Immigració i pràctiques alimentàries

RESUM: *En aquests primers anys del segle XXI, han aparegut a Espanya diversos estudis centrats en la immigració i la seva alimentació. Les raons que els han motivat tenen a veure, sobretot, amb els àmbits de l'economia (els immigrants s'han convertit en un segment de consumidors «interessant»), de la «gastronomia ètnica» o de l'«exotisme alimentari», i de la salut (els immigrants poden presentar riscos nutricionals més o menys específics els quals seria convenient identificar i atendre).*

SUMMARY: *In these recent years of XXI century, several surveys focused on immigration and food trends have appeared. The aim of those studies is related in particular to the fields of economy (immigrants turned to be an «interesting» target of consumers), ethnic gastronomy or exotic food, and health (immigrants may show potentially specific nutritional risks that should be identified and attended).*

PARAULES CLAU: immigració, elements culturals, perfils alimentaris.

JESÚS CONTRERAS
Observatori de l'Alimentació.
Universitat de Barcelona

DIVERSITAT DE LA IMMIGRACIÓ I DIVERSITAT DE LES SEVES PRÀCTIQUES ALIMENTÀRIES

Des del punt de vista cultural, la diversitat dels immigrants és enorme. Originaris de llocs i cultures alimentàries molt diversos: països de l'Amèrica Llatina, diferents entre si, països del nord d'Àfrica i de l'Àfrica subsahariana, països de l'est d'Europa, d'Àsia. També, els col·lectius d'immigrants que avui resideixen a Espanya són diversos des del punt de vista dels motius de la seva emigració, de les condicions en què la duen a terme, de les diferents circumstàncies de la seva recepció i, conseqüentment, dels diferents tipus i graus d'adaptació i/o d'integració que els sigui possible. Per a cadascun dels col·lectius d'immigrants que poden considerar-se és diferent, també, el paper de l'alimentació. I un altre factor de diversitat referit a les diferències d'edat, gènere, activitat, residència, de seguretat/inseguretat jurídica, etc., afecta cada grup familiar i individual.

També són diversos els contextos de recepció en què es troben els immigrants. Efectivament, la majoria de centres de treball i residència on s'estableixen els immigrants no es caracteritzen per l'homogeneïtat cultural ni alimentària. Espanya és un país divers des de molts punts de vista, i, cada vegada més, un *patchwork* alimentari on es fa difícil delimitar cap identitat d'una manera mínimament precisa, fins i tot entre la població autòctona. Amb relació a la variabilitat alimentària, hi ha una causalitat associada, en part, per l'origen geogràfic i cultural de la població, en el sentit que tant les

 DOI: 10.2436/20.2005.01.5

pràctiques com els valors simbòlics es mostren diferents segons les procedències. En el cas de migració, l'origen, i més acusadament si l'alimentació s'interioritza com un element de reafirmació de la pròpia identitat, pot condicionar, per exemple, la relació i el grau d'integració en la societat de destí. En diversos casos, l'alimentació es converteix en un símbol idoni (quotidià i inofensiu) per a identificar-se culturalment. L'antropologia social ha demostrat que l'aplicació rigorosa de les regles alimentàries ha estat, al llarg del temps, una protecció contra l'aculturització i la pèrdua d'identitat davant el contacte cultural amb altres grups, i per tant és molt lògic que els col·lectius d'immigrants no vulguin abandonar certes pràctiques, sinó, contràriament, crear en la societat de destinació els espais adequats per a satisfer les demandes de productes axials en la seva alimentació d'origen i les seves peculiaritats alimentàries. S'ha comprovat, en efecte, que en certes situacions de minories culturals, alguns traços culinaris persisteixen encara que uns altres s'oblidin, de manera que l'estil alimentari sembla, encara que acostuma a registrar canvis de diferent tipus, més fort i més durable que altres característiques culturals, que són, no obstant això, també bàsiques, com les pràctiques religioses, l'ús de la llengua materna o els vestits. Les pràctiques alimentàries serien les últimes a desaparèixer en cas d'assimilació total. Fins i tot succeeix que adquireixen un lloc molt important per a marcar les diferències amb la societat de destinació, atès que els seus portadors els confereixen una significació considerable.

