

**Negociaciones en la puesta en escena del país de origen. Un estudio transnacional
sobre restaurantes extranjeros en Gran Valparaíso, Chile**

**Negotiations in the Staging of the Country of Origin. A Transnational Study
on Foreign Restaurants in Greater Valparaíso, Chile**

Carolina Pinto Baleisan,¹ Clément Colin² y Luz María Jeria Madariaga³

RESUMEN

El artículo busca comprender las maneras en que familias migrantes dan vida a restaurantes que evocan a sus países de origen. Estos espacios y propuestas culinarias no son una simple reproducción, sino interpretaciones negociadas sobre la propia cultura durante el proceso migratorio y se analizan desde un enfoque transnacional. La metodología reposa en entrevistas y observaciones participantes realizadas en cuatro restaurantes extranjeros ubicados en Gran Valparaíso, Chile. El artículo aporta a la producción de conocimientos sobre migrantes que disponen de un capital, explorando performances, símbolos y prácticas con las que ponen en escena de manera selectiva expresiones culinarias de sus países. Se concluye que estos restaurantes pueden considerarse como puentes entre culturas por vincular a escalas múltiples imaginarios, representaciones y emociones. Se articula una discusión sobre economías étnicas, transformaciones culturales y producción de identidades migrantes en devenir, a la vez que se extienden los estudios sobre migraciones recientes en Chile.

Palabras clave: 1. negociación, 2. transnacionalismo, 3. restaurantes extranjeros, 4. Gran Valparaíso, 5. Chile.

ABSTRACT

The article seeks to understand how migrant families bring life to restaurants that evoke their countries of origin. These spaces and culinary proposals are not a simple reproduction, but negotiated interpretations of culture itself during migration processes and are analyzed from a transnational approach. The methodology is based on interviews and participant observations carried out in four foreign restaurants located in Greater Valparaíso, Chile. The article contributes to the production of knowledge about migrants who have capital, exploring performances, symbols, and culinary practices that selectively show their national culture. It is concluded that these restaurants can be considered bridges between cultures by linking multiple scales with imaginaries, representations, and emotions. It articulates a discussion on ethnic economies, cultural transformations, and the production of evolving migrant identities while extending studies on recent migrations in Chile.

Keywords: 1. negotiation, 2. transnationalism, 3. foreign restaurants, 4. Greater Valparaíso, 5. Chile.

Fecha de recepción: 27 de abril de 2021

Fecha de aceptación: 6 de septiembre de 2021

Fecha de publicación web: 30 de septiembre de 2022

¹ Universidad Viña del Mar, Chile, cpinto@uvm.cl, <https://orcid.org/0000-0001-6806-2206h>

² Pontificia Universidad Católica de Valparaíso, Chile, clement.colin@pucv.cl, <https://orcid.org/0000-0002-1886-3926>

³ Universidad Viña del Mar, Chile, ljeria@uvm.cl, <https://orcid.org/0000-0003-0783-9485>



INTRODUCCIÓN

En el artículo se discuten los resultados de un estudio cualitativo realizado sobre restaurantes que ofrecen comidas típicas de los países de origen de sus dueñas y dueños. Se defiende la idea de que las recetas, objetos y performances que allí se expresan, así como las historias migratorias de las familias propietarias (se reúnen todos estos aspectos en la idea de “restaurante extranjero”), pueden ser leídas desde un enfoque transnacional y dan cuenta de las interpretaciones negociadas sobre cómo se entiende y se representa el país de origen en la sociedad en que se vive. Estas interpretaciones no son estáticas y participan de la construcción social de las migraciones, de cómo son observadas y experimentadas en los países de destino, aportando a las transformaciones culturales que suscitan.

El énfasis en la negociación permite relativizar la idea de cierre comunitario que persiste en los estudios sobre la producción de espacios migrantes, así como el binarismo conceptual con que suelen abordarse las fronteras entre “nosotros” y “los otros”. Se busca así visibilizar una apropiación progresiva y estratégica de cómo se concibe la propia cultura en el lugar de destino a través de la preparación de comidas y la selección de símbolos nacionales significativos, entre otros. El artículo aborda los restaurantes extranjeros como espacios de soporte y producción de identidades migrantes en devenir, los cuales revelan y expresan las relaciones tensionadas entre imaginarios de una cultura nacional y el deseo de hogar, entre la nostalgia por el origen y las proyecciones a futuro en el lugar en que viven.

Los discursos de estas familias migrantes, así como las performances que sostienen en sus restaurantes, tienen como contexto y telón de fondo un proceso reciente e intenso de diversificación migratoria en Latinoamérica. En Chile, la tasa de inmigración casi se duplicó entre los años 2014 y 2017, contando en 2019 con 1 492 522 personas migrantes entre su poco más de 19 millones de habitantes (Instituto Nacional de Estadística y Departamento de Extranjería y Migración, 2020). En la actualidad, los países de origen de esta inmigración consideran la prolongación de una configuración histórica de intercambios con los países fronterizos de Perú, Argentina y Bolivia, así como la reciente recepción de poblaciones caribeñas llegadas desde Colombia, Haití y Venezuela, y en menor medida de otros países del mundo (Canales, 2019).

La presente investigación busca contribuir al campo de estudio sobre las migraciones recientes en Chile, aportando en particular a dos discusiones. Por una parte, al estudio de la producción de prácticas, sentidos y formas socioespaciales vinculados a la migración desde aproximaciones etnográficas (Bonhomme, 2021; Stefoni, 2015; Imilan Ojeda, Márquez Belloni y Stefoni Espinoza, 2015). A partir del caso de los restaurantes, se contribuye a la comprensión de la construcción de las identidades migrantes en los lugares de destino. Desde esta perspectiva, se teoriza en torno a la puesta en escena y de las agencias de sus protagonistas para crear, comunicar y representar “la cultura de mi país” a partir del estudio de los discursos y las valoraciones de sus dueñas y dueños, así como de las observaciones participantes como comensales. Como en estudios previos que se presentan como antecedentes, se consideran los elementos tanto de una dimensión interna referida a la idea

de hogar, como los de una pública dirigida a la clientela y, más ampliamente, a la sociedad en que se vive.

Por otra parte, el artículo participa de la discusión sobre las prácticas culinarias entendidas como objetos de análisis para los estudios migratorios desde una perspectiva transnacional. En diálogo con otras investigaciones en esta línea (Chan y Montt Strabucchi, 2020; Hirai, 2009; Imilan, 2014; Vásquez-Medina, 2016), se muestra la manera en que las negociaciones de los performances de los restaurantes, sus símbolos y prácticas develan experiencias, imaginarios y emociones características de los procesos migratorios. Así mismo, aportan de manera esencial a la construcción de cocinas e imaginarios nacionales (García Mera, 2014; Giacomani Hernández, 2015; Aguilera Bornand, 2018).

Finalmente, cabe señalar que el artículo contribuye con la producción y el análisis de datos empíricos novedosos al considerar a sujetas y sujetos migrantes que cuentan con un capital de inversión, aspecto escasamente retratado en las investigaciones hasta ahora. Aporta también al generar una mayor apertura, sensibilidad y diversidad dentro de los estudios migratorios, alejándose de los marcos teóricos tradicionales que refuerzan las asociaciones entre migración, problema y víctima (Knowles, 2021). Adicionalmente, al estudiar el área metropolitana de Gran Valparaíso, Chile, el artículo contribuye con la producción de conocimiento sobre un territorio urbano de reciente diversificación migratoria y escasamente explorado, en un contexto donde la mayoría de los estudios sobre migrantes se sitúan en la capital o en las zonas fronterizas del norte de ese país.

La investigación se basó en observaciones participantes y en entrevistas a profundidad realizadas en cuatro restaurantes entre 2018 y 2019. Dos de ellos representan a países de origen que protagonizan los mayores dinamismos migratorios sur-sur en Latinoamérica: uno propone comidas de Colombia y el otro de Venezuela. Los otros dos restaurantes se perfilan como expresiones de migraciones globalizadas provenientes de Asia, en particular, de Corea y de Pakistán, las cuales son menos numerosas en la región. El artículo se organiza en tres momentos. Primero aborda los principales campos de la literatura a los cuales el artículo contribuye: por un lado, en relación con las tensiones culturales e identitarias que se expresan en las experiencias migratorias, y por otro, en cuanto a las prácticas culinarias y a los restaurantes como objeto de estudio sociocultural y revelador de dichas tensiones. En el segundo momento se presenta el contexto del estudio y la estrategia metodológica implementada. Finalmente, se discuten los resultados. A partir de este trabajo, se explora la manera en que los restaurantes extranjeros, las negociaciones de sus símbolos, puestas en escena, prácticas y materialidades, sustentan y reflejan las tensiones culturales inherentes a los procesos migratorios.

