



Percepció i anàlisi de la seguretat alimentària en persones immigrades a Catalunya

Percepción y análisis de la seguridad alimentaria en personas inmigradas a Cataluña

Perception and analyses of food safety of immigrants entering Catalonia



Generalitat de Catalunya
Agència Catalana
de Seguretat Alimentària



Espeitx, Elena

Percepció i anàlisi de la seguretat alimentària en persones immigrades a Catalunya = Percepción y análisis de la seguridad alimentaria en personas inmigradas a Cataluña = Perception and analyses of food safety of immigrants entering Catalonia

Bibliografia. – Text en català, resums en castellà i anglès

I. Cáceres, Juanjo II. Agència Catalana de Seguretat Alimentària III. Títol IV. Títol: Percepción y análisis de la seguridad alimentaria en personas inmigradas a Cataluña V. Títol: Perception and analyses of food safety of immigrants entering Catalonia

1. Immigrants – Catalunya – Alimentació 2. Aliments – Catalunya – Mesures de seguretat

613.2:325.14(467.1)

Autors:

Elena Espeitx

Juanjo Cáceres

© Generalitat de Catalunya. Departament de Salut

Edita: Agència Catalana de Seguretat Alimentària

Primera edició: Juliol de 2009

Tiratge: 1.000 exemplars

Dipòsit legal: B-33708-2009

Assessorament lingüístic: Secció de Planificació Lingüística del Departament de Salut

Traducció a l'anglès: David N. M. George

Disseny gràfic i maquetació: UniónGráfica S.L.

Impressió: UniónGráfica S.L.

Presentació

Índex de continguts

1. PRESENTACIÓ DE L'ESTUDI	7
2. OBJECTIUS I METODOLOGIA	6
2.1. OBJECTIUS	13
2.2. METODOLOGIA	14
3. ELS COL·LECTIUS ESTUDIATS	15
3.1. COL·LECTIUS AFRICANS	17
3.1.1. Els col·lectius senegalès i gambià	17
3.1.2. El col·lectiu marroquí	18
3.2. COL·LECTIUS LLATINOAMERICANS	19
3.2.1. El col·lectiu equatorià	19
3.2.2. El col·lectiu colombià	19
3.2.3. El col·lectiu peruà	13
3.3. COL·LECTIUS ASIÀTICS	20
3.3.1. El col·lectiu xinès	21
3.3.2. El col·lectiu pakistanès	23
3.3.3. El col·lectiu filipí	25
4. CARACTERÍSTIQUES BÀSIQUES DE L'ALIMENTACIÓ DELS COL·LECTIUS ESTUDIATS	27
4.1. ORGANITZACIÓ DE LES TASQUES DOMÈSTIQUES I DEL TEMPS	30
4.2. LES COMPETÈNCIES CULINÀRIES	31
4.3. LES PAUTES ALIMENTÀRIES	33
4.3.1. La carn	33
4.3.2. El peix	34
4.3.3. Les verdures, les hortalisses i els llegums	34
4.3.4. Els cereals	35
4.3.5. Els precuinats	36
4.3.6. La llet i els derivats lactis	36
4.4. L'ALIMENTACIÓ QUOTIDIANA I FESTIVA	37
4.5. PERMANÈNCIES I TRANSFORMACIONS	40
5. PRÀCTIQUES DE SEGURETAT ALIMENTÀRIA A LA LLAR	43
5.1. CONSIDERACIONS PRÈVIES	45
5.1.1. Coneixements i pràctiques: quatre situacions diferents	45
5.1.2. Trets comuns, característiques compartides i especificitats	46

5.2. LA CONSERVACIÓ DELS ALIMENTS48
5.2.1. On es conserva48
5.2.1.1. A temperatura ambient49
5.2.1.2. Al frigorífic54
5.2.1.3. Al congelador53
5.2.2. La congelació i la descongelació55
5.2.3. La conservació dels plats cuinats59
5.2.4. Altres pràctiques relacionades amb la conservació67
5.3. MESURES DE PRECAUCIÓ EN LA PREPARACIÓ CULINÀRIA68
5.3.1. Pràctiques higièniques generals68
5.3.2. Evitar el contacte entre productes crus i productes que no es sotmetran a cocció70
5.3.3. Rentar els aliments71
5.3.3.1. La carn71
5.3.3.2. Les fruites i les hortalisses72
5.3.3.3. L'arròs73
5.3.4. Cocció dels aliments, evitació de productes crus73
5.4. ELS PROCESSOS D'APRENENTATGE SOBRE LA MANIPULACIÓ DELS ALIMENTS74
5.5. MESURES DE PRECAUCIÓ EN PRODUCTES PERCEBUTS FRÀGILS76
5.5.1. Els ous76
5.5.2. La carn80
5.5.3. El peix80
5.5.4. La llet i els lactis81
5.5.5. Els vegetals83
5.6. PERCEPCIONS DE LA SEGURETAT ALIMENTÀRIA A CATALUNYA84
6. EL PROVEÏMENT: PAUTES DE COMPRA I NOUS ESTABLIMENTS87
6.1. L'ESTRUCTURACIÓ DE LES ESTRATÈGIES DE COMPRA89
6.1.1. La gestió del pressupost alimentari89
6.1.2. La freqüència de compra90
6.1.3. L'elecció dels establiments alimentaris91
6.2. CONSULTA DE L'ETIQUETATGE EN EL PUNT DE COMPRA93
6.3. EL FLUX DE PRODUCTES ENTRE EL PAÍS D'ORIGEN I EL DE DESTINACIÓ94
6.4. ELS ESTABLIMENTS ÈTNICS98
6.4.1. Establiments alimentaris ètnics: estudi i classificació99
6.4.1.1. Petits supermercats no especialitzats en productes adreçats a població forana99
6.4.1.2. Petits supermercats amb presència de productes adreçats a població forana100
6.4.1.3. Botigues de productes consumits per estrangers101
6.4.1.4. Parades de mercats especialitzades103

6.4.1.5. Bars i restaurants	103
6.4.2. Impactes sobre l'oferta alimentària dels establiments ètnics	103
6.4.2.1. El consumidor forà als establiments ètnics	104
6.4.2.2. El consumidor autòcton als establiments ètnics	106
7. CONCLUSIONS I SÍNTESI	107
7.1. ÀMBITS D'INTERVENCIÓ	110
7.2. CRITERIS D'INTERVENCIÓ	111
7.3. CANALS PREFERENTS PER A LA INTERVENCIÓ	112
8. BIBLIOGRAFIA	115



1. PRESENTACIÓ DE L'ESTUDI

El treball que presentem, encarregat per l'Agència Catalana de Seguretat Alimentària (ACSA) a investigadors de l'empresa especialitzada en anàlisi social, ANSOAP, consisteix en una prospecció en profunditat als comportaments de persones immigrades a Catalunya vers la seguretat alimentària. Després de la realització de l'estudi Exploració de les percepcions socials sobre la seguretat alimentària a Catalunya (2007), en el qual es van posar de manifest quines eren les percepcions, valoracions i pràctiques de la població catalana en aquest àmbit, cal preguntar-se en quina mesura existeixen coincidències i diferències entre autòctons i nous ciutadans (persones nascudes en altres països, amb uns aprenentatges, unes creences i uns hàbits adquirits en un entorn social diferent).

Per tal de respondre a aquesta qüestió, hem dut a terme una recerca entre persones d'origen africà, asiàtic i llatinoamericà. S'ha abordat l'anàlisi de la de seguretat alimentària en el context de les seves pràctiques alimentàries generals, diferents de les de la població autòctona, tenint en compte que s'han construït en un context amb unes pràctiques culinàries específiques, però que ara es troben sotmeses a una oferta d'aliments diferent. Tot això mentre s'inicia un procés d'adquisició de nous hàbits i plats, apresos després de la immigració. En aquest context marcat per les continuïtats i les transformacions del comportament alimentari, s'emmarca l'objectiu d'aquest estudi.

El propòsit final és, doncs, explicar les possibles divergències que poden existir respecte a la població catalana i establir quins són els àmbits sobre els quals pot ser desitjable una major sensibilització per compensar aquestes diferències. A més, també es vol donar a conèixer tot un conjunt de pràctiques de manipulació observables en aquestes poblacions i obrir una nova dimensió al coneixement dels comportaments socials vers la seguretat alimentària a Catalunya.



2. OBJECTIUS I METODOLOGIA

2.1. OBJECTIUS

Aquest estudi ha tingut com a objectiu principal l'anàlisi de les formes de manipulació dels aliments entre persones migrades a Catalunya des de diferents països, prenent com a referència les pràctiques domèstiques. És per això que el treball ha comportat els objectius específics següents:

Descriure aquestes pràctiques a les llars formades per una o més famílies estrangeres per analitzar l'espai culinari domèstic amb la finalitat de:

- Delimitar les persones responsables de l'alimentació a les llars i establir els usos més freqüents d'aquest espai pel que fa als àpats que s'hi elaboren.
- Desglossar les formes de preparació i cocció d'aliments més freqüents.
- Examinar els criteris higiènics inherents a la pràctica culinària en funció dels coneixements adquirits en origen i al llarg de la vida.
- Descriure els processos domèstics de manipulació i conservació de productes adquirits pel que fa a la neteja i als criteris de refrigeració i congelació.
- Descriure els criteris de manipulació habituals de productes específics que són objecte de campanyes de sensibilització adreçades a la població general (ous, peix cru).
- Estudiar formes de conservació de plats preparats a la llar pel que fa a la separació, el refredament i l'escalfament.
- Descriure els hàbits de compra d'aliments en relació amb l'elecció dels punts de compra principals, la consulta d'etiquetatges i l'obtenció d'informacions sobre els aliments als punts de venda.
- Aportar informació addicional útil per comprendre les pràctiques culinàries (hàbits de consum, de realització d'altres tasques domèstiques neteja de la llar, ús d'electrodomèstics, etc.).
- Aproximar-se a les percepcions generals sobre seguretat alimentària que tenen aquestes poblacions.

Estudiar els processos d'introducció de noves pràctiques alimentàries a destinació a través de:

- Les vies d'introducció de nous productes i nous plats.
- L'adopció de noves pràctiques relacionades amb coneixements nous i amb la manipulació de productes introduïts a la dieta.
- Els processos d'aprenentatge dels nous criteris de conservació i manipulació culinària, i de difusió entre els grups de població estrangera.
- Els productes, els plats i les pràctiques més habitualment introduïts entre la població local per part de les poblacions estudiades.
- L'oferta de plats d'origen estranger, ètnics, i de productes nous en establiments comercials regentats per persones estrangeres.





2.2. METODOLOGIA

L'estudi es limita a les persones d'origen llatinoamericà, asiàtic i africà. Aquesta selecció es basa en la constatació que les poblacions triades tenen unes pràctiques de manipulació en origen que presenten més diferències i particularitats respecte a les pràctiques habituals de la població catalana. D'aquests tres grups, s'han seleccionat nou orígens, segons el nombre de residents a Catalunya: el Marroc, el Senegal, Gàmbia, la Xina, les Filipines, el Pakistan, l'Equador, el Perú i Colòmbia.

Pel que fa al model de recerca, s'ha optat per una aproximació qualitativa a l'objecte d'estudi. Per tal d'abordar les pràctiques alimentàries a la llar s'ha extret una mostra de noranta nuclis corresponents a les nacionalitats esmentades, dividides per grups d'origen de la següent manera:

- trenta llars dels grups majoritaris: quinze de marroquines i quinze d'equatorianes;
- cinquanta llars de cinc nacionalitats més: deu de colombianes, deu de peruanes, deu de xineses, deu de pakistaneses i deu de filipines;
- deu llars senegaleses o gambianes (les marcades similituds socioculturals existents entre els dos grups, permeten estudiar-les conjuntament).

A cada llar s'ha procedit a la recollida sistemàtica d'informació, mitjançant entrevista a la persona responsable de l'alimentació domèstica (individualment o simultània amb diferents membres de la llar) i també, per la seva formació específica, a persones que treballen en establiments comercials que serveixen menjar. Això ha servit, a més, per donar suport a una anàlisi complementària dels models d'oferta més representatius en el comerç minorista regentat per persones estrangeres i examinar la nova oferta de productes i plats forans en els establiments.



3. ELS COL·LECTIUS ESTUDIATS

En aquest apartat presentem breument els trets demogràfics bàsics dels col·lectius estudiats per contextualitzar-los dins del conjunt de persones immigrades i remarcar-ne les particularitats. Els principals valors destacats corresponen a població resident, és a dir, la que gaudeix de permís de residència. Per tant, en aquest grup no s'inclouen les persones que es troben en situació regular ni les que han estat nacionalitzades. Fer servir el nombre de residents té la limitació de generar una imatge només aproximada de la seva composició. Tanmateix, esdevé un instrument útil per conèixer l'estructura bàsica de cada població i diferenciar-la de la resta, en la mesura que el procés de regularització extraordinari de l'any 2005 va fer emergir bona part de les persones immigrades que es trobaven en situació irregular.

Cal, doncs, destacar abans de res, que a Catalunya, en el primer trimestre de 2008, hi residien 907.703 persones estrangeres, davant de les 4.192.835 que residien a l'Estat espanyol, i que, per tant, representaven el 21,65% del total estatal. Aquest percentatge registrava una concentració major a les comarques barcelonines (67%), seguides de les gironines (13,8%), les tarragonines (12,46%) i les lleidatanes (6,7%).

3.1. COL·LECTIUS AFRICANS

D'acord amb les dades del Ministeri de Treball i Immigració, a Catalunya hi havia 276.835 persones d'origen africà amb permís de residència. D'aquest total el 57,8% residia a la província de Barcelona; el 19,6%, a la província de Girona; el 13,8%, a la de Tarragona; i el 8,7%, a la de Lleida. En aquest grup sobresurt el col·lectiu marroquí, que amb 220.226 residents, representa el 79,6% del total. El segueixen els residents d'origen gambià i senegalès. La resta d'origens tenen una presència marcadament inferior, excepte el col·lectiu argelí, que ha incrementat la seva presència en els darrers anys i compta amb 7.516 residents. Aquestes dades contrasten amb les del conjunt de l'Estat, on la població argelina és la segona en importància, per davant de la gambiana i senegalesa. D'altra banda, la població marroquina és l'única que havia presentat uns contingents significatius abans de la dècada dels noranta.

3.1.1. Els col·lectius senegalès i gambià

Abans dels anys noranta, els contingents d'immigració senegalesa i gambiana entre la població subsahariana eren poc significatius. Els primers assentaments importants van desenvolupar-se al litoral unes dècades abans, però entrats els noranta, el procés de regularització extraordinària d'estrangers dut a terme el 1991 va revelar que el 80% de les persones que presentaven sol·licituds es concentraven a les províncies de Girona i Barcelona, amb una incidència marcada sobre les zones agrícoles. Aquests nuclis han estat la base de l'arrelament a Catalunya dels contingents de població gambiana més grans de tot l'Estat: el 82,49% dels residents gambians viuen a Catalunya, en especial a la província de Girona (9.056 en acabar el primer trimestre de 2008). No passa així amb la població senegalesa, que només assoleix el 34,9% del total, amb una especial concentració a les comarques barcelonines (6.106 persones). Bona part de les persones d'aquest origen havia arribat amb passaport gambià, a causa de les majors facilitats existents a Gàmbia per facilitar la sortida a l'estranger i la fàcil circulació de població entre els dos països (Jabardo, 2006, p. 25).

