceso migratorio. Los migrantes se van a encontrar no solo en un nuevo contexto sociocultural sino también material: otra geografía, otros ingredientes disponibles, otra organización urbana, etc. Igualmente, las prácticas alimentarias parecen ser uno de los factores cuyo cambio presentan variaciones más lentas, manteniéndose habitualmente buena parte de los procedimientos, incluso tras una posible modificación de los ingredientes –según la disponibilidad en el lugar de destino– (Calvo, 1982; Medina, 2002). En este sentido, pudimos observar, que los hábitos alimentarios de la comunidad coreana en Buenos Aires se presentan diferentes a los de la sociedad receptora, y a su vez también son heterogéneos hacia el interior de la comunidad. Entendemos a las configuraciones culturales e identitarias de los migrantes como múltiples, permeables, en constante proceso de producción.

Metodología. Cómo abordar las prácticas alimentarias

Los hábitos alimentarios son prácticas que se desarrollan tanto en el espacio público como en el privado. En nuestro caso nos interesan tanto las características materiales de estos hábitos, como los sentidos y representaciones asociados, que construyen los migrantes coreanos en Buenos Aires cotidianamente.

Teniendo en cuenta estos objetivos, se observaron los hábitos alimentarios en dos tipos de espacios sociales. Por un lado, las prácticas de abastecimiento, preparación y comensalidad al interior del hogar (lo que también nos llevó a indagar sobre los almacenes de productos coreanos). Por otro, los hábitos alimentarios en espacios públicos o comunitarios: restaurantes coreanos, iglesias, y eventos de la comunidad abiertos al público en general. (esto quizás deba ir en la parte de análisis de los hábitos)

El primer acercamiento al campo se realizó en restaurantes coreanos, comenzando con unas primeras observaciones exploratorias en los pocos establecimientos que se anuncian por fuera de la comunidad. Luego, a través de un informante clave se confeccionó un mapa con la ubicación de todos los que figuran en una guía de la comunidad en idioma coreano. Posteriormente, se comenzó el contacto con miembros de la comunidad coreana, a través de conocidos en común. Se realizaron algunas reuniones informales y visitas a restaurantes y entrevistas, utilizando el sistema de “bola de nieve”. Dadas las características del primer

contacto con la comunidad (conocidos en común, en general personas de mi misma edad), los primeros entrevistados se ubicaron en la franja etaria de entre 25 y 35 años.

Al momento se realizaron 13 entrevistas en profundidad a migrantes de ambos sexos, distintas generaciones, y de entre 25 y 75 años.

Se realizaron observaciones de campo en ámbitos religiosos (templo budista e iglesia evangélica), eventos de la comunidad abiertos a la sociedad mayoritaria (“Día de Corea”, eventos realizados por el Centro Cultural Coreano como “Kimchi Bus”), almacenes de productos coreanos y restaurantes. Las observaciones se registraron en notas de campo, fotografías y videos. En lo que resta del trabajo de campo, además de entrevistas se propone hacer observaciones al interior de los hogares, en los momentos de preparación de los alimentos y comensalidad.

Los hábitos alimentarios de los migrantes coreanos en Buenos Aires

La hipótesis de trabajo que guía el inicio de nuestra investigación sostiene que existe una relación de condicionamiento entre las configuraciones culturales (Grimson, 2011), producto de procesos históricos desarrollados en la península coreana, y las prácticas alimentarias de estos migrantes en la Ciudad de Buenos Aires; y que asimismo el contacto intercultural y el proceso de migración implican un proceso de reorganización sobre dichos hábitos.

Indagar sobre las características del proceso migratorio y la forma de instalación en el país, nos permitió pensar en un repertorio de experiencias comunes en la vida cotidiana de estos migrantes, experiencias que sirven de sustento para la construcción de estas múltiples configuraciones culturales e identitarias.

Los primeros migrantes coreanos comenzaron a llegar a la Argentina en la década de 1960, pero puede hablarse de una corriente migratoria a partir de 1965. Entre los motivos que favorecieron la llegada de migrantes coreanos, se menciona la política de emigración que la República de Corea comienza a aplicar a partir de 1962 con el fin de controlar o dar soluciones al problema del crecimiento de la población; así como la situación política interna marcada por un escenario autoritario y represivo, la inestable relación con Corea del Norte y las amenazas del desencadenamiento de agresiones nuevamente (Sassone y Mera, 2007).

