

Ciudad, etnicidad y alimentación. Restaurantes, tabernas y la construcción de territorios de identidad vascos en Barcelona

(City, ethnicity and food. Restaurants, taverns and
the construction territories of Basque identity in
Barcelona)

Medina, F. Xavier

Institut Europeu de la Mediterrània (IEMed). Girona, 20.
08015 Barcelona

BIBLID [1137-439X (2003), 24; 835-846]

Recep.: 17.07.02
Acep.: 19.08.02

En la ciudad de Barcelona, en esta última década, se ha asistido –y asiste– a una especie de “fiebre” de inauguración de restaurantes y –particularmente– tabernas vascos. A través del presente artículo, observaremos la existencia, no únicamente de espacios públicos vascos –como son los bares, tabernas y restaurantes–, sino de una construcción y utilización específica de la ciudad a través, tanto de una localización muy concreta de estos establecimientos en la geografía urbana, como de la creación de un territorio, de un espacio vasco en la diáspora, que tiene sentido mucho más allá de lo puramente aparente.

Palabras Clave: Alimentación. Restaurantes. Tabernas. Etnicidad. Ciudad. Territorio. Diáspora vasca. Barcelona.

Bartzelonako hirian, azken hamar urte honetan, euskal jatetxe eta –bereziki– tabernak irekitzeko “sukar” antzeko zerbait gertatu da, eta gertatzen da. Artikulu honen bidez, euskal espazio publikoen existentzia ez ezik –hala nola tabernak eta jatetxeak–, hiriaren eraiketa eta erabilera berezia ikusten dugu, hala establezimendu horiek hiri geografian duten kokalekuagatik, nola lurralde baten, diasporaren euskal espazio baten sorreragatik, itxura hutsetik haratago bere esanahia duena.

Giltza-hitzak: Elikadura. Jatetxeak. Tabernak. Etnizitatea. Hiria. Lurraldea. Euskal diaspora. Bartzelona.

Dans la ville de Barcelone, au cours de cette dernière décennie, on a assisté –et on assiste– à une espèce de “fièvre” d’inauguration de restaurants et –en particulier– de tavernes basques. Dans cet article, nous observons l’existence, pas uniquement d’espaces publics basques –comme le sont les bars, tavernes et restaurants–, mais d’une construction et utilisation spécifique de la ville à travers, aussi bien d’une localisation très précise de ces établissements dans la géographie urbaine, que de la création d’un territoire, d’un espace basque dans la diaspora, dont le sens se situe bien au-delà de ce qui est purement apparent.

Mots Clés: Alimentation. Restaurants. Tavernes. Ethnicité. Ville. Territoire. Diaspora basque. Barcelone.

Parece ser que, actualmente, y acompañando al gran éxito internacional de la gastronomía vasca en las últimas décadas, los restaurantes y tabernas vascos están más *de moda* que nunca. El público no vasco parece apreciar muy especialmente las particularidades de la cocina vasca; pero no solamente las de las especialidades culinarias en sí mismas, sino las de las maneras de hacer y las costumbres de dichos establecimientos: los *pintxos*, el *txikiteo*, etc. Fuera de Euskal Herria, estos establecimientos ofrecen un ambiente y una comida *reconocible* y recrean los existentes –o en algunos casos los supuestamente existentes– en el País Vasco, al tiempo que, para los vascos de la diáspora, ofrecen la posibilidad de entrar en contacto con otros individuos de su mismo de origen, en un ambiente familiar distendido y *étnico*.

Las trayectorias alimentarias que se elaboran en la diáspora son siempre particulares. Las elaboraciones culturales llevadas a cabo por los individuos dentro de grupos concretos están enfocadas a una recreación de un “nosotros” colectivo que busca una mayor proximidad, una forma de “estar juntos” que, por un lado, utiliza y readapta para esta finalidad los elementos que el medio de residencia pone a su disposición y que, por otro lado, marca claramente unas fronteras culturales que se delimitan en función de determinados criterios establecidos y consensuados desde el interior del grupo y que delimitan tanto las diferencias internas como la subdivisión *dentro/fuera* entre grupos en contacto.

Pero dichas elaboraciones gastronómicas se convierten también en un escaparate “étnico” que viene a cumplir una doble función: por un lado, muestra un *nosotros* particular hacia el exterior –son restaurantes y tabernas vascos, comida y bebida *vasca*–, diciéndoles a los *Otros*, quienesquiera que sean, *quiénes somos y qué hacemos*; pero, por otro lado, se convierten asimismo en un aspecto cultural vendible y rentable, en algo que interesa al público en general y de lo cual puede extraerse, por lo tanto, un beneficio comercial –que en determinadas ocasiones llega a ser, por cierto, nada despreciable–.

