

Mona Nikolić

El cuestionamiento del estilo de vida “moderno” en el contexto de la construcción y expresión de identidades por medio de los hábitos de consumo en Costa Rica

Freie Universität Berlin, Alemania

mona.nikolic@web.de

Introducción

En el marco de debates sobre la globalización y la cultura del consumo, se expresa frecuentemente el miedo a una homogeneización cultural y una “westernization”. Estas inquietudes se manifiestan sobre todo con respecto a la comida y a la nutrición. Por otro lado, se ha mostrado en estudios de la “globalización cultural”, que dicha globalización siempre está acompañada por procesos de resistencia, apropiación cultural y una diversidad cultural local. Usando el término de la “cultural globalization”, Richard Wilk se refiere al periodo de globalización que está caracterizado por la migración de masas, el turismo de masas, los expatriados, como también por los desafíos de la integración al mercado mundial y del *nation building*. (Ver Wilk 25, 155-158).

Con respecto a Costa Rica, se puede determinar un periodo de “cultural globalization” en las últimas décadas. La vida social y cultural en Costa Rica está cada vez más caracterizada por las relaciones transnacionales entre las cuales destacan la transmigración nicaragüense, el turismo internacional y las inversiones de empresas transnacionales, también en el área de la industria de víveres. Frente a esta creciente transnacionalización del consumo, sobre todo en el ámbito académico, pero también en el político y turístico, se nota una creciente preocupación por la

cultura culinaria local. En el centro de los discursos actuales de la cocina nacional costarricense está el miedo de perder la propia cultura culinaria por la popularidad de los productos extranjeros y sobre todo las comidas rápidas, representaciones de un estilo de vida “moderno”.

Más allá de solamente subrayar la importancia de la cocina como marcador de identidad, los discursos actuales también revelan un cambio tanto en los conceptos de la nacionalidad costarricense, como de la cocina nacional costarricense que se da en el periodo de la globalización cultural.

En este artículo trataré el impacto de la globalización cultural en la construcción de la identidad y cocina nacional costarricense. Tematizaré la cocina y los hábitos alimenticios como marcadores de identidades. Enfocándome en el impacto del turismo internacional, investigaré el impacto de las influencias transnacionales en la construcción y representación de la identidad y la cocina nacional costarricense. Con la función de los estilos de vida extranjeros como modelos y la importancia de los productos extranjeros como representaciones de un estilo de vida “moderno” en el pasado de fondo, investigaré si el impacto del turismo educativo causará un cambio en la actitud hacia las comidas rápidas y productos extranjeros y hacia el estilo de vida “moderno” que habían representado y preguntaré si en el periodo de la “globalización cultural” emergen conceptos y estilos de vida alternativos.

Antes de entrar en la discusión de los resultados de mi trabajo, expondré a grandes rasgos el marco teórico en que se basa mi discusión.

Consumo e identidades

Tomando una perspectiva social-constructivista, percibo a la construcción de identidades como proceso intercalado en un contexto de prácticas sociales y discursivas, en lo que los actores sociales están activamente construyendo categorías de un “yo” o un “nosotros” frente a un o varios “otros”. En este proceso continual y relacional de construcción de identidades, las imágenes externas forman un marco de orientación importante. En cuanto a la transformación de

estas imágenes externas en identidades, sin embargo, es importante recordar el argumento de Manuel Castells, que dice que conceptos externos de identidades solamente se transforman en identidades cuando los actores sociales los internalizan (ver Castells 7-9).

Identidades son construidas, expresadas e incorporadas por medio de una serie de medidas tanto discursivas como prácticas. Una forma de expresar e incorporar identidades es por medio del consumo, como ha sido tematizado en varios trabajos del ámbito de los estudios sociales y culturales (ver Bourdieu; Falk; Halter; Warde).

El rol de los hábitos de consumo y de las cocinas como marcadores de identidades está vinculado a la función del gusto como criterio de distinción tematizado por Pierre Bourdieu en la teoría del *Hábitus*. El gusto es el operador por medio del cual las prácticas y bienes se transforman en signos distintivos y como tales, en expresiones de posiciones sociales (ver Bourdieu 284). Por lo tanto, es posible la diferenciación de diferentes posiciones sociales mediante las preferencias de los actores sociales así como por medio de los productos consumidos por ellos (ver Bourdieu 104). Del mismo modo, los productos y las mercancías se transforman en representaciones de ciertos estilos de vida, tanto apreciados como desapreciados y como tales obtienen una función comunicativa en la competencia social. Por lo tanto, autores como Pasi Falk otorgan a las mercancías un papel central en la construcción y expresión de identidades: Consumiendo los productos que representan un estilo de vida deseado o el estilo de vida de “otros apreciados”, los actores sociales pueden expresar su similitud a estos “otros” y construir a la propia identidad y a su mismo como igual a estos últimos (ver Falk 129). La comida, según Deborah Lupton, es la “ultimate consumable commodity” (Lupton 22), la mercancía consumible perfecta, porque el consumo de alimentos es el grado más alto de incorporación de valores externos en el cuerpo del consumidor.

Un campo, en lo que ocurre la construcción de identidades por medio del consumo y en que ocurre una negociación de diferentes conceptos de identidad y de cocina nacional es el contexto del turismo.

Turismo y cultura local

En los debates tematizando el impacto turístico en la cultura local, el turismo muchas veces es tomado como impacto nocivo. No se puede negar, sin embargo, que el turismo también genera una posibilidad a los actores locales de aprovechar económicamente de sus conocimientos culturales (ver Howes 2, 12-13). Respecto a la comercialización de la cultura local en el contexto del turismo, es útil recordar lo que John Urry tematiza en su teoría del “tourist gaze”: Las tradiciones locales comercializadas en el contexto del turismo muchas veces son inventadas en el transcurso del desarrollo turístico de una región. Esto se debe al hecho de que la cultura local, para que sea considerada como “auténtica” y como tal “valiosa a conocer” por parte de los turistas, tiene que ser conforme a lo que estos turistas esperan encontrar (ver Urry, *The ‘Consumption’*” 26-27; Urry, *The Tourist* 59).