ESPACIOS DE INTERACCIÓN E IDENTIDADES MIGRANTES EN DEVENIR

En la era actual, caracterizada por la globalización de la economía y las migraciones transnacionales, la construcción de las identidades, tanto individuales como colectivas, se vuelve compleja, múltiple y móvil (Bauman, 2007). Entre lo igual y lo diferente, tomando referentes en torno de las fronteras materiales y simbólicas con “los Otros” (Vera, Aguilera y Fernández, 2018, p. 10), los procesos identitarios son cada vez más fluidos. Las experiencias migratorias implican procesos de reconstrucción identitaria para sus protagonistas, quienes despliegan un constante ejercicio comparativo, considerando marcadores temporales y espaciales, entre un allá/antes y un acá/ahora (Granero, 2017). Mujeres y hombres se piensan en relación con diferentes territorios a la vez (Lerma Rodríguez, 2016). La literatura transnacional afirma que la reconfiguración de las identidades es inherente a las experiencias migratorias y se sustenta en las numerosas y diversas conexiones que las personas migrantes sostienen tanto con los países de origen, tránsito y destino, así como como otros espacios intermedios, construyendo territorialidades múltiples (Glick Schiller, Basch y Blanc-Szanton, 1992; Smith y Guarnizo, 1998; Portes, Guarnizo y Landolt, 1999).

Esta discusión enfatiza las experiencias de la simultaneidad (Glick Schiller, 2003) y la puesta en marcha de múltiples prácticas transfronterizas (Guarnizo, Portes y Haller, 2003) que traen consigo una reconfiguración permanente de los espacios sociales (Ramírez, Chang y Stefoni, 2021). En esta línea, la presente investigación indaga en restaurantes creados por personas migrantes residentes de Chile, donde sus experiencias de simultaneidad y activación de vínculos transnacionales y simbólicos dan vida a experiencias culinarias y sensoriales que a la vez funcionan como un lugar fuera de lugar, como un espacio de encuentro con lo propio y como una vitrina del país de origen en el lugar de destino.

En Chile, buena parte de los estudios sobre migraciones se han focalizado hasta ahora en el análisis de la condición migrante, en la necesidad de crear políticas públicas desde un enfoque de derechos y en las consecuencias de una inclusión socioeconómica precarizada (Thayer, Córdova y Ávalos, 2013; Doña-Reveco y Mullan, 2014; Navarrete-Yáñez, 2017; Doña-Reveco, 2016; Torres Matus, 2019; Stefoni y Stang, 2017; Baeza Virgilio, 2019). En el ámbito transnacional, autoras y autores han aportado teorías sobre la reconfiguración de los espacios de tránsito y destino a través de aproximaciones etnográficas, poniendo en el centro las experiencias de personas migrantes, sus interacciones y la articulación simultánea de aspectos económicos, sociales y simbólicos que las encausan (Bonhomme, 2021; Ramírez *et al.*, 2021; Riquelme Gómez y Tapia Ladino, 2020; Landeros, 2020; Imilan Ojeda, Márquez Belloni y Stefoni Espinoza, 2015; Stefoni, 2015).

Con la intención de aportar a esta línea de trabajo, el artículo cubre un vacío de investigaciones en torno a la construcción de espacialidades producidas por migrantes, en este caso restaurantes, donde confluyen interacciones y formas de convivencia entre migrantes y locales, en un contexto urbano regional de reciente diversificación migratoria. El estudio de los restaurantes extranjeros y de las negociaciones que allí se expresan en torno a categorías como lo propio, lo otro o lo nacional, busca aportar al cuestionamiento de los

esencialismos y el supuesto hermetismo atribuido a las comunidades migrantes en las discusiones teóricas sobre multiculturalidad, espacios urbanos y comunidades étnicas (Berg y Sigona, 2013).

Ramírez *et al.* (2021), en el cruce de los estudios migratorios, la etnicidad y los estudios urbanos, señalan que las aportaciones relativas a las economías étnicas y a los enclaves migrantes desde sus inicios han descuidado la comprensión de lo relacional y se han asociado en general a problemas sociales. Las autoras indican que éstos han contribuido “a una mirada patologizante y reduccionista de las espacialidades habitadas por migrantes” (Ramírez *et al.*, 2021, p. 18). Para abordar este punto, esta investigación, como otras señaladas anteriormente, considera importante profundizar en las interacciones, en la relativización de la dicotomía migrante-no migrante y en los espacios de negociación de la puesta en escena de una cultura nacional. Es decir, se busca relevar las dinámicas simbólicas y relacionales que sostienen las personas migrantes con y en sus restaurantes, entre sí y respecto de otros grupos en escalas diversas, como una manera de aportar a la comprensión de los procesos de construcción identitaria de los migrantes y de insistir en su fluidez e incompletitud (Márquez y Correa, 2015).

El restaurante extranjero: lugar de performance, lugar de encuentro

En este artículo se considera a los restaurantes que venden comidas de otros países como un espacio material y social construido desde la experiencia migratoria, delineando así los límites entre lo igual y lo distinto, lo propio y lo ajeno, lo cercano y lo distante (Hirai, 2009; Vázquez-Medina, 2016). Sus conocimientos culinarios específicos son un capital cultural valioso: un saber considerado superior sobre preparaciones percibidas como desconocidas que reposan en representaciones e imaginarios culturales, ya que son capaces de modificar progresivamente las miradas y los gustos locales (Möhring, 2018). A la vez, estos espacios pueden concebirse desde su rol de marcadores culturales de identidad que satisfacen demandas de autenticidad y consumo de otredad, reactualizando los límites de la Nación (Vera, Aguilera y Fernández, 2018).

En suma, los restaurantes extranjeros se entienden como espacios de producción, reproducción y representación simbólica de los límites entre culturas nacionales y que refieren a un país. Son el vínculo entre lo global y lo local; sus prácticas culinarias participan de construcciones identitarias y fortalecen el sentido de pertenencia para quienes integran un mismo grupo (Giacoman Hernández, 2015). Éstas pueden ser vistas como repertorios que ponen en juego las diferencias culturales (Cook, Crang y Thorpe, 1999) y que reproducen categorías identitarias en contextos locales (Dwyer y Crang, 2002).

Distintos trabajos han demostrado que las comidas y sus performances se constituyen como objetos sociales y culturales que permiten interrogar nuestra relación con el mundo (Barthes, 1961; Levi-Strauss, 1965; Goody, 1982; Douglas, 1984; Counihan, Van Esterik y Julier, 2013). En esta literatura, mientras algunos autores se interesan en las prácticas culinarias como fronteras culturales entre grupos sociales, étnicos o regionales (Bourdieu 1979; Goody, 1982; Douglas, 1984; Appadurai, 1988); otras pensadoras y pensadores se

enfocan en la comida como contribución a la idea de nación (Caldwell, 2002; Mannur, 2007; Ferguson, 2010; García Mera, 2014; Matta, 2014; Aguilera Bornand, 2016, 2018). De acuerdo con Fischer (1995), la llegada de habitantes de origen extranjero influye en las culturas nacionales y locales, en sus representaciones e imaginarios, generando tensión en las maneras de pensar y concebir la comida y, a la vez, introduciendo cambios en la sucesión de los platos, los sabores o en las formas de condimentar los alimentos.

En Chile, investigaciones recientes han demostrado las transformaciones experimentadas en las cocinas del país, en su concepción y definición, como consecuencia de la globalización cultural y económica. En particular, las cocinas extranjeras han sido principalmente retratadas a través de la cocina peruana y sus restaurantes en la capital (Imilan, 2014; Imilan Ojeda y Millaleo Hernández, 2015). Esta línea de trabajo destaca sus capacidades para construir un hogar desde la comida, así como también para obtener reconocimiento. Restaurantes extranjeros, en particular los de comida china, han sido también estudiados a través de sus maneras de articular y cuestionar las supuestas identidades vinculadas con ese país, considerando la circulación de representaciones históricas y percepciones sobre China (Chan y Montt Strabucchi, 2020).