Entre los años 1984 y 1990 llegó la mayor cantidad de migrantes al país, alcanzando un pico máximo de alrededor de 40.000 personas en 1990 (Mera, 2012). Prácticamente todos provenientes de Corea del Sur, aunque en los primeros años llegaron unas pocas personas de Corea del Norte. A partir de mediados de la década de 1990 se produce un proceso de reemigración. Los últimos trabajos estiman en 22.000 personas el tamaño de la comunidad

coreana en el país (Mera, 2012). En su trabajo sobre la migración coreana en la escuela media Argentina, Castiglione señala tres características principales de esta comunidad: a) contar con capitales propios, es una migración de inversión, b) ser una migración de tipo familiar y con importante grado de interrelaciones, c) y aún siendo económica no es sólo pensando en una mejora material, sino también educativa y de oportunidades para sus hijos (Castiglione, 2007).

En relación con la actividad económica principal, se concentra en el área textil (tanto industrial como comercial) y en ciertos barrios de la Ciudad de Buenos Aires como Flores y Once, este último en menor medida.

Desde nuestra perspectiva y como mencionamos, las características del proceso migratorio ejercen también su influencia en la reconfiguración de las prácticas alimentarias y la construcción de sentidos asociados. De lo que se desprende del trabajo de campo, tomamos tres características como centrales en este sentido: el carácter familiar de la migración, la concentración residencial, comercial e institucional en una zona de la ciudad (Flores), y la concentración de la actividad económica en un área (textil). Pudimos observar que estas características favorecen ciertas formas de comprar, preparar y consumir alimentos; y se encuentran en sintonía con representaciones sobre las relaciones al interior de la familia, entre las distintas generaciones, entre los géneros, así como con la conformación de sentimientos de pertenencia. También es a destacar la importancia de la esfera del trabajo en tanto situación de contacto intercultural (por ejemplo, en los restaurantes los empleados – mozos y ayudantes de cocina - son argentinos, bolivianos y paraguayos), así como rutina de la vida cotidiana que condiciona otras prácticas (trabajar en la industria textil, con coreanos, en Flores, favorece prácticas alimentarias más “coreanas” que si se trabaja en otros ámbitos).

En cuanto al ámbito religioso, la presencia del cristianismo es aún mayor entre los coreanos en Buenos Aires que en la península: la gran mayoría de los migrantes son evangélicos, y en menor cantidad católicos y budistas. En el año 2002, la comunidad coreana contaba con cuarenta iglesias evangélicas (Bialagorski, 2002), una gran cantidad en relación al tamaño de la población. Estas iglesias presentan la particularidad de cumplir funciones comunitarias relacionadas con la sociabilidad y la solidaridad, más allá de los objetivos ligados a lo estrictamente religioso. Inclusive se menciona en algunos casos la conversión a la fe como consecuencia del proceso migratorio y la necesidad de pertenecer a estos espacios de sociabilidad (Bialagorski, 2002: 81). Además de los restaurantes, las iglesias van al ser el otro espacio donde se desarrollan las prácticas alimentarias en un contexto comunitario. Todas tienen un comedor que funciona los fines de semana, donde las mujeres adultas cocinan,

organizadas en grupos (que también sirven para otras tareas de la iglesia). Estos espacios posibilitan una sociabilidad comunitaria y la recreación de representaciones sobre la identidad nacional; recreación entendida como proceso en el que intervienen tanto la transmisión de saberes y el diálogo, como el conflicto y la negociación.

La gran mayoría de los migrantes coreanos en Buenos Aires practican religiones occidentales que sostienen discursos que cuestionan los valores tradicionales que mencionamos más arriba; aún así, se mantienen y reelaboran estructuras de pensamiento con presencia de valores tradicionales, como el respeto a las jerarquías, rituales a los ancestros y la importancia de la educación. En las entrevistas pudimos observar cómo ciertos rituales tradicionales coreanos (festejo de los cien días, cumpleaños de un año, cumpleaños de ochenta años, rito a los ancestros), son llevados a cabo por las nuevas generaciones guiados por los mayores. Las generaciones más grandes y específicamente las mujeres, son quienes recuerdan las fechas y detalles de los rituales: preparaciones, ingredientes, distribución de los elementos en la mesa. Las generaciones jóvenes (re)crean las prácticas tradicionales, construyendo nuevos sentidos de pertenencia.