En Costa Rica, el sector turístico es actualmente el suministrador de divisas más importante. En el 2010, 2.099.829 turistas llegaron a Costa Rica y dejaron más que 1.983 millones de dólares. 1.005.309 de los turistas provinieron de los estados de América del Norte, un 83% de ellos de los Estados Unidos (ICT, “Cifras Turísticas Mayo 2011.2” 2-3; ICT, “Cifras Turísticas Agosto 2011.3” 3). Tomando en cuenta que los Estados Unidos, o sea el estilo de vida considerado como “estadounidense” todavía es el modelo del estilo de vida “moderno” apreciado por muchas personas en el contexto local, estas cifras y el impacto de la mirada turística en la construcción de la cocina costarricense como en la percepción local del estilo de vida “moderno” son centrales a considerar.

En las secciones siguientes, después de una breve descripción del proceder metódico, esquematizaré la relación entre consumo e identidades en Costa Rica, tanto al nivel discursivo como al nivel de las prácticas sociales, poniendo atención a los cambios que se realizaron en los conceptos de la identidad como de la cocina costarricense en el periodo de la “globalización cultural”, y al rol de ciertos productos y formas de alimentación como marcadores de diferencias e identidades sociales.

El proceder metódico

Los resultados que presento aquí provienen de investigaciones que realicé en Costa Rica en 2010/2011, en relación con mi tesis doctoral. El proceder metódico consistió en un análisis de la representación de la cocina nacional costarricense y las cocinas regionales costarricenses (en libros de cocina, publicaciones académicas y guías turísticas) y en el trabajo de campo. El trabajo de campo se basó en técnicas cualitativas de investigación, y en la observación participante, las entrevistas de forma semi-estructuradas, así como las técnicas del *pile-sorting* y del *free-listing*, en particular.

Presentaré aquí resultados de mi trabajo de campo realizado en la ciudad de Heredia de Septiembre del 2010 hasta Febrero del 2011. La ciudad de Heredia es la capital de la provincia del mismo nombre, ubicada en la Gran Área Metropolitana a unos 12 kilómetros de la capital costarricense San José. Según datos del censo del 2011, el cantón Heredia cuenta con 123.616 habitantes (ver INEC). Heredia actualmente es una ciudad muy marcada por influencias transnacionales. Son precisamente los numerosos restaurantes de cadenas transnacionales de comidas rápidas que dan cuenta de este impacto en la vida y alimentación cotidiana de la población local. Otro impacto transnacional es el del turismo internacional. Heredia cuenta con un número de escuelas de lenguaje que atraen a estudiantes internacionales. En mi investigación, me enfoqué en estos estudiantes extranjeros de español, o sea en el turismo educacional y cultural. Trabajé con dos escuelas de lenguaje que facilitan a sus estudiantes extranjeros hospedaje en familias costarricenses. A estos estudiantes, cada semana se les pide una evaluación de su estancia en la familia y en este cuestionario de evaluación, la calidad de la comida forma una parte central. Entre mejor la evaluación de una familia, más probable que se la mandan estudiantes. Por el hecho de que el número de las familias dispuestas a recibir estudiantes normalmente sobrepasa el número de estudiantes, existe cierta forma de competencia y rivalidad entre las familias de hospedaje, por lo que el impacto de esta forma del turismo en la

alimentación cotidiana, en la construcción de la propia cocina así como en la representación de la propia identidad por medio de la alimentación es un campo interesante de investigación.

Consumo e identidades en Costa Rica

Una comparación de los discursos sobre la cocina e identidad nacional costarricense revela que existe cierta congruencia entre ambos conceptos. El primer libro sobre la cocina costarricense, *La Cocina Costarricense* elaborado por Juana Ramírez Carrera de Aragón y publicado a principios del siglo XX, por ejemplo, contiene un gran número de recetas de platos europeos y así subraya la importancia del modelo europeo e indica el sentido de pertenencia al contexto cultural europeo que también caracterizó los discursos de la identidad nacional costarricense en este tiempo. Este concepto de la identidad costarricense, que se centró en las características de la homogeneidad, el pacifismo, la democracia y la blanquitud de la sociedad costarricense predominó los discursos de la identidad nacional desde finales del siglo XIX.

Para la década de los años 1980, sin embargo, autores como Iván Molina Jiménez hablan de una crisis de identidad, resultando de la crisis económica mundial y los recortes en los gastos públicos (ver Molina Jiménez 111; Sandoval García 7). El antiguo concepto de la identidad nacional era cada vez menos compatible con la experiencia vivida por la población local y por lo tanto cuestionado (ver Sandoval García 7). Parecido al desafío del *nation building* mencionado por Wilk como característica de la “globalización cultural” (ver Wilk 25), se volvió inevitable pensar en conceptos alternativos de identidad y se dio un espacio en que se originaron nuevos conceptos de la identidad y nación costarricense.

Así, a partir de los años 1980s, se reconoció políticamente a las múltiples raíces culturales y étnicas de la sociedad costarricense (ver Molina Jiménez 111-113), y se imponía la imagen de la sociedad costarricense como culturalmente diversa aún igualitaria. Esta nueva imagen de la identidad nacional es compatible con los nuevos discursos de la cocina nacional costarricense. En

estos discursos académicos o institucionales,¹ la cocina nacional costarricense es percibida como cocina criolla, emergente de la confluencia de múltiples y diferentes tradiciones culinarias, entre las cuales destacan la tradición autóctona mesoamericana, la europea-española y la africana o afrocaribeña (ver Álvarez Masís, *Cocina Tradicional Costarricense* 1 45; Ross González 32; Sedó Masís, *Glosario de cocina popular costarricense* 11).

