

MIRADAS DE IBEROAMERICA 2017: CONCURSO
INTERNACIONAL DE ENSAYOS DE COCINA Y MIGRACIÓN

Kimchi en Buenos Aires. Tradición alimentaria y migración

Paula Carro

Introducción

El presente ensayo propone una reflexión sobre la tradición alimentaria, y los procesos de cambio y continuidad que atraviesan las prácticas relacionadas con la alimentación en un contexto migratorio. Específicamente, aquí nos preguntamos acerca del abastecimiento, preparación y consumo de *kimchi*¹, en el contexto de la Ciudad de Buenos Aires. Así mismo, analizamos cómo estas prácticas son utilizadas por los migrantes coreanos² en sus representaciones sobre la familia, los géneros y en la construcción de sentidos de pertenencia, que inevitablemente involucran la interacción y la relación con los “otros”. Los datos que aquí se incluyen forman parte de una investigación más amplia sobre la alimentación de los migrantes coreanos y su rol en sus construcciones identitarias. Para reflexionar sobre las particularidades del *kimchi* en Buenos Aires, en primer lugar, se describe brevemente la instalación de la comunidad coreana en esta ciudad. En segundo lugar se detallan las principales características de este plato y ciertos discursos desplegados por el gobierno de la República de Corea en las últimas décadas. Finalmente, se analizan algunas de las características del abastecimiento, la preparación y el consumo de *kimchi* que la comunidad coreana desarrolla en Buenos Aires.

La migración coreana. Breve historia de su instalación en Buenos Aires

El *kimchi*, el conocimiento sobre sus ingredientes y técnicas de preparación, los valores y representaciones a él asociados, llegan a Buenos Aires junto con la instalación de la migración coreana.

Más allá de algunos arribos aislados, puede hablarse de una corriente migratoria desde Corea del Sur a partir de 1965. Entre los motivos que favorecieron la llegada de este primer grupo encontramos la política de emigración que la República de Corea comenzó a aplicar a partir de 1962, con el fin de controlar el problema del crecimiento de la población; así como también la situación política interna, marcada por un escenario autoritario y represivo, la inestable relación con Corea del Norte y las amenazas del desencadenamiento de nuevas agresiones (Sassone y Mera, 2007).

Estos migrantes llegan en familia, con un bajo nivel educativo, poco capital económico y en muchos casos habiendo hecho un paso previo por Paraguay (Mera, 2007; Lee, 2013). Al llegar comienzan a instalarse en villas de emergencia, como la de Retiro, para luego asentarse en barrios como Villa Soldati, Ciudadela, y en el barrio Presidente Mitre, en el “Bajo Flores”. Con el tiempo, irán trasladando sus residencias a las calles cercanas a este asentamiento, una zona que puede caracterizarse como un barrio de clase media porteño. Así se irá conformando *Baek-Ku*³, el “barrio coreano de Bajo Flores”. Con el correr del tiempo de la instalación, los migrantes también ubicarán sus asociaciones, iglesias y negocios en el barrio de Floresta, cercano a la avenida Avellaneda. Ambos barrios están localizados en la zona oeste de la Ciudad de Buenos Aires.

¹ Preparación tradicional de la cocina coreana que consiste en el fermento de algún vegetal, más comúnmente repollo akusay, col china o *baechu*. Según lo define el CODEX, “código alimentario” de la FAO, es un preparado con variedades de col china -*brassica pekinensis*-, en que estas deberán estar exentas de defectos notables, recortadas para eliminar las partes no comestibles, saladas, lavadas con agua potable, y escurridas para eliminar el exceso de agua. Podrán estar o no cortadas en trozos o partes de tamaño idóneo. También incluye una mezcla de condimentos, principalmente pimentón rojo (*Capsicum annuum* L.), ajo, jengibre, variedades comestibles de *Allium* distintas del ajo, y rábano. Estos ingredientes podrán estar desmenuzados, rebanados, rotos en trozos. La preparación debe fermentar antes o después de ser envasado en envases apropiados para asegurar la maduración y conservación apropiadas del producto mediante producción de ácido láctico a bajas temperaturas. (CODEX STAN 223-2001)

² Pese a que en la década de 1950 llegaron algunas pocas personas desde Corea del Norte (Mera, 2007), siempre que mencionamos la migración coreana en Argentina, nos referimos a migrantes provenientes de Corea del Sur.