En la ciudad de Barcelona, en esta última década y hasta hoy mismo, se ha asistido y se sigue asistiendo a una especie de “fiebre” de inauguración de restaurantes y –particularmente– tabernas vascos. En este sentido, y en las líneas que siguen, observaremos la existencia, no únicamente de espacios públicos –como son los bares, tabernas y restaurantes–, sino de una construcción y utilización específica de la ciudad a través, tanto de una localización muy concreta de estos establecimientos en la geografía urbana, como de la creación de un territorio, de un espacio vasco en la diáspora, que tiene sentido mucho más allá de lo puramente aparente.

ALIMENTACIÓN Y MIGRACIÓN

Como señala Annie Hubert (2000: 10): “Es al abandonar la propia cultura cuando uno se da cuenta de la importancia de su cocina. Los sabores que rea-

firman, que aseguran, las sustancias, las técnicas familiares, que reconfortan el alma, son esenciales para el bienestar, para la felicidad. Los antiguos esclavos negros de América tenían una hermosa expresión para ello: *Soul Food*, el alimento del alma. Es por ello por lo que, sin duda, la identidad culinaria perdura tanto entre los emigrantes”.

En otros lugares (Medina, 1997b, 2002) he analizado cómo la alimentación es utilizada como un instrumento dentro del campo de la identidad colectiva en la diáspora y, al mismo tiempo, en una de las fronteras simbólicas –y de los “escaparates étnicos”– a tener en cuenta entre grupos en contacto¹, convirtiéndose en una evidencia de la participación diferencial de los individuos en un marco sociocultural más amplio. De este modo, no es extraño que, en referencia a la diáspora vascoamericana, Totoricagüena (2000: 581) refiera que: *“Cuando los no vascos hablan de los vascos se están refiriendo al deporte, al baile, a la música y a la comida”*.

En palabras de Igor de Garine (1979: 83), parece ser que más allá de las influencias del medio *“se manifiesta en el ámbito de cada una de las culturas una preocupación por utilizar la alimentación para afirmar y fijar su cohesión interna y su heterogeneidad en relación a las culturas vecinas. Parece también que en el seno de cada cultura los alimentos y los platos son utilizados para explicitar distancias diferenciales entre los diferentes grupos operantes en la sociedad y entre diversas categorías de individuos”*.

Desde esta perspectiva, vemos que las prácticas alimentarias en una situación de emigración sufren un proceso de reorganización a todos los niveles; sin embargo, y desde nuestro punto de vista, el sistema alimentario de los grupos inmigrados se somete a una dinámica que le es propia, incluso si no se diferencia, en ocasiones, del de la sociedad receptora en sus elementos estructurales más importantes. Así cada grupo posee un marco referencial que guía la elección de sus alimentos –algunos de ellos compartidos por otros grupos; otros son exclusivos– del cual el conjunto constituye un corpus más o menos estructurado de criterios que le pertenecen y que, asimismo, le confieren una particularidad diferencial, distintiva (cf. Calvo, 1982, 1989). La elección a nivel grupal de determinados alimentos como “representativos” de un comportamiento alimentario concreto, eleva a éstos al rango de identificadores socioculturales.

Igualmente, en una situación de migración, las prácticas alimentarias parecen ser uno de los factores cuyo cambio y/o aculturación presentan unas variaciones más lentas, manteniéndose habitualmente, y como mínimo, buena parte de los procedimientos aun tras una posible modificación de los ingredientes

1. O incluso entre las diferentes procedencias de individuos de un mismo grupo, atendiendo a su subdivisión interna (cf. Fernández-Martorell, 1988).

–según la disponibilidad de los mismos en el lugar de destino²– (cf. Calvo, 1982; Raulin, 1987; Hubert, 2000).

RESTAURACIÓN VASCA EN LA DIÁSPORA: EL EJEMPLO DE LOS HOTELES VASCOS

La migración vasca hacia Suramérica y hacia los Estados Unidos es una migración compleja. La primera generación de inmigrantes vascos llegaba a los Estados Unidos entre 1870 y 1914, más tarde que a otros países de habla hispana como Argentina, Uruguay, Chile, Venezuela o México, donde existe una inmigración vasca de mayor antigüedad, especialmente importante ya desde principios del siglo XIX.