Entre los platos que están puestos de relieve como ejemplares de la cocina nacional costarricense en los libros de cocina publicados en el contexto académico a partir del siglo XXI, destacan el gallo pinto, la olla de carne, los tamales, las tortillas, las chorreadas, así como el arroz con leche y los picadillos (ver Álvarez Masís, *Cocina Tradicional Costarricense* 1 45; Ross González 73-75; Sedó Masís, *Glosario* 12). A excepción de los picadillos, estos platos nombrados –a pesar de que presenten particularidades respecto a la forma de preparación, por ejemplo, y por ello puedan ser consideradas como típicas costarricenses– evidencian las influencias culinarias y culturales que comparte Costa Rica con los demás países centroamericanos.

Aunque los autores hablan de la cocina costarricense, no pasan por alto las diferencias culinarias regionales. Más allá de la enumeración de platos nacionales, se hace una distinción entre al menos tres cocinas regionales: La cocina del Valle Central, la Cocina Guanacasteca y la Cocina Afrolimonense (ver Chang Vargas, *Costa Rica: Comidas* 123). A pesar del reconocimiento de las cocinas regionales, se nota la hegemonía, de la(s) cultura(s) culinaria(s) del Valle Central: La mayoría de los platos declarados por costarricenses o nacionales provienen de las culturas culinarias de esta región (ver fig. 1):

¹ Por el hecho de que los esfuerzos de rescate de la “cocina nacional costarricense” iniciados en el ámbito académico cuentan con el apoyo político y el discurso académico impacta al discurso político, aquí usaré el término “discurso

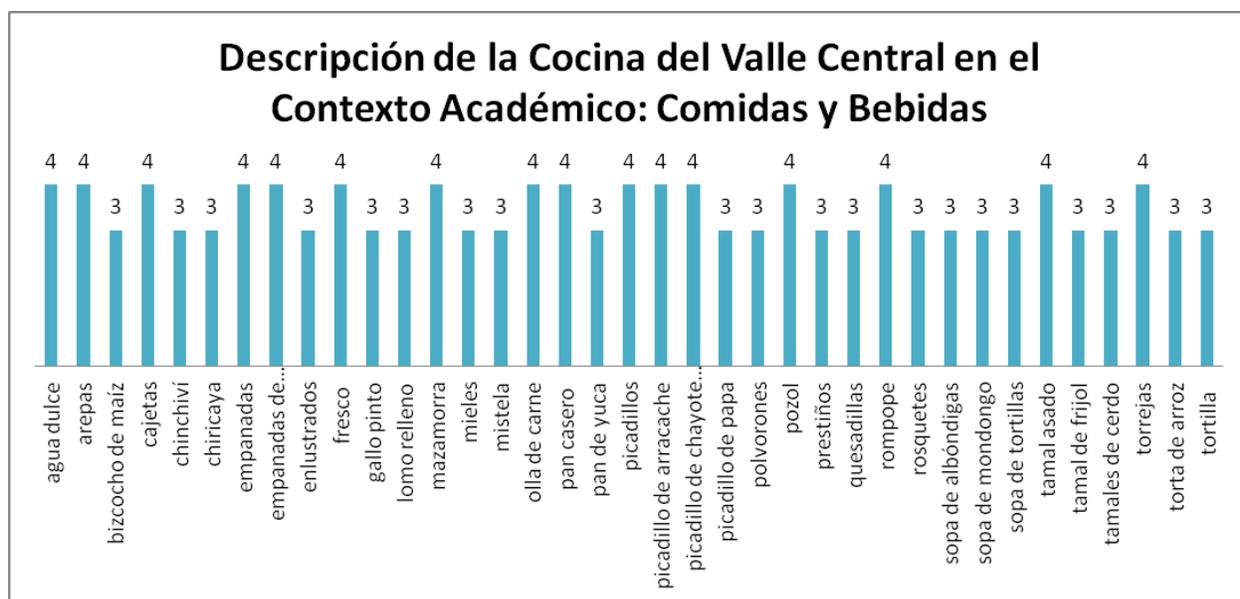


Fig. 1: Descripción de la(s) Cocina(s) del Valle Central en los libros de Yanori Álvarez Masís, *Cocina Tradicional Costarricense 2*², Giselle Chang Vargas, *Costa Rica: Comidas Regionales* y Giselle Chang Vargas, *Costa Rica: Bebidas Regionales*, Marjorie Ross González, *Entre el comal y la olla*, y Patricia Sedó Masís, *Comidas y tradiciones de Costa Rica*; enumeraciones múltiples (≥ 3), elaboración propia, 2013.

Los nuevos conceptos institucionales tanto de la identidad como de la cocina nacional costarricense ubican a Costa Rica en el contexto regional y cultural centroamericano y ponen de relieve las múltiples raíces culturales de la nación costarricense así como las diferentes culturas culinarias existentes en Costa Rica. Es este concepto de la cocina costarricense que domina los debates políticos y académicos actuales.

En cuanto a la pregunta si esta imagen institucional de la cocina nacional costarricense puede cumplir la función de marcador de identidad, es útil retomar la teoría de Castells (ver 7-9), y derivar que un concepto de cocina nacional solamente se transforma en una base de identidad cuando los actores locales se identifican con ello.

Esta identificación es complicada por varias razones. Una es la predominancia de la cocina regional del Valle Central en el concepto de la cocina nacional, la que puede contrariar la

² Entre las recopilaciones publicadas a continuación de los certámenes de comidas y bebidas costarricenses tomo la descripción de la cocina de Heredia en el libro *Cocina Tradicional Costarricense 2* editada por Yanori Álvarez Masís en 2007, como ejemplo de una cocina del Valle Central, por el hecho de que me enfoqué en esta región durante mi trabajo de campo.

identificación con el concepto de la cocina nacional por parte de habitantes de otras regiones. Otro aspecto que contraría la identificación con el concepto de la cocina nacional así como los esfuerzos de rescate de la “comida tradicional”³ es la importancia de los hábitos de consumo como marcadores de identidades sociales y la relevancia del consumo de productos no-locales para la expresión de un estilo de vida “moderno”.

