

mantenido por la fuerza de la memoria, un arraigo en la actualización del tiempo.

El escritor como extranjero

El escritor nace extranjero. Como el judío, es en la mirada y el testimonio, en la construcción de un relato donde encuentra su identidad. Porque quizá el escritor, como el judío, como la idea de Sefarad señalada por Antonio Muñoz Molina, es quien se sabe en exilio aunque se quede en su lugar, porque se trata de un saber existencial.

Si los escritores judíos europeos somos herederos de las obras escritas en nuestras lenguas, próximos a la tradición literaria del país al que pertenecemos, a la lengua que nos acoge y a la que nos sentimos a su vez pertenecer, también somos partícipes de una herencia «transterritorial». Es decir, pertenecemos a una literatura universal. Aunque nadie puede no sentirse ligado a su región ni a su lengua (incluso tras la exclusión, la expulsión...), creo que es como si viéramos una referencia propia en otros autores judíos que forman parte de un cuerpo singular de una región sin territorio con influencias peculiares y que los singulariza. Así, hay una literatura hebrea,

no escrita en hebreo, como hay una escritura sefardí no escrita en español. Yo llamaría a esta cultura «eurojudía» o, si incluimos a otros países fuera de este continente, hablaría de un «ecojudaísmo» (palabra acuñada recientemente por Benoliel, judío sefardí y miembro de la Academia de la Lengua en Israel, cuando le pedí que me ayudara a encontrar términos para designar este aspecto de la cultura judía).

Cuando escribí recientemente: «Uno es del lugar donde aprende a separar la luz de la oscuridad. Uno es del lugar donde entierra a sus muertos», expresaba precisamente mi aprendizaje de la extranjería. Mis muertos están en Tetuán, en Jerusalén, en Venezuela y en Madrid, y en cada lugar hay parte de mi historia, así que se es de muchos lugares y se puede ser de todos ellos. Ése es el aprendizaje del que migra, después del asombro, de la perplejidad, ya sea acogido con amabilidad u hostilidad. Íntimamente, en la oscuridad del abandono, se aprende que ser extranjero es una nacionalidad abierta, una forma de entender a la humanidad desde la hermandad. Si decía Albert Cohen que somos cuerpo, alma y pasaporte, obtener por fin los documentos de humanidad común aniquilaría definitivamente la necesidad del límite.

La alimentación y la cocina, parte del proceso migratorio

Sylvia Oussedik. Escritora y profesora, España

La cocina típica de un lugar es siempre el resultado de una evolución basada en las aportaciones de los diferentes pueblos que han transitado por el lugar en cuestión. Así, los productos que hoy en día se consideran esenciales en la cocina mediterránea son, en realidad, préstamos de otras tierras que se han asimilado con el paso del tiempo. Este proceso, siempre inevitable y enriquecedor, continúa actualmente gracias a los movimientos migratorios entre las dos riberas del Mediterráneo. Los inmigrantes viajan con sus prácticas y sus hábitos culinarios, a la vez que adquieren nuevas costumbres alimentarias que adaptan de forma natural a su nueva vida y, en ocasiones, importan a sus países de origen. El mestizaje se produce, entonces, en ambos sentidos, como reflejo de la necesidad de compartir y dialogar del ser humano expresada a través de la comida.

La alimentación es un elemento importante en la definición de las culturas, y a día de hoy aún se pueden rastrear en cada país y cada región del área

mediterránea sus platos tradicionales y ancestrales, sus hábitos alimenticios y sus rituales en torno a la mesa, que permiten recordar la historia de una

ribera y otra y cada una de sus islas. Desde su origen, toda cocina fue mestizaje e indefectiblemente es el resultado de una evolución. No hay receta, por antigua que sea, que no lleve inscrita en su lista de ingredientes, técnicas y utensilios, las aportaciones debidas a los diferentes pueblos que han transitado por aquellas tierras.

Los productos en un primer momento se importan, se integran y se incorporan progresivamente al consumo y, en una fase posterior, se adaptan a la agricultura del lugar. El clima, las técnicas agrícolas y otros factores llevan a su modificación, incluso a su mejoría, y en no pocas ocasiones estos productos acaban siendo reexportados.