El presente artículo busca extender las aportaciones anteriormente descritas al interesarse en cuatro restaurantes que representan países diferentes, pudiendo así comparar y profundizar en las maneras en que una cocina “nacional” se pone en escena en un mismo país de residencia. Interesa aquí destacar las negociaciones que se despliegan en torno a lo propio y lo distinto, al relacionarlas con los imaginarios existentes sobre el país de origen en el lugar de destino. El restaurante extranjero genera un lugar de encuentro capaz de subvertir lo que Sayad (2011) señala como la inferiorización de lo extranjero. Se dialoga así con el trabajo sobre restaurantes chinos de Chang y Montt Strabucchi (2020) al buscar visibilizar la agencia de las personas migrantes quienes gestionan selectivamente posibilidades, experiencias y conocimientos para compartir *su* visión de la cultura nacional. Se trata de una mirada positiva que disputa imaginarios inconvenientes, posibilitada por un soporte ideal y no problemático, la comida, y que permite contribuir a su propio reconocimiento y legitimidad.

Por otra parte, buscando extender parte de las reflexiones de Imilán y Millaleo (2015), la investigación identifica dos formas de expresión de la migración gastronómica, tal como lo hacen estos dos autores. La primera refiere a un conjunto de tácticas referidas a lo íntimo que construyen la idea de hogar a través de la comida en las experiencias migrantes. En este punto se hace eco a la noción de refugio emocional y al lugar de la nostalgia en el estudio de restaurantes mexicanos en Estados Unidos (Hirai, 2009). El presente artículo no se interesa en la capacidad de los restaurantes para reunir a nacionales en busca de familiaridad, sino más bien en cómo sus atributos posibilitan, para sus creadoras y creadores, un diálogo simbólico consigo mismos, con su origen, con los recuerdos y la afectividad que los sigue vinculando a los lugares donde nacieron y vivieron. Poner atención a las emociones es esencial para comprender esta dimensión interna y de encuentro con el origen.

Por otro lado, se distinguen las estrategias gastronómicas referidas a una esfera pública, en las que las identidades migrantes se ponen en escena para comunicarse con otros. Desde

esta perspectiva, el artículo usa a la noción de performance para aproximarse a la manera ritual en que se expresa la cultura gastronómica de un país, pues las preparaciones y los símbolos dispuestos en estos restaurantes no son una copia exacta de cómo se elaboran los alimentos en los lugares de origen. De acuerdo con Schechner (2000), estas puestas en escena son consideradas como performances al tratarse de actividades humanas restauradas o repetidas que siguen normas exteriores a ellas, pero que son siempre distintas unas de otras porque son transmitidas, enseñadas y aprendidas sin constituirse en una mera reproducción (Bianciotti y Ortecho, 2013).

Utilizando estas referencias, el artículo indaga en las normas y los marcos simbólicos que guían las actitudes y las prácticas del personal que trabaja en los restaurantes, visibilizando agencias, subjetividades y transformaciones que están a la base de estos mismos procesos (Schechner, 2000). Finalmente, la investigación busca ahondar en las transformaciones y los espacios de cambio que se permiten en los restaurantes extranjeros para representar a la cultura del país de origen, buscando comprender sus sentidos y contextos enfatizando en la negociación.

METODOLOGÍA

Esta investigación se basa en una aproximación cualitativa en cuyo trabajo de campo se combinaron observaciones participantes y entrevistas semiestructuradas que fueron aplicadas en cuatro restaurantes extranjeros de tipo familiar en el área metropolitana de Valparaíso, Chile. Estos restaurantes ofrecen comidas de Venezuela, Colombia, Pakistán y Corea del Sur.

Con el fin de aportar a la discusión de investigaciones sobre economías y restaurantes étnicos que enfatizan relaciones intragrupo (Portes y Jensen, 1989), la población de estudio se define como restaurantes de tipo familiar que ofrecen comidas extranjeras, es decir, que provienen de un país en el cual no están situados; también que reposaran en flujos migratorios recientes en Chile. Es decir, se identificaron solo aquellos que involucran en su funcionamiento aportes materiales, de trabajo y/o financieros a personas consideradas como miembros de una misma familia. En este sentido, se descartaron restaurantes de comidas consideradas como “internacionales” que no refieren a una movilidad humana concreta (como restaurantes de comida italiana, mexicana, china o cantonesa, o de venta de sushi), o que sean producidas por personas descendientes de migrantes. También se excluyeron los locales de comida de países limítrofes que se inscriben en una larga tradición de inmigración en Chile, como los restaurantes de comida peruana o argentina.

El trabajo de campo fue efectuado entre septiembre de 2018 y marzo de 2019, propiciando un acercamiento progresivo a los restaurantes e involucrando de manera equitativa a los tres autores de este artículo en cada etapa. Primero se identificaron los restaurantes que cumplían con la definición a partir de una revisión del directorio comercial y efectuando visitas presenciales de verificación. En una segunda etapa, considerando un grupo final de 11 restaurantes identificados como posibles participantes, comenzó la entrada al campo a través de una técnica de observación participante en calidad de clientes y comensales, la cual

consistió en dos visitas por parte de los investigadores, culminando la última con la invitación formal a los propietarios para participar en la investigación. En tercer lugar, con el acuerdo de las personas participantes y bajo la firma de un consentimiento informado, se realizaron nuevas observaciones y entrevistas en un total de seis restaurantes, estableciendo mayores vínculos con sólo cuatro de ellos, los cuales son retratados aquí.

El proceso de observación participante se sostuvo en el uso de una pauta y en un proceso de análisis conjunto de los registros escritos y fotográficos producidos en cada visita, a través de reuniones de trabajo sucesivas. Durante las observaciones como clientes, se focalizó la atención en describir la manera en que se pone en escena una gastronomía nacional, incluyendo todo lo que comunique este tipo de propuesta culinaria: instalaciones, menús y platos, así como también el servicio del personal y las interacciones en el lugar. Las descripciones se fueron densificando en cada reunión mediante comparaciones y la discusión de la literatura de referencia, realizando una puesta en común de las impresiones y experiencias observadas por cada investigadora/investigador, y resolviendo cada vez la necesidad (o no) de hacer nuevas visitas. Este proceso de trabajo en que primó la progresividad y la reflexión conjunta, tiene que ver con comprender que este tipo de restaurante es experimentado de manera diferente por cada persona, por lo cual es necesario dialogar para consensuar interpretaciones comunes. En total, se efectuaron entre cuatro y seis visitas de observación para cada restaurante, participando en cada instancia, uno, dos o tres investigadores.

En cuanto a las entrevistas, éstas se dirigieron a las dueñas y los dueños de cada restaurante, quienes a su vez son responsables del menú propuesto. Se usó la técnica semiestructurada, es decir, con una pauta de preguntas abiertas, siendo efectuadas por el equipo de investigadores o por una asistente. Las personas entrevistadas (cuadro 1) fueron casi siempre las mismas que recibieron al equipo de investigación en cada visita. La utilización de citas en este texto se sirve de seudónimos. Se realizó luego un análisis del contenido temático de las entrevistas, buscando profundizar en los puntos de encuentro con las reflexiones realizadas con base en las observaciones.

En conclusión, el material empírico presentado a continuación se centra en las observaciones realizadas en los restaurantes, sobre sus recetas, decoraciones y propuestas culinarias. También se complementa y profundiza con los discursos y las explicaciones proporcionados por las dueñas y dueños de los restaurantes. Si bien el artículo se interesa principalmente en sus puntos de vista, en el texto también se hace referencia a los clientes como un elemento orientador de sus decisiones. Estos insumos dan cuenta de las interpretaciones negociadas de identidad que revelan procesos de reconstrucción de pertenencia en el país de destino, en función de las memorias y las experiencias particulares, así como la elección y exhibición de símbolos nacionales y la adopción de prácticas y propuestas que buscan sorprender y seducir a las preferencias locales.

Cuadro 1. Información sobre personas entrevistadas

País de origen	Nº de entrevistas en profundidad	Rol de entrevistado/a	Edad	Tiempo de residencia en Chile
Colombia	2	propietaria / chef	46	5
Venezuela	2	propietario / administrador / chef	35	4
Corea	1	hijo de propietario / administrador	29	5
Pakistán	1	propietario / chef	52	8

Fuente: Elaboración propia, 2021.