Modas externas y productos importados como representaciones de estilos de vida “modernos”

Estudios sobre los hábitos de consumo realizados en el ámbito de las ciencias históricas, subrayan la centralidad del consumo para la construcción de identidades en Costa Rica además que indican la importancia del modelo extranjero, “europeo” o “estadounidense” en el pasado.

En su estudio sobre la diversificación de los patrones de consumo en San José en el siglo XIX, Patricia Vega Jiménez muestra que en esta época los productos importados jugaron un papel central en la distinción social, su consumo marcando el alto status social de los consumidores (ver Vega Jiménez 53-87). Iván Molina Jiménez menciona el papel del consumo para la distinción y la construcción de identidades y subraya el rol de la publicidad en la segunda mitad del siglo XX (ver Molina Jiménez 98-99). La población joven metropolitana consumió los “productos de marca”, representaciones de un estilo de vida estadounidense, construyendo así la propia identidad como similar al modelo estadounidense, y a sí mismos como compartiendo el estilo de vida deseado.

Hoy día, el hecho de que el modelo “estadounidense” es el prototipo del estilo de vida “moderno”⁴ y como tal deseado sobre todo por la población joven, es frecuentemente identificado

³ Usando el término “cocina tradicional” sigo al discurso académico actual (ver Álvarez Masís, *Cocina Tradicional Costarricense 1*; Álvarez Masís, *Cocina Tradicional Costarricense 2*). El término “cocina tradicional costarricense” se refiere a platos que aún no necesariamente sean propios de Costa Rica, eran y/o “son preparados de manera frecuente y conocidos por la población, por lo que son calificados como “muy nuestros”.” (ver Sedó Masís, *Glosario* 74). El concepto institucional de la cocina nacional costarricense equivale esta “cocina tradicional costarricense”.

⁴ El estilo de vida “moderno” es muchas veces igualada al estilo de vida que es considerada como ‘estadounidense’. Se trata de un estilo de vida y alimentación caracterizado por una alimentación a base de alimentos prefabricados, comidas rápidas y productos de marca y/o estadounidenses o extranjeros. Aquí usaré el término “moderno estadounidense” para referirme a este estilo “moderno” de vida.

como razón principal por el abandono progresivo de la cultura culinaria local. Lilly, nutricionista trabajando en el Instituto Nacional de Aprendizaje, articuló esta problemática, criticando la adopción poco crítica de los hábitos alimenticios y modas “estadounidenses” por la población costarricense: “El costarricense es como una esponjita. Absorbe todo de lo que viene de afuera, y se olvida mucho de lo que, de las tradiciones que tenemos. Eso es, somos muy copiones, algunos, aunque suena muy feo, pero sí.” (Lilly, Febrero 2011). Su colega Gerado, lamentando la falta de orgullo en la propia cultura y cocina en la población costarricense igualmente problematizó este hecho: “Somos muy permeables, somos muy acostumbrados a verlo de afuera como bueno y lo interno como no tan bueno. Aquí le decimos ‘polo’. ‘¡Qué polada!’” (Gerado, Febrero, 2011). Como indican estas declaraciones, al nivel local, la propia cultura culinaria es frecuentemente considerada como representación de un estilo “anticuado” o inclusive “polo”, menospreciado sobre todo, pero no exclusivamente, por la población joven metropolitana. En cambio, las comidas, empresas y productos extranjeros, y entre ellos las cadenas transnacionales de comidas rápidas, son representaciones de un estilo de vida “moderno” y como tales apreciados por los consumidores locales: Retomando la teoría de Falk (ver 127-129), se puede decir que al consumir estos productos, los consumidores locales se presentan como “modernos”. El consumo de estos productos y comidas a la vez que permite a los consumidores presentarse como similares a las personas que tienen estos hábitos de consumo al nivel transnacional, también los permite distanciarse de las personas que no comparten estos hábitos de consumo al nivel local. Estos productos transnacionales obtienen una función importante en la distinción social y marcan un status socio-económico más elevado.

La manera de ver a las modas y productos extranjeros como mejores, beneficia el abandono de lo que institucionalmente está considerada como cocina costarricense, porque esta es asociada con personas con menos recursos socio-económicos. Esta forma de pensar sobre la cultura culinaria local también se notaba en algunas expresiones de mis informantes entre las familias de hospedaje. Doña Sofía, en una situación de *pile-sorting*, por ejemplo, viendo la imagen del “gato”, tipo de queque y parte del concepto institucional de la “cocina costarricense”, declaró:

“Por ejemplo en esta casa, no somos ricos, pero no somos pobres. Los pobres comen mucho esto, porque es barato, pero no es tan saludable para comer. En esta casa nunca se come gato.” (Doña Sofía, Enero 2011). No le parecía correcto clasificar al “gato” como queque perteneciente a la cocina costarricense, porque para ella era un queque comido por personas con menos recursos socio-económicos. Por ello, se distanció de su consumo. Este menosprecio no se limitó a platos que eran parte del concepto institucional de la cocina costarricense, sino también se extendió a la forma de alimentación ampliamente considerada como “típica costarricense”: una alimentación a base de arroz y frijoles, o sea de “gallo pinto” en la mañana y “casado” por mediodía y por la noche.⁵ Las madres de hospedaje criticaron esta forma de alimentación como “poco variada” y “poco saludable” e igual que ciertos platos y técnicas de preparación institucionalmente atribuidas a la cocina costarricense, la tomaron como signo de un status socio-económico poco elevado así como de una falta de conocimiento y de la indiferencia de las personas que mantienen estos hábitos alimenticios.

Para las familias de hospedaje entonces, los hábitos de consumo son marcadores importantes de su identidad social y medio para la distinción social al nivel local. Al distanciarse de la forma de alimentación percibida como “costarricense” al nivel institucional, también se distanciaron de los “otros costarricenses” que mantuvieron estos hábitos de consumo.