L'alimentació es converteix en un símbol idoni per a identificar-se culturalment

IMMIGRACIÓ, ALIMENTACIÓ I COHESIÓ IDENTITÀRIA

Generalment, els membres d'un grup determinat prenen consciència de les seves particularitats a través de la interacció amb les altres poblacions. Només aleshores es té sentit de pertinença i identitat. En aquesta línia, hi ha exemples que mostren que els éssers humans marquen la seva pertinença a un grup social, en bona part, afirmant la seva peculiaritat alimentària davant i en contrast amb la dels altres. El menjar és un element important que serveix als grups socials per a prendre consciència de la seva diferència i de la seva etnicitat —entesa com el sentiment de formar part d'una entitat cultural distinta—, de manera que compartir-la pot significar el reconeixement i l'acceptació/incorporació d'aquestes diferències. Els menjars en comú, com deia Durkheim, creen en nombroses societats una espècie de llaç de parentiu artificial entre els que hi participen; de la mateixa manera que els parents acostumen a menjar en comú per motius diversos. Les àrees metropolitanes de Barcelona i de Madrid, per exemple, han viscut, en les últimes dècades, diferents moviments migratoris, de caràcter intern i/o extern. Si els immigrants d'origen castellà residents a la ciutat de Barcelona, per exemple, celebren encara una trobada familiar amb un gaspatxo o unes *migas*, els dominicans ho fan servint un arròs al vapor amb mongetes vermelles i carn estofada, i els immigrants gambians de primera generació continuen resolent els seus menjars del migdia amb el *chew* o el *durango/domoda*, és perquè aquestes pràctiques responen als seus gustos i sabers, a més d'identificar-los com a grup. És així com certs plats es converteixen en plats tòtem. Se'ls atribueix un valor simbòlic molt peculiar que en fa una clau de la identitat cultural, uns indicadors de l'especificitat i de la diferència. De manera paral·lela, aquestes pràctiques es converteixen en part del patrimoni de pertinença i serveixen després per a la rememoració emotiva i identitària per a la generació següent, malgrat que les pressions homogeneïtzadores de les societats industrialitzades tendeixin, cada vegada més, a anul·lar certes especificitats. Entre les persones que migren, les creences i pràctiques alimentàries pròpies de la societat d'origen semblen mantenir-se d'alguna manera. Hi ha trets de certa continuïtat que constitueixen una mena de fons culinari, un substrat que es presenta amb més o menys força depenent menys del sentiment d'identitat cultural i més de l'edat en què les persones van migrar i del tipus de vida i dels factors d'adaptació que es van desenvolupar en la societat de destí (lloc de residència, xarxes socials, treball, activitats, aliances, descendència, etc.). I sobretot, també, depenent del context en què és realitzen els àpats. Efectivament, la identitat cultural coincideix amb la identitat alimentària d'una manera especial en els àpats col·lectius, és a dir, en aquells dinars on la gent que s'hi troba té la mateixa procedència, sigui parentela o paisans, malgrat que aquestes trobades siguin esporàdiques, però són moments en què es reforcen els lligams i les xarxes socials. Aquest és el cas, per exemple, de la celebració comunitària del ramadà entre els immigrants de religió islàmica o, en un altre nivell, les reunions de col·lectius de colombians i equatorians els dies festius en determinats espais oberts de la Comunitat de Madrid.

LA IMMIGRACIÓ I LES SEVES ADAPTACIONS ALIMENTÀRIES

Es diu que la ciutat, en representar una nova i diferent disposició de l'espai i del temps de treball, en dissol-

La coexistència d'elements de dues cultures (la d'origen i la d'acolliment) es presenta entre els nouvinguts com la característica més comuna