La migración vasca hacia los Estados Unidos estaba constituida principalmente por pastores ovejeros itinerantes, asalariados o independientes, en una gran dispersión geográfica a lo largo y ancho del oeste norteamericano. Fue a partir de la llegada de estos “pioneros” a América que otros migrantes siguieron su ejemplo y abandonaron Euskal Herria con la intención de encontrar nuevas expectativas económicas y sociales, especialmente en el oeste. Como observan Douglass y Bilbao (1986), los hoteles vascos fueron creados por emigrantes que pretendían ofrecer al residente o al visitante –principalmente también vasco–, un ambiente y una comida que recrea los existentes –o, en ocasiones, como señalábamos más arriba, los supuestamente existentes– en el País Vasco, al tiempo que ofrecen la posibilidad de entrar en contacto con otros individuos de su lugar de origen que se encuentran también en la diáspora. En el caso de los Estados Unidos, se encuentran situados principalmente en el área del oeste, y podemos encontrar hoteles vascos desde el norte, en el estado de Washington hasta California; la mayor parte de ellos, sin embargo, y como señalan los mismos autores citados, se distribuyen entre los estados de California, Nevada, Idaho y Oregón. “La casa de huéspedes u hotel es sin duda, a la vez que la más antigua, la más importante institución étnica fundada entre los vascos del Oeste americano, (y) proporcionaba (a los migrantes vascos) (...) un ambiente étnico y familiar” (Douglass y Bilbao, *op. cit.* 456, 291).

De la misma manera, instituciones similares han existido también en el cono sur americano (Argentina y Uruguay, principalmente). Según los autores citados, en la República Argentina, ya en una fecha tan temprana como el año 1842, el área del barrio de la Constitución de Buenos Aires³ “era principalmente vasca.

2. En este sentido, y como señala Valadés (1994: 625): “Para mantener fuera (...) el consumo de alimentos regionales es indudable que se necesitan redes de distribución que sean capaces de hacer llegar las mercancías hasta los puntos en que viven estas personas. Esto no siempre sucede así, de manera que los emigrados recurren a redes informales de distribución e intercambio”.

3. Un ejemplo complementario dentro de la provincia de Buenos Aires, –concretamente sobre las ciudades de Tandil y Lobería–, podemos encontrarlo en Iriani (2000: 283 y ss.).

Esta zona estaba llena de bares cuyos propietarios eran vascos, de hoteles y de pensiones que hacían las veces de oficinas de empleo y escala para los nuevos inmigrantes⁴, de alojamiento para trabajadores (vascos) de los saladeros y como lugares de esparcimiento para los lecheros y pastores vascos de las pampas. Entrar en esos establecimientos significaba entrar en un mundo en el que la lengua vernácula era el euskera y las canciones vascas, la jota y el mus eran las principales formas de diversión” (Douglass y Bilbao, op. cit. 203).

En los hoteles, los inmigrantes vascos conseguían, en la diáspora americana, un lugar donde encontrarse, de algún modo, “en casa”⁵: un entorno más o menos familiar en el cual se habla la lengua materna; se puede echar una partida de mus o un partido de pelota, se come comida casera, semejante y –sobre todo– preparada con los procedimientos habituales en el País Vasco; se obtienen servicios de todo tipo: agencia de colocación, agencia de viajes, almacén de objetos personales, e incluso servicios funerarios...; pero, principalmente, contacto continuado con otros individuos *locales*, procedentes habitualmente del mismo lugar de origen.

En este contexto *familiar* –como *en casa*–, la comida juega un papel de primer orden⁶. Algunos de los hoteles mencionados se anunciaban en medios de comunicación vascos de la diáspora americana enfatizando, en su oferta, aspectos de la gastronomía vasca: platos típicos, *buenos vinos*, fruta fresca... La planta inferior de los hoteles consistía en el bar y en un amplio comedor, en el que los huéspedes comían juntos, sentados en largas mesas. Esta enfatización de la comensalidad permitía a los individuos, por un lado, un mayor contacto y conocimiento entre ellos mismos, en una interacción diaria y continuada a las horas de las comidas; y, por otro, y en palabras de Maffesoli, una mayor sensación de *communitas*, de “estar juntos”, facilitando así la creación de un espacio *como en casa*⁷ en la diáspora.

4. También, por ejemplo, en New York, y hasta la llegada regular de los vuelos trasatlánticos, “era raro el inmigrante (vasco) que no pasase su primera noche en los Estados Unidos durmiendo en el hotel de Aguirre (un reputado hotel vasco de la ciudad de New York) (...) Para calmar su ansiedad cuando intentaba atravesar un continente y una cultura extranjeras, la ayuda e instrucciones dadas por Aguirre significaban un gran consuelo (...) En un breve espacio de tiempo, el recién llegado era llevado a un establecimiento vasco, *regalado con comida familiar* (e) inmerso en una conversación en su lengua materna (...)” (*ibid.* 460. La cursiva es nuestra)

5. Menciona Iriani la declaración de un vasco emigrado a la Argentina publicada en 1969: “Era, pues, la Fonda, lugar de llegada, de reunión, de estar como en casa, rincón amable para comer, cómoda morada para pasar la noche... Y penúltima de los que no habrían de regresar” (citado en Iriani, 2000: 311).