Esta relevancia de la distinción social impide la identificación con el concepto institucional de la cocina costarricense. El turismo internacional, sin embargo, genera un contexto en que existen “otros externos” y en que lo nacional gana en importancia. En las secciones siguientes, mostraré como en el contexto local marcado por el turismo internacional y por el contacto con los turistas, ocurre un cambio en la percepción del estilo de vida “moderno” y los productos representantes de este, y tematizaré la construcción de la cocina costarricense en las familias de hospedaje.

⁵ Un ejemplo de un estudio que toma la alimentación cotidiana a base de arroz y frijoles como ejemplar y típica de Costa Rica y del Valle Central en particular es el estudio de Kathrine L. Cason et al. (ver 427). Mis informantes compartían este punto de vista y tomaron la alimentación a base de arroz y frijoles como alimentación típica costarricense.

La imagen turística de la cocina costarricense

En el actual proceso de construcción de la identidad nacional costarricense, a parte del discurso académico, el discurso turístico forma otro impacto relevante. Como señala Carlos Sandoval García (ver 103), en el discurso turístico predomina la imagen de Costa Rica, no solamente como nación pacífica, sino sobre todo como paraíso natural o tropical. Una Costa Rica “sin ingredientes artificiales” (ver Segura 9-11). Este discurso no solamente indica y refuerza la creciente consciencia ecológica en Costa Rica, sino también apoya a un nuevo concepto de la nación costarricense como “ecodemocracy” (ver Sandoval García 103).

En el discurso turístico, la cocina costarricense normalmente no es elogiada como experiencia gustatoria extraordinaria. Muchas descripciones se refieren, aunque de manera humorística a su monotonía y a la omnipresencia del arroz y los frijoles, como se puede ver en la siguiente cita, tomada de una página web turística: “But the Tico diet mainly consists of rice and beans, or beans and rice, or any other combination of the two.” (*Travel Costa Rica Now* s.p.). Los platos y bebidas enumeradas en las guías turísticas soportan este punto de vista, como se puede entender de la figura 2: Las comidas con mayor mención en estas guías son el “gallo pinto” y el “casado”, ambas combinaciones de arroz y frijoles. Platos, bebidas y productos como el “arroz con pollo”, las “tortillas”, los “tamales”, el “café” y los “frescos” siguen con un número de menciones mucho menor.

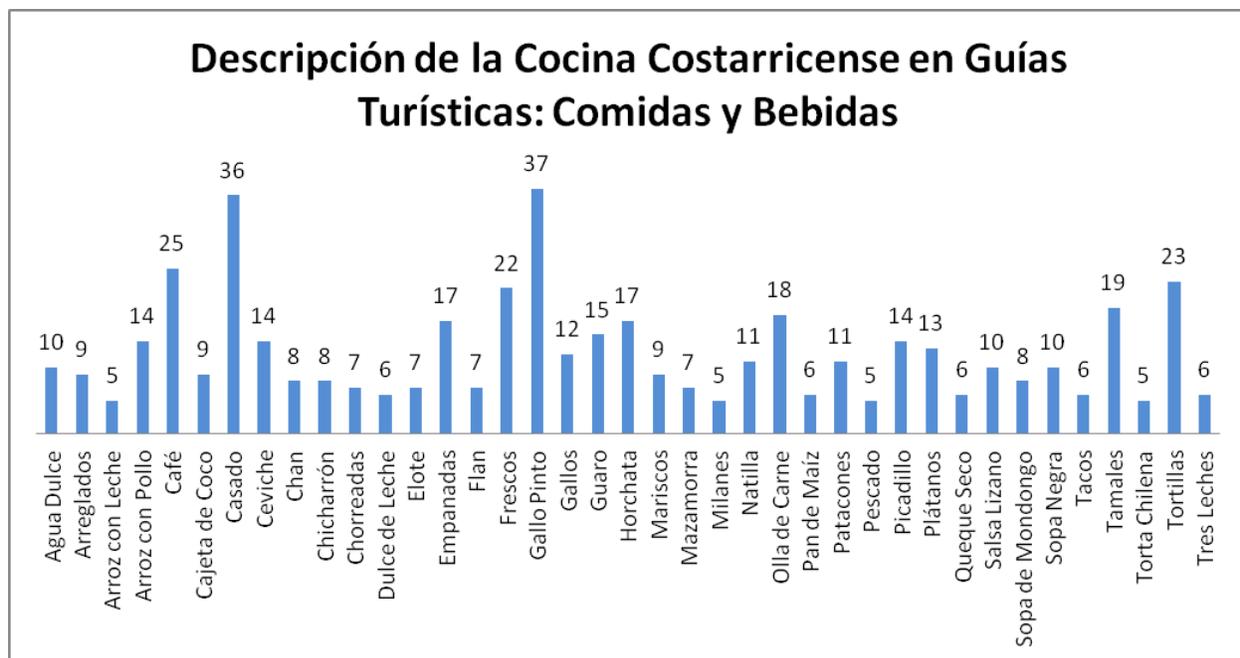


Fig. 2: Descripción de la Cocina Costarricense en Guías Turísticas: Comidas y Bebidas mencionadas en 45 guías turísticas, enumeraciones múltiples (≥ 5); elaboración propia, 2013.

A pesar de que existe esta crítica de la monotonía, las descripciones de la cocina costarricense en las guías turísticas por lo general son positivas. Predominan calificaciones de esta cocina como “exótica”, “variada”, “saludable” y “fresca” (ver fig. 3).



Fig. 3: Descripción de la Cocina Costarricense en 45 guías turísticas; elaboración propia, 2013.