Muchas de las verduras que se consideran esenciales de las cocinas mediterráneas proceden, sin embargo, de otras latitudes: en su origen, el tomate, la patata y el pimiento fueron americanos; las naranjas y los cítricos, asiáticos; las berenjenas, las espinacas o las alcachofas llegaron con los árabes... y así podríamos revisar la larga lista de productos que hoy consideramos consustanciales de nuestras cocinas para darnos cuenta de que aunque hablemos de cocina del terruño, prácticamente todos sus ingredientes tienen fecha de llegada. Apenas escaparían unos pocos como el trigo, cuyo grano se ha modificado considerablemente desde la Antigüedad; la vid, con una historia igualmente azarosa; el olivo, presente en los paisajes de toda la ribera desde la Antigüedad y, evidentemente, otros productos que, desde su estado salvaje, fueron adaptados a la agricultura y han evolucionado.

Los procedimientos culinarios y, en consecuencia, los utensilios que se requieren también han evolucionado. Por ejemplo, hornos, fogones, fuentes de energía se han modificado. En todo el Mediterráneo, los primeros fuegos fueron de leña y éstos aún se pueden ver de un extremo a otro de la región, ya sea en España o Turquía, en las Islas Baleares o en las montañas del Atlas. Más tarde se utilizaron cocinas de carbón hasta que llegaron las cocinas de gas, y hoy podemos encontrar fuegos de inducción o un microondas en el lugar más remoto.

Cucharas, cucharones de madera, tamices, escudillas, platos y otros enseres de la cocina ancestral, si bien es verdad que aún se pueden encontrar y adquirir con relativa facilidad, están siendo igualmente sustituidos en su uso cotidiano por otros a

veces no tan bellos, pero sí más prácticos. Estamos en un momento en el cual podemos admirar en un museo una bella pieza de cerámica y, a continuación, ver otra de idéntico uso en una casa particular.

Ollas, cacerolas, cuscuseras, tayines de barro cocido, también han dado paso al acero inoxidable y los diseños modernos. A modo de ejemplo, podemos recordar rápidamente la transformación que han experimentado las cuscuseras. Las más antiguas, de las que apenas se tiene noticia, seguramente fueron de cestería, y a éstas les siguieron otras de barro. Para sellar los dos cuerpos de los que se compone esta olla, se preparaba una pasta de harina y agua que, al secarse, hacía que las dos partes fueran compactas y que el vapor del agua que hervía en la parte inferior pasara a través del cuscús depositado en la parte superior. Así, el cereal cocía perfectamente. Las siguientes cuscuseras, de hierro colado, se sellaban mediante una larga cinta de tela, *aseqfel*, empapada en agua. Hoy esta cinta está siendo reemplazada por una banda de silicona que se ajusta perfectamente.

En consecuencia, tras las modificaciones indicadas con respecto a productos, utensilios y procedimientos, las recetas han acabado siendo reinterpretadas y han experimentado progresivamente modificaciones. Las recetas tradicionales continúan siendo un patrimonio inestimable que conviene conservar, estudiar y no olvidar, pero la renovación es inevitable y el deseo de innovación, legítimo.

La cocina en el proceso migratorio

¿Cómo han viajado todos estos productos, utensilios, técnicas y hábitos alimentarios a lo largo de las costas mediterráneas? En la historia de la cuenca mediterránea, los movimientos de población forman parte intrínseca de su devenir. Unas veces por razones comerciales, otras militares o de otra índole, fenicios, griegos, romanos, árabes, turcos, europeos han contribuido a este rico mestizaje. La llegada de poblaciones que traían consigo su cultura expresada en diversas formas (artes, música, vestimenta, cocina, etc.) se ha producido de manera prácticamente ininterrumpida desde la más remota antigüedad.

En la historia más reciente, desde mediados del siglo XIX los movimientos migratorios se reactiva-

ron y, en los últimos decenios, se han intensificado aún más. No viene al caso tratar aquí la dimensión política o social de este fenómeno, sino abordar en qué medida está modificando la alimentación en la cuenca mediterránea.