³ El primer y tradicional “barrio coreano” de Buenos Aires. Su nombre significa 109, haciendo referencia al colectivo que une al barrio con el centro de la Ciudad. Se concentra en la avenida Carabobo (que cuadras más tarde pasa a llamarse Corea) desde avenida Eva Perón hasta Castañares y hacia los alrededores. La avenida Carabobo es el eje comercial, en tanto que en calles cercanas se instalan las residencias. Es un barrio que se desarrolló desde y para la comunidad (Sassone y Mera, 2007).

La segunda corriente que llega en la década de 1980, junto con la posterior de los años '90, van a ser las más significativas numéricamente. En Abril de 1984 se firma el Acta de Procedimiento para el ingreso de inmigrantes coreanos a la Argentina, por la que se otorgan más de 11.000 permisos de ingresos familiares. Este segundo grupo ya cuenta con mayor nivel educativo que los primeros, capital para invertir y la experiencia de sus compatriotas en el país (Mera, 2007). Entre los motivos de esta oleada continúa la amenaza del conflicto bélico, aunque comenzarán a ser más importantes las motivaciones económicas y las desigualdades que acarrea el proceso de desarrollo económico en Corea.

En 1990 la comunidad coreana alcanza su pico máximo en el país con alrededor de 40.000 miembros (Mera, 2012). Esta tercera ola migratoria presenta características similares a la segunda pero cuenta con un nivel educativo algo más elevado, en muchos casos son profesionales universitarios. Más allá de una vivencia más plena del proceso de industrialización, urbanización, desarrollo económico y educativo en la península que atraviesa este último grupo, una gran diferencia en la experiencia migratoria de estas dos oleadas –la de la década de 1980 y la de 1990- es la reacción de la sociedad mayoritaria. En la Buenos Aires de 1990 los rostros “coreanos” comienzan a ser cada vez más visibles. Se presentan en los medios de comunicación ciertos discursos discriminadores sobre esta comunidad, que incluyen representaciones como la “invasión coreana”, “explotadores”, “sucios”, “no pagan impuestos” (Mera, 2007; Courtis, 2010). Las últimas estimaciones calculan en 40.000 el personas el tamaño de la comunidad coreana en el país (Mera, 2012).

En cuanto a la actividad económica principal, se concentra en el área textil (tanto industrial como comercial) en los mencionados barrios de Flores y Floresta y, en menor medida, Once.

Por último, entendemos a la migración coreana como diaspórica. En nuestro caso consideramos centrales las siguientes características que señala Mera (2007): 1) la población considerada se encuentra dispersa en distintos lugares; 2) la elección del país de destino se realiza en función de la estructura de cadenas migratorias que ligan a los migrantes con otros ya instalados; 3) las nuevas poblaciones se integran en el país receptor sin asimilarse y 4) los grupos migrantes dispersos conservan y desarrollan relaciones de intercambio entre ellos, con el país de origen y con los otros polos migratorios. La diáspora habilita la creación de una identidad distintiva, que incluye los procesos de movilidad espacial (Mera, 2011). Estas construcciones identitarias se apoyan en el origen común (territorio de origen más o menos mítico) y, sobre todo, en esa entidad simbólica, el “espacio metafórico” conformado por la red de lugares donde se encuentran las comunidades de la diáspora. Desde esta perspectiva, entendemos que los migrantes re-crean las tradiciones alimentarias, articulando estos lugares distantes espacio-temporalmente, a través de un *trabajo de imaginación* (Appadurai, 2001) y en el marco de un *habitus* (Bourdieu, 2012)

Kimchi. Historia, saberes, tradición y políticas estatales

Dentro de los diferentes platos de la cocina tradicional coreana, el *kimchi*, ocupa un lugar central. Esta centralidad no solo radica en la frecuencia de su consumo –en este sentido, el arroz también está presente en la mayoría de las comidas- sino también en su contenido simbólico, que lo ubica como la preparación nacional coreana por excelencia.