Estas descripciones de la cocina costarricense reflejan la imagen de Costa Rica que predomina el discurso turístico: La imagen de un paraíso natural y trópico centroamericano. El impacto de esta imagen circulando en las guías se nota en los estudiantes de español que entrevisté, como en la siguiente descripción de la cocina costarricense por Marc: “Exotic. With a lot of fresh fruit; rice and beans are a typical food. It is not too heavy on herbs and spices. Very natural.” (Marc, Diciembre, 2010).

Una razón para la evaluación positiva de la cocina costarricense por parte de los estudiantes es la similitud entre esta cocina y la forma de alimentación preferida por los estudiantes. Monica, otra estudiante, expresó su favor de la cocina costarricense explicando: “I prefer healthy food, a lot of fresh fruit and vegetables, so it’s pretty much what I get here.” (Monica, Enero 2011).

En los estudiantes, se nota una preocupación por una alimentación saludable así como un desprecio por una alimentación a base de alimentos prefabricados y comidas rápidas. Respecto a la alimentación como “signo distintivo” (ver Bourdieu 284) y representación de un estilo de vida apreciado o despreciado, se puede decir entonces, que los estudiantes despreciaron los productos que al nivel local son percibidos como representaciones del estilo de vida “moderno estadounidense”. En cambio, apreciaron la forma de alimentación local.

El cambio en la percepción de la cultura culinaria local

En las madres de hospedaje, la valoración de la alimentación costarricense por parte de los turistas provocó un cambio en la propia percepción de la cultura culinaria local. Contando una experiencia que tuvo con una estudiante en la feria del agricultor, Yanori reveló este cambio:

A mí me contaba una muchacha –está viviendo en los Estados Unidos– y dice, cuando vino hace un tiempo y vio las papayas aquí en la feria: “¿Cómo es ese precio cuando allá un pedacito de esta papaya así vale no sé cuánto?” [...] Y aquí, como lo tenemos, no lo valoramos, verdad? Así somos. (Yanori, Enero 2011).

Yanori critica la propia falta de consciencia para la riqueza natural costarricense y las posibilidades que esta presenta a los Costarricenses. Beatrice igualmente empezó a valorar la cultura culinaria local por su trabajo como madre de hospedaje y explicó que la mantiene por el gusto de los turistas: “Porque no da gracia, que vengan y uno les dé un, un McDonald’s, no les gusta. Ves, entonces mejor lo típico. La comida más que les gusta es la más típica.” (Beatrice, Enero 2011). Esta observación de Beatrice corresponde a lo que constata John Urry en su concepto del *tourist gaze*: El interés turístico está dirigido a experimentar lo “nuevo” y “diferente” (ver Urry, “The ‘Consumption’” 26-33; Urry, *The Tourist* 40-45). Llegando a Costa Rica, los turistas quieren conocer una cocina y alimentación local que es diferente a la alimentación a la que están acostumbrados en sus países de residencia. A pesar de que los turistas están buscando experimentar una cocina local, también tienen sus preferencias alimentarias- en el

caso de los estudiantes la preferencia a una alimentación fresca, saludable y variada- que hace que prefieren a la cocina que les está servido como costarricense sobre las comidas internacionales y sobre las comidas rápidas en particular, hacia las cuales ellos mismos tienen una actitud crítica.⁶ En las familias de hospedaje, el contacto con estos turistas favorece la pérdida de popularidad de una alimentación a base de alimentos prefabricados o comidas rápidas que anteriormente representaban un estilo de vida “moderno” y “estadounidense” y como tal “deseado”. Para las madres de hospedaje, los alimentos prefabricados y las comidas rápidas ya no son representaciones de un estilo de vida deseado; a través de su consumo ya no se puede construir a la propia identidad como parecida a los “otros apreciados”, porque los estudiantes, que ahora representan estos “otros apreciados” no aprecian este estilo de vida.

El contacto con los estudiantes así fomenta entre las madres de hospedaje un cambio en la actitud hacia el estilo de vida “moderno” que se caracteriza por una alimentación a base de alimentos prefabricados, comidas rápidas y el abandono de la cultura culinaria local. Ellas ahora se distancian de este estilo de vida y de alimentación así como del abandono de la cultura culinaria local y de las personas que la abandonan.

Este cambio en la actitud hacia la cocina nacional, sin embargo, no se puede interpretar como una identificación con el concepto institucional de la cocina costarricense y tampoco activa un regreso por completo a lo que institucionalmente está percibida como cocina costarricense.

La construcción de una nueva cocina costarricense en las familias de hospedaje

Las madres de hospedaje expresaron su aprecio por la cocina costarricense. No obstante, la cocina costarricense que ofrecieron a los estudiantes no corresponde a la imagen de la cocina costarricense del discurso académico. En situaciones de *free-listing* cuando las madres de

⁶ Aquí hay que tomar en cuenta que se trata de un grupo de turistas con afinidad al turismo sostenible y una conciencia ecológica.

hospedaje enumeraron los platos costarricenses que les vinieron a la mente, se mostró que tenían un concepto alternativo de la cocina costarricense (ver fig. 4):

Concepto de la Cocina Costarricense en las familias de hospedaje (free-listing)	
Roxana (Diciembre 2010)	Doña Ceci (Diciembre 2010)
Sopa de Lentejas	Arroz
Sopa de Garbanzos	Frijoles
Sopa de Frijoles Blancos	Olla de Carne
Picadillo de Chayote	Sopa de Mondongo
Picadillo de Vainicas	Gallo Pinto
Crema de Espinacas	Picadillo
Crema de Ayote	Picadillo de Tacaco
Pastel de Yuca	Tamales
Tamal Asado	Queque de Navidad
Picadillo de Papaya	Café
Picadillo de Flor de Itabo	Frutas
Pan Casero	Pescado
Guiso de Ayote	Carne
	Pollo

Fig. 4: Platos y bebidas costarricenses enumerados en dos situaciones de *free-listing*; elaboración propia, 2013.

En vez de ser una reproducción del concepto institucional, se trata de una construcción de la cocina costarricense en armonía con las expectativas y deseos turísticos.