Las prácticas culinarias y los hábitos alimentarios de estos inmigrantes viajan con ellos. Tal vez no figuran en su primer equipaje, escaso o inexistente, pero una vez instalados no tardan en recuperarlos. Como se desprende de diferentes estudios, en un primer momento quienes llegan suelen ser hombres relativamente jóvenes, poco habituados a cocinar, que viven solos o en pisos compartidos. Su alimentación suele ser, por lo general, deficiente: comen cualquier cosa en el bar de abajo, comidas precocinadas, etc. Pero, en cuanto se instalan mínimamente, empiezan a recuperar los hábitos y las prácticas de sus lugares de origen. Al parecer, en muchos locutorios las conversaciones con sus hogares incluyen consejos de cocina y recetas que luego intentan poner en práctica. En migraciones posteriores llegan mujeres, por lo general mediante la reagrupación familiar, pero cada vez más por cuenta propia. Algunas tienen conocimientos culinarios, aunque también las hay muy jóvenes que apenas habían pisado el suelo de la cocina de sus casas y han aprendido a cocinar aquí. Ellas también consultan con sus familiares a través de los locutorios y, al parecer, Internet es igualmente útil a estos fines y sirve para que les envíen por correo electrónico recetas de cocina casera y algunos consejos. Con todo, es innegable que la presencia de mujeres modifica el tipo y la calidad de la alimentación de las casas en las que se instalan, y más aún la llegada de los hijos.

Cuando en vacaciones vuelven a sus países de origen, una de las cosas que estos inmigrantes suelen hacer es aprovechar para aprender a preparar algunos platos caseros y volver con mezclas de especias, hierbas, productos especiales o utensilios de cocina. Pero no olvidemos que, a su vez, trasladan costumbres y recetas aprendidas en sus países de acogida. El mestizaje se produce, pues, en ambos sentidos.

Mercados

Los mercados del Mediterráneo son, evidentemente, centros de una actividad comercial muy interesante

donde hallamos expuestos los productos autóctonos que definen el territorio. Asimismo, son indicadores claros no sólo de unos productos exóticos que transitarán por ellos de forma temporal, sino de otros que, al responder a una demanda real, por lo general están destinados a permanecer. Frutas, verduras, legumbres, especias, hierbas, pero también carnes o sus derivados nos indican que el arraigo de nuevas formas culturales va en aumento. Ante la demanda creciente de un producto, éste, tras una tímida aparición, se afianza, se consolida, hasta que llegado el momento se olvidará su origen y quedará plenamente asimilado.

Pequeños supermercados

Por otro lado, hace ya unos años empezaron a aparecer pequeños comercios, por lo general regentados por inmigrantes, que abastecían al público de productos de sus países de origen. En un primer momento, ofrecían pequeños utensilios de cocina y alimentos envasados e importados; ahora, cada vez más, se trata de productos envasados o frescos pero que se elaboran aquí mismo. En los últimos años han proliferado considerablemente y su impacto está adquiriendo una gran importancia. Pero no sólo en cuanto a los productos que ofrecen; también hay que tener en cuenta la forma en que este comercio está modificando otros aspectos de la vida cotidiana. Los horarios y días de apertura varían con respecto al comercio tradicional. De lunes a domingo y en un horario sensiblemente ampliado se abastecen no sólo grandes ciudades, sino también localidades cada vez más pequeñas. No sin ciertas reticencias, empiezan a ser integrados por el tejido ciudadano.