6. Como señala el sociólogo francés Michel Maffesoli: “La sociabilidad es particularmente intimista. Lo mismo ocurre cuando queremos estrechar lazos o recordar eso que nos es común a todos. A este respecto, la comida es un verdadero sacramento (...) Técnica simbólica por excelencia, diremos de una manera más moderna. La comida es aquí metáfora de (...) todo lo que pone de relieve el calor afectivo, o al menos lo que muestra que éste ocupa un lugar preferente en la estructuración o el objetivo social” (Maffesoli, 1990: 159).

7. “El hotel fue para el pastor nómada vasco y para el ovejero itinerante lo más parecido a su casa” (Douglass y Bilbao, op. cit. 463; cf. Iriani, op. cit. 311).

Una comida *conocida* y *casera* solía ser la base de la alimentación ofrecida en los hoteles vascos. Si en la sociedad rural vasca las comidas⁸ que se celebraban en ocasiones especiales solían constar de garbanzos, un plato de guisado y pollo o carne de cerdo (Douglass y Bilbao, *op.cit.*: 462. cf. Arregui, 1988: 308–309), en los hoteles vascoamericanos “estos productos –los citados– más un plato de carne suplementario (esto fue una concesión a los hábitos alimentarios del oeste americano, al tiempo que refleja la dificultad de adquirir pescado⁹ en la zona de esta zona a principios de siglo) se convirtieron en la base de las comidas cotidianas, consistentes en cuatro o cinco platos” (Douglass y Bilbao, *Ibid.*; cf. Bergon, 2001: 16). Igualmente, en relación con los hoteles de Argentina, Iriani (*op. cit.* 314) comenta que “desde sus cocinas llegaba un inconfundible aroma a potaje de alubias y sopas de ajo”. Volviendo al caso de los Estados Unidos, se aprecia cómo entre hoteles que ofrecían aproximadamente el mismo tipo de comida, “*el margen de competencia en la oferta de una comida mejor se neutralizó, al tiempo que la cocina vasca se extendía por todo el Oeste americano*” (Douglass y Bilbao, *Ibid.*).

Hoy en día, los norteamericanos de origen vasco que residen en los Estados Unidos han venido a constituir un importante segmento de la clientela de los hoteles vascos, que “*Proporcionan al vascoamericano (de segunda generación o más) alguna apariencia de conciencia étnica (...) Aunque la mayoría de los vascoamericanos prósperos, cuando viajan, no se detienen en realidad a pasar la noche en los sencillos alojamientos de los hoteles, es probable encontrarlos allí a la hora de la cena*” (Douglass & Bilbao, *op.cit.* 468).

Muchos de los hoteles se han convertido a posteriori en restaurantes *étnicos* de lujo, especializados en cocina vasca, especialmente a partir de que ésta adquiriese gran reputación entre los no vascos en el Oeste americano. Como señala Lapitz (1980: 34): “*Los hombres que negocian en América, los pelotaris que practican el deporte vasco por excelencia (la pelota vasca) en el extranjero (...) trae como consecuencia que se abran restaurantes vascos en los cinco continentes y paralelamente algunos de nuestros preparados alcanzan fama internacional*”. Actualmente, los hoteles vascos han venido a proporcionar a la población vasca nacida en Norteamérica (la segunda generación de vascos y sus descendientes) un marco en el que pueden renovar y manifestar su personalidad étnica, en un ambiente “familiar”¹⁰.

8. Sobre la alimentación en la sociedad rural vasca tradicional, ver Barandiarán y Manterola (*dirs.*), 1990.

9. Bergon (2001: 18), autor él mismo de origen vascoamericano, refiriéndose a sus recuerdos de infancia, señala en este sentido: “No recuerdo pescado en los hoteles vascos, excepto bacalao” (que se consumía seco y salado).

10. “¡Están aquí como en familia!, dijo alguien” (Bergon, *op. cit.*:20).