En cuanto a los restaurantes coreanos presentan algunas características en común que los diferencian de otros restaurantes étnicos de la ciudad, pero a su vez presentan una heterogeneidad de relatos sobre lo “coreano”. Es a destacar que esta multiplicidad convive, son visitados en algunos casos por los mismos comensales pero en distintas situaciones, y podrían pensarse como los insumos para las complejas configuraciones identitarias.

En primer lugar, se encuentran concentrados en dos zonas muy cercanas de la ciudad: el barrio Baek-ku y la zona de Floresta aledaña a la calle Avellaneda. Salvo una excepción, el único que se ubica por fuera de estas dos zonas es el restaurant Bi-Won en el barrio de Balvanera.

Otra característica que destaca a los restaurantes coreanos del resto de los restaurantes de la Ciudad es la escasa visibilidad desde el exterior. Una gran cantidad no tiene ninguna señalización que los identifique como tales, algunos inclusive, parecen residencias particulares (en los últimos años igualmente han ido apareciendo unos pocos con grandes ventanas al exterior, carteles en castellano, etc.). Esta característica da cuenta de la orientación a un consumo étnico y el no pretender atraer a un comensal extra-comunitario. En algunas entrevistas a miembros de la comunidad, también se menciona el hecho de que muchos de estos restaurantes no cuentan con todas las habilitaciones y reglamentaciones, sumado al imperfecto manejo del idioma y las pautas de interacción que deberían ponerse en

juego en el caso de tener que lidiar con alguna autoridad. En sintonía con lo anterior, un pequeño número aparece en las guías gastronómicas de la ciudad.

En cuanto a los clientes, pudimos observar que la mayoría son de origen coreano, a pesar de que lentamente comienza a concurrir un público extra-comunitario. En cuanto a los dueños y empleados de los restaurantes, como mencionamos más arriba, en la mayoría de los casos observados los dueños y quienes dan las indicaciones en la cocina son coreanos, mientras que los mozos y los ayudantes de cocina son argentinos, bolivianos y paraguayos. Siendo estos últimos trabajos de menor remuneración y prestigio.

En cuanto a los horarios, los que abren a la noche, en general abren y cierran temprano: entre 18 y 22 hs. Este horario responde al hábito coreano de cenar más temprano que lo habitual en la sociedad receptora. Los migrantes coreanos no solo mantienen ingredientes y preparaciones de alimentos, sino también otros hábitos relacionados con la comensalidad, como los horarios de cada comida.

De este modo, la comida fuera del hogar aparece asociada a dos espacios: las iglesias y los restaurantes. Podrían pensarse como espacios coreanos en la diáspora, que construyen y recrean (atravesados por la negociación y el conflicto) lazos comunitarios, representaciones sobre el país de origen y sentimientos de pertenencia. Es a tener en cuenta, que como señalamos en el caso de los restaurantes, la comida coreana no se muestra en el espacio público, se mantiene reservada a la comunidad.

Notas a modo de conclusiones. Prácticas cotidianas y la comprensión de procesos sociales

A lo largo de esta ponencia, nos propusimos dar cuenta de la experiencia de investigación realizada hasta el momento en el marco de la tesis de Maestría, cuyo propósito es comprender la construcción de procesos identitarios a partir del análisis de prácticas alimentarias, en tanto prácticas de la vida cotidiana. Este tipo de prácticas expresan y recrean configuraciones culturales (Grimson, 2011) y sentimientos de pertenencia, actualizándolas diariamente en cada una de esas actividades que pasan desapercibidas, se muestran como naturales o individuales; pero que involucran sentidos y representaciones sobre la salud, el cuerpo, las relaciones entre los géneros, entre las distintas generaciones, así como sentimientos de pertenencia. Encontramos en la comida un terreno fértil para comprender procesos sociales más amplios ya que ocupa un lugar de centralidad en la vida cotidiana, y se articula doblemente con la identidad, está presente en el orden orgánico, fisiológico y biológico y a su vez en el mundo social, simbólico y de la representación. Los hábitos alimentarios dan cuenta del pasado individual y colectivo, y a su vez están ligados a los sistemas de producción,

consumo y comunicación de los que también son parte, como parte de un *habitus* son una estructura flexible, que a la vez permite la creación de prácticas novedosas. Entendemos que atender a aquellas cuestiones que refieren al uso y recreación de los recursos de la historia y la cultura, nos permite iluminar cuestiones que en su complejidad y abstracción, por momentos se muestran como inconmensurables.