Menús y cartas de restaurantes

Ciertamente, resulta complicado saber en qué punto nos hallamos en cuanto a la modificación de la alimentación en el ámbito privado. Es decir, saber qué productos, qué recetas están presentes y en qué medida. El estudio de menús y cartas de restaurantes nos ofrece, en cambio, información inmediata al respecto. Tomemos como ejemplo un producto y un plato originarios del norte de África:

el cuscús. Actualmente es uno de los platos que más consumen los franceses. En Francia forma parte de los menús de los colegios y se halla en los menús de los restaurantes. Viene a ocupar el lugar de la paella de los jueves en España. Magali Morsy, profesora de historia del mundo árabe en la Universidad de la Sorbona y autora del libro *Le monde du couscous*, explicaba que, en cierta ocasión, habiéndose detenido a comer en un restaurante de Borgoña, le presentaron un menú con platos extranjeros y otro con platos franceses. Entre estos últimos figuraba, cómo no, el cuscús. El grado de identificación de los franceses con este plato es tal que quizá por ello en Nueva York lo llaman *French couscous*.

En España, el cuscús, prácticamente olvidado desde la Edad de Oro, se ha redescubierto hace tan sólo unos 15 años. Comenzó a ser vendido en tiendas de dietética como producto sano, eso sí, a precios muy elevados. Luego vendrían los primeros comercios árabes que abastecerían a los inmigrantes a precios más moderados. Hoy se encuentra fácilmente en cualquier gran superficie comercial y no sólo se puede comprar el producto base, que ya comercializan marcas nacionales, sino también la cuscusera y otros ingredientes que lo acompañan. Progresivamente, el cuscús ha ido apareciendo en las cartas de restaurantes no étnicos y como opción de acompañamiento en vez de arroz, patatas o pasta en restaurantes populares. Cada vez menos gente pregunta qué es y en programas de radio de Barcelona he tenido la ocasión de hablar con oyentes que preguntaban si podrían prepararlo en sartén e incluso en *wok*. El plato tradicional, elaborado siguiendo unas técnicas bien determinadas, con la ayuda de los utensilios apropiados y siguiendo un amplio repertorio de recetas, en parte se perderá. Es verdad, no es lo mismo un cuscús hecho con cuscusera que en otro tipo de olla, pero es inevitable que se produzcan cambios y a lo largo de este proceso algunos se impondrán, otros no, y surgirán nuevas recetas que enriquecerán las cocinas del siglo XXI.

La comida rápida

A veces, el menú diario continúa siendo excesivamente caro para algunos bolsillos o no soluciona la falta de tiempo para comer de un número creciente

de empleados. Hace unos años, la comida rápida era sinónimo de hamburguesa o perrito caliente, poco después aparecieron las bocadillerías con una oferta más variada y equilibrada. Hoy, a la lista de establecimientos que ofrecen una restauración rápida, se han sumado locales que preparan pastas italianas u orientales y los Döner Kebab. Estos últimos se han afianzado en unos pocos años de forma espectacular y han introducido un nuevo concepto de local. Se trata de espacios muy reducidos donde el plato principal, carne que se asa sobre un torno, se prepara y cocina a la vista de los clientes prácticamente en el quicio de la puerta. Los diferentes acompañamientos (tomate, cebolla o pepino troceados; salsas, etc.) están tan al alcance que permiten su elección sin casi entrar en el local. Cualquiera que se sitúe cerca de dichos establecimientos observará la agilidad con que se resuelve el tema de la alimentación. Entran jóvenes y personas de más edad, trabajadores, turistas, gentes de muy diversa condición. Sin embargo, no se trata de un estilo de restauración ajeno al espíritu mediterráneo; muy al contrario, se halla profundamente arraigado en los hábitos de esta cuenca. Comer en la calle, en público, de manera más o menos rápida es una práctica muy extendida tanto en el Norte como en el Sur y se puede documentar desde la época de la dominación romana. Ello explica el éxito de estos establecimientos, no sólo por la oportunidad con que resuelven necesidades actuales, sino también por su vinculación a unos hábitos profundamente interiorizados.

En el Mediterráneo siempre nos hemos comunicado mucho mejor comiendo. La alimentación pone de manifiesto lo que nos une y lo que nos separa, y los caminos para fortalecer una relación. La película *Un verano en La Goulette* (1996), del director tunecino Férid Boughedir, lo ilustra perfectamente. En ella, musulmanes, cristianos y judíos se encuentran, comparten comidas y resuelven sus diferencias.