RESTAURACIÓN VASCA EN LA DIÁSPORA (II): TABERNAS Y RESTAURANTES VASCOS EN BARCELONA

La ciudad de Barcelona cuenta hoy en día con diversos –y algunos de ellos muy reputados– restaurantes especializados en cocina vasca. A pesar de encontrarse distribuidos por casi toda la ciudad, observamos que se da una cierta concentración de este tipo de restaurantes en algunas zonas concretas: por un lado, el distrito II, particularmente en la *dreta de l'Eixample* (Ensanche derecho) y, especialmente en la calle de *Sicília*, donde tan sólo entre unas pocas manzanas consecutivas se encuentran algunos de los más renombrados restaurantes vascos de la ciudad, sin contar con algunos otros situados en las calles adyacentes, a pocos metros de los anteriores. Por otro lado, en el distrito I, *Ciutat Vella* (Ciudad Vieja) –el distrito que enmarca la parte más antigua de la ciudad–, encontramos que se ha desarrollado más recientemente otra importante área en la cual se han abierto una decena de restaurantes y, muy especialmente, tabernas vascas especializadas en *pintxos*. Finalmente, una tercera área parece estar emergiendo en la zona alta de la ciudad –distrito 5, *Sarrià-Sant Gervasi*–, con una mayor especialización en restaurantes, esta vez de un más alto nivel económico, potenciando la *nueva cocina vasca*¹¹. Encontramos, de este modo, lo que podríamos llamar *zonas de especialización* de este tipo de establecimientos dentro del marco urbano barcelonés, las cuales se han convertido en un importante lugar de reunión para los vascos residentes en la ciudad, además de tener un más que indudable atractivo para el público en general. En relación a los vascos catalanes, y como señala Homobono (2002: 195), el ámbito de los restaurantes, con su abanico de ofertas, capta todo un amplio espectro social que abarca desde los sectores más tradicionales a los más innovadores, pertenecientes o no al ámbito asociativo, mujeres y hombres, jóvenes o mayores y con diferente poder adquisitivo.

En este sentido, los restaurantes de la calle de *Sicília*, los más antiguos y *tradicionales* de la ciudad, fundados en su mayor parte entre los años sesenta y setenta, se convirtieron ya desde sus inicios en un concurrido lugar de reunión para los residentes vascos de Barcelona, y hoy en día son aún, en cierto modo, un lugar de encuentro, de sociabilidad, para un tipo de público vasco con un cierto poder económico. El público en general, sin embargo, especialmente el más joven, está trasladando sus lugares de encuentro a los bares y tabernas de *pintxos* de la ciudad antigua (distrito I, *Ciutat Vella*), donde el ambiente es mucho más distendido que en los restaurantes, y los precios, al tratarse de *pintxos*, son mucho más económicos. De este modo, las tabernas vascas de la *Ciutat Vella* se han convertido actualmente en un importante lugar de reunión y de sociabilidad, tanto para los vascos como para los no vascos, atraídos estos últimos a este tipo

11. Basada ampliamente en la cocina tradicional, la *nueva cocina vasca* se caracterizaría, según uno de los principales cocineros de la diáspora en Barcelona, por “un gran respeto por la calidad de las materias primas, la obsesión por encontrar el punto exacto de cada plato, y la preocupación por respetar los sabores propios de los productos” (López de Viñaspre, 1996: 43).

de locales a causa de la popularidad y el relieve que ha adquirido últimamente la cocina vasca.

Una importancia tal que llevó a la misma Euskal Etxea de Barcelona a organizar, durante los primeros días de mayo de 2002, y en este mismo distrito de *Ciutat Vella*, las *I Jornadas Gastronómicas "Euskal Herria a la taula" (Euskal Herria en la mesa)*, con el apoyo de la Consejería de Turismo y Agricultura del Gobierno Vasco, del Ayuntamiento de Barcelona y de la Casa de Cultura Gastronómica de Euskal Herria, y en colaboración con el *Txoko* vasco-barcelonés *Euskal Zaleak* y con diversos restauradores vascos establecidos en Cataluña. Su objetivo: divulgar lo más ampliamente posible la cocina vasca en Cataluña; una cocina vasca en pleno auge que busca potenciar cada vez más su presencia entre un público catalán cada vez más numeroso y conocedor de las especialidades vascas.

En el siguiente apartado analizaremos un poco más detenidamente el caso de la restauración vasca en este antiguo e importante distrito urbano, *Ciutat Vella*, en el cual se están consiguiendo, en un momento de auge como el presente, unos resultados sin precedentes en relación con este tipo de establecimientos.