Bibliografía

- Aguirre, P. (2008). “El carácter social de la alimentación”. En Capítulo I de Elementos de Antropología alimentaria. Material de cátedra Seminario Antropología Alimentaria. IDAES-UNSAM
- Appadurai, A. (1988). “How to make a national cuisine: cookbooks in contemporary India”. *Comparative Studies in Society and History*. Vol 30. Cambridge University Press
- Appadurai, A. (2001). *La modernidad desbordada. Dimensiones culturales de la globalización*. Buenos Aires: Ediciones Trilce-FCE.
- Arfuch, L. (1995). *La entrevista, una invención dialógica*. Barcelona: Paidós.
- Arfuch, L. (comp.) (2002). *Identidades, sujetos y subjetividades*. Buenos Aires: Prometeo.
- Arnaiz, C. (2004). “Confucianismo, Budismo y la conformación de valores en China y Corea”. En <http://www.china-files.com/pdf/Arnaiz.pdf>
- Barthes, Roland. (2008). “Toward a Psychosociology of Contemporary Food Consumption”. En Counihan, C. y Van Esterik, P (Eds.). *Food and Culture*, edited by Carole Counihan and Penny Van Esterik. New York: Routledge.
- Bialagorski, M. (2002). *La presencia coreana en la Argentina: la construcción simbólica de una experiencia inmigratoria*. Tesis de Doctorado en Ciencias Antropológicas. Facultad de Filosofía y Letras. Universidad de Buenos Aires. 2002
- Bialagorski, M. (2006). “Jóvenes coreanos en Argentina: entre la cultura de origen, la cultura local y el “Mc Mundo””. En Di Masi y Crisconio (comp.) *Corea y Argentina: percepciones mutuas desde una perspectiva regional*. II Cong. Nac. de Est. Coreanos. La Plata: Asociación Argentina de Estudios Coreanos.
- Bourdieu, P. (1988). *La distinción. Criterios y bases sociológicas del gusto*. Madrid: Taurus.
- Bourdieu, P. (2007). *El sentido práctico*. Buenos Aires: Siglo XXI editores.
- Brubaker, R. (2005). “The ‘diaspora’ diaspora”. *Ethnic and Racial Studies*, vol. 28, nº 1.
- Bruneau, M. (2004). *Diasporas et espaces transnationaux*. París: Anthropos.
- Calvo, M. (1982). “Migration et alimentation”. *Social Science Information*, vol. 21, nº 3 : 383-446.
- Contreras, J. (comp.) (2002). *Alimentación y cultura. Necesidades, gustos y costumbres*. Barcelona: Publicacions Universitat de Barcelona.
- Castiglione, C. (2007) “La inmigración coreana en la escuela media argentina: cinco etapas”. Ponencia presentada al XXVI Congreso de la Asociación Latinoamericana de Sociología (ALAS), Guadalajara, México, 13 al 18 de agosto de 2007
- Cordon, F. (1980). *Cocinar hizo al hombre*. Barcelona: Editorial Tusquets.
- Crenn, C., Hassoun, J. P. y Medina, F. (2010). “Repenser et réimaginer l’acte alimentaire en situations de migration”, *Anthropology of food* nº7. Diciembre. En: <http://aof.revues.org/index6672.html>
- Delgado Salazar (2001). “Comida y cultura: identidad y significación en el mundo contemporáneo”. En *Estudios de Asia y Africa*, enero-abril, año/vol XXXVI, número 01. El Colegio de México, DF, México.
- Douglas, Mary. (1973). *Pureza y peligro: un análisis de los conceptos de contaminación y tabú*. Madrid: SigloXXI.
- Elias, N. (1987). *El proceso de la civilización*. Madrid: Fondo de Cultura Económica.
- Fischler, C. (1995). *El (h)omnívoro*. Barcelona: Anagrama.
- Garnier, J. (2010). “Faire avec” les goûts des autres”, *Anthropology of food* nº7. Diciembre. En: <http://aof.revues.org/index6576.html>