dre els seus vincles amb el camp i els avantpassats, ha modificat profundament el nostre apetit i ha transformat, encara que només relativament, el rol domèstic de la cuinera en benefici del restaurador i de la indústria, i ha sacrificat el retrobament de la família a favor dels companys de treball o estudi o, senzillament, dels menjars en solitari. D'una manera o d'una altra, el procés de ràpida industrialització i urbanització, el canvi de l'estructura econòmica, les transformacions que hi ha hagut en el mercat laboral, l'augment del nivell de vida de la població, la major incorporació femenina en el treball extradomèstic remunerat, les variacions de la composició familiar, el dosatge del cos i l'hegemonia de la primesa o el nou valor atorgat al temps de treball i d'oci han donat pas a expressions alimentàries particulars. Així, l'alimentació, alhora que s'ha diversificat respecte a períodes més o menys recents, també s'ha homogeneïtzat, internacionalitzant-se en diferents aspectes. Així mateix, l'espai culinari domèstic s'ha tecnificat coincidint amb la seva menor utilització, alhora que els menjars casolans s'han simplificat i els rebosts s'han omplert d'aliments servei, que estalvien esforços i temps. En aquest sentit, pot resultar molt il·lustratiu comparar què va ocórrer fa tres i quatre dècades amb els immigrants que van arribar a Catalunya amb els immigrants procedents avui d'altres països. La primera generació descendent dels immigrants dels anys seixanta i setanta va fer de pont cap a una homogeneïtzació alimentària amb relació al consum de certs productes i manera de fer. I no ho va fer necessàriament a través de la introducció de plats suposadament autòctons, com els canelons, les mongetes seques amb botifarra o el pa amb tomàquet, sinó de la incorporació en l'àmbit domèstic dels nous articles que apareixien en el mercat en aquells anys. És el cas de les pizzes, la brioixeria industrial, els *snacks*, els flocs de cereals, els refrescs edulcorats, els derivats lactis, entre molts altres. Els fills d'aquells immigrants tenen en comú amb els autòctons unes variables molt condicionants: l'edat i el context socioeconòmic. Juntament amb el factor econòmic, molt condicionant però no determinant en els processos d'adaptació, emergeixen altres factors que empenyen cap a l'homogeneïtzació d'alguns consums i pràctiques alimentàries. Les ocupacions dels adults primer, amb el contacte més o menys directe amb diferents estrats de la societat de destí i la projecció social dels fills a través dels estudis i del treball, de les seves aliances matrimonials, etc., poden promoure l'intercanvi de pràctiques i l'adopció d'altres consums no vinculables únicament a l'origen geocultural o la classe social, sinó relacionats amb allò que s'ofereix massivament als establiments alimentaris i amb el consum generacional. Freqüentment, molts joves s'identifiquen abans amb una cuina industrial que amb una cuina tradicional. Situacions similars s'observen en els col·lectius d'immigració més recent i de procedències més allunyades. Així, d'acord amb l'estudi publicat per l'Institut de Salut Pública (2002, p. 25-32) de la Comunitat de Madrid, els processos de canvi que es donen en els col·lectius estudiats (dominicans, equatorians i marroquins) estan marcats pel temps de permanència a Espanya, el nivell d'ingressos, el fet que la dona treballi o no fora de la llar i la presència en el grup domèstic de persones grans i/o de nens. En el cas de la presència d'infants i joves, aquests es converteixen en vectors d'aculturació del grup familiar, sobretot si assisteixen als menjadors escolars. En un primer moment, pot passar-se per períodes d'escassesa que repercuteixen en l'alimentació i en els productes adquirits. S'intenta, en qualsevol cas, reproduir l'esquema alimentari del país d'origen. Quan no existeixen els productes consumits en el país d'origen es recorre a les substitucions (per exemple, patata per iuca, sucs de fruita per begudes de fruita envasades) o a la compra, a un preu més elevat, en locutoris o botigues especialitzades. Quan la dona es queda a casa tenint cura de la família, tendeix a reproduir les pautes culinàries del país d'origen, però quan treballa també fora de la llar s'adapta, per les seves pròpies necessitats, als aliments i preparacions culinàries més estesos en la societat receptora (per exemple, un filet amb patates pot ser més «funcional» que un *tajine*, que necessita més temps per a la seva elaboració). Els immigrants perceben que aquí es menja d'una manera diferent. Les diferències percebudes es refereixen tant als menjars i les maneres de preparar-los com a l'estructura dels menús, els llocs on es compren els aliments, la forma d'emmagatzemar-los i conservar-los, els horaris en què es fan els àpats o la manera de presentar i consumir els aliments. Amb relació a aquestes característiques estructurals de la societat receptora, l'adaptació és de diferent grau segons els grups d'immigrants, i l'aculturació és més ràpida si l'assentament és dispers, si la persona és jove i si, a més, no desenvolupa cap rol amb relació a la preparació culinària en la societat d'origen. En realitat, el canvi apareix com una constant en les maneres de fer de tota la pobla-

ció. La dualitat d'estils, és a dir, la coexistència d'elements de les dues cultures, es presenta entre els nouvinguts com la característica més comuna a tots ells; una dualitat que va decreixent, encara que no desapareix, en les generacions següents, on es presenten bàsicament uns estils dicotòmics, caracteritzats per la incorporació de tècniques simplificades a l'estil de vida urbà, més semblants a les maneres de vida de la societat de destinació, cada vegada més industrialitzada i urbanitzada. Serveixin d'exemple alguns dels menjars registrats en les entrevistes: cuscús, el *falafel*, pastissos dolços recoberts de crema calenta o dolços de mel i ametlles, en els quals es pot substituir els fons culinaris (la mantega, la margarina o l'oli de cacauet per l'oli d'oliva o girasol; la mandioca per patata, per exemple), incorporar nous ingredients per als guisats (all i julivert, sofregit de ceba i tomàquet, safrà i carn picada), mantenir aliments axials (porc, arròs, peix, iuca, banana) o introduir productes des de la perifèria al centre de la dieta (*snacks*, cereals, llet i derivats lactis i brioixeria). En general, d'acord amb els estudis consultats, tots els grups d'immigrants estudiats adapten la seva situació gràcies a l'enorme varietat d'aliments que poden trobar en les botigues on habitualment compren.

Tots reconeixen que hi ha pocs productes que no trobin o que no hagin pogut adaptar als seus propis gustos, però sí que apunten, sobretot els sud-americans i els marroquins, que existeixen diferències quant a la qualitat del que ells compraven i consumien en els propis països, en termes, sobretot, de sabor. Assumeixen que l'aspecte del menjar espanyol és millor que el dels seus països d'origen, però li atribueixen una important falta de sabor i afirmen que la producció d'aliments naturals és massa industrial, referint-se tant a fruita i verdura com a peix i carn. Precisament, entre els aspectes positius que els immigrants troben en l'alimentació i l'adquisició d'aliments a Espanya, se citen la varietat i l'accessibilitat. En efecte, diuen, les cadenes d'alimentació ofereixen un gran assortiment de productes, per la qual cosa, si no troben algun dels que ells estan acostumats a prendre en el seu país d'origen, el poden substituir amb relativa facilitat per un altre. Així mateix, poden adquirir qualsevol producte, encara que el preu és essencial com a factor determinant de la compra. En efecte, per als immigrants, l'ordre de les principals característiques que han de complir els productes són: 1) «bon preu» (65 %); 2) «qualitat» (64 %); 3) «data de caducitat àmplia» (25 %); 4) «saludable» (18 %); 5) «natural» (17 %), i 6) «saborós» (16 %). Els diferents col·lectius ofereixen diferències notables: els magribins, per exemple, són més sensibles al preu (72 % enfront del 65 % del terme mitjà) i valoren, també, una mica més el sabor (ACNielsen, 2004, p. 52 i 89). Per als marroquins, el preu elevat d'alguns productes repercuteix en un consum més limitat o escàs de peix i de carn, que es converteixen en aliments desitjats i símbol d'estatus. En qualsevol cas, no només per als marroquins, el preu dels aliments, relacionat amb la falta d'una abundància desitjada, és present en tots els discursos, que sovint giren entorn del desig d'una major abundància de queviures i a l'adquisició d'aliments que, pel preu, els resulten prohibitius, com, segons els casos, la carn, el plàtan mascle, la iuca, etc.