CIUTAT VELLA: EL NUEVO CENTRO NEURÁLGICO DE LA RESTAURACIÓN VASCA EN BARCELONA

Es a partir del año 1994, con la reapertura de la *Euskal Etxea*, la Casa Vasca, en el distrito de *Ciutat Vella*, en pleno barrio del Born, cuando se sientan las bases para la creación, en un plazo de relativamente pocos años, de una nueva zona de concentración de restaurantes y –muy especialmente– tabernas vascos en este distrito I. De tres establecimientos de estas características abiertos y en funcionamiento antes del citado año 1994, pasamos, en los cinco años siguientes, a un número total de 11, es decir, a un incremento de ocho restaurantes inaugurados tan sólo en este corto lapso de tiempo¹². Buena parte de ellos, además, se encuentran localizados en las calles adyacentes o próximas al restaurante original¹³ de la *Euskal Etxea*, que fue el que marcó la pauta en esta área desde un primer momento.

12. A pesar de que mi trabajo de campo en el área terminó formalmente en 1999, he podido constatar cómo entre dicho año y el momento actual –primer semestre de 2002– se han abierto en esta misma zona varios establecimientos vascos más, algunos de ellos de gran tamaño. Parece, pues, que las posibilidades de este tipo de locales distan mucho de haber tocado techo todavía.

13. Muy recientemente, durante el año 2001, y debido a diversos problemas y desacuerdos internos entre la *Euskal Etxea* y la empresa concesionaria del restaurante que se encuentra situado en el local de la entidad, se dio finalmente una rescisión del contrato de concesión, que fue adjudicado finalmente a otra empresa. A su vez, y en pleno litigio, los primeros abrieron, a muy pocos metros del anterior y en la misma calle, una nueva taberna-restaurante a la cual le pusieron el nombre de *Euskal Etxea Berri*. Actualmente, este hecho se encuentra todavía en litigio entre ambas partes.

En este sentido, es curioso observar cómo alrededor de la *Euskal Etxea* se ha ido construyendo una zona de concentración de locales vascos, la mayor parte de ellos con características muy similares: restaurantes, aunque especializados y ampliamente conocidos como tabernas, hoy en día particularmente famosos, algunos de ellos, por sus especialidades de *pintxos*.

La situación de estos establecimientos reviste asimismo algunas particularidades remarcables que no se encuentran de la misma manera en el resto de áreas urbanas que hemos mencionado más arriba (*Eixample* o *Sarriá-Sant Gervasi*). Por un lado, la fuerte concentración de la mayor parte de ellos, a escasos metros de distancia los unos de los otros¹⁴ –un recorrido accesible a pie en pocos minutos–. Por otro lado, se encuentran situados en calles peatonales o de poca circulación –aspecto éste que favorece también el traslado a pie entre ellos–, en un barrio antiguo, en pleno distrito de la *Ciutat Vella*, cosa que ha favorecido la creación de recorridos determinados que llevan a estos locales y de unos a otros, consumiendo, a imagen, en cierto modo, de la tradición vasca del *txikiteo*, típica de Euskal Herria –y no solamente por parte de los residentes vascos¹⁵, sino también de público en general–, *pintxos* y *txikitos* o *zuritos*, pequeñas cantidades de bebida –vino, sidra o cerveza, principalmente¹⁶–, en cada uno de ellos.

Como destaca uno de nuestros informantes, bilbaíno:

“(Se hace) Como en Bilbao. Sales con los amigos y de bar en bar... de uno a otro, dale, dale... Ahora es más como allí, el sistema... A mí me gusta, porque si quieres seguir, tienes donde, que antes no. Cuando solo había uno, no... (...)” (Varón, vizcaíno, 54 años)

De todos modos, otro informante nos comentaba:

“Está bien (que hayan varios locales juntos), pero a mí me es igual. Hay gente que va y que bebe y tal, pero a mí me gusta más la manera de aquí: sentarte en el bar, tomarte tu cerveza o... y luego ya está y te vas a casa y no el estar de un sitio a otro, bebiendo, que al final acabas con un *pedo* que ni te cuento. Pero está bien, ¿eh? Yo no te digo que... (ahora) Hay (más) opciones para todos (...)” (Varón, guipuzcoano, 35 años).

Los establecimientos situados hoy en el distrito de *Ciutat Vella* han venido a cubrir un importante espacio de comensalidad y de sociabilidad en un área don-

14. Este mismo hecho se da, como hemos visto más arriba, en relación con los restaurantes vascos de la zona del Ensanche derecho; sin embargo, hay que destacar que en dicho caso se trata formalmente de restaurantes, y no de tabernas, por lo que no es factible que se lleve a cabo un recorrido visitando diversos locales en una sola jornada.

15. Totoricagüena (2000: 582) señala un hecho similar en la diáspora americana (en la localidad de Boise, Idaho), donde el bar Gernika es utilizado por los jóvenes vascoamericanos como lugar preferido de reunión los viernes y sábados por la noche, ya que allí pueden degustar especialidades vascas, oír música vasca y encontrarse con los amigos.