A Catalunya els residents d'origen gambià sumaven, el primer trimestre de 2008, 15.621 residents i els d'origen senegalès, 11.883. Aquests valors mostren un increment moderat en els dos grups de població subsahariana durant els darrers cinc anys, malgrat el procés de regularització extraordinària, atès que l'1 de gener de 2003 sumaven respectivament 8.916 i 4.694 residents. En canvi, perdura l'arrelament en els nuclis receptors: la població gambiana instal·lada a la província de Girona representa gairebé el 58% del total de residents a Catalunya, mentre que a Barcelona només hi resideix prop del 34%. En canvi, el 51% dels senegalesos amb permís de residència resideix a Barcelona i només el 19%, a la província de Girona.

Una de les peculiaritats demogràfiques d'aquests dos col·lectius és l'estructura d'edats. La població gambiana registra una mitjana d'edat molt baixa en el conjunt de l'Estat (25,4 anys) a causa de la presència d'un contingent important de menors de quinze anys (33,16%). Al contrari que la població senegalesa, que



presenta uns indicadors més similars als d'altres col·lectius (12,5% de menors de quinze anys i una mitjana d'edat de 32,3 anys). Pel que fa al sexe, però, les dones són clarament minoritàries entre els residents: en el primer trimestre de 2008, només un 20% del col·lectiu senegalès resident eren dones i prop d'un 29%, en el cas del gambià. Aquestes diferències encara s'accentuen més en el cas de l'ocupació: de 6.168 persones d'origen gambià afiliades a la Seguretat Social i 6.670 d'origen senegalès, només 700 i 636 respectivament eren dones. Així, aquesta baixa incorporació de les dones subsaharianes al mercat laboral es relaciona amb un tipus d'immigració força masculinitzada.

3.1.2. EL col·lectiu marroquí

Catalunya ha estat el principal focus de recepció d'immigració marroquina durant les darreres dècades en el conjunt de l'Estat i un dels primers en generar assentaments familiars. La seva principal evolució va donar-se en el període de 1992-2002, quan de manera similar al creixement observat en el conjunt d'Espanya, es va observar un increment del 454,3% en el volum de residents. D'aquesta manera, el creixement interanual del nombre de residents marroquins ha estat menys important en valors relatius que el de bona part de la resta de col·lectius, però molt important en valors absoluts: de 333.770 residents al final de 2003, s'ha passat als 675.906 actuals i es calcula un ritme de creixement interanual entre el 10 i el 27% (aquest darrer valor correspon als resultats del període de regularització extraordinària de 2005).

Entre els 220.226 residents que viuen a Catalunya (32,6% del total espanyol), apareix una distribució interprovincial més equilibrada que en qualsevol altre dels grups estudiats. Malgrat que les comarques barcelonines, com en la major part dels casos, abasten el percentatge principal (60,24% del total), Girona i Tarragona presenten una presència important amb 39.385 residents (gairebé el 18%) i 33.980 (15,43%), respectivament.

Pel que fa al nivell de feminització de la població marroquina, d'acord amb les dades proporcionades per López (2003), hi ha hagut una feminització creixent des de la dècada dels setanta, dins a assolir el 31,7% de dones en la dècada actual. D'altra banda, si prenem com a referència la població marroquina que resideix avui a Espanya, trobem que un 37,2% són dones (251.447 en el primer trimestre de 2008). En canvi, pel que fa als nivells d'ocupació, les dones presenten uns percentatges clarament més desfavorables: a l'inici de l'any 2007, de 78.840 persones afiliades a la Seguretat Social, 65.023 eren homes i la presència de dones es limitava a un 17,5% del total. Cal destacar que l'ocupació femenina en el servei domèstic és menys sensible que en altres grups (14,7%) del total, però que coincideix amb una baixa autoocupació (3,1% del total).

El col·lectiu marroquí és també un dels grups estudiats més joves. En el conjunt de l'Estat, la mitjana d'edat és de 27,5 anys. Només un 2,5% de la població ocupada tenia més de cinquanta-cinc anys l'any 2007. La població menor de setze anys també assoleix xifres molt significatives: el 23,78% del total.

Un dels trets remarcables de la població marroquina resident a Catalunya és, tal i com remarcàvem en un treball anterior (Càceres, Espeitx, 2006, p. 120-121), que sovint realitza un primer desplaçament majoritàriament masculí. Per això, és especialment rellevant la llar familiar constituïda per homes sols. En general, no estan acostumats a ocupar-se de les tasques domèstiques al seu país i sovint els seus comportaments alimentaris són desaconsellables des d'una perspectiva nutricional, i els coneixements sobre manipulació d'aliments, escassos. Així, la solitud, la manca de temps per dedicar a la cuina, la manca de competències culinàries o les dificultats econòmiques tendeixen a desencadenar pràctiques basades en la compra de productes barats i de fàcil preparació, o a menjar habitualment fora de casa.

3.2. COL·LECTIUS LLATINOAMERICANS

La població llatinoamericana té una presència rellevant a l'Estat espanyol i a Catalunya, atès que agrupa el nombre més gran de residents estrangers: 1.269.053, en el primer cas, i 278.759 en el segon (un 22% del total). La distribució territorial es caracteritza per una forta presència a les comarques barcelonines (80,33%), mentre que a les de Lleida, la presència és més minsa (9.975 persones, un 2,6%, molt per sota de la població marroquina amb 14.205 habitants). Els llatinoamericans catalans també representen el 30,7% de la població resident.

3.2.1. El col·lectiu equatorià

El col·lectiu equatorià havia estat molt poc significatiu a l'Estat espanyol fins a la dècada dels noranta, ja que no va ser fins al 1989 que va assolir els 1.000 residents legals. Aquesta xifra s'incrementaria paulatinament durant aquella dècada (ja hi havia 1.655 residents a l'inici de 1995), però amb una concentració molt marcada a la capital estatal (74,8%) i una presència modesta a Catalunya (13,1%). Aquesta tendència s'accelerarà en els anys posteriors, de manera que a l'inici de 1998, serà el segon contingent llatinoamericà, en superar els dominicans i els 4.000 residents, que esdevindran més de 7.000 a l'inici de 1999 a causa de la demanda de servei domèstic. Amb tot, la principal onada migratòria tindrà lloc entre els anys 1999 i 2001, en un context de forta recessió econòmica en el país d'origen. En aquests anys, Madrid, Barcelona, el litoral mediterrani i els arxipèlags es consoliden com a punts d'arribada principals, i el servei domèstic com el principal focus d'ocupació en el mercat de treball regular i irregular. La tendència serà tan accentuada que al final de l'any 2003, ja hi haurà 174.289 equatorians residents a tot l'Estat. El darrer gran flux de residents es produirà amb motiu la regularització extraordinària de l'any 2005. Aquest procés consolidarà una forta presència d'aquest grup entre els residents llatinoamericans, que en el primer trimestre de 2008 havia assolit els 413.642 residents, dels quals 83.444 residien a Catalunya (20,2%), la segona comunitat d'acollida després de Madrid. D'aquests, 74.131 residien a la província de Barcelona (el 88,9% del total català). Aquest flux, però, manifesta símptomes clars de desaceleració, ja que els residents equatorians són els que presenten un creixement interanual més baix de tot Iberoamèrica (inferior al 5%).

Actualment, la composició de la comunitat estatal presenta un elevat equilibri de sexes (de gairebé el 50% per sexe). La mitjana d'edat és també molt jove (30,3 anys), amb una presència del 16% de menors de quinze anys i del 0,52% de majors de seixanta-cinc, una de les més baixes d'aquest origen.

Des del punt de vista ocupacional, la comunitat equatoriana estatal segueix les pautes pròpies del conjunt d'iberoamericans, amb una forta presència en el treball assalariat (64,7% el 2006) i una presència significativa en els serveis domèstics (24,9%). En aquest sentit, la desigualtat entre sexes és clara: el 81% dels homes estaven en el règim general de la Seguretat Social el 2006, vers el 65% de les dones; mentre que elles registren el 27% del treball domèstic, enfront d'una presència molt baixa dels homes (inferior al 3%). Amb tot, el tret més destacat és el baix impacte de l'autoocupació: el 97% dels homes i el 89% de les dones eren assalariats el 2007, valors que es troben clarament per sobre dels que resulten dels grans grups mundials (africans, llatinoamericans, europeus i asiàtics), encara que bona part d'aquest percentatge en el cas de les dones sigui absorbit pel servei domèstic. Aquest tret es relaciona amb la menor freqüència dels establiments comercials ètnics, respecte a allò que s'observa en altres comunitats.

3.2.2. El col·lectiu colombià

L'any 2005, s'havia calculat que un 23,4% dels colombians que residien a l'estranger es trobaven a Espanya, país que havia esdevingut el segon receptor d'immigració colombiana després dels Estats Units. Aquesta emissió es localitza especialment en algunes regions colombianes, com la Vall del Cauca, i s'explica per l'agudesa de la recessió econòmica, més acusadament a les regions més emissores en un context d'increment de la demanda de mà d'obra estrangera a Espanya (Posso, Urrea, 2007, p. 110-111). Com en el conjunt d'immigrants llatinoamericans, el procés d'arribada ha tingut lloc amb un elevat contrast entre població resident i població irregular. Així, el 2001, hi havia 48.710 persones de Colòmbia amb permís de residència a Espanya, enfront de les 158.164 persones empadronades. Amb tot, els diferents processos de regularització engegats els darrers anys han permès disminuir aquestes diferències i han generat un

ritme de creixement molt similar al de la població equatoriana. En el primer trimestre de 2008, el volum de població resident a l'Estat era de 264.549 persones, un 21% del total de la immigració llatinoamericana, encara que molt per sota dels residents equatorians. D'aquests, 43.632 residien a Catalunya (16,5%). El 68% vivia a la província de Barcelona, una concentració menor que la del cas anterior. D'altra banda, Tarragona és la segona província d'acollida, amb un 14,3% del total. Pel que fa a la variació interanual en el nombre de residents, supera clarament l'equatoriana amb un 11,40%, però es situa també per sota de la mitjana d'Iberoamèrica (12,15%).

La presència de dones també és sensiblement més alta en aquest cas, en assolir al conjunt de l'Estat les 148.963 persones residents, és a dir, el 56,3%. Per tant, també ho és la proporció de dones afiliades a la Seguretat Social: del 54,7% a l'inici de 2007, l'únic dels tres grups iberoamericans estudiats en què són majoritàries. A més, aquesta major presència de dones es relaciona amb una pauta migratòria diferent de l'observada, per exemple, envers els Estats Units, on hi ha una presència més marcada d'homes colombians casats i més grans (Roa, 2007, p. 114). A Espanya, la mitjana d'edat es situa clarament per sobre dels 30 anys (32,2%), mentre que els menors de quinze anys representen menys del 15% (13,61%, el primer trimestre de 2008).

Pel que fa a l'autoocupació, la població colombiana també presenta un dels percentatges més elevats respecte als col·lectius llatinoamericans, amb un 10,2% de treballadors per compte propi a l'inici del 2007.

3.2.3. El col·lectiu peruà

Durant la dècada dels noranta, els peruans havien format la primera comunitat d'immigrants d'origen llatinoamericà a Catalunya. Tanmateix, el gran increment de la immigració equatoriana i colombiana, l'ha convertit en el tercer col·lectiu en importància, amb 123.161 persones residents a Espanya el primer trimestre de 2008 (9,1%). A això, hi ha contribuït una taxa de creixement interanual de la població resident més baixa, fins i tot en els darrers anys, i, especialment, el menor impacte del procés de regularització extraordinària de 2005, atès el petit volum de població peruana en situació irregular (Pajares, 2007, p. 36). A Catalunya, la seva presència és força destacada, amb 35.080 persones residents (el 28,5% del total espanyol), de les quals una gran majoria es troben a la província de Barcelona (31.941, més del 91%).

La composició per sexes és equilibrada —el 50,1% dels residents són dones—, mentre que per edats, presenten la mitjana més elevada de tots tres grups (34,4 anys) i la presència més baixa de població menor de quinze anys (9,22%). Pel que fa a l'ocupació, dos trets sobresurten també respecte als dos col·lectius anteriors. El primer, una tendència al retrocés del percentatge de dones ocupades sobre el total de persones d'origen peruà, atès que el nombre d'afiliades ha passat del 50% el 2005 al 47,4% el 2007, si bé a Catalunya encara representen el 50,8%. El segon, el fet que donen els percentatges d'autoocupació més baixos de les set poblacions llatinoamericanes més importants a Espanya, amb només un 5%. Finalment, destacar que la població resident peruana, com la colombiana, mostra una tendència decreixent en la taxa d'increment d'ocupació en el servei domèstic i es situa a prop del 22,3%, mentre que en el col·lectiu segueix encara en el 32,1%.



3.3. COL·LECTIUS ASIÀTICS

Segons dades del primer trimestre de l'any 2008, prop de 250.000 persones d'origen asiàtic disposen de permís de residència a l'Estat espanyol. D'aquestes, el volum més gran és d'origen xinès i suposa un 50,5% del total. A continuació es troba el col·lectiu del Pakistan, seguit de la població de les Filipines, l'Índia, Bangladesh, Japó i Corea. Dels grups que fa més temps que estan instal·lats al nostre país, mantenen la seva posició capdavantera el xinès i l'indi, tot i que el pakistanès ha desplaçat la comunitat índia al tercer lloc. (Sàiz, 2005, p. 62).

Cal destacar el creixement constant de la comunitat xinesa, que va incrementar en un 473% entre els anys 1996 i 2004. També la població pakistanesa ha experimentat un creixement notable, en doblar la seva població entre els anys 2001 i 2002. Pel que fa a aquest grup, es va veure particularment beneficiat pels

processos de regularització extraordinària dels anys 2000 i 2001, amb l'arribada d'un gran nombre d'immigrants provinent d'altres països d'Europa i de l'Orient Mitjà. De tota manera, ja hi havia una petita comunitat pakistanesa assentada a Espanya des dels anys setanta.

Tradicionalment l'assentament asiàtic s'ha concentrat en dues comunitats autònomes: Catalunya i Madrid, que el 2004 ja reunien el 60% d'aquest col·lectiu a Espanya (Beltrán, 2005, p. 38). El cas més destacat de concentració, però, és el pakistanès: la província de Barcelona acull el 53,35% de la població pakistanesa resident a l'Estat, el 89% de la resident a Catalunya.

Si es parla dels col·lectius asiàtics en conjunt, s'observa que l'estructura de la població presenta una clara preponderància masculina (només al voltant del 40% són dones), que es tracta d'una població jove i amb molts menors d'edat (al voltant del 15% són menors de quinze anys), i poca gent gran (menys del 3% són majors de seixanta-quatre anys). S'evidencia l'existència de nombrosos grups domèstics compostos per pares i fills, i, en algunes ocasions, per tres generacions. És freqüent l'assentament de famílies completes mitjançant processos de reunificació familiar. Així, la població asiàtica és fonamentalment jove i es troba en plena edat productiva i reproductiva, és a Espanya per treballar i tendeix a viure en família (Beltrán, 2005, p. 39).