Entre els aspectes més negativament percebuts pels immigrants destaquen la falta de sabor i el caràcter industrial de molts productes

Entre els rebuigs alimentaris que poden manifestar els immigrants, cal diferenciar clarament entre els d'aquells aliments i/o pràctiques que poden ser substituïts per uns altres i els d'aquells que no tindrien substitució possible, ja sigui perquè no existeix un producte assimilable (porc, alcohol, menús *halal*) o perquè no se'ls proporciona. A més, cal tenir en compte les situacions de manca o d'excés nutricional a què poden donar lloc (per exemple, consum de begudes carbonatades o ensucrades com a substituts de sucs de fruita natural). Entre els aspectes més negativament percebuts destaquen la falta de sabor i el caràcter industrial de molts productes. S'esmenten de manera explícita fruites, verdures, carns i peixos. Els immigrants opinen que certes carns i peixos són massa industrials i de sabors homogenis. De fruites i verdures es critiquen, sobretot, els tomàquets, dels quals diuen que «no tenen gust de res». En qualsevol cas, excepte aquestes apreciacions, per als immigrants, els aliments en si mateixos no són gaire diferents, però sí que ho és la manera de preparar-los, sobretot per les formes de condimentació emprades pels uns i els altres (ACNielsen, 2004, p. 50-52). En definitiva, en un primer moment, els immigrants tendeixen a mantenir els seus propis costums culinaris, ja que poden sentir-se més o menys sorpresos per les pautes alimentàries amb què es troben. Així, per exemple, als immigrants equatorians els sorprèn la «manera espanyola» de servir els plats, els seus horaris o l'absència diària d'aliments com l'arròs o les sopes, el que fa que un menjar els resulti incomplet. Altres «diferències» es poden referir a la presència constant del pa o al moment en què es consumeix el cafè, després del menjar. Alguna de les diferències pot afectar radical-

En les societats industrialitzades, democràtiques i multiculturals, resulta actualment més fàcil mantenir les especificitats alimentàries

ment la percepció del menjar, com ara, el tipus d'oli utilitzat, ja que l'oli d'oliva els resulta «massa intens». Els immigrants colombians són un altre exemple en el mateix sentit. Així, si bé el consum de frui-ta en sucs és molt comú a Colòmbia en gairebé tots els estrats socioeconòmics, a Espanya es passa a consumir aigua i begudes carbonatades durant els àpats, i descendeix el consum de fruita, així com el de peix. El consum d'arròs es manté. Per contra, en relació amb Colòmbia, augmenta el consum de vegetals crus en forma d'amanida, el d'embotits i el de lactis, ja que es realitza durant l'esmorzar, entre hores i com a sopar. Cadascun dels seus àpats s'adapta al que troben a Espanya, i, en alguns casos, se substitueix el genuí del seu país. Així, per exemple, equatorians i colombians canvien, en l'esmorzar, fesols i truites per torrades i cereals. L'àpat del migdia és la part de la dieta espanyola més diferent pel que fa a la dels seus propis països. Tots ells reconeixen que el dinar és l'àpat més «espanyol» que fan a causa de les circumstàncies laborals. Les noves activitats laborals i la menor accessibilitat als aliments propis de la seva cuina fan que se situïn en una posició intermèdia entre la cultura alimentària d'origen i la de recepció, com ho il·lustra la pauta de menjars següent (ACNielsen, 2004, p. 49; Institut de Salut Pública, 2002, p. 100 i 32-42):

— Esmorzar: got de llet amb cafè o cacau i una porció de pa o galetes. De vegades es complementa amb un suc o una peça de fruita.

— Dinar: persisteix la presència de la sopa (sobretot quan hi ha nens), encara que les receptes se simplifiquen i s'elaboren amb productes autòctons. L'arròs es manté, però en menor quantitat, i és substituït per amanides.

— Sopar: sopars lleugers consistents en lactis com formatge i/o verdures, iogurt i fruita. També, plats de pasta o ous amb patates fregides (són aliments considerats «lleugers»).

— Beguda: aigua, cervesa, en el cas dels homes, i begudes carbonatades en el cas dels joves, com a substitutius dels sucs de fruita.