16. He tratado más ampliamente este aspecto en Medina (2001).

de quizás no es tan importante como en otros distritos la residencia de individuos vascos a título individual-familiar, pero en la que sí se da una buena parte de la vida social institucional de este colectivo en Barcelona, centralizada alrededor de la *Euskal Etxea*, casa y centro cultural vasco. La construcción de este espacio en base a determinantes alimentarios se encuentra, pues, íntimamente ligada en este caso a la vida social e institucional del grupo.

Sin embargo, a este hecho debemos añadir que los locales mencionados se encuentran,asimismo, en un barrio histórico y muy especialmente turístico, a poca distancia de la basílica gótica de Santa María del Mar, del antiguo mercado del Born, y de un circuito del arte muy especialmente conocido tanto a nivel local como internacional, y que incluye desde diversos museos tan importantes como el Picasso o el Barbier-Müeller hasta galerías de arte de tanto prestigio como Maeght o Metrònom, hecho este que favorece ampliamente la afluencia de turistas y de público en general y, por lo tanto, también una alta rentabilidad de este tipo de locales, que ofrecen al público una oferta asequible, con un precio razonable y en un ambiente agradable nunca exento de un cierto “tipismo” a la vez *étnico* y *exótico*.

HACIA UNA CONSTRUCCIÓN DE UN TERRITORIO VASCO EN LA DIÁSPORA

En otros lugares hemos analizado en relación con otros aspectos, tales cómo el ritual festivo (Medina, 2001b) o determinadas celebraciones deportivas (Medina, 1997a), cómo éstos son simbólicamente útiles y ejercen una función de construcción de un espacio “propio” y significativo para el grupo, que sirve, desde esta misma perspectiva, como pauta y referencia en la construcción social del *nosotros* en términos de una etnicidad específica vasca en la diáspora.

En relación con la alimentación, podemos observar también la existencia, no únicamente de espacios públicos como pueden ser bares, tabernas y restaurantes, sino de una construcción y una utilización específica de la ciudad a través, no sólo de una localización concreta de estos establecimientos en la geografía urbana, sino también de la creación de un espacio vasco en la diáspora.

De este modo, podemos observar cómo la construcción de lo que hemos dado en llamar determinadas “áreas de especialización” en relación con los restaurantes y tabernas vascos en la ciudad de Barcelona, obedece a diversas lógicas –comerciales, estratégicas, espaciales, etc.– íntimamente conectadas con el funcionamiento interno de la *vida vasca* en la ciudad, que utiliza los medios a su alcance –entre los cuales se encuentran aquellos relacionados con la restauración– para autorreconocerse y para mostrarse a los demás en sus facetas más atractivas.

De este modo, vemos cómo, por un lado, la concentración de los diversos establecimientos de la *Ciutat Vella*, lejos de crear una competencia real, favorece el consumo entre unos y otros, creando en el público en general –vasco o no– una idea determinada de localización. Pero también, por otro lado, y en relación

con la vida interna de los vascos que viven en Cataluña y en Barcelona, ayuda a articular una cierta idea de vida asociativa y *comunitaria* dentro del espacio urbano. De este modo, podemos ver a título de ejemplo, y tal como mencionábamos más arriba, cómo determinados rituales festivos como puede ser el de Santa Águeda, hayan centrado su recorrido en el pasado entre determinados lugares especialmente significativos para la vida vasca en Barcelona, y hoy lo hagan muy particularmente alrededor de los establecimientos vascos de la *Ciutat Vella*, concediendo a esta área una significación simbólica que va mucho más allá de lo festivo.

Como hemos podido observar a lo largo de las líneas expuestas, la alimentación es particular y significativamente utilizada por los individuos y los grupos como una vía de identidad privilegiada. La ciudad, asimismo, y como también hemos visto, se convierte en un espacio dúctil que ofrece, dentro de un marco global y homogeneizador –la “ciudad como conjunto” que mencionaba el antropólogo sueco Ulf Hannerz (1986)–, la posibilidad para la creación de un espacio vasco particular en la diáspora, que tiene sentido mucho más allá de lo aparente, articulando de manera tanto simbólica como práctica una cierta idea y un proyecto de vida en común para los vascos barceloneses.