- Goody, J. (1982). *Cooking, cuisine and class. A study in comparative Sociology*. Cambridge: Cambridge University Press.
- Grayson, J. H. (1992). "The Accommodation of Korean Folk Religion to the Religious Forms of Buddhism: An Example of Reverse Syncretism" *Asian Folklore Studies* Vol. 51, No. 2, pp. 199-217.
- Grimson, A. (2011). *Los límites de la cultura. Crítica de las teorías de la identidad*. Buenos Aires: Siglo Veintiuno Editores.
- Guber, R. (2004). *El salvaje metropolitano*. Buenos Aires: Paidós.
- Hall, S. (2011). "¿Quién necesita identidad?", en Hall S. (comp) y du Gay P. (comp). *Cuestiones de identidad cultural*. Buenos Aires: Amorrortu.
- Han, K. K. (2000). "Some foods are good to think". *Korean Social Science Journal*. 27(1) 221-236.
- Harris, M. (1980). *Vacas, cerdos, guerras y brujas : Los enigmas de la cultura*. Madrid: Alianza Editorial.
- Harris, M. (1986). *Caníbales y reyes. Los orígenes de la cultura*. Barcelona: Salvat Editora.
- Henderson, G. y Yang, P. (1958). "An outline history of Korean Confucianism". *The Journal of Asian Studies*, Vol. 18, No 1, pp. 81-101
- Jaeho, J. (2005). "Changes in the Korean Identity in the Globalization Era". *KOREA FOCUS*. Julio-Agosto 2005.
- Jeong, Y. H. (2004). "Constructing Korean American Identities through Koreanized Chinese Food". *UC Berkeley McNair Journal*. En: http://aap.berkeley.edu/journals/2004/Yong_Ha_Joueng.pdf
- Kaplan, A. y Carrasco, S. (1999). *Migración, cultura y alimentación. Cambios y continuidades en la organización alimentaria, de Gambia a Cataluña*. Barcelona: Bellaterra-Universitat Autònoma de Barcelona
- Keum Jang-tae. (2000). *Confucian and Korean Thoughts*. Seoul : Jimoondang Publishing Company
- Kilsong, C. (1984). "Male and female in korean folk belief." *Asian Folklore Studies*, Vol. 43, No. 2, pp. 227-233.
- Lee, J. Y. (1973). "Concerning the origin and formation of korean shamanism." *Numen*, Vol. 20, Fasc. 2, pp. 135-159.
- Lee, S. J. (2000). "Bodily memories: The aging of first generation resident Koreans in Japan." *Ethos* 28(2):198-223. American Anthropological Association.
- Levi-Strauss, C. (1995). *Antropología estructural*. Barcelona: Paidós.
- Macbeth, H. and MacClancy, J. (eds.) (2004). *Researching Food Habits: Methods and Problems*. Oxford: Berghahn.
- Mata Codesal, D. (2010). "Eating abroad, remembering (at) home". *Anthropology of food* n°7. Diciembre. En: <http://aof.revues.org/index6642.html>
- Medina, X. (2002). "Ciudad, etnicidad y alimentación. Restaurantes, tabernas y la construcción de territorios de identidad vascos en Barcelona". *Zainac*. Vol. 24, pp. 835-846. En: <http://www.euskomedia.org/PDFAnlt/zainak/24/08350846.pdf>
- Medina, X. (2002). "Vascos en Barcelona: etnicidad y migración vasca hacia Cataluña en el siglo XX." Euskadi: Eusko Jauraritzaren Argitalpen Zerbitzu Nagusia - Servicio Central de Publicaciones del Gobierno Vasco.
- Menell, S. , Murcott, A. , y Van Otterloo, A. (1992). "The Sociology of Food: Eating, Diet and Culture", *Current Sociology*, Vol. 40.
- Mennell, S. (1985). *All Manners of Food. Eating and Taste in England and France from the Middle Ages to the Present*. Londres: Basil Blackwell.
- Mera, C. (1998). *La inmigración coreana en Buenos Aires. Multiculturalismo en el espacio urbano*. Buenos Aires: Eudeba.
- Mera, C. (2004). "La comunidad coreana en Argentina. Diversidad cultural: entre diálogos y conflictos". *Revista INDICE*, Revista de Ciencias Sociales, DAIA, Centro de Estudios Sociales, no. 22.
- Mera, C. (2005). "Migración coreana: identidades entre desplazamientos y anclajes". En Cohen y Mera (comp) *Relaciones Interculturales: experiencias y representación social de los migrantes*. Buenos Aires: Antropofagia.
- Mera, C. (2007). *Globalización e identidades migrantes. Corea y su diáspora en la Argentina*. Tesis de Doctorado en Ciencias Sociales. Facultad de Ciencias Sociales. Universidad de Buenos Aires.