La puesta en escena de una cultura nacional

Los cuatro restaurantes estudiados se sitúan en el área metropolitana de Gran Valparaíso, segunda conurbación del país por su dinamismo económico y su casi millón de habitantes. En su calidad de ciudad puerto y balneario es una aglomeración dedicada principalmente a los servicios y al turismo. Según registros oficiales (Instituto Nacional de Estadística, 2018), la región de Valparaíso tiene una baja proporción de inmigrantes en relación con la totalidad de sus residentes (2.3 %), sin embargo, destaca como una de las que mayor número de migrantes tiene en el país (40 166 personas residentes de nacionalidad extranjera). Los tres países de origen con mayor representación en la región replican la misma configuración a nivel nacional, siendo Venezuela, Colombia y Perú. Se distingue, sin embargo, como una alternativa residencial atractiva para poblaciones migrantes frente a los altos costos de vida y escasez de vivienda en otras ciudades de la zona norte del país o de la capital. Los cuatro restaurantes se ubican en sectores distantes, pero similares respecto de su vocación comercial y con una alta afluencia de público; se ubican junto a otros locales de comida y restaurantes, tanto tradicionales como extranjeros. Si bien este tipo de localización implica competencia, les permite recibir principalmente a clientela local, es decir, personas que están de paso por el sector y a quienes viven y/o trabajan a proximidad.

La visita de clientes connacionales en cada caso es referida y observada como ocasional. El servicio de cada restaurante incluye un menú semanal de mediodía a un precio módico, así como también un servicio a la carta a la hora de la cena y los fines de semana. Los restaurantes venezolano y colombiano abren también durante la mañana y parte de la tarde, buscando atraer clientes en busca de jugos de frutas, café o preparaciones dulces. Finalmente, cabe señalar que los cuatro locales aparecen identificados como opciones de precio económico en los sitios *web* gastronómicos como Tripadvisor o Foursquare. En este sentido, son espacios de consumo dirigidos a un público amplio que proponen una gastronomía extranjera como atributo diferenciador.

Según los discursos de las personas dueñas de los restaurantes extranjeros, venden comida porque lo consideran importante para ellas mismas en su entorno cotidiano y por eso quieren

darla a conocer a sus clientes. Expresan así un deseo de compartir parte de sus saberes y formas de ver el mundo a través de la cocina, la cual les permite particularmente ensalzar sus atributos positivos. Este deseo contribuye a fabricar con esmero una puesta en escena específicamente dirigida a la sociedad en que viven. A través de ella esperan transmitir *su* versión de la cultura del país de origen, posibilitada por la distancia y por sus experiencias de vida.

A continuación, se ofrece una descripción de los elementos significativos de la puesta en escena de cada restaurante. En ellos se expresan las maneras en que se decide representar una cultura gastronómica nacional en otro país.

El restaurante colombiano, ubicado en una calle concurrida de la comuna de Valparaíso, no es el único “extranjero” del sector. Se distingue de los que ofrecen comida peruana o china por sus colores vivos, cierto desgaste en su fachada y una estética expresiva. En sus pancartas dispuestas en la acera destacan platos que refieren al país como “arepas colombianas” (fotografía 1). Al interior, los olores y la temperatura de una cocina generosa, con carnes calientes y frituras, está siempre presente. Se escuchan en toda la sala conversaciones y música de cumbia o salsa. Pantallas de televisión muestran el video de las canciones, repitiendo paisajes tropicales, bailes, rostros alegres y corporalidades esbeltas de piel oscura. Coinciden entonces elementos asociados con una representación tradicional y colonial del Caribe en contextos latinoamericanos (Landazábal Mora, 2018).

Fotografía 1. Vista exterior del restaurante colombiano



Fuente: Capturada por los autores, 2019.

Fotografía 2. Vista interior del restaurante colombiano



Fuente: Capturada por los autores, 2019.

El ambiente es dinámico, cálido y distendido, en especial cuando no hay muchos clientes. Las interacciones entre quienes trabajan en el restaurante son las que dominan el ambiente del lugar: entre la dueña (que maneja la caja y coordina), una mujer joven que atiende las mesas y el equipo en cocina (que usa uniforme y se puede ver a través de una ventana interior) (fotografía 2). Recrear las formas habituales de ser y estar con otros es clave para transmitir este ambiente. El personal conversa entre sí y con la clientela, con sonrisas y buen humor, transmitiendo emociones de relax y camaradería. Los muros, además de banderas de Colombia, exponen personajes y e imágenes de lugares icónicos del país. Como explicará después la dueña, se trata de presentar y transmitir la idea de una Colombia alegre, próspera y en paz, con mucha felicidad. Encontramos aquí la disputa en torno de los imaginarios sobre el país de origen enunciada por Chan y Montt Strabucchi (2020). Esta performance busca oponerse a los estereotipos sobre Colombia en Chile, los que la vinculan con el narcotráfico y la violencia (Gissi Barbieri, Pinto Baleisan y Rodríguez, 2019).

Por su parte, el restaurante venezolano está ubicado en la comuna de Viña del Mar y se distingue desde la calle por una gran bandera que cuelga entre la puerta y una ventana. Se puede también leer el menú y otras sugerencias de platos señalados como venezolanos, en los muros del exterior (fotografía 3). Al interior, el ambiente es relajado y de confianza entre quienes trabajan y consumen. La decoración es más bien neutra, destacando un único motivo en las paredes: un mural pintado con colores vivos. Se muestra en él una ciudad blanca y vertical rodeada por una exuberante vegetación, observada a distancia por una figura femenina sobre quien flota una bandera venezolana (fotografía 4).

Fotografía 3. Vista exterior del restaurante venezolano



Fuente: Capturada por los autores, 2019.

Fotografía 4. Vista interior del restaurante venezolano



Fuente: Capturada por los autores, 2019.

El servicio ofrecido por el administrador y por una mujer joven es ameno y cordial. Ambos visten prendas informales. Se escuchan conversaciones y risas en el espacio posterior donde se encuentra la cocina. La performance de la identidad aquí se juega a través de los símbolos nacionales del país de origen, dispuestos en el restaurante y presentes en todo momento al recibir el servicio. Por ejemplo, muchos de los ingredientes y las preparaciones son explicitados como tradicionalmente venezolanos, así mismo se ofrece un postre decorado con una bandera. En las conversaciones iniciales, así como en las entrevistas, el encargado subrayó el buen recibimiento que tiene la cocina venezolana en Chile, entendido como la extensión de una buena disposición hacia esta inmigración, lo cual hace eco a los discursos del gobierno de Chile que en ese año implementó una visa preferencial para venezolanos. El encargado califica esta buena acogida e interés por la cocina venezolana como una “vuelta de mano” respecto de cuando Venezuela acogió a miles de chilenas y chilenos durante la dictadura de Pinochet.

En el caso del restaurante coreano, éste se ubica en la comuna de Quilpué. Se distingue por un letrero en inglés y una estética de líneas depuradas, descritas como minimalistas y de inspiración asiática (fotografía 5). Adentro la música es suave y baja. En la terraza solo se escucha el sonido del agua de una fuente. El servicio de las mesas se hace con un carro de manera silenciosa y discreta, y es ejecutado por dos personas, una mujer y un hombre, aparentemente chilenas, altas y delgadas, vestidas con un uniforme negro y estilizado.

Fotografía 5. Vista exterior del restaurante coreano, observado por uno de sus dueños



Fuente: Capturada por los autores, 2019.

La familia propietaria se encuentra a la vista permanentemente, en una actitud homóloga al lugar: silenciosa, solemne y reservada. El hijo supervisa la atención de las mesas, el padre prepara los platos en la cocina y sale para disponerlos en el carro, la madre está en un rincón del salón principal, trabajando con documentos. Como en los otros restaurantes del estudio, la performance de la identidad coreana se expresa a la vez en los objetos y en el ambiente del lugar que reposa en la estilización y en cierta seriedad en las interacciones dirigidas hacia los clientes y también en las corporalidades de quienes participan en el servicio.

El restaurante pakistaní se ubica también en la comuna de Quilpué, en una casa similar a las de su calle, pero que destaca por su fachada de color verde luminoso, sobre la cual se disponen llamativos letreros con el nombre del restaurante (fotografía 6).

Fotografía 6. Vista exterior del restaurante pakistání



Fuente: Capturada por los autores, 2019.