Algo semejante pude observar entre octubre de 2007 y diciembre de 2008 en el barrio de Torre-Romeu, en Sabadell (Barcelona), donde se llevó a cabo una experiencia que resulta especialmente significativa en este sentido. En dicho municipio de Cataluña, tomando como punto de partida las diferentes culturas existentes en la ciudad, se puso en marcha por aquellas fechas un proyecto cuyos objetivos, entre otros, eran dar a conocer las nuevas

ciudadanías presentes en la localidad, promover la interculturalidad e incorporar a los ciudadanos como sujetos activos de la cultura expresada por medio de la creación colectiva. Dado el pasado histórico de la ciudad, especialmente vinculado a la industria textil, se decidió que este proyecto se centraría en la indumentaria. Con este fin, se pusieron en marcha unos talleres de costura en los que mujeres de diferentes procedencias confeccionaron sus vestidos tradicionales de uso cotidiano, adaptándolos a sus nuevas necesidades o haciendo uso de telas de sus países de origen. Podían intercambiar telas, adornos, complementos, modelos o patrones. En paralelo, los alumnos de la Escuela Municipal de Arte siguieron el proceso desarrollado en estos talleres, vieron su elaboración y hablaron con las mujeres. Eso los llevó a diseñar 11 colecciones de moda fusión tuteladas por el diseñador Antonio Miró.

Independientemente del alto nivel creativo que se llegó a alcanzar, durante el funcionamiento de los talleres, mientras cosían, estas mujeres empezaron a hablar de sus lugares de origen, sus familias, sus religiones e inevitablemente de su alimentación. El

interés que manifestaron por lo que comían las otras llevó rápidamente a la decisión de que, por turnos, irían trayendo especialidades de sus respectivos países, y así hubo días en que se tomaron pestiños con té a la menta, e incluso se llegó a merendar un cuscús con carne de cordero a las cinco de la tarde. De forma totalmente espontánea, se dieron situaciones sorprendentes y alentadoras. Alertadas las costureras de la prohibición de consumir cerdo por parte de sus compañeras musulmanas, decidieron innovar. Dejaron los mantecados que querían hacer para otra ocasión mejor y comenzaron a repasar sus recetas, a comentarlas con sus compañeras y, finalmente, a adaptarlas sustituyendo la manteca de cerdo por mantequilla.

Las conversaciones en torno a la cocina fueron muy ricas y surgieron muchas ideas para incorporar a los platos tradicionales productos que unas u otras desconocían. Y es que compartir alimentos propicia la convivencia, la complicidad, la comunicación y el diálogo. Observar cómo come y qué come alguien es empezar a conocerlo. Comer con alguien, de lo suyo y de lo nuestro, indica estar dispuesto a compartir probablemente muchas cosas más.

Los desafíos de la diáspora en la movilidad de los magrebíes

Khélifa Messamad. Profesor, Université Paris 8

El Mediterráneo es una nueva frontera entre el mundo desarrollado y el mundo en vías de desarrollo. La cuenca mediterránea es una de las zonas más sensibles del planeta, y en ella se tejen múltiples relaciones que definen el fenómeno de la migración. Desde la década de 1990, nos hallamos frente a un modelo migratorio de dos velocidades. Por un lado, la inmigración sufrida por algunos (reagrupación familiar, solicitantes de asilo, indocumentados...); por otro, la inmigración elegida, que afecta sobre todo a profesionales cualificados y a estudiantes vinculados a determinados sectores de excelencia. Estos flujos migratorios de mano de obra cualificada están controlados por la mano invisible de los estados y las multinacionales, que organizan un pillaje legalizado de los talentos del Sur.

El análisis de los datos macroeconómicos revela que los países desarrollados y los emergentes son los principales beneficiarios del mercado del conocimiento. Las migraciones se caracterizan globalmente por la complejidad de los nuevos flujos (émi-

tes, género, niños, refugiados), constituidos por un número cada vez mayor de titulados universitarios, pero sujetos a unas reglas de funcionamiento cada vez menos transparentes. Todas estas movilidades transfronterizas ponen de manifiesto la renovación