El *kimchi* más habitual es el de repollo akusay (*baechu*), aunque también en algunos casos se utiliza como ingrediente principal el nabo, el pepino, el verdeo, entre otros vegetales. Pese a que las recetas varían regionalmente e incluso de familia a familia, entre los condimentos que completan el plato se encuentra el ajo, el jengibre, el ají picante seco y fresco, y distintos pescados fermentados: anchoas, camarones, etc. La técnica comienza con el salado del *baechu* durante una cierta cantidad de horas, que variarán de acuerdo al clima, la región y la receta que se siga. Luego, es enjuagado y mezclado con el resto de los ingredientes. Tradicionalmente la preparación era colocada en vasijas de cerámica, que se enterraban durante todo el invierno, lo que impedía que se congele, y asimismo no supere los 5 grados. A lo largo de miles de años, y mucho antes de que sean inventadas los sistemas de refrigeración, esta técnica permitió la conservación durante meses de estos alimentos con gran cantidad de agua –como el *baechu*-. Como señala Pettid (2008), desde

el período de los Tres Reinos⁴ se encuentran evidencias de estas preparaciones fermentadas, que también, con diferencias, pueden encontrarse en los vecinos países como China y Japón. Pero recién en el SXVIII, y la llegada desde América –a través de China y Filipinas- del ají picante, es que el *kimchi* adopta la forma que adquiere actualmente, con su característico color rojo y sabor picante (Young, 2005; Ku, 2014).

Desde nuestro enfoque, retomamos la propuesta de Kaplan y Carrasco (1999), que entiende la tradición alimentaria como el conjunto de normas y prácticas compartido y ejecutado por un grupo, en un período vivido o imaginado como estable, que aporta contenido y sentido a su autopercepción. O sea, que se refiere al origen y al recuerdo, y que se va a “readaptar como puente entre el destino y la situación presente. Se adecúa para ser utilizada como autopresentación” (1999: 12). De este modo, entendemos a la tradición alimentaria en tanto discurso: narración que liga a los procesos sociohistóricos que conforman el sistema ideológico a través del cual se comprende el mundo, con el presente y el futuro; a través del hacer, del uso, de las prácticas. De este modo, una práctica alimentaria o un plato no necesitan ser milenarios para ser tradicionales. La autenticidad de una comida es renegociada en los contextos específicos.

Dentro de los diferentes discursos que participan de las construcciones de las tradiciones, ciertos alimentos y ciertas prácticas van a estar cargados de especial contenido simbólico. En el caso coreano, encontramos que el *kimchi* asume un importante rol en la construcción de sentidos y representaciones en torno a lo nacional. Desde un enfoque similar al de Hobsbawm (2002), Young (2005) señala que las comidas nacionales emblemáticas, como el taco mexicano, la cerveza alemana, la pasta italiana, el sushi japonés, son producto de fenómenos complejos en los que van a jugar un rol fundamental los movimientos nacionalistas modernos. En este sentido, la búsqueda de una *cocina nacional* comenzó en Corea en el pasado reciente, y el Estado ha jugado un rol activo en este proceso (Young, 2005; Osetrova, 2010; Pham, 2013). Más allá de la influencia de la geografía, los contextos sociales, económicos, productivos, y la transmisión de saberes relacionados con la alimentación, entendemos que las políticas estatales también intervienen en la construcción de las tradiciones alimentarias. De este modo, no proponemos negar la existencia las tradiciones alimentarias y las cocinas nacionales o atribuirles un carácter de ficcionalidad. Sino por el contrario, problematizar ciertos sentidos naturalizados que entienden a las cocinas nacionales como el sedimento de prácticas milenarias. Lo son. Pero como todo producto cultural se ven constantemente actualizadas y renegociadas por los contextos sociohistóricos particulares.