La cultura del país se expresa con banderas, telares de variados formatos, cuadros y colgantes alusivos, expuestos en todas las salas y pasillos. Se distingue del resto de los restaurantes por la exposición y venta de vestimentas tradicionales y de joyas típicas del país, las cuales son ofrecidas preferentemente por el chef y dueño pakistání. El servicio es realizado por personas chilenas, quienes advierten y brindan consejos a los comensales al momento de elegir el nivel de picante de las preparaciones. Gran parte de la performance de la identidad que aquí se busca compartir gira en torno a la persona del dueño, quien crea ocasiones para interactuar con la clientela y no esconde su acento al momento de hablar en español. A través de su actuar expresivo y las abundantes explicaciones sobre cómo se hace o es allá, se pone en juego la autenticidad del lugar y la exacerbación de la distancia cultural.

En suma, en los cuatro restaurantes estudiados, sus propietarios reproducen y reinterpretan sabores, figuras y lugares de sus países. Desde sus recuerdos y experiencias hacen una interpretación de los deseos de la clientela local, reelaboran cómo se imaginan que son sus países desde sus propias miradas. Se trata de un proceso interpretativo y performático para el que el restaurante extranjero moviliza formas múltiples y plurisensoriales (Gibson, 2007), es decir, no se agota en la degustación de la comida porque estimula todos los sentidos. En lo simbólico, estos restaurantes participan de una economía de signos, sostenida en emociones nostálgicas de las personas migrantes, desplegando un impacto económico en la sociedad de destino, así como en las prácticas culturales y en la representación de las identidades (Hirai, 2009). Más ampliamente, expresan una reterritorialización de la cultura de origen (Gupta y Ferguson, 1997) en el país de destino y evidencian una incorporación simultánea: sus dueñas y dueños permanecen en relación con el país de origen sin dejar de participar de la vida local donde residen (Levitt y Glick Schiller, 2004). Una incorporación simultánea que no está exenta de tensiones.

Tensiones y fronteras identitarias en el restaurante extranjero

Como insisten Márquez y Correa (2015), las identidades migrantes son siempre fluidas y en devenir. Se alimentan constantemente de reinterpretaciones de lo cultural y lo social, pero también de lo individual y lo local. Esto se confirma al indagar sobre el origen de las recetas y los símbolos presentados como nacionales en los restaurantes extranjeros, mismos que se sostienen en las propias experiencias y en los aprendizajes personales anclados en territorios específicos. Por ejemplo, el cocinero y dueño del restaurante pakistaní explica que él pertenece a la cultura sindhi, una de las cinco culturas de Pakistán, donde se hablan idiomas diferentes y es la que representa en su local.

En el restaurante colombiano sucede algo similar. Su dueña señala que la carta está enfocada en la comunidad paisa, muy extendida en la región donde nació, Antioquia. Las referencias al pasado y al origen en las entrevistas se acompañan de expresiones de nostalgia hacia la vida conocida antes de migrar. Se trata de procesos complejos en que las memorias vinculadas con la comida juegan un rol fundamental (Sutton, 2001; Holtzman, 2006). El chef pakistaní señala “yo siempre extraño a mi país, yo todos los días hablo a mi familia. [En el restaurante] yo siento como estar en Pakistán, yo vivo Pakistán, yo siento eso” (Tariq, comunicación personal, 7 de diciembre de 2018).

Opera entonces una negociación entre el deseo de compartir saberes íntimos del terruño y la puesta en escena de símbolos y prácticas más amplias sobre el país de referencia, las que podrían dar sentido a la clientela. Los comensales buscan reconocer en su visita al restaurante al menos parte de sus imaginarios sobre el país de referencia, los que pueden coincidir o no con las ideas personales de sus dueños. Al final, la puesta en escena funciona, pero siempre y cuando, permita a sus creadoras y creadores conectarse con sus propios recuerdos, saberes y experiencias.

Otra negociación tiene que ver con cómo se puede efectivamente desarrollar una cocina en un lugar geográfico que no es el propio. Los relatos sobre los platos favoritos de cada restaurante permitieron indagar en las variaciones culinarias que se escapan, a regañadientes, de las exigencias de autenticidad de sus autoras y autores. La bandeja paisa colombiana está elaborada con longanizas chilenas de Chillán. Los platos coreanos tuvieron que adaptarse a los pescados que se encuentran en el frío litoral chileno. Las recetas pakistaníes, por su parte, son elaboradas con un picante diferente, considerando las especias que existen en Chile. Según las entrevistas, muchas transformaciones se vinculan con un contexto geográfico y material, pero otras también tienen que ver con la necesidad de adaptarse a las preferencias de los consumidores locales que desean degustar algo diferente, pero en una justa medida. Frente a esta situación, cada quien adapta sus propuestas tras ensayo y error. Para eso se apoyan en el conocimiento desarrollado sobre los gustos de los chilenos –por ser los principales clientes–, revelando así formas de integración avanzada en esa sociedad, la cual reconocen y experimentan a diario.

Estos procesos implican una producción y puesta en escena de la comida que refiere a múltiples apegos, lugares, memorias (Duruz, 2010) y, por lo tanto, a distintas formas de

construcción identitarias, que relativizan de manera sutil las categorías “nosotros” y “los otros”, o “lo propio” y “lo ajeno”. Esta conexión y juego entre el aquí y el allá que caracteriza la experiencia transnacional (Waldinger, 2008) tiene también sus límites en los restaurantes, no solamente en términos de ingredientes, sino sobre todo en cuanto al sentido dado a las preparaciones culinarias. Como se sugirió antes, se observan fuertes resistencias por parte de las personas dueñas frente a las adaptaciones de las recetas. El restaurante colombiano refleja esta situación:

Yo tengo mucha clientela chilena que ha probado por ejemplo el sancocho (...) han dicho espectacular la sazón súper rica. Se prepara con dos o tres carnes, plátano verde ese fue otro ingrediente que costó encontrar acá. Un sancocho sin plátano verde no se puede, con papa criolla, yuca que son productos que nos llegan de Colombia (Sara, comunicación personal, 23 de octubre de 2018).

Comparte así con alegría y orgullo la valoración de su cocina por parte de un público local. El disfrute de estos sentimientos le impide atender ciertas solicitudes de cambio en la manera de servir los platos:

Tuvimos varios casos en que nos decían: “¿me puede servir la ensalada aparte?” Uno les explicaba: “Sí, se la puedo servir aparte, solo que este es un restaurante colombiano y la idea es que se sirva y coma como cuando estamos en Colombia. Así que, si usted nos visita, como nosotros, así, se lleva algo de la cultura de nosotros (Sara, comunicación personal, 23 de octubre de 2018).

La dueña del restaurante colombiano, así como los dueños de los otros restaurantes estudiados, enfrentan y dan solución a una tensión permanente. En la cita, el límite viene de las reglas y normas que no se pueden ignorar sin modificar el sentido brindado a la comida propuesta. Esta idea se puede también reconocer con una representación distinta de lo que se puede considerar como un pescado fresco en el caso del restaurante coreano. Sus dueños no quieren servir una preparación especial basada en pescado, pues consideran que este ingrediente no se vende suficientemente fresco en Chile, como sí se hace en Corea. Este razonamiento, común a los cuatro restaurantes, retoma las tensiones entre las fronteras entre “nosotros” y “los otros”.

En sus discursos, los entrevistados valorizan sus culturas culinarias respectivas, compartiendo en ocasiones una mirada crítica sobre las prácticas culinarias del país de acogida, Chile. Para ellas y ellos se trata de revalorizar la estima de sí en su posición de migrantes y de legitimarse como productores de esta vitrina o mirada sobre el país de origen. En este sentido, los restauranteros extranjeros revelan un proceso de negociación identitaria que se expresa en la reinterpretación y la reinención de sus preparaciones y de su puesta en escena con base en conocimientos previos y a las experiencias vividas en Chile. Estas expresiones cuentan con límites para no diluirse y logran un efecto marcador a través de la selección de símbolos de la cultura del país de origen. Abordan así una necesidad concreta del restaurante al permitir no solamente encausar las experiencias de la clientela, sino también mantener un marco de significado inteligible y coherente para ellos mismos.

El restaurante extranjero como parte de un proyecto migratorio transnacional

El restaurante de comida extranjera se puede definir, en palabras de Said (1999), como un “lugar fuera del lugar”. No solamente se constituye como un lugar que hace referencia a un otro y que, en este sentido, mezcla símbolos, espacialidades y temporalidades diversas. También se basa de forma concreta en un proyecto migratorio, familiar y colectivo que moviliza distintos tipos de recursos en los territorios puestos en relación. El restaurante da vida a un proyecto migratorio transnacional que se sostiene en las decisiones familiares y está anclado en un “entre dos” permanente.