Ara bé, cal matisar aquestes observacions generals, ja que les diferents comunitats presenten trets propis que cal tenir en compte. Si bé en general, com s'ha dit, s'observa la presència d'un nombre superior d'homes que de dones, la migració filipina a l'Estat espanyol s'ha caracteritzat precisament per estar molt feminitzada, és a dir, per ser les dones les que han vingut a treballar mentre que la resta de la família s'ha quedat al país d'origen. En canvi, en el cas de la migració pakistanesa es dona el cas contrari, una elevada masculinització, en ser majoritàriament homes els qui estan treballant al nostre país. Per acabar, en el cas xinès la migració té una estructura familiar de tipus nuclear —pares amb fills menors d'edat— ja que les persones majors de seixanta-quatre anys són poc nombroses. Aquest grup d'edat ha anat perdent pes percentual en el total de la població xinesa, tot i haver augmentat en termes absoluts (Sáiz, 2005, p. 153). Aquestes diferències en l'estructura de la població de cada col·lectiu tenen repercussions sobre l'organització de les tasques relacionades amb l'alimentació a la llar, els comportaments alimentaris i la seguretat alimentària. En aquest estudi han participat un nombre significatiu d'homes pakistanesos que vivien sols o que compartien pis amb altres homes, i dones filipines en la mateixa situació. Les persones xineses, per la seva banda, vivien totes en llars familiars. Més endavant es comentaran les repercussions de diferent ordre que tenen les diverses estructures domèstiques sobre les pràctiques alimentàries.

Cada comunitat asiàtica disposa de la seva vida interna, en general separada de la resta de la societat, on tracta de reproduir el seu cicle festiu amb cerimònies i rituals, crea associacions per defensar els seus interessos i ajudar els coètnics, tracta de mantenir els seus costums alimentaris, els seus vincles religiosos i la seva llengua. Les poblacions pakistanesa, filipina, xinesa, japonesa i coreana han obert escoles pròpies per tal de mantenir la seva identitat i alfabetitzar en la llengua materna els fills. Cal observar que el bilingüisme suposa un avantatge competitiu en determinats sectors econòmics com el comerç internacional, al qual es dediquen molts asiàtics (Beltrán, 2005, p. 45).

3.3.1. El col·lectiu xinès

El creixement d'aquest col·lectiu ha estat constant des de l'any 1961. Entre el 1995 i el 2000 es produeix un increment destacat que coincideix amb el procés de regularització a l'Estat espanyol, i des de l'any 2001 el nombre de xinesos no ha deixat de créixer (Sáiz, 2005, p. 153). Actualment, Catalunya és la comunitat autònoma on aquest col·lectiu registra més residents, 40.522 el primer trimestre de 2008, dels quals 33.236 residien a la província de Barcelona. A Ciutat Vella representen el primer col·lectiu estranger, i també al barri del Raval.

La població xinesa que resideix a l'Estat prové de diferents llocs. La major part —al voltant del 70%—, però, prové de la província de Zhejiang, del districte de Qingtian i districtes veïns, i de la municipalitat de Wenzhou. Aquesta zona s'ha especialitzat en la migració internacional des dels anys vint i trenta (Sáiz, 2005, p. 154). Els taiuanesos també són presents a l'Estat des de l'establiment de relacions diplomàtiques entre la República de la Xina (Taiwan) i Espanya (1953-1973), que va comportar l'arribada d'estudiants, alguns dels quals es van instal·lar aquí i van muntar petites empreses. De Taiwan han seguit arribant estudiants, una part dels quals s'han establert i han posat en marxa negocis d'importació o de venda de material informàtic. Els ciutadans xinesos procedents de Hong Kong van començar a arribar a partir de

reemigracions des del Regne Unit, els Països Baixos i Bèlgica. Del grup originari de la República Popular de la Xina destaca la importància dels originaris de Xangai, i, en menor mesura, de Pequín. Actualment cal destacar els nous corrents migratoris que procedeixen del nord-est de la Xina i de Shandong. Aquests, cada cop més nombrosos, resulten perfectament identificables com a grup, ja que la resta de residents xinesos els assigna característiques comunes (Sáiz, 2005, p. 155).

La major part dels residents xinesos a l'Estat són persones en edat de treballar (el 81,1% l'any 2004). Hi ha més homes que dones, però cada cop són més nombroses, i el grup d'edat menor de setze anys és el que més creix. Els treballadors xinesos consoliden el model d'empresa familiar, però alhora comencen a introduir-se en el mercat autòcton, amb una presència creixent a la construcció i la indústria. Cal assenyalar que molts dels xinesos provinents del nord-est ja eren assalariats abans de venir i que tenen un nivell educatiu més elevat i un estil de vida més urbà. No tots els que procedeixen d'aquesta zona viuen amb la família, també hi ha molts homes i dones solters. Els qui tenen un nivell educatiu més elevat poden aprendre les llengües locals més fàcilment i, per tant, es poden integrar millor a la nostra societat (Sáiz, 2005, p. 158). Pel que fa als originaris del sud, bona part de la primera generació immigrada té coneixements escassos de les llengües de la societat d'acollida, però sí en té la descendència escolaritzada aquí. De fet, molts dels escolaritzats a la societat d'acollida consideren el castellà o el català la seva primera llengua (Sáiz, 2005, p. 161). Però els adults o els joves que no ho han estat, en tenen un coneixement escàs. Aquesta realitat afavoreix un cert tancament sobre el propi grup, que es retroalimenta de la naturalesa del projecte migratori quan aquest consisteix en poder aconseguir maximitzar els ingressos per satisfer les necessitats dels familiars que han quedat a l'origen, per poder-s'hi fer una casa, si es pensa en el retorn, o assolir un millor nivell de vida aquí, si es pensa en una instal·lació definitiva¹.

El col·lectiu xinès no registra la concentració territorial que evidencien altres grups, com el pakistanès. La distribució geogràfica de la població xinesa s'explica, en un primer període, per la seva dedicació a la restauració. Durant la dècada dels vuitanta els restaurants xinesos van començar a proliferar per dos motius fonamentalment. D'una banda, a altres països d'Europa la restauració xinesa ja havia arribat a un punt de saturació i, de l'altra, a Espanya es va produir una millora del nivell de vida, que es va traduir en un increment de la pràctica de menjar fora de casa. Els restaurants xinesos solen ser negocis familiars i per funcionar han d'assolir una quota de mercat determinada. Això suposa cercar una localització estratègica, amb la menor competència possible. Per aquest motiu, la població xinesa es va distribuir pels grans municipis i ciutats del litoral amb una important aflluència turística al llarg de l'any. La segona meitat de la dècada dels anys noranta es va caracteritzar pel gran creixement de la població resident xinesa, que ja no podia absorbir completament el sector de la restauració. Per aquest motiu, a partir d'aquest moment es comencen a diversificar les ocupacions. La població xinesa comença a treballar en el sector industrial de la confecció, amb una localització dispersa. Però durant la segona meitat dels anys noranta s'inicia la concentració de residents xinesos a ciutats de l'àrea metropolitana de Madrid i de Barcelona —molt en particular a Santa Coloma de Gramenet—, situació que persisteix fins a l'actualitat (Sáiz, 2005, p. 153). Així, darrerament s'observa un procés de concentració en determinats barris, cosa que no s'havia produït abans.

Aquesta concentració afavoreix l'aparició de petits comerços ètnics, negocis regentats per persones xineses, amb independència de la nacionalitat dels seus productes. Així, trobem xinesos al capdavant de supermercats, perruqueries i restaurants destinats sobretot als compatriotes, però també botigues d'alimentació, sabateries, etc. la clientela de les quals és local (Sáiz, 2005, p. 154). Molts restaurants familiars que ofereixen menjar japonès a preus populars són regentats per xinesos, aquesta és una de les darreres diversificacions de la restauració xinesa fora del país d'origen (Sáiz, 2007, p. 70).

¹ «Yo aquí no tengo muchos amigos chinos, porque es muy difícil... Creo que tenemos diferente nivel de vida, diferente nivel de educación... muchas cosas. Hacer amigos es difícil. Por eso no tengo muchos amigos chinos aquí. Conozco a muchos chinos, pero amigos no. Españoles, sí. Antes trabajaba en una cafetería con españoles. Y ahora mis alumnos también son mis amigos. Los chinos aquí... yo creo que si la gente tiene educación, te interesan otras cosas, la historia de España, la cultura de España, las costumbres de España... Ellos no, solo les interesa vivir bien. Trabajar, ganar dinero para enviar a su pueblo, para ayudar a su familia... Y como el idioma... es muy difícil, solo quieren aprender un poquito, y poder vivir y ya está. Como aquí, en la escuela de idiomas, en el nivel 1 y 2, hay muchísimos chinos. ¡Muchos! Pero luego lo dejan. Lo básico para poder vivir y ya está. Cuando ya saben vocabulario para su restaurante, ya saben bastante para vivir, o para el «todo a 100», y ya está.» (Dona, 35 anys, Xina)

3.3.2. El col·lectiu pakistanès

L'arribada de persones d'origen pakistanès a Barcelona ha passat per tres fases diferents. La primera correspon a la seva arribada sobretot des d'altres països europeus durant les dècades dels setanta i els vuitanta del segle XX. Es tractava bàsicament d'homes sols. La segona fase té lloc a partir dels anys vuitanta fins a mitjan noranta. En aquest moment el col·lectiu pakistanès inicia el seu assentament a través de tres indicadors principals: la feminització del col·lectiu, l'aparició de comerços regentats per persones pakistaneses i l'organització del col·lectiu en associacions. En aquest moment s'estableixen les bases per a l'inici de la vida comunitària. Amb tot, en la fase posterior, que abasta des dels anys noranta fins a l'any 2003-2004, el perfil dels nous arribats canvia una altra vegada i, de nou, són majoritàriament homes sols i de mitjana edat els qui encapçalen les arribades. Sembla que la feminització del col·lectiu no progressa de la mateixa manera que a la resta de col·lectius de perfil masculí, com el marroquí, sinó que, al contrari, disminueix de manera notable. L'any 1995 el percentatge de dones pakistaneses era del 21,5%, l'any 1997 s'incrementava fins al 24%, l'any 2001 passava a ser del 13,1% i el 2004 va baixar fins al 9,4% (Morera, 2005, p. 121). Ara bé, aquesta tendència comença a canviar lentament. Actualment hi ha més presència femenina que l'any 2005, sobretot pel que fa a les dones provinents del Pakistan. Això indica que el procés de reunificació familiar és més actiu en aquesta comunitat que en altres que ja tenen un assentament més consolidat (Sáiz, 2007, p. 62). De fet, el creixement de la població pakistanesa al nostre país ha estat important a partir del 2000. A partir d'ara probablement serà la reagrupació familiar el factor que contribuirà al creixement d'aquest col·lectiu, de manera que és previsible que creixi el nombre de dones i el de nens en edat escolar. Pel que fa a la procedència, en un estudi realitzat a Barcelona (Solé, Rodríguez, 2005, p. 111), al barri del Raval, el 90,7% de la població pakistanesa entrevistada provenia del Panjab (sobretot d'Islamabad i de Rawalpindi), i la totalitat dels informants d'aquest estudi també en provenien (la major part de Lahaur). Per a la majoria, la llengua materna és el panjabi, i tots saben també l'urdú, la llengua oficial del Pakistan. La primera llengua que aprenen en arribar al nostre país és el castellà, són molt pocs els qui coneixen el català. Una part molt destacada d'homes parla també l'anglès, però la proporció de dones que ho fa és molt menor.

En relació amb l'edat, l'any 2001 l'11,3% del col·lectiu tenia menys de catorze anys, i l'any 2004





es va reduir al 7,3%. Per la seva banda, la franja d'edat de vint-i-cinc a trenta-nou anys es va incrementar del 53,7% al 60,4%. Les dades de permanència a Barcelona mostren que, el 2003, el 51,3% dels pakistanesos empadronats feia més d'un any que estava a la ciutat. Aquesta xifra va baixar el 2004 fins al 29,4% (Moreras, 2005, p. 122).

Els primers en arribar han estat els homes. Les dones han arribat, majoritàriament, després d'un procés de reagrupament familiar. Com en la major part de col·lectius, la majoria té entre vint-i-cinc i quaranta-cinc anys, és a dir, es troba en plena edat laboral. El nivell de formació es mig, mig-alt. El motiu per quedar-se a Barcelona és que ja hi havia algun familiar o amic instal·lat que els ha proporcionat la informació i l'acollida necessàries durant la primera etapa en la societat d'acollida (Solé, Rodríguez, p. 115).

Bona part pertany a la classe mitja pakistanesa, amb feina i recursos que inverteixen en intentar millorar la seva situació fora del país. A més a més, provenen d'una de les zones més riques i desenvolupades del Pakistan. De manera que no arriben les persones més pobres i amb menys recursos, sinó les que ja tenen una certa capacitat per emprendre el viatge (Solé, Rodríguez, p. 116). La major part del col·lectiu pakistanès s'ocupa en el sector serveis, sobretot en el comerç, l'hostaleria i la restauració: venda ambulat de butà, botigues de records per a turistes, basars, restaurants i establiments d'alimentació. Alguns dels nostres informants treballaven com a vigilants a pàrquings o obres. La seva presència en el treball domèstic, la indústria i l'agricultura és molt baixa (Solé, Rodríguez, p. 116).

El motiu bàsic de la migració és l'aspiració a millorar la qualitat de vida. La família d'origen constitueix un suport fonamental, ja que en molts casos la dona i els fills han quedat a càrrec de la família extensa. També són majoria els qui afirmen que es volen instal·lar definitivament a Barcelona. El principal motiu adduït en aquest sentit és la inseguretat existent i la situació política al Pakistan. També valoren el nivell de protecció social de què poden gaudir aquí,

inexistent al Pakistan. Ara bé, les dures condicions laborals, els salaris baixos, l'allunyament de les seves famílies i, en alguns casos, l'amuntegament als habitatges els fa dubtar que realment hagin aconseguit millorar la seva situació (Solé, Rodríguez, p. 113).



Bona part envia remeses de diners a la seva família, sobretot els que tenen dona i fills al Pakistan. El recurs als serveis socials és baix i es centra sobretot a obtenir beques per als menjadors escolars o altres qüestions relacionades amb l'escolarització dels fills. Mantenen relacions socials bàsicament amb els seus compatriotes, són poc freqüents les relacions amb espanyols. Les xifres d'utilització i coneixement dels serveis sanitaris, socials i educatius són molt baixes, i s'incrementen quan arriben les dones amb els fills. De manera que l'ajut comunitari és la principal font de resolució de les necessitats bàsiques, molt en particular en els primers moments de l'arribada (Solé, Rodríguez, p. 117). En aquest estudi s'ha pogut observar l'important paper d'aquest suport en els primers temps de l'arribada, en algunes llars on vivien homes sols pakistanesos.

3.3.3. El col·lectiu filipí

La comunitat filipina és el grup d'immigrants més antic a Espanya. Segons l'ambaixada filipina a Madrid, a finals de 2003 hi havia aproximadament 40.750 filipins a l'Estat. Però segons les estimacions de les organitzacions no governamentals, ja a mitjan dels noranta la població filipina es situava al voltant dels 50.000. En el primer trimestre de l'any 2008, la població resident no era una de les més importants — 26.663 residents a Espanya i 10.080 a Catalunya (37,8% del total) —, però també és el col·lectiu on aquest percentatge resulta menys representatiu. Com ja s'ha dit, hi ha més dones que homes (més del 60%), i la gran majoria en edat de treballar. Es caracteritza per tractar-se d'una immigració dominada per les dones, per estar molt organitzada —com ho palesa l'existència de nombroses associacions—, i per ser un grup poc conflictiu (Pe-Pua, 2005, p. 57).