La irrupción del *kimchi* como plato nacional, nutritivo, saludable y objeto de orgullo no fue casual ni espontánea (Young, 2005: 112). Luego de décadas marcadas por procesos traumáticos como la ocupación japonesa y la guerra⁵, a partir de la década de 1960 el gobierno coreano comenzó a promover la producción industrial de *kimchi*, a financiar investigaciones científicas en torno a la realización, guardado y empaquetado del *kimchi* y sus nutrientes, y a organizar acciones que difundan información sobre esta comida (Young, 2005). A partir de la década de 1980, Corea del Sur comienza a disfrutar los frutos de un proceso de mejoras económicas, aún en el marco de gobiernos autoritarios. En este contexto, en 1986 se inaugura el “Museo del kimchi”⁶ dedicado a difundir las características

⁴ Período comprendido entre el siglo IV y el año 668 en que la península coreana estuvo bajo el poder de los reinos de Silla, Koguryō y Baekje, y que culmina con el triunfo y unificación de Silla. El período de Silla unificada, entonces, comienza en el año 668 y alcanza el apogeo de su prosperidad y poderío a mediados del siglo VIII

⁵ Japón ocupa la península coreana en 1905 y la declara protectorado japonés, luego en 1910 Corea es anexada. Esta ocupación continuará hasta 1945 como resultado de la rendición japonesa en la Segunda Guerra Mundial. Esos treinta y cinco años se caracterizan por la explotación, la violencia y la opresión japonesa sobre la población y sobre cualquier expresión de la cultura coreana. Finalizada la Segunda Guerra Mundial, los aliados se dividen el territorio coreano, quedando el norte del país en manos de la Unión Soviética y Estados Unidos controlando el sur. Esta división culminó llevando a la guerra entre el norte y el sur que se inicia en 1950 y durará tres años, cuando en 1953 se firma un armisticio, aunque no un “acuerdo de paz”. El país continúa dividido, con momentos de escalada en la tensión entre ambos.

⁶ En 2015 cambia su nombre a “Museo Kimchikan” y esta es su página web actual: <https://www.kimchikan.com/en/>

de esta preparación. Se llevan a cabo los Juegos Olímpicos en Seúl (1988) y se incluye el *kimchi* en la dieta de los deportistas (Osetrova, 2010). Tanto los Juegos Olímpicos como el Mundial Corea-Japón de 2002 fueron momentos que el gobierno aprovechó para presentar el *kimchi* a la comunidad internacional como la comida nacional y representativa coreana. De este modo se van a ir dejando atrás las representaciones de los años previos que ubicaban el consumo de *kimchi* como vergonzante –a causa de su olor fundamentalmente– ante los extranjeros (Cho, 2007).

De aquí en más, el *kimchi* va a ir ganando mayor relevancia simbólica dentro de un discurso construido a través de políticas de gobierno: los textos escolares incluyen un apartado de comida, dándole especial importancia al *kimchi*, el almuerzo de alumnos y maestros brindado por las escuelas incluye *kimchi* todos los días (Young, 2005), entre otras iniciativas.

A partir de la década del 2000, el Estado irá incluyendo la “comida tradicional” –y especialmente el *kimchi*– crecientemente en su agenda de políticas públicas. En el año 2009 se crea el “Comité de promoción de la Comida Coreana” (Hansik Development Globalization Agency), conformado por miembros del gobierno, instituciones académicas y CEOs de la industria alimentaria coreana (Pham, 2013). Y en el año 2010 este comité presenta el *Proyecto de Globalización del Hansik*⁷, cuyo objetivo manifiesto será el de favorecer la imagen de Corea a través de su cultura culinaria: exportación de alimentos coreanos y desarrollo de restaurantes en sincronía con la industria del turismo. El proyecto se va a articular en torno a discursos que ubican a la cocina tradicional coreana, por un lado, como un producto cultural de identificación nacional, y por otro, como una cocina saludable, un “aporte de Corea al mundo” en términos de bienestar y salud; buscando legitimación en el uso de datos estadísticos y un lenguaje científico.