Un aspecto de esta reconstrucción es el recurso selectivo a elementos de la cultura culinaria local. En las familias de hospedaje se mantuvieron o se re-integraron una serie de técnicas de preparación, platos y bebidas que también forman parte del concepto institucional de la cocina costarricense. Un ejemplo es el acto de chorrear café. Preparando el café para los estudiantes y frente a ellos, las madres de hospedaje utilizaron el chorreador de café, fomentando así la imagen turística de la Costa Rica como país cafetalero y dando a los estudiantes la posibilidad de conocer una nueva forma de preparar café.

En cuanto al recurso a recetas que forman parte del concepto institucional de la cocina costarricense, son principalmente los platos o bebidas hechos a base de frutas y vegetales que se encuentran en la alimentación cotidiana en las familias de hospedaje. Se mantienen un gran número de picadillos, por ejemplo, y no se trata solamente de los picadillos más populares en Costa Rica, como el picadillo de papa, el picadillo de chayote, el picadillo de vainica o el picadillo de arracache. Se también recurre a platos menos comunes, como al picadillo de raíz de chayote o al picadillo de tacaco (ver fig. 4).

El trabajo como madres de hospedaje entonces aportó a la conservación de ciertas prácticas de preparación así como ciertas recetas de los platos que institucionalmente son considerados parte de la “cocina costarricense”.

A pesar de este efecto conservador y la aceptación de estos platos y bebidas en el propio concepto de la cocina costarricense, no todos los platos y técnicas de preparación institucionalmente considerados como costarricenses son reintegrados en la alimentación cotidiana y en el concepto de la cocina costarricense de las familias de hospedaje. Por no armonizar con las ideas de una alimentación sana de las madres de hospedaje ni ser compatible con el gusto de los estudiantes, unos productos, comidas y bebidas no se encuentran en la alimentación cotidiana en las familias de hospedaje, ni son parte del concepto de cocina costarricense con que las familias de hospedaje se identifican.

En las familias de hospedaje, tanto en el concepto de la cocina costarricense como en la alimentación cotidiana, se dieron una serie de transformaciones. El interés principal de las madres de hospedaje era la reducción de calorías, así como la puesta a disposición de una cultura culinaria variada y la demostración de la riqueza natural costarricense. Por lo tanto, crearon e integraron platos nuevos en su alimentación cotidiana y en la cocina que ofrecieron a los estudiantes. Esta integración y creación de nuevos platos costarricenses es facilitada por el hecho de que ciertos productos, y sobre todo los vegetales y las frutas, son explícitamente atribuida a Costa Rica y la cultura culinaria costarricense. El comentario de Noelia en lo que se refiere a los cambios que realizó en su cocina al tener estudiantes da cuenta de esto: “Ah sí, yo les pongo otras

cosas, les hago pastel de yuca, pero la yuca es de Costa Rica.” (Noelia, Enero 2011). La yuca forma parte de la cultura culinaria costarricense por lo que un plato hecho a base de yuca, como el “pastel de yuca”, puede ser integrado al concepto de la cocina costarricense, a pesar de que la forma de preparación sea oriunda de otra cultura culinaria. Las madres de hospedaje así integraron platos como cremas, pasteles y ensaladas en sus conceptos de la cocina costarricense. Estas integraciones permiten la presentación de la propia cocina como “variada”, “fresca”, “saludable” y “exótica”, es decir, permiten una presentación de una cocina costarricense que corresponde a lo que los estudiantes esperan encontrar. Los estudiantes así no cuestionan la autenticidad de la cocina costarricense que está ofrecida a ellos en las familias de hospedaje y perciben a estas familias como “auténticas costarricenses” (ver Urry, “The ‘Consumption’” 26-27; Urry, *The Tourist* 59). Más allá de ser solamente parte de la presentación de la propia identidad en el contexto turístico, ocurrió una integración de estas creaciones nuevas en los conceptos de la cocina costarricense de las madres de hospedaje, como indican los *free-listings* presentados en la fig. 4.

En las familias de hospedaje entonces emergen conceptos de la cocina costarricense diferentes al concepto institucional. En el contexto turístico, que demanda la presentación de la propia identidad como “costarricense” y lleva al cuestionamiento de la adopción del estilo de vida “moderno estadounidense”, este concepto permite a las familias de hospedaje expresar su propia identidad nacional a la vez de mantener la distinción social: Su alimentación les caracteriza como “costarricenses” aún como personas que se diferencian de los “otros costarricenses” por sus conocimientos sobre una alimentación saludable y variada así como su indagación del estilo de vida y alimentación “moderno estadounidense”. Su concepto de la cocina nacional es diferente al concepto institucional con lo que las madres de hospedaje que entrevisté no se identifican. Es un concepto alternativo de la cocina costarricense que puede presentar una alternativa al estilo de alimentación actualmente considerado como “moderno”.

Conclusión

En Costa Rica, frente al fuerte y creciente impacto de las relaciones transnacionales en la vida así como la alimentación cotidiana, la desaparición de la propia cocina costarricense es cada vez más problematizado sobre todo en el ámbito académico y político.

En este artículo tematicé el rol de los hábitos de consumo como marcadores de identidades y estilos de vida, tomando en cuenta la importancia tanto de productos transnacionales para la distinción social como de relaciones transnacionales para la construcción de identidades.

Las familias de hospedaje que entrevisté no se identificaron con el concepto institucional de la cocina costarricense y se distanciaron de algunos platos costarricenses así como de una alimentación a base de arroz y frijoles como “poco saludable”, “poco imaginativa” y “anticuada”. En el contexto del turismo, sin embargo, a pesar de que la distinción social no pierde en relevancia, la presentación de la propia identidad nacional gana en importancia. Además, en este contexto, los estudiantes toman el lugar de los “otros apreciados”, lo que fomenta el cuestionamiento del estilo de vida “moderno estadounidense” y lleva a la pérdida en popularidad de los productos importados, las comidas rápidas y prefabricadas. Con el desprecio de los estudiantes por esta forma de alimentación, estos productos y comidas ya no son representaciones de un estilo de vida moderno apreciado.