— Menús festius: plats de major elaboració i un nombre més alt d'ingredients i important presència de la carn.

Aquesta pauta no resulta tan aplicable als immigrants marroquins, ja que aquests són menys proclius que equatorians i colombians a una certa desestructuració (es menja al carrer i moltes vegades en solitud), i també en la vida quotidiana mantenen en major mesura els ritus d'agregació de la comensalitat (Institut de Salut Pública, 2002, p. 19).

En definitiva, amb el pas del temps, una gran majoria dels immigrants, independentment de quin sigui el seu país o cultura de procedència, canvia la tipologia dels menjars, ja que estan condicionats pel fet que l'àpat central del dia el realitzen fora de la llar. En aquesta mesura, s'adapten a la tipologia dominant a Espanya: l'àpat del migdia com a ingesta principal i l'esmorzar i el sopar com a ingestes més secundàries. A més, l'esmorzar i el sopar solen fer-se en la seva pròpia llar, mentre que el dinar del migdia acostuma a realitzar-se en el lloc de treball, i pot ser «de menú», que ells mateixos es preparen i duen de casa o bé els el donen en el lloc de treball. Aquestes formes d'alimentar-se tenen sentit si tenim en compte les activitats principals a les quals es dediquen els immigrants: serveis (hostaleria, servei en la llar, etc.), construcció i indústria (ACNielsen, 2004, p. 47-48).

En qualsevol cas, aquestes pràctiques posen de manifest el pas d'un estil bàsicament dual, en la base del qual es troba el procés individual d'adaptació i adquisició de les normes de la societat d'arribada, cap a un procés de caràcter dicotòmic en què ocupen un lloc central les demandes de la resta dels membres de la família, especialment dels fills, les quals, d'altra banda, tenen molt en comú amb les demandes d'altres nens i joves de la població barcelonina. La projecció social dels fills en la societat urbana a través dels estudis i del treball o dels vincles matrimonials promouen l'intercanvi de pràctiques i l'adopció d'altres consums no vinculables únicament a l'origen o la classe, sinó relacionats amb el que s'ofereix en els establiments, és a dir, en el mercat, i amb un consum de caràcter *generacional*.

EL PERQUÈ DE LES CONTINUÏTATS ALIMENTÀRIES ENTRE ELS IMMIGRANTS

A més de les raons identitàries i de cohesió grupal, a les quals ja ens hem referit, hi ha altres factors que expliquen la persistència de determinades pràctiques alimentàries entre els immigrants i que tenen a veure amb les particulars condicions econòmiques i ideologicopolítiques que caracteritzen el present de la nostra societat. Serveixin de punt de partida dues notícies aparegudes recentment en la premsa espanyola:

— Els menús escolars s'hauran d'adaptar a nens de diferents religions.

— El 30 % dels productes de Mercabarna cobreixen les demandes de la immigració.

Es dedueix d'aquests dos extractes de premsa que, avui, en les societats industrialitzades, democràtiques i multiculturals resulta més fàcil que antany mantenir les especificitats alimentàries. El desenvolupament dels transports, el seu millor preu i l'economia d'escala que permeten els majors contingents de població estrangera, així com un cert esnobisme alimentari que valora certs exotismes culinaris, permeten una economia d'escala que fa que la importació de determinats productes alimentaris no tingui un preu prohibitiu. D'altra banda, en les modernes societats industrials, democràtiques i multiculturals, la tolerància cultural i religiosa s'ha convertit en un valor ciutadà de caràcter positiu. Així mateix, la progressiva legislació sobre els drets de les minories ètniques i religioses i dels infants actuen en el mateix sentit d'una major tolerància amb les particularitats alimentàries.

En matèria alimentària, interessos econòmics i tolerància religiosa semblen anar de la mà. En efecte, la creixent demanda d'aliments aptes per al consum de musulmans ha dut la Junta Islàmica a Espanya a la creació d'un Institut Halal i a una marca de garantia amb el mateix nom. Aquest centre seria l'encarregat de donar els certificats de garantia a les indústries que elaborin els seus productes sense porc, amb animals sacrificats segons el ritu de l'islam i lliures d'alcohol. Ara bé, també és cert que el reconeixement de múltiples tipus de drets pot implicar que, en ocasions, pugui produir-se col·lisió entre alguns d'ells. Vegem-ne un parell d'exemples de diferent abast i significació. Un és donat pels possibles problemes sanitaris que podrien derivar-se com a conseqüència de la pràctica d'un costum religiós alimentari per alguns musulmans quan maten l'anyell ritual en la seva pròpia casa i vulnerant els controls sanitaris (*La Vanguardia*, 6 març 2001). El segon exemple es refereix al fet que algunes famílies marroquines no duen els seus fills als menjadors escolars perquè temen que no es compleixin les seves prescripcions alimentàries. Alguns col·legis, en efecte, reconeixen que no els donen directament els productes del porc, ja que lleven dels guisats el xoriç, la cansalada, etc., però el plat queda igualment contaminat i no comestible per a aquestes persones. En altres ocasions, no hi ha aliment o plat que substitueixi el que no poden prendre. Conseqüentment, alguns nens marroquins se senten discriminats, ja que si el segon plat conté porc, simplement, no se'ls dóna segon plat (Institut de Salut Pública, 2002, p. 101).