El deseo de cambio aparece como un elemento clave para entender el inicio de los proyectos migratorios de dueñas y dueños de restaurantes. Como en otras investigaciones sobre migraciones de clases medias (Wihtol de Wenden, 2013; Pinto Baleisan, 2017), se observa que estos proyectos se apoyan en imaginarios sobre la vida en otros países, así como en un conjunto de recursos cognitivos, sociales, culturales y materiales que permiten la migración. Miguel, un profesional informático de nacionalidad venezolana que trabaja como administrador y como cocinero del restaurante en Viña del Mar, explica su experiencia ejemplificando esta idea del deseo de cambio:

Venía un poco cansado de esa vida de ciudad (en Caracas) y quería cambiar de aire y la situación económica y política que teníamos, te obliga a salir (...) Llevaba doce años trabajando en lo mismo, básicamente mi decisión fue como un cambio de aire, venía de pasar una situación personal dura y quería hacer un borrón y cuenta nueva y reinventarme. Y le dije a mi hermana (que vivía previamente en Chile), que sí, que contara conmigo (Miguel, comunicación personal, 16 de noviembre de 2018).

Por eventos personales y por la convicción de enfrentar un contexto adverso, el deseo de cambio se resuelve con la decisión de migrar, de manera que el país de destino se concibe además como un terreno fértil para cambiar uno mismo. En los cuatro casos analizados, el restaurante familiar posibilitó una reconversión profesional exitosa, puesto que ninguna de las personas dueñas tuvo en su país una larga trayectoria ni estudios formales en el campo culinario, sólo acercamientos por gusto o un primer intento en el mundo de los restaurantes. Mientras que la familia coreana viajó a Chile con un capital para abrir directamente su negocio de comida, en los otros tres casos se observa una puesta en marcha más progresiva, realizando antes otras actividades relacionadas en el país que les permitieron aprender sobre la oferta culinaria en el país y abrir más tarde su propio restaurante.

Este tipo de negocio funciona entonces como una herramienta que brinda sustento y legitimidad al cambio personal y laboral que se vive en la migración. Sin embargo, transformar una pertenencia nacional en un recurso económico, requiere también conocer muy bien el lugar de destino. En los casos estudiados, fue decisiva la participación de los miembros de la familia que vivían o conocían en profundidad la cultura del país de acogida. Ellos permitieron acercar los imaginarios y las formas de comer en una tierra lejana, y así dieron mayor sustento al plan de negocios. En los restaurantes pakistaní y venezolano, los

miembros de la familia extendida de nacionalidad chilena, aportaron a la creación de sus restaurantes. Esto se explica por la existencia de matrimonios mixtos. El relato del administrador del restaurante de comida venezolana, da cuenta de la configuración familiar que permitió iniciar esta actividad.

Logré sacar un poco de capital hacia el extranjero (...) y esa plata fue la que transferí a mi hermana para que juntara el capital junto con ella y mi cuñado [chileno] para que pudieran comenzar el negocio. Entonces fue un trabajito como de hormiga, se hizo, mi hermana y mi cuñado son muy organizados con eso (Miguel, comunicación personal, 16 de noviembre de 2018).

La hermana del responsable del local venezolano tiene un trabajo de alta calificación en Chile y está casada con un hombre chileno de la misma profesión que ella. El administrador del local insiste en que “fue él [su cuñado] que también junto con mi hermana organizaron e idearon el proyecto para darme cabida a mí y mi mamá en ese momento” (Miguel, comunicación personal, 16 de noviembre de 2018).

El restaurante se convierte entonces en un espacio de transición que favorece la inserción económica de diferentes miembros de una misma familia extendida, participando de estructuras de apoyo entre coétnicos (Ramírez *et al.*, 2021). Destaca, sin embargo, el hecho de que los restaurantes son un espacio más fluido y heterogéneo de lo que se podría pensar, pues quienes los sostienen no tienen necesariamente ni la misma nacionalidad ni las mismas experiencias de vida en los países de origen y de destino.

El caso del dueño del restaurante pakistaní confirma también esta configuración fluida. Trabajaba como chofer en Pakistán y llegó a Chile hace más de ocho años porque un amigo cercano, quien fue designado en la ex embajada de Pakistán en Chile, le recomendó venir. Comenzó a trabajar como cocinero para él y más adelante en un restaurante de la capital. En este local conoció a su actual pareja, Karina, una mujer chilena con quien se casó posteriormente. Después de unos años surgió la idea de abrir un restaurante pakistaní en Valparaíso, región de origen de la esposa. El apoyo de la familia extensa fue esencial para el proyecto, como lo relata Karina durante la entrevista:

En 2015 conversamos con mi hermano y con mi hermana que es ingeniero en alimentos, y luego de pensarlo mucho tiempo, pensamos que como teníamos al cocinero podíamos mostrar algo diferente acá en la región y cada uno aportó su dinero y muebles y empezamos (Karina, comunicación personal, 7 de diciembre de 2018).

El restaurante extranjero resulta como un proyecto común que se desarrolla “aquí” pero con referencias de “allá”, y que se sostiene en intercambios materiales y simbólicos múltiples entre los países de origen y de residencia (Levitt, 2001; Levitt y Jaworsky, 2007). En este punto, se observa que miembros de cada familia de nacionalidad chilena aportaron a la creación de tres de los cuatro restaurantes estudiados. Su contribución, además del capital, consistió en brindar también conocimientos prácticos sobre la clientela y las costumbres del lugar, aspectos indispensables para un funcionamiento exitoso. Esta situación de “entre dos”

—entre aquí y allá— contribuye y participa de la interpretación y la puesta en escena de una cultura nacional en el país de destino.

CONCLUSIÓN

La presente investigación confirma que las identidades migrantes están siempre en construcción, porque no existe “la” cocina venezolana, colombiana, coreana o pakistaní, sino una cocina propia que se conoció en una región y se aprendió como tal. Luego, estos saberes se transforman al performarlos en un restaurante ubicado en Chile que busca llegar a una clientela local. Las personas migrantes figuran en ese rol como expertas o representantes de su país, gracias a la distancia, generando valor y legitimidad hacia sus saberes y maneras de ver el mundo.

La forma en que se despliegan las gastronomías migrantes en los restaurantes, en su dimensión íntima, incluye la expresión de emociones como el orgullo o la nostalgia con las que se explican las historias de los platos, las decoraciones y los menús. A través de este tipo de lugares, las dueñas y los dueños de los restaurantes se encuentran con sus orígenes. Estas emociones permiten comprender el disfrute que expresan por vivir y trabajar así. En cuanto a la dimensión pública, es decir, al transmitir saberes culinarios a otros, los restaurantes extranjeros se disputan los imaginarios sobre el país de origen. Para eso se apoyan no solo en la comida sino también en la puesta en escena de una cultura nacional a través de personajes, símbolos, artesanías y música que complementan y contextualizan las sensaciones que despierta la cocina.

Estos restaurantes extranjeros son también lugares de encuentro porque se dirigen principalmente a una clientela local y se alejan de la idea de un cierre comunitario. Por este motivo son soportes privilegiados para estudiar negociaciones sobre cómo se presenta y se pone en escena lo diferente y lo propio. Sus recetas y preparaciones no son estáticas, están en diálogo y negociación permanente con la disponibilidad de productos y preferencias de la clientela local. Estas negociaciones reposan en la sensibilidad y en los conocimientos avanzados sobre la clientela que disponen las dueñas y dueños, quienes, a pesar de sus expectativas de autenticidad, reinventan platos y formas de conocer su país. Por otro lado, estos restaurantes resultaron ser proyectos económicos que necesitaron varios años para desarrollarse, cuyos aprendizajes intermedios han revelado negociaciones y aportes materiales a los miembros migrantes y no migrantes de una misma familia que han participado de las llamadas estructuras de acogida de la migración.

En el restaurante, las negociaciones entre nosotros y los otros, entre lo propio y lo ajeno, no solamente se tensionan por las decisiones que toman sus dueñas y dueños sobre cómo representar la cultura de su país de origen, sino también por las experiencias y las transformaciones personales, así como por los imaginarios que existen en la sociedad de destino sobre el país de referencia. En este sentido, el restaurante extranjero evidencia un equilibrio que cada quien negocia, entre la necesidad de rememorar el origen, mantener los significados asociados con su propia cultura y ponerlos en escena para transmitirlos a otros.