Gran part de la comunitat filipina del nostre país prové de les províncies de Pangasinan, Batangas, Pampanga, Ilocos, Isabela i Cagayan (Ribas, 1999). La major part de les dones filipines que treballen al servei domèstic a Catalunya provenen de zones rurals i moltes tenien una feina qualificada abans de migrar. Efectivament, les dones filipines que arriben al nostre país solen tenir formació (mestres, llevadores, infermeres, economistes), però, per dificultats legals o burocràtiques no poden exercir aquí la seva professió. Per aquesta raó s'ocupen en el sector del servei domèstic, ja que es tracta de l'opció laboral més accessible per a elles (Solé, 1994). Tot i que la major part, quan va arribar, aspirava a promocionar-se a través dels seus estudis, en general van acabar treballant en el servei domèstic, en molts casos com a internes per aprendre l'idioma. Així, si bé els agradaria accedir a altres feines, sobretot a aquelles per a les quals havien obtingut una titulació superior al seu país, sovint tenen dificultats per convalidar els estudis. Fet que els impedeix



exercir aquí la seva professió, essent l'idioma un altre obstacle a l'hora d'ampliar els estudis o accedir a una feina més qualificada. Val a dir que s'han observat situacions semblants en dones provinents d'Amèrica Llatina, i molt en particular del Perú, que, tot i tenir formació universitària, també treballen en el servei domèstic i la cura de persones, encara que, en aquest cas, no tenen la dificultat de l'idioma.

Quant a les dones filipines, el fet de treballar d'internes els permet estalviar en dues partides bàsiques: habitatge i alimentació. Aquest estalvi es valora molt quan l'objectiu és l'enviament de remeses per a la cura i l'educació dels fills i altres membres de la família. De fet, a les Filipines les remeses de les dones migrants representen la tercera font d'entrada de divises. Des del 1974 el govern filipí ha adoptat el treball migrant com una mesura correctiva temporal amb la finalitat de generar ingressos de l'exterior, en un context d'atur estructural i d'un notable desequilibri de la balança de pagaments. Les aportacions econòmiques de l'emigració han permès que famílies senceres poguessin sobreviure, ja que el membre migrant de la família els ha subministrat els mitjans de subsistència, salut i escolarització dels nens. Per a moltes famílies, les remeses dels emigrants són l'única font d'ingressos (Ribas, 2005, p. 71). Amb tot, una part de les dones filipines al nostre país prefereix treballar com a externes i se'n van a dormir a casa en acabar la jornada. D'aquesta manera treballen menys hores i poden acceptar feina en altres cases. El sou de les externes és més elevat, però les pagues extres són inferiors, i no poden accedir a altres prestacions, com la paga durant les vacances (Pe-Pua, 2005, p. 60).

Tot i que en el cas de les Filipines, les dones han estat majoritàriament les primeres d'emigrar, amb el temps també han anat arribant els homes, els

marits i els fills. Els homes filipins tenen més dificultats per aconseguir treball que les dones, ja que la demanda es concentra sobretot en el servei domèstic. Alguns homes aconseguixen feina com a cuiners, cambres o ajudants de cuina a restaurants, o com a personal per al servei d'habitacions en el sector de l'hostaleria. Alguns treballen com a missatgers o a la construcció. Si bé no és freqüent, també n'hi ha que treballen com a assistents domèstics, acompanyant les seves dones en el servei intern (Pe-Pua, 2005, p. 59). També es donen casos de filipins que entren a Espanya com a turistes i després s'hi queden a treballar.



4. CARACTERÍSTIQUES BÀSIQUES DE L'ALIMENTACIÓ DELS COL·LECTIUS ESTUDIATS

Abans de descriure les pràctiques relacionades amb la seguretat alimentària en el capítol següent, convé situar —encara que sigui breument— algunes de les característiques bàsiques de l'alimentació d'aquests col·lectius, ja que això ens permetrà contextualitzar millor els resultats de l'estudi.

Una primera consideració que cal fer, no per evident menys necessària, és que no es pot parlar dels nouvinguts o immigrants com un tot homogeni al qual es puguin atribuir unes determinades característiques que el diferenciïn clarament de la població autòctona. En primer lloc, perquè els diferents col·lectius presenten una notable diversitat entre ells, tant pel que fa a les cultures alimentàries en origen, com per les circumstàncies de la migració i el perfil dels seus contingents. Efectivament, i com ja s'ha dit, la migració de determinats col·lectius està molt masculinitzada, mentre que en altres la protagonitzen dones, i en altres, les famílies. Aquestes diferències incideixen amb gran força en les estructures de la llar majoritàries en cada col·lectiu, en l'organització de les tasques domèstiques, en els recursos econòmics dels quals es disposa, en el nivell de competències culinàries dels membres de la llar, factors tots ells que afecten força els comportaments alimentaris, en general, i les pràctiques relatives a la seguretat alimentària, en particular. També, i com ja s'ha assenyalat, els col·lectius varien entre ells pel que fa al nivell de formació i al grau mitjà de qualificació professional dels seus integrants. Es diferencien en relació amb les estratègies d'integració i les xarxes de suport de què disposen, etc. Tot plegat configura escenaris prou diferents com perquè calgui evitar generalitzacions, que no només serien abusives, sinó que afavoririen la imprecisió.

Dit això, cal tenir molt present que dins de cada col·lectiu també es detecta una notable heterogeneïtat. Els itineraris i els projectes migratoris dels membres d'un determinat col·lectiu poden ser força diferents, i aquests poden afectar, des de diferents perspectives, els comportaments alimentaris, com es veurà més endavant. Cal considerar que alguns elements estructurals forts, com la llar, poden suposar que hi hagi més semblances en les pràctiques relatives a la seguretat alimentària entre senegalesos, pakistanesos i marroquins (si tots comparteixen la circumstància de viure en llars multipersonals en què els membres no estan emparentats) de les que trobaríem entre ells i els membres del col·lectiu al qual pertanyen, però que viuen en una llar familiar on la dona exerceix de mestressa de casa.

Circumstàncies socials i pautes culturals

Una de les entrevistades il·lustra abastament el pes dels factors que s'acaben d'esmentar sobre els comportaments alimentaris, els efectes dels quals es sobreposen a les cultures alimentàries d'origen i les modifiquen. Es tracta d'una noia de vint-i-set anys, pakistanesa, que va arribar a Catalunya fa sis anys. En arribar se'n va anar a viure a casa del seu germà i de la seva cunyada, que ja feia més de deu anys que s'havien instal·lat al nostre país. De seguida que va aconseguir regularitzar la seva situació, va començar a treballar i va assistir a diferents cursos de formació. Actualment treballa de mediatra i viu amb una altra noia, companya de treball i catalana. Les seves competències culinàries, les seves pautes alimentàries, les formes d'organitzar les tasques domèstiques, les tècniques de conservació que utilitza, la seva forma de pensar en l'alimentació (privilegiar la rapidesa i la facilitat en les preparacions, utilitzar estratègies de control de pes, etc.) estan més a prop de les de qualsevol noia catalana que comparteixi el pis amb altres joves, que de les de la seva mare, que manté fermament les pautes alimentàries pakistaneses. Això no vol dir que no apreciï la seva cultura alimentària, que no enyori molt alguns productes del seu país, i que no gaudeixi dels plats pakistanesos que la seva mare li prepara els diumenges, però a l'hora d'analitzar els seus comportaments alimentaris, té un pes determinant l'estil de vida que ha adoptat a Barcelona.

Així, convé tenir ben present l'heterogeneïtat dels col·lectius estudiats i dels seus membres. Tot i això, es pot parlar de característiques compartides i de tendències fortes comunes, que són les que es presentaran tot seguit. En primer lloc, s'assenyalen breument els aspectes més rellevants —des de la perspectiva que ens ocupa— de les formes hegemòniques d'organització de les tasques domèstiques i d'organització del temps entre els col·lectius estudiats. A continuació, s'abordarà la qüestió de les competències culinàries de què es disposa per presentar després, de manera sintètica, les principals característiques de les pautes culinàries dels col·lectius estudiats.



4.1. ORGANITZACIÓ DE LES TASQUES DOMÈSTIQUES I DEL TEMPS

En primer lloc, cal assenyalar que a les llars familiars, les tasques relacionades amb l'alimentació (proveïment, cuinar, neteja de la cuina) recauen majoritàriament en les dones, com també s'observa entre la població local. La resta dels membres de la família participen només en part del proveïment, sense que s'observin diferències significatives entre els diferents col·lectius. Si la dona es dedica exclusivament a les tasques domèstiques, n'és la responsable absoluta, i aquesta és una situació freqüent entre marroquins i pakistanesos. Si la dona treballa, com passa molt sovint entre els col·lectius llatinoamericans, xinesos i filipins —també en una part significativa de llars marroquines, sobretot quan es tracta de dones joves—, la resta dels membres poden contribuir en més o menys mesura en aquestes tasques, sobretot en el proveïment, encara que la dona en segueix assumint la major part.

A les llars familiars encapçalades per dones, aquestes han de compaginar per força el temps laboral amb el temps domèstic, ja que sobre elles recau tota la responsabilitat d'ambdós àmbits. Això vol dir, en general, realitzar jornades llargues de treball, a voltes compaginar més d'una feina, perquè els ingressos de l'ocupació principal són insuficients, i alhora haver de comprar, netejar i cuinar per a tota la família. A les llars monomarentals on els fills ja són adolescents —sobretot si es tracta de filles—, els nois o les noies poden contribuir en major o menor grau a les tasques domèstiques, en general, i a culinàries, en particular.

S'ha observat que, en aquests casos, els fills ajuden en la compra i poden assumir la preparació d'alguns dels àpats, aquells en què la mare és absent, perquè està treballant. Aquesta situació és freqüent quan la mare treballa a l'hostaleria, ja que el seu horari laboral coincideix amb les hores dels àpats dels fills. Les llars monomarentals solen ser de dos tipus: en el primer, la dona viu a Catalunya amb els fills i el marit està en origen; en el segon, la dona viu sola amb els fills perquè és separada, divorciada o mare soltera. Sigui quina sigui la situació, les circumstàncies a les quals s'enfronten són semblants. La incidència de famílies monomarentals és molt més alta entre el col·lectiu filipí i els llatins. En molt menor mesura es dona entre la població senegambiana. En la comunitat marroquina, aquest tipus de família sembla, ara per ara, poc freqüent, i no se n'han detectat casos ni en el col·lectiu pakistanès ni en el xinès. Això, però, no vol dir que no se'n puguin donar d'aïllats. Cal tenir en compte que al Pakistan la taxa de divorcis és extraordinàriament baixa i que, en el cas xinès, les xarxes familiars són molt denses, fet que pot explicar la baixa freqüència de dones que visquin soles amb els seus fills.

Un tipus particular de llar familiar, força estès entre la població filipina, és aquell en què la dona treballa en el sector domèstic com a interna. El marit i els fills viuen tota la setmana a la llar familiar, però la dona només hi és els dies que té festa. Aquest model resulta diferent d'altres, com el de les treballadores internes llatinoamericanes, que només tendeixen a desenvolupar aquesta mena d'ocupació quan es troben soles a destinació. El treball domèstic intern entre les persones filipines repercuteix clarament en l'organització de les tasques culinàries, com es veurà més endavant, i exigeix una major participació de la resta de membres de la família. Ara bé, fins i tot en aquest cas, les dones segueixen sent les responsables principals de l'alimentació.

A les llars multipersonals integrades per homes sols no emparentats, es donen sobretot dues modalitats d'organització. Una modalitat consisteix en què cadascú s'encarregui de comprar i cuinar el seu propi menjar, i de netejar la cuina i els estris que hagi utilitzat. Una altra, més freqüent, consisteix a compartir entre tots els membres de la llar aquestes responsabilitats. Es solen organitzar torns rotatius, tant per comprar com per preparar el menjar i netejar la cuina.² Aquest model es dona en tots els col·lectius, però molt en particular en els més masculinitzats, en ser freqüents les llars constituïdes per homes sols (pakistanesos i senegambians; en menor mesura marroquins i llatinoamericans). En altres casos les tasques



es reparteixen entre els diferents membres de la llar, però sense que s'estableixi una organització estricta, per torns, sinó que es la feina es distribueix d'una manera més espontània³.

Entre els homes marroquins, senegambians i pakistanesos també es donen situacions de monoparentalitat, però tenen unes característiques diferents a les de monomarentalitat. A les llars encapçalades per dones, molt sovint els nens són menors. Aquesta situació no es dona mai quan el cap de la família és un home. La lògica, en aquest cas, consisteix a reagrupar els fills —homes— quan arriben a l'edat de treballar, perquè contribueixin al manteniment de la família en origen. En general, no es pot parlar de llars monoparentals en sentit estricte, ja que normalment aquests pares amb els seus fills solen compartir habitatge amb altres homes a qui estan units per vincles de parentesc o d'amistat. Pel que fa a les tasques domèstiques i culinàries, que és el que ens ocupa, aquests nuclis comparteixen la major part de característiques de les llars integrades per homes sols no emparentats.

Les llars compartides per diferents nuclis familiars —en aquest model predominen els llatinoamericans— també es solen organitzar per torns a l'hora de netejar els espais comuns. Ara bé, les tasques relacionades amb l'alimentació es solen fer per separat. Cada nucli familiar es fa càrrec de la compra del seu menjar, de la preparació dels seus àpats i de la neteja de la cuina cada cop que la fa servir.

Pel que fa a l'organització del temps, es regeix pels horaris laborals i per això es troben planificacions temporals molt diverses. El fet de treballar en l'hostaleria i el comerç —sectors en què treballa un gran nombre de persones nouvingudes— determina, en termes generals, l'existència d'unes jornades laborals llargues, majoritàriament partides, que deixen poc marge per a altres activitats. També el treball en el servei domèstic, que sovint exigeix compaginar diferents feines, i encara més quan s'és interna, sol ser molt absorbent en hores. Amb tot, una part significativa dels nostres informants assumeix tot un seguit d'activitats afegides a les laborals, com la pertinença a associacions, estudis i afeccions diverses (classes de ball, acudir al gimnàs, etc.). En aquest sentit, són especialment actives les dones llatines, més en concret les peruanes i les colombianes que arriben a Espanya amb un elevat grau de formació. De fet, en el col·lectiu peruà és on es detecta un percentatge més elevat de persones amb estudis mitjans o superiors, factor que afavoreix una major dedicació a aquest tipus d'activitats.

4.2. LES COMPETÈNCIES CULINÀRIES

Una primera qüestió relacionada amb les pautes culinàries, essencial des de la perspectiva de la seguretat alimentària, és la relativa a les competències culinàries que es tenen. En aquest sentit s'observen diferències notables, no en funció del col·lectiu, sinó més aviat de l'estructura de la llar. Cal recordar, però, que el pes dels diferents tipus d'estructura de la llar varia entre els diversos col·lectius i que, mentre que les llars familiars són àmpliament majoritàries en determinats col·lectius (xinès, equatorià, peruà), en altres tenen un pes destacat les llars multipersonals de membres no emparentats (marroquí, pakistanès, senegambià).