En el marco de este proceso, en el año 2013, la Organización de las Naciones Unidas para la Educación, la Ciencia y la Cultura (UNESCO) declara al *kimchi* y al *kimjang* (la práctica de preparar kimchi) de la República de Corea, como Patrimonio Cultural Inmaterial, alcanzando de este modo mayor proyección internacional y aún más legitimidad para ser incluido dentro de la agenda de políticas públicas del gobierno. El dictamen va a enfatizar los aspectos sociales y culturales involucrados en el *kimjang* y su carácter de práctica tradicional que contribuye a la construcción de sentidos de pertenencia: “El *kimjang* les permite a los coreanos poner en práctica la costumbre de compartir entre vecinos, a la vez que se promueve la solidaridad y los provee de un sentido de identidad y pertenencia”⁸ (UNESCO, 2013: 47).

Cambio y continuidad. El kimchi en Buenos Aires

Lo que si nunca tiene que faltar en una casa de coreanos es el kimchi. Eso es regla. Y cuando no tengo kimchi, voy y compro kimchi, pero en general me lo da mi abuela, me da en cantidad. (Aníbal, 40 años, segunda generación)

En consonancia con lo descripto en el apartado anterior, el *kimchi* es una preparación con especial contenido simbólico y asociado a lo “coreano” en tanto identidad nacional, tanto en la península (Pettid, 2008; Cho, 2007; Bak, 2014; Moon, 2014), como también en otros destinos donde se ha instalado la migración coreana (Young, 2005; Nugent, 2005; Collins, 2008). Por lo tanto, aquí nos preguntamos acerca de las particularidades que adopta esta preparación en la Ciudad de Buenos Aires. ¿En qué sentido presenta continuidades y en qué sentido cambios? ¿De qué modo, los miembros de la comunidad coreana hacen uso de las prácticas relacionadas con el *kimchi*, para construir sentidos de pertenencia,

⁷ *Hansik* es la palabra en coreano que refiere a la comida tradicional coreana <https://www.hansik.org/es/article.do?cmd=html&menu=PES1010000&lang=es>

⁸ Traducción propia del original: *Kimjang allows Koreans to practise the spirit of sharing among neighbours, while promoting solidarity and providing them a sense of identity and belonging*

representaciones sobre la familia y los géneros? ¿Qué diálogos se establecen con los “otros” a partir del consumo de este plato?

De forma general, encontramos que, por un lado, las formas de abastecerse, preparar y consumir kimchi en la Ciudad de Buenos Aires se encuentran en sintonía con los procesos históricos que fueron construyendo la tradición alimentaria coreana; y por otro, también con las características del proceso migratorio en esta ciudad.

En primer lugar, el kimchi en Buenos Aires es preparado de forma artesanal en mayor medida de lo que sucede en Corea -o en otros destinos de la diáspora-, donde el desarrollo de la industria alimentaria orientada a esta preparación, ha crecido sustancialmente en las últimas décadas⁹, tiempo después de la partida de la última oleada migratoria que llegó a la Argentina.

Al llegar los primeros migrantes, la presencia de ingredientes utilizados en la cocina coreana era escasa¹⁰. En estos primeros momentos, los contactos con otras comunidades asiáticas ya instaladas en el país fueron fundamentales para el abastecimiento de ciertos vegetales y condimentos, también usados en sus cocinas tradicionales. Con el correr del tiempo de instalación se fueron ampliando las redes de producción y distribución de estos productos, tanto los producidos en Argentina, como los importados de origen coreano. Aún así, el *kimchi* en Buenos Aires continúa siendo preparado por las mujeres de la primera generación, quienes abastecen incluso a los hijos adultos que ya no viven con ellas. Entre los de las segundas generaciones, el abastecimiento va a ser por un lado, como mencionábamos, a través de sus madres y abuelas y por otro lado, adquiriéndolo en los “almacenes coreanos”. De forma artesanal, algunas mujeres de la primera generación van a desarrollar emprendimientos de venta de *kimchi*, lo que permite ser comercializado en los almacenes, pero no al nivel de una industria propiamente dicha. En este sentido, Janowski (2013) señala que en el contexto migratorio algunas prácticas relacionadas con la alimentación se ven “fosilizadas” para asumir un rol especial en la construcción de sentidos de pertenencia, mientras que otras sufren profundos cambios. De este modo, pese a que los hábitos alimentarios también se modifican en el lugar de origen, en el contexto migratorio este cambio toma distintas direcciones, en relación con el contexto local.