BIBLIOGRAFÍA

- ARREGUI, Gurutzi. “Alimentación y cultura”, en ROQUE, Maria-Àngels (coord.) *Encontre d'Antropologia i diversitat hispànica*. Barcelona, Generalitat de Catalunya, Departament de Cultura, 1988.
- BARANDIARÁN, José Miguel de, y MANTEROLA, Ander (dirs.) *Atlas etnográfico de Vasconia. La alimentación doméstica en Vasconia*. Bilbao, Eusko Jaurlaritz-Etniker Euskalerrria, 1990.
- BERGON, Frank. «Family Style», en *Gastronómica*. Otoño 2001.
- CALVO, Manuel. “Migration et alimentation”, en *Social Science Information/Information sur les Sciences Sociales*, 21, 3. París, 1982.
- “La diversité des pratiques alimentaires dans le macro-espace social”, en PELTRE, Jean y THOUVENOT, Claude (eds) *Alimentation et régions*. Nancy, Presses Universitaires de Nancy, 1989.
- DOUGLASS, William A. y BILBAO, Jon. *Amerikanuak. Los vascos en el Nuevo Mundo*. Lejona, Universidad del País Vasco/Euskal Herriko Unibersitatea, 1986 (1975).
- FERNÁNDEZ-MARTORELL, Mercedes. “Usos del comer”, en *Confluencias*, Vol. II, núm. 1. Barcelona, 1988.
- HANNERZ, Ulf. *Exploración de la ciudad*. México, Fondo de Cultura Económica, 1986.
- HOMOBONO, José Ignacio. «Adaptando tradiciones y reconstruyendo identidades. La comensalidad festiva en el ámbito pesquero vasco-cantábrico», en GRACIA, Mabel (coord.) *Somos lo que comemos. Estudios de alimentación y cultura en España*. Barcelona, Ariel, 2002.

Medina, F. X.: Ciudad, etnicidad y alimentación. Restaurantes, tabernas y la construcción de...

HUBERT, Annie. "Cuisine et politique: le plat national existe-t'il?", en *Revue des Sciences Sociales*, 27. Estrasburgo, Université Marc Bloch, 2000.

IRIANI, Marcelino. *Hacer América. Los vascos en la pampa húmeda, Argentina (1840-1920)*. Bilbao, Universidad del País Vasco-Euskal Herriko Unibersitatea, 2000.

LAPITZ, Juan José. *Comer en Euskal Herria*. Madrid, Penthalón, 1980.

LÓPEZ DE VIÑASPRES, Iñaki. "Ecogastronomía i cuina basca", en *De Bat a Bat*, 2. Barcelona, julio-agosto, 1996.

MAFFESOLI, Michel. *El tiempo de las tribus*. Barcelona, Icaria, 1990.

MEDINA, F. Xavier. "Nuevos rituales deportivos urbanos y construcción de la etnicidad. La *Korrikursa* de Barcelona", en R. SÁNCHEZ (ed) *La actividad física y el deporte en un contexto democrático (1976-1996)*. Pamplona: AEISAD, 1997a.

- "El comer como instrumento. Alimentación e identidad entre los emigrantes vascos", en *Revista de Dialectología y Tradiciones Populares*, vol. LII, 1. Madrid, 1997b.

- "Introducción: Emigrantes y emigrados. Las migraciones vascas en el siglo XX", en MEDINA, F. Xavier (ed) *Los otros vascos. Las migraciones vascas en el siglo XX*. Madrid, Fundamentos, 1997c.

- "*Wine is not alcohol*. Patterns of Socialization and Wine and Alcohol Consumption in Children and Young People in the Basque Diaspora. The case of the Basque Migrants in Barcelona (Spain)", en *Anthropology of Food*, 1. Oxford, 2001a.

- "De puerta en puerta, retomemos la vieja tradición... Reinención e interpretación de la celebración de Santa Águeda en la diáspora vasca en Barcelona", en *Revista de Dialectología y Tradiciones Populares*, LVI (2). Madrid, 2001b.

- "Alimentación, etnicidad y migración. Ser vasco y comer vasco en Cataluña", en GRACIA, Mabel (coord.) *Somos lo que comemos. Estudios de alimentación y cultura en España*. Barcelona, Ariel, 2002.

RAULIN, Anne. "Où s'approvisionne la Culture?", en GUTWIRTH, Jaques y PÉTONNET, Colette (dirs) *Chemins de la ville. Enquêtes ethnologiques*. París, Éditions du C.T.H.S, 1987.

TOTORICAGÜENA, Gloria. "Celebrating Basque Diasporic Identity in Ethnic Festivals: Anatomy of a Basque Community: Boise (Idaho)", en *Revista Internacional de los Estudios Vascos (RIEV)*, 45, 2. Donostia, Julio-diciembre, 2000.

VALADÉS, Juan M. "El vino de nuestra tierra. La tendencia al consumo de vinos otros productos regionales entre los emigrados extremeños", en *XVI Jornadas de Viticultura y Enología de Tierra de Barros*. Badajoz, Junta de Extremadura, 1994.