² «Un día cocino yo, un día otro, un día otro... nosotros tenemos un turno de semana. Viernes yo, sábado otro... el domingo lo hacemos juntos, porque todos estamos en casa. Cada día cocinamos cosas diferentes, cada día cambio. El lunes nosotros cocinamos lentejas, ayer pollo y hoy carne de ternera. Hoy tengo turno yo.» (Home, 42 anys, Pakistan)

³ «Y el que primero que llega monta la olla. A veces tengo pereza y me quedo en el ordenador. Me pongo en el ordenador y se me pasan las horas. Entonces llega mi primo y monta él la olla. Pero todas las tareas se reparten equitativamente. Tenemos un cesto de ropa y, a medida que está lleno, ponemos la lavadora. Y la cocina se mantiene muy limpia. El que cocina la recoge, y se mantiene siempre limpia.» (Home, 23 anys, Colòmbia)

En el cas de les dones, una part destacada era ja responsable de l'alimentació en origen, per tant havia adquirit prèviament competències culinàries. Així, la situació més freqüent a les llars familiars de tots els col·lectius estudiats és que la dona, majoritàriament responsable de les tasques alimentàries, ja sàpiga cuinar quan arriba aquí—i comprar, conservar i manipular els aliments.

Ara bé, una altra part de dones, majoritàriament joves, presenta un perfil força diferent. Bona part treballava en feines qualificades al seu país d'origen —solen ser titulades superiors, la majoria procedeixen de països llatinoamericans— i no s'encarregaven de les tasques domèstiques. En arribar a Catalunya han hagut d'assumir aquestes responsabilitats perquè viuen soles en llars compartides, i tenen un nivell de competències culinàries majoritàriament baix. Malgrat que aquesta situació s'ha observat sobretot en dones llatinoamericanes (un dels col·lectius més feminitzats), no n'és exclusiva: fins i tot en el col·lectiu amb un major predomini masculí, el pakistanès, s'han detectat situacions semblants entre dones joves que, tot i haver arribat a Catalunya amb els pares, s'han emancipat posteriorment aquí. Si bé aquest model és encara molt poc freqüent entre les dones pakistaneses, evidència que el nivell de competències culinàries que es té en el moment d'assumir aquestes tasques no es relaciona tant amb l'origen com amb la situació familiar. Aquestes dones solen adquirir competències aquí, i acostumen a fer-ho a base de preguntar, tant a les mares com a altres familiars, en origen, com al cercle de relacions properes, a destinació, i als establiments on compren.

En aquest grup s'han detectat mancances en els coneixements i deficiències en les pràctiques (un dels pocs casos que afirmava recongelar de manera sistemàtica era una dona d'aquestes característiques), però també autopercepció de les pròpies mancances i interès per corregir-les. De la mateixa manera que truquen a la mare per preguntar on han de guardar els ous, si fora o dins del frigorífic —això ens ho explicava una de les entrevistades— mostren bona disposició a adquirir coneixements per altres vies. A vegades, les llatinoamericanes recorren a revistes i llibres, ja que no tenen dificultats amb l'idioma, però no tenen les mateixes facilitats les dones d'altres col·lectius.

Més baix —o nul— era el nivell de competències culinàries de la major part d'homes que viuen sols en llars compartides, molt en particular els procedents del Pakistan, Senegàmbia i el Marroc. Tots els que s'han trobat en aquesta situació han hagut d'aprendre a manipular els aliments i a cuinar a destinació. Les consultes telefòniques a l'origen⁴ —en particular a la mare o la dona—, l'ajut inicial dels companys de pis⁵, i l'experiència del dia a dia han estat les principals fonts d'adquisició de competències. Val a dir que el fet d'haver de cuinar mentre són aquí no implica que ho segueixin fent quan tornen periòdicament al seu país⁶.

⁴ «Aprendí, viviendo solo he tenido que aprender. Cocino bien, no hago platos exquisitos, pero lo básico sí. Cuando llegué estaba solo en casa, mi primo solo estaba en casa el fin de semana. Me pasé casi un mes buscando trabajo, y así aprendí a cocinar. Llamaba por teléfono y preguntaba cómo se hace esto y aquello. Y así iba haciendo. Luego ya no llamaba, solo cuando tenía alguna duda. Mira, aprendes y te conviertes en mejor persona, ya sabes que si un día te toca estar solo definitivamente, ya te apañas.» (Home, 23 anys, Colòmbia)

⁵ «Yo en Pakistán no cocinaba, aprendí aquí. ¿Cómo aprendí? Muy difícil. Un día haciendo cocinar, un día comida mal, un día bien, un día muy bueno, un día para tirar. Sí, también, a veces para tirar. Ahora ya no pasa nada, ahora cierro los ojos y sale bien. Aprendí mirando y preguntando. Vino un paisano mío, aquí, que antes trabajaba en Inglaterra. Él me lo explica todo, de cómo se puede cocinar comida de Pakistán, porque él era cocinero en Inglaterra en un restaurante pakistani. Así aprendí.» (Home, 42 anys, Pakistan)

⁶ «Yo hasta veintidós años no tocaba ninguna cosa de cocinar... siempre madre, hermana... siempre. Ahora sí, ahora yo comprar y cocinar, pero cuando vine aquí... Cuando estoy en Pakistán, no hago nada, no preparo comida, ni limpiar... cuando estoy allí no. Solo cuando estoy aquí, aquí sí.» (Home, 42 anys, Pakistan)

4.3. LES PAUTES ALIMENTÀRIES

En aquest apartat es descriuen, a grans trets, les pautes de consum d'alguns grups de productes, tant en conjunt com comentant algunes especificitats per col·lectius. També s'abordaren les diferències que es detecten entre les pautes dels dies laborals i les pròpies dels dies festius, i es tanca el capítol amb algunes consideracions sobre les permanències i les transformacions en els comportaments alimentaris en el procés migratori. És a dir, s'intenta delimitar quins són els elements que es conserven més o menys intactes de les pautes habituals en origen, els elements forts de la cultura alimentària pròpia que es mantenen i quins es modifiquen més ràpidament. A continuació es presenten breument les pautes de consum de diferents grups de productes. Ens referirem a la carn, el peix, les verdures, les hortalisses i la fruita, als cereals, als lactis, com a grups principals, i també dedicarem un petit espai als precuinats, atès que al llarg de les entrevistes se n'han fet diferents consideracions.

4.3.1. La carn

En tots els col·lectius estudiats s'observa un consum regular de carn. En termes generals la forma més habitual de consumir carn, com ja s'ha dit, és guisada amb hortalisses, patates i, molt sovint, arròs (entre tots els col·lectius estudiats llevat del marroquí). El consum d'un tall de carn a la planxa o fregit sembla ser força més esporàdic, tot i que també s'esmenta i es fa notar que aquesta forma de consum s'ha adquirit o s'ha incrementat en arribar a Catalunya. S'addueixen sovint criteris econòmics per limitar el consum de carn fregida o a la planxa⁷, si bé també es manifesta en moltes ocasions que la preferència pels guisats respon a una qüestió d'hàbit. Els grups llatins consumeixen hamburgueses i, en menor mesura, els marroquins.

El pollastre és la carn que més sovint es menja fregida o a la planxa, si bé la majoria també l'incorpora en diferents guisats. En tots els col·lectius estudiats és molt freqüent trossejar els pollastres en vuit o deu porcions, en lloc de fer-ho a quarts. Només una part reduïda de la mostra afirmava menjar carn molt esporàdicament i, en tots els casos, eren dones que deien que no els agradava gaire i que preferien menjar peix. La carn més consumida, en tots els col·lectius estudiats, és el pollastre. El porc ocupa també un espai molt destacat en l'alimentació dels col·lectius no musulmans, en particular el filipí i el xinès. Tots els grups consumeixen vedella, si bé amb menys freqüència que pollastre. El xai és molt apreciat pels col·lectius musulmans (marroquins, senegambians i pakistanesos), però el preu en limita el consum⁸. Sol reservar-se a les celebracions, en alguns casos de manera exclusiva. Entre els grups llatins el xai és poc apreciat, i tampoc sembla significatiu el seu consum entre les comunitats xinesa i filipina. En general, els col·lectius pakistanesos, senegambians, marroquins i filipins manifesten una clara preferència per la carn ben cuita. El consum de carn crua o molt poc cuita és marginal, gairebé inexistent. Els grups xinesos són els més contundents en el seu rebuig envers la carn poc cuita⁹. Pel que fa als col·lectius llatins, s'observa una major variabilitat. Així, si bé una part expressa rebuig per la carn mig crua i sangonosa, una altra part hi manifesta preferència.

⁷ »Carne a la plancha me gusta mucho, lo que pasa es que no hay plancha para hacer a la plancha. ¿Como un bistec? Sí, me gusta mucho, como a veces, pero no hay siempre. Es lo que pasa... puedes comprar un bistec para hacer, si tú lo cortas para la preparación con salsa, este bistec tú lo puedes comer dos o tres veces, entonces, más economía... me gusta mucho comer un bistec con patas fritas y todo esto, pero sale caro.» (Home, 44 anys, Senegal)

⁸ »De carne lo que me gusta más es el cordero, lo que pasa es que es más caro. Si no, el cordero es el que me gusta más. No compro, porque el kilo de cordero me sale mucho más caro. Cuando mi madre me pregunta, yo le digo que aquí sólo me puedo comprar pollo, cordero no me puedo comprar.» (Home, 44 anys, Senegal)

⁹ »También con aceite muy caliente, y rápido. Pero tiene que ser cocido, muy cocido, crudo no. La gente de China nunca come carne cruda. ¡No! Nunca, da asco la carne que no esté bien cocida. Ternera, cordero... no, no. ¡Crudo no! Aquí os gusta que esté crudo, que se vea la sangre... ¡Nosotros no!» (Dona, 35 anys, Xina)

Pel que fa a les vísceres, sembla que els col·lectius llatins en fan un consum notable i sovint n'esmenten diferents preparacions; també són força habituals a la cuina pakistanesa i marroquina. Ara bé, mentre que la dieta llatina es centra principalment en les vísceres de porc, els altres dos col·lectius les rebutgen, ja que majoritàriament són musulmans.

Entre els derivats de la carn destaquen els embotits, que registra unes pautes de consum molt diferents entre els col·lectius estudiants. En general, els sectors marroquins n'eviten el consum¹⁰, per ser derivats d'una carn proscripida, el porc. En canvi, entre la població senegalesa l'omissió és total. S'observa, però, que entre aquests col·lectius, sobretot el marroquí, creix el consum de pit de gall d'indi cuit i la mortadella halal, que es pot adquirir a les carnisseries islàmiques, per preparar entrepans especialment quan hi ha nens escolaritzats a la llar. En el cas dels grups filipí i xinès el consum d'embotits es redueix a nens i adolescents, i productes com el pernil curat desperten més aviat aversió pel fet de no ser cuits. Una de les entrevistades xineses deia que de tant en tant menjava pernil curat, però advertia que abans el saltava una mica, perquè el considerava immenjable cru. Entre la població llatina, els embotits semblen tenir una presència major —encara que no gaire elevada— pel fet que el consum d'entrepans s'introdueix més fàcilment, tant entre nens i joves com entre adults. També en aquest grup sembla ben present el consum de salsitxes de Frankfurt, poc o gens presents en la resta de col·lectius, molt en particular els de religió musulmana.

4.3.2. El peix

En general, el consum de peix és baix. Ara bé, s'observen diferències significatives en funció de diferents factors, molt en particular els recursos econòmics de què es disposa, l'origen, l'estructura de la llar i les competències culinàries (estretament relacionades amb el gènere i, en menor mesura, amb l'edat). Els recursos econòmics són un factor limitador del consum de peix en tots els col·lectius. Aquesta limitació afecta particularment els que han de gestionar un pressupost més reduït: famílies monomarentals, persones que han d'enviar remeses de diners a la família en origen, llars familiars que depenen d'un únic sou. Entre els que provenen de zones de costa —sobretot de les Filipines, el Marroc i l'Equador— on el consum és habitual el consumint a destinació és més elevat que entre els que provenen de zones interiors, on el preu del peix el fa inaccessible a la major part de la població. Les competències culinàries tornen a ser un factor clau, ja que no tenir-ne sol determinar l'exclusió del peix de l'inventari alimentari. S'ha detectat que homes sols, provinents de zones de costa, del Senegal o el Marroc, que aprecien el peix, només en consumeixen quan van a restaurants adduint que no el saben preparar a casa. A les llars on es compta amb els ingressos de més d'una persona o algun dels membres té competències culinàries i l'hàbit de consumir peix s'havia instaurat en origen, el consum de peix pot ser força més elevat. En aquest cas es prepara guisat, fregit o al forn.

4.3.3. Les verdures, les hortalisses i els llegums

El consum de verdures i hortalisses és baix, sobretot entre els homes que viuen sols en pisos compartits (majoritàriament pakistanesos, senegambians i marroquins). Justifiquen aquest baix consum, dient que no les saben preparar¹¹.

La presència d'hortalisses crues en forma d'amanides, només és habitual a les cultures alimentàries llatines i la marroquina, però és molt poc freqüent a la pakistanesa i la filipina, on les verdures i hortalisses es consumeixen cuites.

¹⁰ »En els col·lectius marroquins existeix una pràctica d'omissió de la proscripció religiosa del porc, d'un abast difícil de determinar.

¹¹ »Verduras nosotros comemos muy poco. ¿Sabes qué pasa? Aquí muchos de mis paisanos no saben cocinar verdura. Porque es un poco difícil. Entonces pollo, carne, carne picada... Después lentejas y así... Y verduras... poco.» (Home, 42 anys, Pakistan)

El consum d'hortalisses i verdures crues sembla inexistent a la cultura alimentària xinesa, on verdures i hortalisses es solen preparar lleugerament saltades. Val a dir que les generalitzacions, sempre arriscades en el cas xinès, són encara més perilloses, si es considera la diversitat i la riquesa de les diferents cuines que coexisteixen en aquell país. En tot cas, els elements que en destaquem són presents en el col·lectiu xinès que viu a Catalunya, que procedeix majoritàriament d'una mateixa regió. El consum d'amanides crues s'incrementa o introdueix en arribar a Catalunya, tot i que molt tímidament entre les generacions adultes i amb més decisió entre els més joves.

Pel que fa als llegums, el tret més rellevant és la reducció de la diversitat de llegums consumits en origen, com a conseqüència de l'oferta més limitada als establiments especialitzats i dels preus comparativament superiors. D'altra banda, diversos col·lectius com el senegambià expressen poc interès envers els llegums i, generalment, en declaren una freqüència de consum baixa.

4.3.4. Els cereals

El cereal més consumit entre la major part dels col·lectius estudiats és l'arròs, però també parlarem del blat de moro i del blat.