En suma, el restaurante extranjero se puede concebir como un lugar-puente entre culturas. No se agota en una reproducción exacta de un “allá” pero “aquí”, tampoco en la idea de una aculturación o asimilación en los imaginarios y las preconcepciones existentes en el país de destino. Se puede pensar como un lugar de encuentro en permanente construcción, es decir como un espacio de negociación y pertenencia impregnado por sentidos, significados, emociones, experiencias individuales y colectivas (Blunt y Dowling, 2006). El restaurante extranjero pone a la luz un espacio cultural diferente, complejo y fluido, en continuo devenir (Rampazi, 2016), en el que se juega una reinterpretación continua de pasados y presentes, conectando espacialidades, performances y símbolos distantes.

AGRADECIMIENTOS

El equipo de autores agradece la colaboración de todas las personas participantes en el proceso de investigación, así como el apoyo financiero de ANID a través de los proyectos PAI 77170028, Fondecyt 11190770 y Fondecyt 1200082.

REFERENCIAS

- Aguilera Bornand, I. (2016). *De la cocina al Estado Nación. El ingrediente Mapuche*. Barcelona: Icaria.
- Aguilera Bornand, I. (2018). Comida étnica, exotismo y otredad en Chile. El caso del restaurante “Peumayén Ancestral Food”. *Chungará*, 50(4), 673-680. <https://doi.org/10.4067/S0717-73562018005001401>
- Appadurai, A. (1988). How to make a National Cuisine: Cookbooks in Contemporary India. *Comparative Studies in Society and History*, 30(1), 3-24. <https://doi.org/10.1017/S0010417500015024>
- Baeza Virgilio, P. (2019). Incorporación de inmigrantes sudamericanos en Santiago de Chile: redes migratorias y movilidad ocupacional. *Migraciones Internacionales*, 10(36), 1-27. <https://doi.org/10.33679/rmi.v1i1.2145>
- Barthes, R. (1961). Pour une psycho-sociologie de l'alimentation contemporaine. *Annales Economies, Sociétés, Civilisations*, 16(5), 977-986. <https://doi.org/10.3406/ahess.1961.420772>
- Bauman, Z. (2007). *Liquid times: Living in an age of uncertainty*. Cambridge: Polity.
- Berg, M. L. y Sigona, N. (2013). Ethnography, diversity and urban space. *Identities*, 20(4), 347-360.
- Bianciotti, M. C. y Ortecho, M. (2013). La noción de performance y su potencialidad epistemológica en el hacer científico social contemporáneo. *Tabula Rasa*, (19), 119-137.
- Blunt, A. y Dowling, R. (2006). *Home*. Londres: Routledge.

- Bonhomme, M. (2021). Racismo en barrios multiculturales en Chile: Precariedad habitacional y convivencia en contexto migratorio. *Bitácora Urbano Territorial*, 31(1), 167-181.
- Bourdieu, P. (1979). *La Distinction: Critique sociale du jugement*. París: Les Éditions de Minuit.
- Caldwell, M. (2002). The taste of Nationalism: Food Politics in Post-Socialist Moscow. *Ethnos*, 67(3), 295-319. <https://doi.org/10.1080/0014184022000031185>
- Canales, A. (2019). La inmigración contemporánea en Chile. Entre la diferenciación étnico-nacional y la desigualdad de clases. *Papeles de Población*, 25(100), 53-85. <https://doi.org/10.22185/24487147.2019.100.13>
- Chan, C. y Montt Strabucchi, M. (2020). Creating and negotiating “Chineseness” through Chinese restaurants in Santiago, Chile. En J. Banh y H. Liu (Eds.), *American Chinese Restaurants: Society, Culture and Consumption* (pp. 3-25). Londres: Routledge.
- Cook, I., Crang, P. y Thorpe, M. (1999). Eating into Britishness: Multicultural imaginaries and the identity politics of food. En S. Roseneil y J. Seymour (Eds.), *Practising identities: Power and resistance* (pp. 223-248). Nueva York: Macmillan.
- Counihan, C., Van Esterik, P. y Julier, A. (2013). *Food and Culture: A Reader*. Londres: Routledge.
- Doña Reveco, C. (2016). Migración internacional y estructura social en Chile: Un primer análisis. *Revista Internacional y Comparada de Relaciones Laborales y Derecho del Empleo*, 4(3), 1-18. Recuperado de http://ejcls.adapt.it/index.php/rlde_adapt/article/view/409
- Doña Reveco, C. y Mullan, B. (2014). Migration policy and development in Chile. *International Migration*, 52(5), 1-14. <https://doi.org/10.1111/imig.12157>
- Douglas, M. (1984). *Food in the Social Order*. Londres: Routledge.
- Duruz, J. (2010). Floating food: Eating Asia in kitchens of the diaspora. *Emotion, Space and Society*, 3(1), 45-49. <https://doi.org/10.1016/j.emospa.2009.08.002>
- Dwyer, C. y Crang, P. (2002). Fashioning ethnicities: The commercial spaces of multicultural. *Ethnicities*, 2(3), 410-430. <https://doi.org/10.1177/14687968020020030701>
- Ferguson, P. (2010). Culinary nationalism. *Gastronómica: The Journal of Food and Culture*, 10(1), 102-109. <https://doi.org/10.1525/gfc.2010.10.1.102>
- Fischler, C. (1995). *El [h]omnívoro: el gusto, la cocina y el cuerpo*. Barcelona: Anagrama.
- García Mera, L. (2014). Recetas y recetarios para la olla nacional: La construcción del proyecto culinario colombiano en el siglo XIX. *Revista Colombiana de Antropología*, 50(2), 65-93. <https://doi.org/10.22380/2539472X47>

- Giacoman Hernández, C. (2015). Reflexiones acerca de las cocinas nacionales como patrimonio Inmaterial. *Revista Observatorio Cultural*, 26, 4-9. Recuperado de <http://observatorio.cultura.gob.cl/index.php/2018/09/28/oc-26-articulo-1/>
- Gibson, S. (2007). Food mobilities: Traveling, dwelling, and eating cultures. *Space and Culture*, 10(1), 4-21. <https://doi.org/10.1177/1206331206296756>
- Gissi Barbieri, N., Pinto Baleisan, C. y Rodríguez, F. (2019). Inmigración reciente de colombianos y colombianas en Chile. Sociedades plurales, imaginarios sociales y estereotipos. *Estudios Atacameños*, (62), 127-141. <https://dx.doi.org/10.22199/issn.0718-1043-2019-0011>
- Glick Schiller, N. (2003). The centrality of ethnography in the study of transnational migration: Seeing the wetland instead of the swamp. En N. Foner (Ed.), *American arrivals: Anthropology engages the new immigration* (pp. 99-128). Santa Fe: School of American Research Press.
- Glick Schiller, N., Basch, L. y Blanc-Szanton, C. (1992). *Towards a transnational perspective on migration: Race, class, ethnicity, and nationalism reconsidered*. Nueva York: New York Academy of Sciences.
- Goody, J. (1982). *Cooking, cuisine and class*. Cambridge: Cambridge Press University.
- Granero, M. (2017). Relatos y valoraciones entre migrantes paraguayos en el Gran Rosario, Argentina. *Migraciones Internacionales*, 9(2), 37-56. <https://doi.org/10.17428/rmi.v9i33.300>
- Guarnizo, L., Portes, A. y Haller, W. (2003). Assimilation and transnationalism: determinants of transnational political action among contemporary migrants. *American Journal of Sociology*, 108(6), 1211-1248. <https://doi.org/10.1086/375195>
- Gupta, A. y Ferguson, J. (1997). *Culture, power, place: Explorations in critical anthropology*. Durham: Duke University Press.
- Hirai, S. (2009). *Economía política de la nostalgia: un estudio sobre la transformación del paisaje urbano en la migración transnacional entre México y Estados Unidos*. Ciudad de México: Universidad Autónoma Metropolitana.
- Holtzman, J. (2006). Food and memory. *Annual Review of Anthropology*, 35, 361-378. <https://doi.org/10.1146/annurev.anthro.35.081705.123220>
- Imilan Ojeda, W. (2014). Restaurantes peruanos en Santiago de Chile: construcción de un paisaje de la migración. *Revista de Estudios Sociales*, (48), 15-28. <https://doi.org/10.7440/res48.2014.02>
- Imilan Ojeda, W. y Millaleo Hernández, A. (2015). Comer a lo peruano. Lugares de la migración gastronómica. En W. Imilan Ojeda, F. Márquez Belloni y C. Stefoni Espinoza, *Rutas migrantes en Chile: Habitar, festejar y trabajar* (pp. 99-120). Santiago de Chile: Ediciones Universidad Alberto Hurtado.