Que la preparación del *kimchi* sea una tarea de las mujeres, a su vez, da cuenta de cierto anclaje de la construcción de la identidad femenina en las tareas que tienen que ver con la alimentación y las representaciones sobre los géneros implicadas en estos roles. Y así mismo, permite reflexionar sobre el rol de las relaciones intergeneracionales en las identidades migrantes. No solo las mujeres de la primera generación proveen de *kimchi* a las generaciones más jóvenes –tanto con la forma de *don* (Mauss, 2009[1954]) al interior de la familia, como en los pequeños emprendimientos de venta-, sino que también en la cotidianidad de las comidas en el hogar se despliegan estrategias para introducir a las nuevas generaciones en la “gramática culinaria” (Montanari, 2006) de la tradición coreana. Entre estas estrategias relacionadas con la construcción del gusto en las nuevas generaciones, una práctica que fue mencionada múltiples veces por nuestros entrevistados es la de comenzar a introducir a los niños y bebés en la comida coreana, primero con los sabores más suaves: preparaciones con berenjenas, arroz, y luego lavar¹¹ el *kimchi* para que comiencen a acostumbrarse a su sabor y superen el rechazo que produce el nuevo gusto picante. Encontramos que es una práctica que ha hecho la primera generación de migrantes con sus hijos, y que ellos ahora replican con la tercera generación.

⁹ En el marco del proceso descrito más arriba, en la década de 1990 la industria alimentaria coreana va a crecer en sintonía con el desarrollo del kimchi. En 1992, 160 empresas se dedican a la fabricación industrial de esta preparación, y en el año 2000 esa cifra asciende a 400; y así mismo en 1993, Samsung y LG lanzan las primeras heladeras diseñadas especialmente para kimchi (Cho, 2007)

¹⁰ Sobre todo en el caso de quienes se instalaron entre las décadas de 1960 y 1980. Para quienes llegaron a la Ciudad de Buenos Aires en la década de 1990 la presencia de instituciones, negocios y redes de contención comunitaria era notablemente mayor

¹¹ Literalmente se lava el kimchi en un vasito con agua que está en la mesa, para así suavizar el picante y los sabores fuertes.

En este mismo sentido, también encontramos que el consumo de *kimchi* por parte de un “no-coreano” es experimentado por miembros de la comunidad coreana con sentimientos de inclusión e identificación. Siguiendo a Fischler (1995) entendemos que al ser el ser humano omnívoro (la opción de alimentos es muy amplia, es una elección entre muchas), la incorporación es un acto cargado de significado y por lo tanto construye sentidos de pertenencia. Al incorporar un alimento, al traspasar al interior del propio cuerpo, también se incorporan todas o algunas de sus características, tanto en el plano material como de las representaciones. De este modo, las prácticas alimentarias también configuran “fronteras” (Barth, 1976). El conjunto de prácticas compartidas irá estableciendo límites, nunca estables, entre “nosotros” y los “otros”. En el caso del *kimchi*, encontramos que en determinados contextos, su consumo puede ser utilizado para ubicar a un “otro” de uno u otro lado de esta línea divisoria.