- a)** Arròs: l'arròs és un producte axial en la major part dels col·lectius estudiats, amb l'única excepció del marroquí. Per al llatí, el senegambià, el xinès, el filipí i el pakistanès la preparació d'arròs bullit és molt freqüent, si bé s'observen diferències destacades entre les llars. Per a una part significativa, el consum d'arròs correspon a una o tres racions diàries, set dies a la setmana; mentre que, en altres casos, el consum deixa de ser diari, tot i tenir una presència superior a l'habitual entre la població local o la procedent del Marroc, on es consumeix entre tres i sis cops a la setmana. Finalment, s'observa un descens molt acusat del consum d'arròs, en relació amb el que es consumia en origen, en una part reduïda dels entrevistats, que declara un consum d'aquest producte equivalent a l'habitual en el conjunt de la població autòctona o d'origen marroquí. Aquesta modificació radical en el consum d'arròs es produeix de manera àmplia entre les dones, i també s'observa una disminució important en nens i adolescents, sobretot els escolaritzats aquí. Cal assenyalar que una part significativa de les dones que manifesten haver reduït dràsticament aquest consum addueixen haver-ho fet per controlar el pes. Són sobretot dones llatinoamericanes, les que s'expressen en aquest sentit¹². També manifesten haver-se adaptat a les pautes alimentàries que identifiquen com a pròpies de la població local, caracteritzades per un consum elevat d'amanides, verdures bullides, carns a la planxa, fruita i amb presència quotidiana de lactis¹³.
- b)** Blat de moro: del blat de moro s'ha de destacar que malgrat ser un cereal tradicionalment central en l'alimentació llatinoamericana, l'arròs i en menor mesura les patates s'han imposat com els farinacis bàsics de la dieta. Així, el blat de moro ha esdevingut complementari, sense sortir del tot de les pautes de consum de la població llatina. Ara bé, quan s'arriba a destinació, les dificultats per accedir als tipus de blat de moro preferits —pel cost elevat, per manca d'oferta...—, que són aquells que es comercialitzen torrats o en altres preparacions, el converteixen en un producte de consum ocasional o de poca importància. Es consumeix preferentment en forma de sopes o amanides, però en poques quantitats.

¹² «Nosotros arroz todos los días no porque intentamos las dos cuidarnos, y ella dice "Yo no me quiero engordar" por este tema, y ahora claro, está en la edad que quiere estar... y yo también me cuido, me gusta cuidarme. Y el arroz no es imprescindible aunque seamos de allí. La mayor parte de nuestros compatriotas no comen sin arroz, pero a mi hija y a mí nos es prescindible.» (Dona, 33 anys, Equador)

¹³ «Como adaptada a la comida de aquí. Me gustan que si las frutas, las verduras así hervidas, la carne a la plancha... Como bien. Me gustan esas cosas con ensalada, carne. Alguna fruta y algún yogur nosotras ya comemos. No nos hace falta el arroz.» (Dona, 33 anys, Equador)

- c) Farina de blat i pa: el blat es consumeix en forma de pa, de cuscús (cuina marroquina) i de pastes alimentoses. Pel que fa al pa, el consum és moderat entre la població llatina, tot i que l'incrementa en arribar a Catalunya. Les comunitats marroquina i pakistanesa, per la seva banda, registren un consum de pa entre elevat i molt elevat. L'elaboració de pa per al consum propi és una pràctica freqüent a les llars marroquines i pakistaneses, sobretot en aquelles que la dona és la responsable de les tasques culinàries. En cap cas de llars compartides per homes sols s'ha detectat aquesta pràctica, ni tampoc és freqüent entre les dones més joves. Aquestes addueixen manca de temps per elaborar-lo, perquè treballen fora de casa, tot i que expressen preferència per aquest pa casolà. El pa s'elabora cada dia sovint per a cada àpat. Es prepara per a consumir-lo immediatament. En alguns casos s'ha observat que es guarda la massa preparada al frigorífic durant unes hores. Es prepara la massa al matí i es cou al llarg del dia. En altres, es prepara la massa just abans de coure'l i per al consum immediat. Es sol preparar damunt d'un tros de tela destinada a aquest ús¹⁴ o damunt d'una superfície de fusta, que cal netejar cada cop que s'utilitza, tant abans com després. Per netejar-la es sol fer servir el mateix sabó de rentar els plats. A les llars on elaboren el pa es solen emmagatzemar quantitats importants de farina amb aquest objectiu, normalment en sacs de quinze quilos.
- d) Mill: cal remarcar que en alguns grups estudiats el consum de mill és important, tot i que en el cas de senegalesos i gambians, crida l'atenció que un cereal de consum freqüent o central en origen quedi relegat a destinació en resultar difícil de trobar. En conseqüència, l'arròs és el principal cereal de consum a destinació, mentre que el mill es consumeix sovint amb iogurt, com a cereal d'acompanyament.
- e) Pastes alimentàries: els col·lectius estudiats no solen consumir pastes alimentàries, amb l'excepció del xinès. Encara que la major part declaren una freqüència de consum ocasional en origen i, per tant, hi estan habituats, l'arribada a Catalunya, la facilitat de compra i de preparació no es tradueix en un consum més freqüent. Sovint els fills menors d'edat són els grans introductors de la pasta a les llars.

4.3.5. Els precuinats

El consum de precuinats declarat entre els col·lectius estudiats és baix. Això s'explica per diferents motius. D'una banda, la preferència gairebé unànime pels productes frescos i pels plats cuinats just abans de ser consumits; de l'altra, el preu més elevat dels precuinats en relació amb el producte fresc també n'és un element dissuasori. Però cal tenir en compte un altre aspecte gens banal. Els precuinats que poden adquirir a Catalunya no solen correspondre a les preparacions a les quals estan habituats i que, per tant, aprecien¹⁵. Si bé és cert que als establiments ètnics es poden adquirir alguns precuinats de diferents països (xinesos, pakistanesos, marroquins i de diferents països d'Amèrica Llatina), l'inventari és força reduït, a més de car. Només les patates prefregides congelades semblen ser consumides habitualment tant pels col·lectius llatins com pels marroquins i senegambians.

4.3.6. La llet i els derivats lactis

L'increment en el consum de derivats lactis és un dels trets freqüents de la variació en el comportament alimentari dels col·lectius analitzats. Aquest augment respon a dos trets bàsics de la societat de destinació: àmplia oferta i preus moderats (a diferència de l'experiència en origen en bona part dels casos). Això no implica, però, la manca d'hàbits de consum de derivats lactis, però sí d'un marcat procés d'incorporació o d'increment de la freqüència de consum. No és aquest el cas de la llet, consum que no experimenta canvis significatius. Pel que fa al formatge, insistirem en aquest estudi en la importància del formatge d'origen entre les preferències alimentàries de diferents poblacions i com això afecta les pràctiques de manipulació. Ara, però, només assenyalarem que el consum no resulta important.

¹⁴ »El pan para la casa también lo hago yo. Un día sí y un día no. Compró pan, pero sólo para los niños, para los bocadillos. Nada más. El pan lo hago con harina, agua y sal, nada más. Primero lavas bien las manos, después amaso con la mano, y hago dos bolas grandes. Luego lo vuelvo a amasar, y dejo subir. Luego, cuando sube, cojo un tenedor y hago así... Lo pongo en una tela limpia, blanca, que solo tengo para hacer el pan. La lavo cada vez que la uso. Luego lo pongo en el horno y ya está. Y está buenísimo. Y al día siguiente también está bueno.» (Dona, 41 anys, Marroc)

¹⁵ »Yo me lo preparo a mi manera, casi no compro comidas preparadas aquí por que no me salen a gusto, prefiero prepararlos a mi manera.» (Dona, 26 anys, Perú)

4.4. L'ALIMENTACIÓ QUOTIDIANA I FESTIVA

En tots els col·lectius estudiats es detecten pautes alimentàries diferenciades entre els dies laborables i els dies festius. Els plats propis, en general més elaborats, més exigents en temps de preparació, es reserven per als caps de setmana i altres dies festius, quan es disposa de més temps per dedicar a la cuina¹⁶. Cal assenyalar, també, que alguns plats es mengen només els dies festius, no només pel temps que cal dedicar a la seva preparació, sinó perquè es considera que atipen en excés, són massa pesats per anar a treballar després¹⁷. Els plats propis que, a més de ser laboriosos contenen ingredients cars, es reserven per a les ocasions especials. Amb tot, cal observar que també s'ha detectat que persones instal·lades a Catalunya des de fa més de deu anys conserven moltes de les pautes alimentàries d'origen, no només els dies festius, sinó també part dels dies laborables. Altres, en canvi, alternen els dies laborables la cuina pròpia amb la cuina local, i en altres la cuina pròpia sol protagonitzar l'alimentació festiva en l'àmbit familiar, mentre que l'alimentació festiva amb els amics està dominada per la cuina local¹⁸. Finalment, per a altres, l'espai domèstic és reserva a l'alimentació pròpia, mentre que fora d'aquest espai prevalen les pautes locals. En alguns casos aquest espai extra domèstic és precisament on passen més temps, aquest és el cas de les dones que treballen en el servei domèstic com a internes. Quan mengen a les cases on treballen, una part molt important dels àpats, segueixen les pautes alimentàries locals; quan mengen a casa seva, acostumen a mantenir les pautes pròpies¹⁹. A l'hora d'analitzar aquests diferents itineraris cal tenir en compte tot un seguit de factors clau:

- les competències culinàries que es tenien en arribar,
- l'edat que es tenia en arribar,
- el fet de treballar dins o fora de la llar —o que la persona responsable de l'alimentació familiar treballi dins o fora de la llar—,
- la presència de fills escolaritzats aquí²⁰.

¹⁶ «Ella dice que lo que yo como no es comida, pero cuando yo como con ella, ¡luego por la noche ya no puedo cenar! Como más con ella. Es que es más pesado lo que ella hace. Montón de aceite, montón de especias... Y yo ahora estoy acostumbrada a comer una comida supersana, y un día que como esto ¡me siento superllena! ¡Luego no puedo ir a trabajar!» (Dona, 27 anys, Pakistan)

¹⁷ «Esto es un plato típico de mi país, que son los frijoles, con arroz, con huevo frito y una tajada de plátano, pero maduro. Con carne picada, que nosotros la llamamos carne molida, así frita, con trozos de panceta, que nosotros le llamamos chicharrón. Con un trozo de eso, con chorizo... Eso es el plato típico de mi tierra. Pero no lo comemos muy a menudo, porque llena demasiado y es muy trabajoso de preparar. Porque lleva muchas cosas. Pero sí que lo hacemos cuando hay una reunión en casa, o un domingo, entonces sí se hace. Un domingo que se está en casa...» (Home, 23 anys, Colòmbia)

¹⁸ «Yo como fuera casi cada día. Como trabajo no me da tiempo de ir a casa, así que tengo que comer fuera. Porque estamos trabajando en un proyecto de "la Caixa" y estamos trabajando en toda Cataluña. Y si nos toca fuera, no nos da tiempo de ir a casa. Voy a sitios de menú. Entre semana de menú, y fin de semana con las amigas y los amigos, pues sitio especial... pero no pakistani. Como comida pakistani una o dos veces a la semana, en casa de mi madre, a veces en casa.» (Dona, 27 anys, Pakistan)

¹⁹ «Cuando cocino para mi casa, para mi familia, mantengo completamente la comida filipina. Cuando estoy en la casa de la señora, como comida española.» (Dona, 55 anys, Filipines)

²⁰ «En casa seguimos cocinando como en mi país. Pero a veces, como mi hijo pequeño llegó aquí cuando tenía diez años, él se ha acostumbrado a la comida española, y a veces me pide que cocine comida española.» (Dona, 50 anys, Filipines)

Als que han arribat a Catalunya més joves — nens i adolescents —, els resulta més fàcil alternar les pautes alimentàries del país d'origen amb les de la societat d'arribada. Sobretot si, en arribar es van escolaritzar i menjaven a l'escola. A més, els fills menors juguen un paper clau en la introducció a la llar de productes i plats que no formaven part de l'inventari alimentari familiar i que, molt sovint, substitueixen plats propis molt apreciats pels pares i que els fills rebutgen²¹. Això dóna lloc, en nombroses ocasions, al doble menú, un per als pares, integrat pels plats propis del país d'origen, i un per als fills, en què predominen la pasta, les pizzes, les patates fregides, les hamburgueses, el pollastre arrebossat o a la planxa, etc²². En altres ocasions, els plats que s'introdueixen per la via de les preferències dels fills acaben formant part de l'alimentació de tota la família, ja que agraden a tots²³. No obstant això, hi ha altres on els pares manifesten disgust o desconfiança vers aquestes²⁴.

El fet de treballar fora de casa es planteja com un factor clau. En primer lloc, perquè treballar fora de casa suposa disposar de menys temps per dedicar a les tasques culinàries. Com que, en termes generals, la cuina del país d'origen exigeix més temps que les pautes alimentàries locals que es solen adoptar en primera instància, aquestes s'introdueixen amb més freqüència²⁵. En alguns casos, la feina a fora implica no anar a menjar a casa al migdia, fet que força l'adopció — més o menys parcial — de les pautes locals a través dels menús de dies laborable. En aquest sentit, s'observa que moltes vegades la percepció que es té de les pautes alimentàries a la societat d'acollida es construeix a partir d'aquests menús, que es converteixen en la principal referència de la cuina local. També l'àmbit laboral és, en determinades circumstàncies, un espai de convivència alimentària amb la població autòctona. Aquesta coexistència a vegades es viu amb dificultat, sobretot al principi²⁶, però en altres ocasions es percep força fluida²⁷, o, com a mínim, no excessivament complicada.

²¹ *»En casa seguimos cocinando como en mi país. Pero a veces, como mi hijo pequeño llegó aquí cuando tenía diez años, él se ha acostumbrado a la comida española, y a veces me pide que cocine comida española.» (Dona, 50 anys, Filipines)*

²² *»Pasta como, sí. Me gustan los macarrones. No, no me gustan tanto como arroz. A mí me gusta más arroz. Pero a las niñas les gusta más, y entonces hago, cuando ellas piden. Pero yo, personalmente, para hacerlo así, no, para mí no haría. Si ellas me piden, hago. A ellas les gusta mucho la pasta, y a veces ellas no quieren arroz o la comida nuestra, y yo les hago pasta. Con carne molida y tomate, o espaguetis solo con queso rallado. Hay días que no les gusta la comida nuestra, la salsa que hago nuestra, no les gusta. Y me piden pasta.» (Dona, 41 anys, Senegal)*

²³ *»Porque yo no cocino mucho con plancha, no. Plancha poco. Dos veces a la semana. Por ejemplo, hoy hago plancha. Hoy pechuga a la plancha. Esto para los niños. Para mí y para mi marido pollo cocinado con cebollas, con especias... media hora, con un vaso de agua. ¡Muy bueno!» (Dona, 40 anys, Marroc)*

²⁴ *»De aquí lo que me encanta son los canelones y la lasaña. ¡Riquísimo! Mi madre la aprendió a hacer. Y también la tarta de queso. Es que a mi hermano, todo lo que dan en el menjador le encanta, y lo quiere también el sábado y el domingo, y mi madre ha aprendido a hacerlo también para mi hermano. Y ahora nos gusta a todos, y hacemos el fin de semana, que hay más tiempo para cocinar.» (Dona, 22 anys, Equador)*

²⁵ *»Compramos congelados croquetas de bacalao, empanadillas de atún, canelones de atún, pizzas... ¡para mis hermanos, claro! ¡Mis padres no comen cosas de éstas! Mi padre, no, ¡qué va! ¡Le da asco! A mi padre, le hago los canelones y se los mira así por encima, como diciendo: ¿esto qué da asco! A mi padre, le hago los canelones y se los mira así por encima, como diciendo: ¿esto qué es? A mí sí que me gustan.» (Dona, 25 anys, Marroc)*

²⁶ *»Sí que sé cocinar comida pakistani, pero para mí sola no hago. Pero tengo amigos españoles y me dicen a veces que quieren probar mi comida. Y a veces hago... pero me cuesta, ¡me da pereza! Es que cuesta un montón, tienes que hacer un montón de cosas. Y no es lo mismo que la comida española, superrápida, no es como preparar una sopa, que metemos todas las cosas... es difícil. Es tiempo, le tienes que dedicar mucho tiempo. Es que no tengo mucho tiempo, trabajo por la mañana y por la tarde también, y además del trabajo antes estudiaba... Ahora no estoy estudiando, pero estoy pensando estudiar. Estoy buscando algún curso de interpretación, porque ya hice uno de mediación, y ahora quiero hacer de intérprete.» (Dona, 27 anys, Pakistan)*

²⁷ *»Al principio cuesta mucho adaptarse a la alimentación de aquí, mucho. Porque en Filipinas comemos mucho arroz, y muchos guisos. Y aquí no. Al principio te falta mucho esto, el arroz, los guisos... pero con el tiempo te acostumbras.» (Dona, 50 anys, Filipines)*

El fet de reservar els plats propis per als dies festius i adoptar, durant la resta de la setmana, pautes que es consideren pròpies de la societat d'acollida es justifica en primera instància pel factor temps: la manca de temps els dies laborables faria difícil, sinó impossible, mantenir determinades preparacions²⁸. S'observa, però, que també hi intervenen altres factors, entre els quals una bona acceptació dels plats considerats locals, que s'integren sense dificultat en les pautes alimentàries quotidianes. Com ja s'ha observat en altres estudis, els plats locals apreciats per la major part de persones nouvingudes són la paella i la truita de patates, a vegades els únics que s'integren en l'inventari propi i que, per tant, s'aprenen a cuinar²⁹. També la convivència, a la feina o a la llar, amb persones autòctones afavoreix aquesta introducció i la construcció d'aquestes pautes alimentàries sincrètiques, en què plats de la societat d'origen i plats de la societat d'acollida es combinen sense conflicte aparent³⁰.