- Imilan Ojeda, W., Márquez Belloni, F. y Stefoni Espinoza, C. (2015). *Rutas migrantes en Chile: Habitar, festejar y trabajar*. Santiago: Ediciones Universidad Alberto Hurtado.
- Instituto Nacional de Estadísticas. (2018). Características de la inmigración internacional en Chile: Serie de mapas. Santiago: INE. Recuperado de <https://ine-chile.maps.arcgis.com/apps/MapSeries/index.html?appid=735c91b747814ac49ee61b47ed792961>
- Instituto Nacional de Estadísticas y Departamento de Extranjería y Migración. (2020). *Estimación de personas extranjeras residentes habituales en Chile al 31 de diciembre de 2019*. Santiago de Chile: Instituto Nacional de Estadísticas/Departamento de Extranjería y Migración.
- Knowles, C. (2021). Reformulación de las sociologías de la etnicidad y la migración en los encuentros con el Londres chino. En C. Ramírez, C. Chang y C. Stefoni (Eds.), *Migraciones, etnicidades y espacios. Aproximaciones críticas desde la etnografía* (pp. 175-206). Santiago de Chile: RIL editores.
- Landazábal Mora, M. (2018). ¿Y qué es pensar a modo de paisaje? Desmantelar lo escópico, reconstruir lo epistémico: consideraciones sobre espacio, migración y cultura en el Caribe. *Estudios Latinoamericanos*, (41), 19-37.
- Landeros, F. (2020). Conversión y transmisión de capital en un contexto migratorio: etnografía con familias migrantes en Chile. *Migraciones Internacionales*, 11, 1-23. <https://doi.org/10.33679/rmi.v1i1.2094>
- Lerma Rodríguez, E. (2016). “Guatemalteco-mexicano-estadounidenses” en Chiapas: Familias con estatus ciudadano diferenciado y su multiterritorialidad. *Migraciones Internacionales*, 8(3), 95-124. <https://doi.org/10.17428/rmi.v8i3.616>
- Lévi-Strauss, C. (1965). Le triangle culinaire. *L'Arc*, 26, 19-29. Recuperado de http://palimpsestes.fr/textes_philo/levi_strauss/triangle_culinaire.pdf
- Levitt, P. (2001). Transnational migration: taking stock and future directions. *Global Networks*, 1(3), 195-216. <https://doi.org/10.1111/1471-0374.00013>
- Levitt, P. y Jaworsky, N. (2007). Transnational migration studies: Past developments and future trends. *Annual Review of Sociology*, 33, 129-156. <https://doi.org/10.1146/annurev.soc.33.040406.131816>
- Levitt, P. y Glick Schiller, N. (2004). Conceptualizing simultaneity: Transnational perspectives on migration. *International Migration Review*, 38(3), 1002-1039. <https://doi.org/10.1111/j.1747-7379.2004.tb00227.x>
- Mannur, A. (2007). Culinary nostalgia: Authenticity, nationalism and diaspora. *Melus*, 32(4), 11-31. <https://doi.org/10.1093/melus/32.4.11>
- Márquez, F. y Correa, J. (2015). Identidades, arraigos y soberanías. Migración peruana en Santiago de Chile. *Polis*, 14(42), 167-189. <https://doi.org/10.4067/S0718-65682015000300009>

- Matta, R. (2014). República gastronómica y país de cocineros: comida, política, medios y una nueva idea de nación para el Perú. *Revista Colombiana de Antropología*, 50(2), 15-40. <https://doi.org/10.22380/2539472X45>
- Möhring, M. (2018). La culture culinaire en Allemagne de l'Ouest s'est-elle "migrantisée"? *Hommes & Migrations*, (1320), 79-87. <https://doi.org/10.4000/hommesmigrations.4058>
- Navarrete Yañez, B. (2017). Percepciones sobre inmigración en Chile: Lecciones para una política migratoria. *Migraciones Internacionales*, 9(32), 179-209. <https://doi.org/10.17428/rmi.v9i32.893>
- Pinto Baleisan Carolina (2017). *Migrations étudiantes sud-américaines*. París: La Documentation française.
- Portes, A. y Jensen, L. (1989). The enclave and the entrants: Patterns of ethnic enterprise in Miami before and after Mariel. *American Sociological Review*, 54(6), 929-949. <https://doi.org/10.2307/2095716>
- Portes, A., Guarnizo, L. y Landolt, P. (1999). The study of transnationalism: Pitfalls and promise of an emergent research field. *Ethnic and Racial Studies*, 22(2), 217-237. <https://doi.org/10.1080/014198799329468>
- Ramírez, C., Chang, C. y Stefoni, C. (2021). *Migraciones, etnicidades y espacios. Aproximaciones críticas desde la etnografía*. Santiago de Chile: RIL Editores.
- Rampazi, M. (2016). Temporary homes: A case study of young people's dwelling strategies in northern Italy. *Space and Culture*, 19(4), 361-372. <https://doi.org/10.1177/1206331215621006>
- Riquelme Gómez, D. A. y Tapia Ladino, M. (2020). Recién llegados al oasis. Movilidad y cruce de fronteras en migrantes recientemente asentados en San Andrés de Pica, Tarapacá (Chile). *Migraciones. Publicación del Instituto Universitario de Estudios sobre Migraciones*, (50), 29-58. <https://doi.org/10.14422/mig.i50.y2020.002>
- Said, E. (1999). *Out of place: A memoir*. Nueva York: Knop.
- Sayad, A. (2011). *La doble ausencia: De las ilusiones del emigrado a los padecimientos del inmigrado*. Barcelona: Anthropos.
- Schechner, R. (2000). *Performance. Teoría y prácticas interculturales*. Buenos Aires: Universidad de Buenos Aires.
- Smith, M. y Guarnizo, L. (1998). *Transnationalism from below*. Nueva York: Routledge.
- Stefoni, C. (2015). Reconfiguraciones identitarias a partir de habitar el espacio público. El caso de los migrantes esquineros en la ciudad de Santiago, Chile. *Chungará*, 47(4), 669-678. <https://doi.org/10.4067/S0717-73562015005000035>
- Stefoni, C. y Stang, F. (2017). La construcción del campo de estudio de las migraciones en Chile: notas de un ejercicio reflexivo y autocrítico. *Íconos. Revista de Ciencias Sociales*, (58), 109-129.

- Sutton, D. (2001). *Remembrance of repasts: An anthropology of food and memory*. Oxford: Berg Publishers.
- Thayer, L., Córdova, M. y Ávalos, B. (2013). Los límites del reconocimiento: Migrantes latinoamericanos en la Región Metropolitana de Santiago de Chile. *Perfiles Latinoamericanos*, 21(42), 163-191. <https://doi.org/10.18504/pl2142-163-2013>
- Torres Matus, L. (2019). La integración de los migrantes en Chile. Asimilación y retórica multiculturalista. *Migraciones Internacionales*, 10(4), 1-22. <https://doi.org/10.33679/rmi.v1i1.2068>
- Vázquez-Medina, J. (2016). *Cocina, nostalgia y etnicidad en restaurantes mexicanos de Estados Unidos*. Barcelona: Editorial UOC.
- Vera, A., Aguilera, I. y Fernández, R. (2018). Demandas de autenticidad: deseo, ambivalencia y racismo en el Chile multicultural. *Convergencia Revista de Ciencias Sociales*, (76), 13-36. <https://doi.org/10.29101/crcs.v25i76.4500>
- Waldinger, R. (2008). Between “Here” and “There”: immigrant cross-border activities and loyalties. *International Migration Review*, 42(1), 3-29. <https://doi.org/10.1111/j.1747-7379.2007.00112.x>
- Wihtol de Wenden, C. (2013). *El fenómeno migratorio en el siglo XXI. Migrantes, refugiados y relaciones internacionales*. Ciudad de México: Fondo de Cultura Económica.