El *kimchi*, junto al conjunto de la cocina coreana, es desconocido por la mayoría de los porteños, y es algo exótico para otros pocos. Pese a contar la migración coreana en el país con cincuenta años de historia, las preparaciones de su cocina tradicional continúan siendo en su gran mayoría “por y para coreanos”. El olor del kimchi parece no pertenecer al abanico de olores legítimos porteños. Así su consumo –y transporte- en los espacios de encuentro intercultural, va a poner a las distintas generaciones de migrantes coreanos en contacto con las representaciones de la sociedad mayoritaria sobre sus propias prácticas, que en muchos casos incluirán valoraciones negativas o discriminatorias. Asumiendo la identidad desde una perspectiva relacional (Arfuch, 2002; Ricoeur, 2006[1990]; Hall, 2011; Grimson, 2011; Barth, 1976), las representaciones de la sociedad mayoritaria también jugarán un rol en las construcciones del grupo migrante. Entendemos que es en la interacción donde se procesan las diferencias. De este modo, el contacto intercultural, en tanto encuentro entre configuraciones culturales distintas, y en tanto diálogo –inevitablemente conflictivo, desigual y atravesado por el poder- (Grimson, 2000, 2011), se presenta como el puntapié a partir del cual renegociar y discutir nuevos sentidos, prácticas y verdades.

Comentarios finales

A lo largo de este breve ensayo se propuso mostrar que las tradiciones, incluyendo las alimentarias, con las que llegan los migrantes a un nuevo destino son el fruto de diversos procesos socio-históricos, que continúan re-construyéndolas. Así mismo, el contexto migratorio impondrá nuevas condiciones a estas construcciones y habilitará diálogos -más o menos conflictivos- entre personas que se trasladan con sus ideas y objetos materiales, en busca de mejores vidas. Las prácticas alimentarias construyen identidad porque expresan y re-crean, en la aparente levedad de la vida cotidiana, formas de pensar, sentir y actuar; y a su vez dan cuenta del cambio y el dinamismo social.

Por último, sosteniendo que las cocinas migrantes construyen y delinear la “cocina argentina”-en nuestro caso-, consideramos que la indagación sobre el rol de los hábitos alimentarios de los grupos migrantes en sus construcciones identitarias, en definitiva es una reflexión sobre la alimentación y las identidades de todos quienes hacemos de Buenos Aires nuestra ciudad.