La capacitat adquisitiva és un factor determinant de les pautes alimentàries entre la població immigrant

IMMIGRACIÓ, ALIMENTACIÓ I SALUT

La salut, la dimensió nutricional de les creences i de les pràctiques alimentàries representen un doble context d'especificitat amb relació a la immigració; la interculturalitat, doncs, a més d'enfrontar unes pràctiques alimentàries amb unes altres, pot enfrontar, també, dos tipus de cultura mèdica. Aquesta doble interacció es posa de manifest en alguns dels estudis realitzats a Espanya des d'una òptica preocupada per la salut. Així, per exemple, l'estudi portat a terme per l'Institut de Salut Pública de la Comunitat de Madrid (2002) es proposava identificar el model de consum alimentari i el perfil nutricional de diversos col·lectius d'immigrants residents en aquesta comunitat amb la finalitat de contribuir a millorar els seus hàbits alimentaris i la seva situació nutricional i, més concretament, es proposava esbrinar la permeabilitat cap a les recomanacions i prescripcions dietètiques modernes, i també la percepció i vinculació amb el concepte de «dieta mediterrània», dintre d'una preocupació per un cert «allunyament» en la població d'aquesta dieta mediterrània i les seves bondats (Institut de Salut Pública, 2002, p. 11-18). Un altre estudi és el titulat *La salut dels immigrants: L'experiència del Consorci Hospitalari de Mataró* (1996). En aquest treball es considera que l'alimentació i la dietètica constitueixen un àmbit en què es concentren els principals problemes sanitaris de risc entre la població immigrant i, partint que la seva alimentació resulta molt uniforme, pobra i inadequada (arròs amb salsa de tomàquet, trossos de carn, cafè o te amb llet, cacauets, etc.), explícitament, es proposa introduir en els costums i les formes de vida de la població immigrant (procedent de Gàmbia i Senegal) una alimentació equilibrada, aprofitant els recursos del medi autòcton.

Encara que s'informa de l'elaboració d'una enquesta sobre els hàbits alimentaris del col·lectiu, tant l'obtenció com la interpretació i el tractament de les dades confonen amb freqüència aspectes del comportament i les pràctiques alimentàries en origen i en destinació, en situacions de dependència econòmica i de readaptació cultural, amb interpretacions espontànies i etnocèntriques sobre les seves causes, ja que no sembla acceptable que s'interpretin les respostes davant les situacions de canvi i desplaçament cap a un medi sociocultural radicalment distint del seu origen com un tret propi de la cultura d'origen.

En la vida quotidiana de Gàmbia, la incorporació dels nens i nenes a la cultura alimentària del grup s'inicia amb la pràctica d'un perllongat pe-

Els perfils alimentaris que poden dibuixar-se per als diferents col·lectius i/o situacions dels immigrants no és un perfil estàtic, sinó en constant moviment

ríode de lactància, fins gairebé els dos anys, encara que se'ls va introduint un aliment sòlid, el *monó* o el *nyelengo* (farinetes de cereals bullits) al voltant dels catorze o quinze mesos. L'aprenentatge tècnic i l'exposició al repertori gustatiu succeeix progressivament, quan el nadó pot asseure's davant d'un bol i manipular el menjar que li ofereixen els altres comensals. No existeixen aliments infantils específics de transició.

En destinació, fins i tot al poc temps d'haver arribat, les mares incorporen trets i comportaments propis de la nostra societat (horaris en els menjars, ingredients consumits, racions individuals, etc.). Però la falta de xarxes tradicionals de dones que serveixin de suport cultural, social i emocional crea inseguretats afegides a les de qualsevol mare primerenca. És necessari un procés d'aprenentatge de pràctiques adaptatives de la societat d'inserció que solen tenir una presència implícita, com ara el passeig dels bebès i la seva necessària exposició al sol. En un altre sentit, existeixen dificultats en la preparació de biberons i farinetes, perquè, amb freqüència, no es respecten les proporcions indicades o no s'esterilitzen els biberons a més de rentar-los. Alguns aliments no s'introdueixen pràcticament mai, com ara l'ou o el plàtan; en canvi, es pot recórrer al consum de potets, on hi ha tots els ingredients molt triturats i barrejats, el sabor és molt dolç i aparentment no es transgredeix cap tabú.

No obstant això, és important destacar que les mares africanes estan establint progressivament una relació amb el personal de pediatria que es pot comparar amb la funció que tindrien les seves xarxes familiars, socials i sanitàries en el seu medi social d'origen: confiança, dependència, suport i consells que poden fonamentar una aculturació de menor risc. Com a conseqüència d'això, en els nens més petits, es redueix la lactància materna per incorporació de llets maternitzades, farinetes de cereals, fruites i verdures en la línia de les recomanacions pediàtriques de destinació. La població infantil és la que presenta major aculturació alimentària: entre els nens més grans, s'introdueixen consums característics de la societat de destinació (prolongació del consum de lactis, preferència per la pasta, patates fregides i brioixeria industrial).