²⁸ «Los alimentos aquí son buenos, sí. Yo intento comer de todo, en Almería he convivido con españolas, trabajando, y comíamos juntas, y hacíamos berenjenas, y huevo relleno, y me lo comía. No tengo problema. Me gusta todo. Sí que hay un poco de diferencia entre mi país y aquí, un poco. Está la sopa, al español le gusta mucho el caldo, y nosotros no, nosotros hacemos la patata, la zanahoria, el puré con la cebolla, y luego hacemos la carne, lo mezclamos con el puré, y le ponemos col, y judías. Allí... es un poco diferente. Nuestra sopa es más dura, y aquí es más caldo. Pero no, ¡a mí no me costó nada adaptarme! ¡A mí no me ha costado nada!» (Dona, 41 anys, Senegal)

²⁹ «Harira no solo por Ramadán, ¡no! ¡Harira cuando quieras! Yo hice la semana pasada. Pero como tiene mucho trabajo, muchas horas, sólo la hago el fin de semana, el sábado. El sábado estoy en casa, y mis hijos están en casa, y hago harira. Cuscús tiene trabajo, pero es más fácil, cuscús también días de la semana. Cuscús yo hago rápido. Y cuando tengo prisa, comida española va bien, porque es rápido, fácil.» (Dona, 41 anys, Marroc)

³⁰ «Ahora mi madre se está aficionando a hacer paellas. Sí, ahora hace. Y la tortilla de patatas, que le sale muy bien. Le sale muy gorda, le sale muy bien. Y espaguetis a la boloñesa, porque mis hermanos y las niñas lo piden. Todo lo demás es comida de mi país, solo ha aprendido a hacer esto.» (Dona, 25 anys, Marroc)



4.5. PERMANÈNCIES I TRANSFORMACIONS

La distinció entre pautes dels dies laborables i dels dies festius fa palesa l'existència, d'una banda, de permanències de les pautes d'origen, i, de l'altra, de transformacions.

Una part dels entrevistats emfasitza més les permanències que els canvis, ja que considera que la seva alimentació ha canviat poc amb la migració. Per a alguns, mantenir els costums alimentaris propis adquireix un cert to reivindicatiu, de conservació d'un fet que es percep com un tret cultural identitari³¹. Cal tenir en compte, però, que els hàbits alimentaris solen estar molt interioritzats i que no es modifiquen fàcilment d'un dia per altre. Molt en particular els elements axials d'aquests hàbits. Es poden introduir fàcilment nombroses modificacions, sempre que es conservin més o menys intactes aquests elements als quals s'està profundament acostumat i que es troben a faltar intensament si no es poden conservar. Per a la major part dels col·lectius estudiats, el consum quotidià d'arròs és un d'aquests elements clau³², i modificar-lo es converteix en un procés difícil³³. Un altre element que es mostra resistent al canvi és l'hàbit de preparar els aliments amb molts condiments, picants. Estar habituat a aquests sabors intensos fa que es percebi la cuina local com a poc saborosa, insípida, i, per tant, poc atractiva, fet que obstaculitza l'adopció de les pautes locals³⁴.

³¹ *»No cocino español. No hago nada, nada, nada español. No tanto porque no me guste, porque no he aprendido y porque no le pongo empeño. Porque no quiero aprender aún. Sigo con mi tradición, me gusta mi comida, entonces sigo con lo nuestro. Yo, en casa, solo lo mío. Lo mío, de mi tierra.» (Home, 23 anys, Colòmbia)*

³² *»Nosotros somos de comer todos los días arroz. Nosotros comemos arroz cada día, y yo todavía soy más arrocero, porque yo soy de ascendencia japonesa. Yo, si en un plato no hay arroz, yo me siento mal. Cuando llegué aquí me sentí mal los primeros días, y me puse delgado. Porque no comía. Porque no hacían arroz. Y era feliz cuando hacían arroz a la cubana. Porque comía arroz. Luego ya me acostumbré. Me acostumbré en el trabajo, pero en casa cada día hago arroz. Yo tengo en casa siempre arroz. Yo si no como arroz, es como si no hubiera comida.» (Home, 23 anys, Colòmbia)*

³³ *»Ahora como pan en las comidas... Ara ya me he acostumbrado, pero antes era muy difícil. Cuando llegué, cuando empecé a trabajar, como no había arroz en las comidas tenía ganas de llorar.» (Dona, 55 anys, Filipines)*

³⁴ *»Mi madre lleva aquí seis años, pero aún no está acostumbrada a la comida española, porque dice que no hay sabor. Dice que es comida sosa. Hace dos años que estuvo en el hospital para hacerle unas pruebas, y llevaba casi una semana en el hospital, y no comía casi nada. Decía que no hay sabor. Ella sigue cocinando del todo como en Pakistán, no ha cogido nada de aquí, porque no le gusta. Mi sobrino hace una mezcla. Un día está comiendo comida pakistani, y otro día hace comida española. Pero los niños no están tan acostumbrados a comer picante, así que cuando hace comida pakistani para el niño, echa menos picante. Mi hermano lleva viviendo veinticinco años aquí, y sigue comiendo comida pakistani. Si algún día vamos a comer fuera, algún día especial, entonces sí que come, pero normalmente no... No le gusta. Si salimos algún día, lo que le gusta es la paella. O bistecs. Cuando vamos a comer fuera, mi cuñada, mi sobrino y yo comemos comida de aquí; mi sobrino come comida de aquí; pero mi madre y mi hermano, no. Y si vamos a comer fuera, siempre piden: "¿hay tabasco?" Si no, les parece que les falta algo. Lo comen normal, pero les parece que no están llenos. No tienen la satisfacción que han comido. Y vuelve a casa y se hacen comida otra vez ¡y comen otra vez! No se quedan satisfechos.» (Dona, 27 anys, Pakistan)*



$$5, E = \frac{10, Y}{2, B}$$

En qualsevol cas, sigui quin sigui el grau de manteniment de les pautes pròpies o de la seva modificació, i fins i tot en el cas que hi hagi hagut una adaptació fluida a les pautes autòctones, el sentiment de nostàlgia alimentària sembla intens i persistent en tots els casos. Els comportaments alimentaris són hàbits molt interioritzats, adquirits a la infància i reforçats al llarg dels anys. El grau de rutina és molt alt ja que formen part de la quotidianitat i alhora estan imbuits d'un fort ingredient afectiu i relacional, atès que es construeixen en l'entorn familiar i es consoliden al voltant de la taula. Els sabors i les aromes que s'han après a percebre com a plaents, i també els que s'han après a percebre com a desplaents, segueixen sent referents forts, fins i tot quan el context es modifica substancialment, com passa amb una migració. Així, doncs, l'alimentació a destinació es valora a partir d'aquestes referències i es mesura, en part, a partir de les mancances. Per això, cada cop que es retorna al país d'origen, de vacances, es vol gaudir de tots els plats i productes que s'han enyorat i en què s'ha pensat sovint a destinació. Fins al punt que una part dels entrevistats declara que s'engreixa considerablement cada vegada que torna o que es posa malalt els primers dies de tant menjar³⁵. No s'observen diferències significatives entre els col·lectius, ja que es tracta d'un fenomen d'ampli abast, que va més enllà de les característiques i la idiosincràsia de cada cultura alimentària³⁶.

³⁵ «¡El primer día que llegué a Pakistán quería comer todo lo que aquí no podía comer, aquí! Quería comer todo, ¡tanto tiempo que no lo podía comer! Pero luego... ¡estuve una semana con dolor de barriga, me encontraba mal!» (Dona, 27 anys, Pakistan)

³⁶ «Por eso yo siempre tengo ganas de volver a China, por comida. Vuelvo cada año, voy a visitar a mis padres. Es caro, pero creo que vale la pena. Así que voy yo cada año, de vacaciones. Entonces como, sí, como mucho. ¡Muchísimo! Días que como fuera, con mis amigos... hay, ¡qué feliz! Un mes antes de marchar para China, ya estoy pensando qué comeré cuando llegue. Sí, claro, aquí lo encuentro a faltar. Como antes te he dicho, la comida es diferente... la gente es diferente. Lo encuentro a faltar.» (Dona, 35 anys, Xina)



5. PRÀCTIQUES DE SEGURETAT ALIMENTÀRIA A LA LLAR

En aquest capítol s'aborden les pràctiques que incideixen en la seguretat alimentària domèstica relacionades amb el proveïment, la conservació, la manipulació i el consum d'aliments a la llar. Es tracten aspectes comuns a tots els col·lectius estudiats i també s'assenyalen les diferències i les especificitats de cada col·lectiu, en cas que n'existixin.

5.1. CONSIDERACIONS PRÈVIES

Abans de començar a descriure les pràctiques relatives a la seguretat alimentària a la llar cal fer unes consideracions prèvies. En primer lloc, cal distingir les diferents relacions que hi ha entre coneixements i pràctiques, ja que fer-ho contribueix a establir quines intervencions són necessàries, i a orientar quins n'han de ser els objectius i continguts. També resulta convenient veure quins són els trets que comparteixen la població autòctona i la població nouvinguda pel que fa a la gestió domèstica de la seguretat alimentària, les característiques de l'última (derivades del fet migratori i de les circumstàncies que envolten la instal·lació a la societat d'acollida) i les especificitats de cada col·lectiu, més vinculades a les cultures alimentàries dels països d'origen.

5.1.1. Coneixements i pràctiques: quatre situacions diferents

Els coneixements —teòrics i pràctics— i les pràctiques relacionades amb la seguretat alimentària es poden separar en els quatre grups que es presenten a continuació:

- a) coneixement declaratiu.
- b) coneixement interioritzat i concretat en pràctiques.
- c) pràctiques interioritzades no basades en coneixement.
- d) pràctiques errònies/desconeixement.

a) Coneixement declaratiu:

Entenem per coneixement declaratiu tota la informació que els entrevistats manifesten que han après en relació amb la seguretat alimentària, quan se'ls pregunta. Consisteix en tot allò en què es pensa en primera instància quan es pregunta, de manera explícita, sobre els riscos relacionats amb la manipulació dels aliments i les precaucions que cal prendre per gestionar-los. Sol ser coneixement declaratiu àmpliament estès entre la població general i els col·lectius particulars estudiats, que cal rentar-se les mans abans de manipular els aliments, per exemple, o que cal mantenir nets els espais on es cuina. La majoria també sap —si bé amb excepcions— que no s'ha de tornar a congelar un producte descongelat. Cal tenir en compte, però, que afirmar que una determinada informació és coneguda per la major part i que sembla ben interioritzada a nivell declaratiu, no vol dir que es concreti efectivament en pràctiques quotidianes. Es pot saber perfectament que és aconsellable per a la salut practicar exercici físic amb regularitat i, amb tot, dur una vida sedentària. El mateix passa amb determinades prescripcions relatives a la seguretat alimentària a les llars: es coneixen les prescripcions, però no sempre es segueixen.

b) Coneixement interioritzat:

Una altra cosa ben diferent és el coneixement ben interioritzat que es concreta en pràctiques sistemàtiques. Prestar atenció a la data de caducitat de determinats productes n'és un exemple. Són nombrosos els qui coneixen l'existència de la data de caducitat de determinats productes —no de tots, com es veurà més endavant— i que saben que és convenient parar atenció a aquesta informació i actuen en conseqüència. També, per exemple, la recomanació de consumir immediatament la maionesa casolana elaborada amb ou cru i llençar la que sobri, és un coneixement ben assumit i practicat per la major part de la població.

c) Pràctiques interioritzades no basades en coneixement:

Les pràctiques interioritzades no basades en coneixement juguen un paper que no s'ha de menystenir. Consisteix en tot aquell conjunt de pràctiques rutinitzades que no es sap bé per què s'han adoptat.

En el seu moment es va aprendre a fer les coses d'una determinada manera, i s'han seguit fent així al llarg del temps, sense que s'hagi produït un aprenentatge raonat i explícit de la seva conveniència. En moltes ocasions aquestes pràctiques esdevenen preferències, com la de coure bé la carn i evitar-la quan és mig crua i sangonosa. Es detecta sovint, per exemple, la pràctica de netejar bé la closca de l'ou, perquè «la mare ja ho feia», sense saber explicitar els riscos que es poden evitar en fer-ho. El fàstic que pot inspirar la brutícia en contacte amb els aliments i la noció de contaminació, a totes les cultures molt vinculada a l'alimentació, expliquen en bona mesura l'adopció d'un bon nombre de pràctiques que no es justifiquen per uns coneixements explícits. Així, per exemple, netejar el ganivet amb què s'ha tallat carn o pollastre, o fer-ne servir un altre quan es procedeix a tallar les pastanagues, es sol justificar per la repugnància que desperta posar en contacte el ganivet sangonós amb un altre producte i no perquè es pensi o es tingui consciència que es pot produir una contaminació encreuada.

d) Pràctiques errònies:

Finalment, es pot parlar de pràctiques errònies, o desaconsellables, que es basen en el desconeixement de les seves conseqüències negatives i en la manca d'informació sobre quines serien les més adients per tal de reduir-les o evitar-les. Per exemple, la pràctica, molt estesa tant entre la població general com entre els col·lectius estudiats, d'escalfar molt poc —o gens— abans de consumir-los, els productes prèviament cuinats i guardats durant hores. Aquest procediment deriva del desconeixement que això pugui suposar cap risc des de la perspectiva de la seguretat alimentària.