Bibliografía

- **Appadurai, A.** (2001). *La modernidad desbordada. Dimensiones culturales de la globalización*. Buenos Aires: Ediciones Trilce-FCE
- **Arfuch, L.** (comp.) (2002). *Identidades, sujetos y subjetividades*. Buenos Aires: Prometeo.
- **Bak, S.** (2014). Food, Gender, and Family Network in Modern Korean Society. *Asian Journal of Humanities and Social*. 02(01), 22-28.
- **Barth, F.** (1976). Los grupos étnicos y sus fronteras. La organización social de las diferencias culturales. México D.F: Fondo de Cultura Económica.
- **Bourdieu, P.** (2012[1979]). *La distinción: criterios y bases sociales del gusto*. Buenos Aires: Taurus
- **Cho, H. S.** (2007). Food and Nationalism: Kimchi and Korean National Identity. *The Korean Journal of International Relations*, 46(5), 208-228.
- **Codex Alimentarius** (2001). *Norma del Codex para el kimchi (CODEX STAN 223-2001)*. En FAO/OMS Joint Publications: Processed, Quick frozen fruits, Vegetables, 5A www.fao.org/input/download/standards/365/CXS_223s.pdf
- **Collins, F. L.** (2008). Of kimchi and coffee: globalisation, transnationalism and familiarity in culinary consumption. *Social & Cultural Geography*, 9(2), 151-169, doi: 10.1080/14649360701856094
- **Courtis, C.** (2010). *Discriminación étnico-racial: discursos públicos y experiencias cotidianas*. Buenos Aires: Editores del Puerto
- **Fischler, C.** (1988). Food, Self, and Identity. *Social Science Information* 27, 275-293.
- **Fischler, C.** (1995). *El (h)omnívoro*. Barcelona: Anagrama
- **Grimson, A.** (2000). *Interculturalidad y comunicación*. Buenos Aires: Grupo Editorial Norma.
- **Grimson, A.** (2011). *Los límites de la cultura. Crítica de las teorías de la identidad*. Buenos Aires: Siglo Veintiuno Editores
- **Hall, S.** (2011). ¿Quién necesita identidad? En Hall, S. y du Gay, P. (comp). *Cuestiones de identidad cultural*. Buenos Aires: Amorrortu
- **Hobsbawm, E. y Ranger, T.** (2002[1983]). *La invención de la tradición*. Barcelona: Critica.
- **Janowski, M.** (2012). Consuming Memories of Home in Constructing the Present and Imagining the Future. *Food and Foodways: Explorations in the History and Culture of Human Nourishment*, 20(3), 175-186
- **Kaplan, A. y Carrasco, S.** (1999). *Migración, cultura y alimentación. Cambios y continuidades en la organización alimentaria, de Gambia a Cataluña*. Barcelona: Bellaterra-Universitat Autònoma de Barcelona.
- **Ku, R.** (2014). *Dubious gastronomy: the cultural politics of eating Asian in the USA*. Honolulu: University of Hawai'i Press
- **Lee, J.** (2013). *En búsqueda de una identidad coreana-argentina. Exploración y aproximación panorámica de los elementos identitarios del coreano argentino a través del análisis de "La peonía y su sombra"*. Tesis de Maestría. Arizona State University.
- **Mauss, M.** (2009 [1954]), *Ensayo sobre el don. Forma y función del intercambio en las sociedades arcaicas*. Buenos Aires: Katz Editores.
- **Mera, C.** (2007). *Globalización e identidades migrantes. Corea y su diáspora en la Argentina*. Tesis de Doctorado en Ciencias Sociales. Facultad de Ciencias Sociales. Universidad de Buenos Aires
- **Mera, C.** (2012). Los migrantes coreanos en la industria textil de la Ciudad de Buenos Aires. Inserción económica e identidades urbanas. *Revue européenne des migrations internationales*, 28(4), 67-87
- **Montanari, M.** (2006). *La comida como cultura*. Asturias: Ediciones Trea
- **Moon, O.** (2014). Re-Defining National Cuisine: Dietary Practices of Multi-Cultural Families in South Korea. *Korean Social Sciences Review*, 4(1), 319-359.
- **Nugent, L.** (2005). On Not Liking "Kim Chee". *The North American Review*

- **Osetrava**, M. (2010). Korean Cuisine and its Role in the Process of National Identity Making in Contemporary South Korea. *Korean Studies in Shifted*, Proceedings of the 10th Pacific Asian Conference on Korean Studies
- **Pettid**, M. (2008). *Korean cuisine. An illustrated history*. Londres: Reaktion Books
- **Pham**, M. J. (2013). Food as communication: A case study of South's Korea's Gastrodiplomacy. *Journal of International Service*. 22(1), 1-22
- **Ricoeur**, P. (1996[1990]). *Si mismo como otro*. Mexico D.F.: Siglo XXI Editores.
- **Sassone**, S. y **Mera**, C. (2007). Barrios de migrantes en Buenos Aires: Identidad, cultura y cohesión socioterritorial. *V Congreso europeo CEISAL de latinoamericanistas*. Recuperado de http://www.reseau-amerique-latine.fr/ceisal-bruxelles/MS-MIG/MS-MIG-1-Sassone_Mera.pdf
- **UNESCO** (2013). *Patrimonio cultural inmaterial 2013*. Convention for the safeguarding of the intangible cultural Heritage. Eighth Session of the Intergovernmental Committee (8.COM). Paris, 7 de diciembre. Recuperado de <https://ich.unesco.org/doc/src/ITH-13-8.COM-Decisions-EN.doc>
- **Young**, R. O. (2005). Authenticity and representation: cuisines and identities in Korean-American diaspora. *Postcolonial Studies*, 8(1), 109–125.