Els adults, per la seva banda, presenten una major continuïtat respecte a l'alimentació d'origen en els àpats centrals del dia, malgrat algunes modificacions de plats i substitucions d'ingredients. L'arròs segueix sent l'aliment bàsic en el dinar i en el sopar. Els canvis més grans es produeixen:

— Pel que fa a la ingesta: substitució de les farinetes tradicionals a l'esmorzar (cereals com el mill o l'arròs) per aliments assequibles a l'entorn i accessibles econòmicament. Incorporació lenta de noves verdures i hortalisses pròpies de la societat de destinació.

— Pel que fa a la incorporació de noves tecnologies: adaptació total als processos de transformació dels aliments (combustió i cocció), emmagatzematge i conservació (refrigeració). El frigorífic, la cuina i la picadora elèctrica són els tres electrodomèstics que s'introdueixen quan és possible.

— Pel que fa al canvi de rols: es refereixen a la transformació i adquisició d'aliments i a les pautes de comensalitat. La presència de les dones no exclou que els homes es preparin l'esmorzar i l'absència d'aquestes els obliga a realitzar aquestes funcions sense que es produeixi un canvi rellevant en els continguts dels àpats.

Apareix una tendència cap a la comensalitat mixta (no segregada per gènere i edat), cosa que suposa un gran canvi respecte a les pautes d'origen.

S'han establert xarxes pròpies de proveïment i distribució de productes alimentaris.

CONCLUSIONS

Si existeix un interès específic per l'alimentació dels immigrants es deu al fet que se'ls atribueix unes pautes concretes i diferents de les de la societat receptora. Acceptada aquesta premissa, resulta necessari, no obstant això, distingir entre aquelles pautes que són una conseqüència de les diferències culturals que caracteritzarien cadascun dels col·lectius d'immigrants, que poden ser molt diferents entre si, d'aquelles altres que ho són com a conseqüència del mateix procés de migració. En qualsevol cas, convé no confondre les unes i les altres, ja que, sovint, es consideren diferències culturals allò que són condicions derivades del fet migratori. De totes les possibles particularitats, per a les nostres conclusions, destacarem, únicament, aquelles que poden tenir una repercussió en termes d'una major o menor salut nutricional.

Entre les pautes derivades de les diferències culturals, entre les quals incloem les de caràcter religiós, cal considerar les diferents categoritzacions dels aliments i dels àpats, els seus horaris i totes aquelles consideracions relatives al que es consideraria una dieta saludable o convenient.

Pel que fa a les pràctiques derivades del mateix procés de migració, cal considerar factors de molt

diferent signe i amb implicacions, també, molt diferents. Així mateix, cal tenir en compte que la migració ha de ser analitzada com un procés, amb característiques molt diferents segons les condicions en què es porta a terme i amb fases molt diferents fases, cadascuna de les quals amb les seves característiques més o menys específiques.

D'altra banda, en la mesura que existeix la convicció que, per als immigrants, la seva adaptació a la societat receptora, mesurada en termes de major o menor integració, és sempre positiva, cal preguntar-se què ocorre quan les pautes alimentàries de la societat receptora són considerades poc saludables per les autoritats sanitàries, tal com posaria de manifest el diagnòstic que justifica la campanya NAOS, llançada pel Ministeri de Sanitat i Consum.

En principi, de les particularitats alimentàries derivades de la cultura pròpia dels immigrants no cal preveure o deduir problemes específics de salut en la mesura que no impliquen mancances o desequilibris nutricionals dignes de consideració. Des d'aquest punt de vista només caldria citar, per al cas dels col·lectius d'immigrants d'origen sud-americà, un increment poc recomanable del consum de sucres com a conseqüència de les seves preferències pels sucs de fruita, però com que el preu d'aquest producte, a Espanya, els resulta més car, el substitueixen, per tant, en major o menor mesura, per begudes edulcorades i carbonatades. Una altra conseqüència, encara que en sentit invers, podria ser un increment en el consum de carn derivat d'una valoració positiva d'aquesta, tant en termes simbòlics com d'estatus, i del fet que, comparativament, encara que cara per a ells, els resulti més barata que en els seus països d'origen. Una última consideració nutricional derivada de les especificitats culturals es refereix a les possibles mancances originades pel fet que alguns col·legis no serveixen menús *halal* i que els plats *haram* no són substituïts per a aquells nens que no els ingereixen, ja que això suposa, en aquests casos, que prenen un àpat incomplet. En qualsevol cas, aquesta última qüestió deixarà de ser un problema si s'arriba a complir el decret que prepara el Ministeri de Sanitat i Consum relatiu a l'obligació que els menjadors escolars serveixin menús alternatius quan existeixin incompatibilitats alimentàries derivades de motius religiosos o altres.