Esquematicé como en las familias de hospedaje se dio una construcción de un concepto de la cocina costarricense que corresponde a las expectativas turísticas y a las ideas de las madres de hospedaje sobre una alimentación sana, variada y fresca. Este concepto permite a las familias de hospedaje de presentarse como “costarricenses” aún como diferentes a los “otros costarricenses” y así permite la presentación de la propia cocina e identidad nacional a la vez de mantener la distinción social. En el contexto local, aunque es una alimentación que les caracteriza como “costarricenses” es una forma de alimentación que diferenciar a las familias de hospedaje de los “otros costarricenses” y por ello puede entenderse como una alternativa local al estilo de vida “moderno”.

Bibliografía

Álvarez Masís, Yanori, ed. *Cocina Tradicional Costarricense 1. Guanacaste y Región Central de Puntarenas*. San José, Costa Rica: Ministerio de Cultura, Juventud y Deportes, 2005.

Álvarez Masís, Yanori, ed. *Cocina Tradicional Costarricense 2. Heredia y Limón*. San José, Costa Rica: Ministerio de Cultura, Juventud y Deportes, 2007.

Bourdieu, Pierre. *Die feinen Unterschiede. Kritik der gesellschaftlichen Urteilskraft*. Frankfurt/Main: Suhrkamp Taschenbuchverlag, 2007.

Cason, Kathrine L., Marta Eugenia Gamboa Acuña y Yenori Hernandez Garbanzo. "Costa Rica." *Food, Culture and Cultural Competency for Culinary, Hospitality and Nutrition Professionals*. Ed. Sari Edelstein. Sudbury, MA: Jones&Bartlett Learning, 2010. 423-431.

Castells, Manuel. *The Power of Identity*. Oxford: Blackwell Publishing, 1999.

Chang Vargas, Giselle. "Costa Rica: Comidas Regionales." *Nuestras Comidas*. Ed. Giselle Chang Vargas et al. San José, Costa Rica: CECC, 2001. 123-144.

Chang Vargas, Giselle. "Costa Rica: Bebidas Regionales." *Nuestras Comidas*. Ed. Giselle Chang Vargas et al. San José, Costa Rica: CECC, 2001. 231-239.

Falk, Pasi. *The Consuming Body*. London: SAGE Publications, 1994.

Halter, Marilyn. *Shopping for Identity. The Marketing of Ethnicity*. New York: Schocken Books, 2000.

Howes, David. "Introduction: Commodities and Cultural Borders." *Cross Cultural Consumption: Global Markets, Local Realities*. Ed. David Howes. London: Routledge, 2000. 1-16.

ICT. "Cifras Turísticas Mayo 2011.2". 2011.

<http://www.visitcostarica.com/ict/paginas/cifras_turisticas/Mayo_2011/CifrasTuristicas.pdf> (8 de septiembre de 2013).

ICT. "Cifras Turísticas Agosto 2011.3". 2011.

<http://www.visitcostarica.com/ict/paginas/cifras_turisticas/Agosto_2011/CifrasTuristicas.pdf> (8 de septiembre de 2013).

INEC. "Cuadro 3: Costa Rica: Población total por Zona y Sexo, según provincia, cantón y distrito." 2011. <<http://www.inec.go.cr>>_ (8 de septiembre de 2013).

Lupton, Deborah. *Food, the Body and the Self*. London: SAGE Publications, 1996.

Molina Jiménez, Iván. *Costarricense por Dicha: Identidad nacional y cambio cultural en Costa Rica durante los siglos XIX y XX*. San José, Costa Rica: Editorial de la Universidad de Costa Rica, 2008.

Ramírez Carrera de Aragón, Juana. *La cocina costarricense*. San José, Costa Rica: Editorial de la Universidad de Costa Rica, 2003.

Ross González, Marjorie. *Entre el comal y la olla: fundamentos de la gastronomía costarricense*. San José, Costa Rica: Editorial de la Universidad Estatal a Distancia (EUNED), 2001.

Sandoval García, Carlos. *Threatening Others. Nicaraguans and the Formation of National Identities in Costa Rica*. Athens: Ohio University Press, 2004.

Sedó Masís, Patricia, ed. *Glosario de cocina popular costarricense. Descripción general de alimentos, equipos, utensilios, técnicas de preparación y frases populares*. San José, Costa Rica: Universidad de Costa Rica, 2008.

Sedó Masís, Patricia, ed. *Comidas y tradiciones de Costa Rica*. San José, Costa Rica: Universidad de Costa Rica, 2008. [CD-ROM].

Segura, Gustavo. "Comentarios acerca de la Campaña de Promoción Turística de Costa Rica en los Estados Unidos, 1996-1997." CLACDS/INCAE, 1998. 05.05.2014 <<http://www.incae.edu/es/clacds/publicaciones/pdf/cen652.pdf>> (5 de mayo de 2014).

Travel Costa Rica Now. "Tico Food". 2008, Web. 10.09.2013 <http://travelcostaricanow.com/index.php/Tico_Food> (10 de septiembre de 2013).

Urry, John. "The 'Consumption' of Tourism". *Sociology* 24.1 (1990): 23-35.

Urry, John. *The Tourist Gaze*. London: SAGE Publications, 2002.

Vega Jiménez, Patricia. "De la banca al sofá. La diversificación de los patrones de consumo en San José (1857-1861)". *Revista de Historia* 24 (1991): 53-87.

Warde, Alan. *Consumption, Food and Taste: Culinary Antinomies and Commodity Culture*. London: SAGE Publications, 1997.

Wilk, Richard. *Home Cooking in the Global Village. Caribbean Food from Buccaneers to Ecotourists*. Oxford: Berg, 2006.