- Mera, C. (2010). "El concepto de diáspora en los estudios migratorios: reflexiones sobre el caso de las comunidades y movibilidades coreanas en el mundo actual" en Revista de Historia N°12; Departamento de Historia; UNCo. (Universidad Nacional del Comahue).
- Mera, C. (2010). "¿Muros culturales, cosificación o liberación del otro? Sobre espacios urbanos, culturas étnicas y vidas cruzadas". Ponencia presentada en el Congress of the Latin American Studies Association, Toronto, Canada Octubre 2010.
- Mera, C. (2012). "Discovering the South through the Korean Diaspora. Koreans in Argentina and Latin America". Presentado en el VI World Korean Studies Congress. Transforming Korean Tradition: Past and Present. Seoul, 2012.
- Montán Rodríguez, M. (2011). *La importancia del consumo de productos nostálgicos y étnicos para los bolivianos andinos en Buenos Aires*. Tesis de Maestría en Estudios Sociales Agrarios. Facultad Latinoamericana de Ciencias Sociales. En: http://repositorio.flacsoandes.edu.ec/bitstream/10469/3278/1/La_importancia_del_consumo_Marcela_%20Isabel_Montan_Rodriguez.pdf
- Osetrava, M. (2010). "Korean Cuisine and its Role in the Process of National Identity Making in Contemporary South Korea" en Korean Studies in Shifted, Proceedings of the 10th Pacific Asian Conference on Korean Studies.
- Oum, Y. R. (2005). "Authenticity and Representation: Cuisines and Identities in Korean-American Diaspora". En Postcolonial Studies 8(1):109-125. ProQuest Research Library. <http://www.ucis.pitt.edu/asc/conference/alas/pdf/2010/Oum.pdf>
- Palacios de Cosiansi, L. (2006). "Interculturalidad de la comunidad coreana en Tucumán: Ceremonias Budistas de CHILSOK y BEKYONG". En Di Masi y Crisconio (comp) Corea y Argentina: percepciones mutuas desde una perspectiva regional. Segundo Congreso Nacional de Estudios Coreanos. La Plata: Asociación Argentina de Estudios Coreanos.
- Palley, H. (1992). "Social policy and the elderly in South Korea: confucianism, modernization, and development". Asian Survey, Vol. 32, No. 9, pp 787-801.
- Pettid, M. (2008). *Korean cuisine. An illustrated history*. Londres: Reaktion Books
- Pham, M.J. (2013). "Food as communication: A case study of South's Koreas Gastrodiplomacy." Journal of International Service. 22(1): 1-22.
- Poulain, J.P. y Proenca, R. (2003). "Reflexões metodológicas para o estudo das práticas alimentares." Revista de Nutrição, Campinas, 16(4):365-386
- Sangmee, B. (2005). "From strange bitter concoction to romantic necessity: the social history of coffee drinking in South Korea". Korea Journal 45(2) 37-59.
- Santos Luiz Brightwell, M. (2012). *A Taste of Home? Food, Identity and Belonging among Brazilians in London*. Thesis submitted to the degree of Ph. D. Department of Geography, Royal Holloway, University of London.
- Seligson, S. (2010). "La religion en Corea" en Mera, C. y Nessim, J. (comp) *Desafíos de la contemporaneidad: Corea-América Latina*. Buenos Aires: Antropofagia.
- Simmel, G. (1986). "Sociología de la comida" en *El individuo y la libertad. Ensayos de crítica de la cultura*. Barcelona: Península.
- Trinchero, A. (2006). "Las visiones de la primera inmigración coreana en la Argentina". En Di Masi y Crisconio (comp) Corea y Argentina: percepciones mutuas desde una perspectiva regional. Segundo Congreso Nacional de Estudios Coreanos. La Plata: Asociación Argentina de Estudios Coreanos.
- Trinchero, A. (2007). "Los colonos coreanos en la Patagonia Argentina". XXVI Congreso Alas. Guadalajara: Universidad Nacional de Guadalajara.
- Villoro, J. (2012). "Constancias de un mundo líquido". Revista Anfibia. En: <http://www.revistaanfibia.com/cronica/corea-por-villoro>
- Yang, F. (2010). "Tensions, arrangements et ambivalences alimentaires dans le couple mixte", Anthropology of food n°7. Diciembre. En: <http://aof.revues.org/index6566.html>