Més importants que els trets culturals o religiosos són les conseqüències derivades de les condicions socioeconòmiques dels immigrants. Encara que les condicions socioeconòmiques dignes d'esment són nombroses i variades i de diferent abast per a cada col·lectiu, com també, dintre d'un mateix col·lectiu, per a cadascun dels individus, poden relacionar-se una sèrie de factors dels quals es deriva una incidència nutricional més o menys important segons la seva concreció:

— El major o menor grau de desestructuració familiar. La migració pot dur-se a terme en solitari o en família i, si es fa en família, hi pot haver una persona que sigui responsable dels àpats quotidians, o bé que la dispersió d'horaris i activitat no permetin que el menjar sigui una activitat comuna i algunes de les ingestes siguin fora de la llar, la qual cosa dóna lloc a una major desestructuració alimentària, que es concreta en una major ingesta d'aliments grassos i ensucrats.

— La major o menor capacitat adquisitiva és un factor determinant de les pautes alimentàries en la mesura que els immigrants reconeixen que el factor més important en l'elecció dels aliments és el preu. Per aquesta raó, si tenim en compte que els aliments més barats poden ser els més calòrics, cal preveure la possibilitat de desequilibris nutricionals més o menys importants per aquest motiu.

— Les condicions higièniques de l'hàbitat dels immigrants poden tenir conseqüències més o menys significatives des del punt de vista de la salut relacionada amb l'alimentació en la mesura que els allotjaments no reuneixin les condicions higièniques necessàries per a la conservació i preparació dels aliments. De fet, les condicions higièniques de l'hàbitat tenen a veure, simultàniament, amb les capacitats econòmiques, d'una banda, i amb la major o menor acceptació dels immigrants per la societat receptora, de l'altra.

— El grau i tipus d'accessibilitat als serveis assistencials, ja sigui en condicions de normalitat o en situacions de malaltia o necessitat. Aquest factor és molt important i es concreta de maneres molt distintes d'acord amb les diferents situacions derivades de les variables de gènere, edat, llengua i religió. Pot dir-se que la importància d'aquest factor és doble ja que, d'una banda, pot facilitar la correcció de possibles dèficits nutricionals i, de l'altra, pot representar un important factor d'aculturació, tal com posa de manifest el cas de les mares senegaleses i gambianes que recorren als serveis de pediatria hospitalària.

— Grau d'escolarització dels fills i d'ús del menjador escolar, en la mesura que aquest ús pot donar lloc tant a un major equilibri nutricional com a un major desequilibri si existeixen incompatibilitats alimentàries no resoltes. Així mateix, tant l'escolarització en general com l'ús del menjador escolar en particular cal considerar-los instruments importants d'aculturació, la significació dels quals s'incrementa de manera progressiva.

Una última reflexió. Per al cas espanyol, no ha d'oblidar-se que els perfils alimentaris que poden dibuixar-se per als diferents col·lectius i/o situacions dels immigrants no són, ni de bon tros, perfils estàtics sinó, per contra, en constant moviment. Tots els factors que acabem de considerar com a influents en l'alimentació i en la salut dels immigrants estan en constant transformació. Ni la composició demogràfica (piràmide d'edat i sexe, per exemple), ni les seves capacitats adquisitives, ni els seus graus d'integració (econòmica o sociocultural) seran els mateixos d'aquí a cinc, deu i quinze anys. Pensem, per exem-

ple, en les reagrupacions familiars que es produeixen de manera continuada. Pensem en la proporció de solters i solteres existent avui dia i quants d'ells constituiran una família amb fills, i escolaritzats, en els pròxims anys. En aquest sentit, convé recordar que, en realitat, no hi ha gaire diferència entre la manera com autòctons i immigrants tipifiquen i organitzen els àpats: de dilluns a divendres, els menjars i els seus components són determinats per les activitats laborals, i les decisions alimentàries basades en factors de conveniència poden estar en un primer pla. Durant els caps de setmana i en els dies festius, la sociabilitat, la comensalitat, els aliments i els plats més o menys emblemàtics o identitaris són els factors determinants de les eleccions alimentàries.

També, igual que ocorre amb la població autòctona, caldrà analitzar, i si escau preveure'n les conseqüències i arbitrar les mesures oportunes i factibles, el grau de compatibilitat i incompatibilitat entre l'alimentació de conveniència dels dies ordinaris i l'hedonista / identitària dels dies festius amb la salut i l'equilibri nutricional. Aquesta és una tasca per a investigar a partir d'aquest moment.

BIBLIOGRAFIA

INSTITUT DE SALUT PÚBLICA. *Estudi del mapa alimentari de la població immigrant resident en la Comunitat de Madrid*. Madrid, 2002.

KAPLAN, A.; CARRASCO, S. «Canvis i continuïtats entorn de la cultura alimentària en el procés migratori de Gàmbia a Catalunya». A: GRACIA, M. [ed.]. *Som el que mengem: Estudis d'alimentació i cultura a Espanya*. Barcelona: Ariel, 2002.

ACNIELSEN. *La salut dels immigrants: L'experiència del Consorci Hospitalari de Mataró*. 1996.

— *Estudi del mapa alimentari de la població immigrant resident en la Comunitat de Madrid*. 2002.

— *Hàbits alimentaris dels immigrants a Espanya*. 2004.

Museu de botelles d'aigua del Laboratori Doctor Oliver Rodés.