La distinció entre aquestes quatre situacions no és banal, ja que exigeixen abordatges diferents a l'hora de dissenyar intervencions per millorar la gestió domèstica de la seguretat alimentària.

- En el primer cas, el de les pràctiques al voltant de les quals s'observa un elevat grau de coneixement declaratiu, les campanyes informatives generals semblen innecessàries. La informació ja ha arribat a la major part de la població. Amb tot, si aquest coneixement no es concreta en les pràctiques corresponents (com passa molt sovint), cal adreçar informació específica als grups més sensibles. Aquesta informació específica no s'ha d'enfocar a indicar la conveniència de la pràctica, perquè ja es coneix, i per tant no atraurà l'atenció, sinó a insistir en les conseqüències negatives de no fer-ho en situacions concretes i en col·lectius concrets.
- El coneixement ben interioritzat i concretat en pràctiques no exigeix cap mena d'intervenció urgent, si bé és convenient mantenir-les i reforçar-les, mitjançant recomanacions generals que arribin per diferents vies.
- Les pràctiques convenients no basades en coneixements tampoc requereixen grans intervencions, però sí que resulta beneficiós reforçar-les fent accessible el coneixement que les justifica. En aquest cas sí que poden ser efectives les campanyes generals, ja que no es tracta de modificar pràctiques —cosa sempre difícil—, sinó de proporcionar arguments que reforcin i perpetuïn les pràctiques existents.
- En canvi, el grup de les pràctiques errònies per manca de coneixements és el que el demana amb més urgència intervencions adreçades a millorar-les. En aquest estudi s'han mirat d'identificar les més freqüents entre els col·lectius estudiats.

5.1.2. Trets comuns, característiques compartides i especificitats

Hi ha tot un seguit de trets relatius a la seguretat alimentària que són comuns a tots els col·lectius estudiats i, en bona mesura, compartits per la població autòctona. Es pot dir que són les pedres de toc d'aquesta qüestió. D'altres són característiques que es poden atribuir als diferents col·lectius immigrants, i no tant a la població autòctona, en estar estretament relacionades amb el fet migratori i les seves circumstàncies. Per exemple, les deficiències en la higiene que s'expliquen sobretot per les situacions d'amuntegament en habitatges sobrepoblats. Finalment, hi ha tot un seguit de trets que poden ser específics d'un determinat col·lectiu i no afectar altres per la seva estreta relació amb la cultura alimentària o amb les circumstàncies concretes de producció i distribució en origen. Pel que fa als trets compartits amb la població autòctona, allò que podem anomenar les grans claus de volta de la gestió domèstica pel que fa a la seguretat alimentària, destaquen:

- Un nivell mig-baix, baix de coneixements teòrics sobre seguretat alimentària. Tant entre la població local com entre la forana, només tenen un nivell de coneixement elevat d'aquestes qüestions les persones que han rebut una formació específica, per ocupació o professió (hostaleria i comerç,

personal del sector de la salut, professionals de la producció alimentària, etc.). Val a dir que pertànyer a algun d'aquests grups no garanteix un nivell de coneixements elevat. Al contrari, es detecten notables mancances en aquest sentit. Ara bé, si que s'observa que les persones que més en saben hi solen estar relacionades.

- Desigualtats en els coneixements pràctics sobre seguretat alimentària en funció de variables clau: sexe, edat, nivell d'estudis i ocupació. Pel que fa als coneixements pràctics, destaquen les detectades en funció del gènere i l'edat. Les dones n'acostumen a tenir més, i els joves menys que els adults, sobretot quan encara no han adquirit responsabilitats en aquest àmbit. A mesura que es van adquirint, s'observa una millora en la pràctica. Un nivell d'estudis alt està directament relacionat amb un grau alt de coneixements pràctics, només quan els estudis toquen aquestes qüestions de manera més o menys directa (branca sanitària, dietètica i nutrició, biologia, etc.), però no si l'àmbit dels estudis és aliè a aquestes matèries. Determinats coneixements pràctics elementals —normes higièniques bàsiques a l'hora de menjar— s'adquireixen en els primers anys de l'escolarització, per això la major part de la població hi ha estat exposada, encara que el nivell d'estudis no superi l'escolarització bàsica o obligatòria. Ara bé, l'altre gran àmbit d'adquisició d'aquest coneixement és la família. En l'espai domèstic es poden reforçar, perquè acabin ben interioritzats, o, al contrari, diluir-se, en no correspondre les pràctiques familiars amb allò que s'ensenya a l'escola. Les persones que treballen a l'hostaleria i el comerç solen estar-hi més familiaritzades, però això no vol dir que s'apliquin sistemàticament. També solen estar-hi les persones responsables de l'alimentació familiar, molt més que les persones que no assumeixen cap responsabilitat en aquest sentit.
- Disposició desigual a dedicar temps a les tasques relacionades amb l'alimentació, en funció de variables clau: sexe, edat i estructura de la llar. En general, les dones expressen una major disposició a dedicar temps a les tasques relacionades amb l'alimentació. Ara bé, aquesta afirmació es matisa quan es considera, a més del sexe, l'ocupació. Llavors s'aprecia que la disposició a dedicar temps a aquests tasques disminueix en les dones que treballen fora de casa, en proporció directa al nombre d'hores que es treballa. Tant entre la població autòctona com entre els col·lectius estudiats, són les dones que tenen les tasques domèstiques com a ocupació principal les que dediquen més temps al proveïment, la conservació, la preparació i el reaprofitament dels aliments. Pel que fa a l'edat, es detecta una tendència clara a dedicar-hi menys temps com més jove s'és. Les dones més joves —tant autòctones com foranes— dediquen sistemàticament menys temps a la cuina que les dones més grans. En els grups d'edat intermedis, aquesta disposició varia en funció de si es treballa o no fora de casa. Pel que fa a l'estructura de la llar, es sol dedicar més temps a les tasques relacionades amb l'alimentació a les llars familiars que a les llars unipersonals o les compartides per persones soles.

A banda d'aquests trets comuns a població local i forana, es detecten tot un seguit de característiques compartides pels diferents col·lectius estudiats i que són fruit del fet migratori. Entre elles destaquen:

- El canvi alimentari desencadenat per la migració. Es modifiquen els comportaments alimentaris i les pautes culinàries, arran de l'adaptació a la societat d'arribada. Aquests canvis no impliquen que s'abandonin les conductes anteriors, pròpies de la societat d'origen, i s'adoptin massivament les pautes més habituals a la societat d'arribada. Això no és així en cap cas. Permanències i transformacions coexisteixen, tot i que prevalen les primeres, sobretot durant la primera etapa d'assentament. Amb el temps, es van introduint cada cop més elements propis de la societat d'acollida, però sense que, en general, això suposi un abandonament total de les pautes apreses en origen.
- Un dels canvis que els entrevistats assenyalen com a més significatiu és el pas d'unes pautes alimentàries centrades en productes frescos, amb un pes relativament baix dels productes processats, a unes altres en què els productes processats ocupen un espai destacat en l'alimentació. Tots els col·lectius comparteixen aquesta valoració, si bé s'observen diferències entre els que provenen de zones urbanes i els que vénen d'un entorn rural. La comunitat xinesa —amb una cultura alimentària molt conscienciada per la frescor dels aliments— i la marroquina, desaproven més sovint la progressiva substitució de productes frescos per processats que es produeix en arribar al nostre país. No obstant això, els grups llatins són els que fan substitucions més radicals. Per exemple, abandonen de manera quasi absoluta el consum de suc natural, molt habituals en origen, i els reemplacen per suc envasats.

- Exposició menor a la sensibilització per l'alimentació, en general, i per les pràctiques de seguretat, en particular. En general, s'aprecia que l'exposició en origen a la informació sobre qüestions alimentàries, nutricionals i relatives a la seguretat alimentària entre la població nouvinguda és menor que la de la població local. Això no treu que, per la seva formació o ocupació, una part dels nouvinguts entrevistats havia rebut força informació en origen.
- Entre tots els col·lectius estudiats es detecta un flux constant i considerable de productes alimentaris d'origen a destinació. Aquest és un element constant i de notable significació des de diferents punts de vista. Contribueix al manteniment de pautes alimentàries particularment valorades, d'una banda, i evidencia i reforça els vincles socials i afectius, de l'altra. Més endavant s'aborden les característiques d'aquests fluxos i de les pràctiques que hi estan associades, des de la perspectiva de la seguretat alimentària.

Entre els col·lectius estudiats es donen unes formes d'organització domèstica i unes estructures de la llar poc freqüents entre la població autòctona, i que es deriven de les circumstàncies de la migració. Les llars compartides per diferents nuclis familiars no emparentats en són l'exemple més clar, ja que són freqüents entre immigrants i quasi inexistent entre la població local. Els pisos compartits per estudiants joves són habituals entre la població local, i també són presents entre joves forans que viuen i/o treballen al nostre país. Però no són gens habituals entre la població local els pisos compartits per homes o dones sols, adults i no emparentats. En canvi, es tracta d'un model freqüent entre els col·lectius estudiats. Aquesta estructura de la llar no és més específica pel sol fet de compartir pis homes o dones adults, sinó perquè bona part tenen parella i fills, però no hi conviuen perquè s'han quedat en origen. També és més freqüent entre els nouvinguts que entre la població local el fenomen dels habitatges sobreocupats. La seva versió més extrema i preocupant són els anomenats llits calents. Aquestes diferents estructures de la llar, ben presents entre els col·lectius estudiats i rares entre la població local, incideixen de manera diferent i en graus diversos, en els comportaments alimentaris i les pràctiques relatives a la seguretat alimentària, com es veurà més endavant.

Finalment, es detecten trets específics de cada col·lectiu, tant pel que fa als comportaments alimentaris com a les pràctiques relatives a la seguretat alimentària. Aquestes especificitats es tractaran en els capítols corresponents.

5.2. LA CONSERVACIÓ DELS ALIMENTS

La conservació dels productes alimentaris s'abordarà des de diferents perspectives. En primer lloc, es parlarà dels diferents espais domèstics d'emmagatzematge dels aliments; a continuació, es tractarà la conservació dels plats prèviament cuinats; i, per acabar, es descriuran altres pràctiques detectades relacionades amb la conservació.

5.2.1. On es conserva

De la mateixa manera que entre la població local, l'emmagatzematge dels productes alimentaris es fa en tres àmbits principals:

- a) A temperatura ambient (armaris, calaixos i prestatges)
- b) Al frigorífic
- c) Al congelador

5.2.1.1. A temperatura ambient

Els productes majoritàriament guardats a temperatura ambient són els farinacis, les fruites i les patates, i els productes envasats que no exigeixen refrigeració per a una correcta conservació. Entre aquests

productes que es solen conservar a temperatura ambient destaca l'arròs, el principal cereal consumit per la major part dels col·lectius estudiats (l'latinoamericà, senegalès, xinès, filipí i pakistanès). Només els marroquins presenten un consum d'arròs clarament inferior, equivalent al majoritari entre la població local. Entre els grans consumidors és freqüent l'adquisició d'arròs en sacs grans, de cinc a vint-i-cinc quilos. Aquesta és una pràctica freqüent en llars pluripersonals en què s'estableix una pràctica de proveïment comuna. És a dir, en habitatges monofamiliars o bé en llars formades per homes sols. Els sacs s'emmagatzemen en diferents llocs: a la cuina, en patis coberts, en passadissos o altres. La compra de grans quantitats d'arròs no n'implica un emmagatzematge llarg, atès que els sacs sovint es consumeixen en un sol mes³⁷ o, fins i tot, menys temps. Aquest elevat consum es relaciona amb la centralitat del producte en la dieta i amb la conservació de la pauta en les famílies o grups de persones que comparteixen pis —entre mig quilo i un quilo. Cal recordar que hi ha llars on aquesta pràctica retrocedeix després de la immigració.

Els paquets petits, d'un quilo, es desen als armaris de la cuina. Com que aquest format s'adquireix en llars on el consum d'arròs és més moderat, els paquets de quilo solen acabar-se en un dia o dos, si es destinen al consum familiar, o alguns dies més si són per al consum individual. El temps de conservació dels paquets d'un quilo d'arròs sol ser curt, encara que es comprin cinc o sis paquets de cop³⁸. Pel que fa a la farina, en algunes llars també se'n compra en grans quantitats (sacs de deu quilos o més) i s'emmagatzema de la mateixa manera que l'arròs. El consum més elevat de farina es registra a les llars on s'elabora diàriament el pa per al consum propi. Aquesta pràctica és característica de les llars familiars marroquines i pakistaneses.

³⁷ *«Ahora lo venden en todas las tiendas que tienen afrolatino, vale veinte euros, pero son veinticinco kilos. Sí, veinticinco kilos, ¡comemos mucho arroz! Me dura un mes. Comemos mucho arroz, cada día, en cada comida. Aunque haga un pescado, o haga un guiso, pongo el arroz. Para acompañar, como el pan vosotros. Todo lo hago con arroz. Lo guardo... Viene en un saco, está protegido con un saco de doble fondo, y lo tengo en la cocina. No, no se estropea. Y es bonito, huele muy bien. Y es muy bueno para comer.» (Dona, 41 anys, Senegal)*

³⁸ *«Y luego, tenemos una despensa para todo lo que es la bollería. El pan, los pastelitos, las magdalenas, las chokolatinas, las patatas fritas, los pistachos, todas las cosas así que compramos, se meten ahí. Y luego tenemos otra despensa donde tenemos el arroz, el grano, las alubias... Las alubias y el arroz compramos paquetes de kilo, sí. Se compran cinco bolsas, para el mes. Pero no van a durar, porque antes de que acabe el mes se vuelve a comprar. Cada dos semanas, se vuelve a comprar arroz.» (Home, 23 anys, Colòmbia)*



Les pastes alimentàries, que no són de gran consum entre els col·lectius estudiats, solen adquirir-se en paquets d'un quilo i es guarden als armaris i prestatges de la cuina. Quan encara no s'han encetat, es poden tenir a l'armari entre quinze dies i més d'un mes. Un cop oberts s'intenten consumir en una o dues setmanes. Una part dels entrevistats afirma gastar un paquet de quilo sencer de cop, i per tant no haver-lo de guardar mai començat³⁹. Això es relaciona amb la pràctica de preparar pasta per a més d'un àpat, com es veurà més endavant.

Majoritàriament, les fruites, les patates, les cebes i els alls també es conserven a temperatura ambient, i, entre el col·lectiu llatí també els plàtans de fregir. Ara bé, si se'n consumeix una part i en sobra una altra (situació que es pot produir amb una certa freqüència amb les cebes i les fruites, més rarament amb les patates o els alls), el tros que queda es deixa embolicat amb film transparent o amb paper d'alumini, o destapat a la nevera⁴⁰. A temperatura ambient només es deixen les peces senceres, amb pell.

Els productes envasats de llarga conservació (cafè, oli, llaunes de conserves, etc.) es deixen als armaris i prestatges. També la llet mentre encara no s'ha obert. Quan s'enceta, es posa a la nevera. La major part dels entrevistats que consumeixen llet han assegurat que, un cop encetada, els dura molt pocs dies a la nevera, en general entre un i tres dies⁴¹. Això s'explica perquè la major part dels qui adquireixen regularment llet per al consum domèstic viuen en llars familiars, normalment de més de 3 membres. Val a dir que, a les llars familiars llatines i marroquines, el consum de llet pot ser força elevat, ja que se n'utilitza sovint per fer batuts de fruites; a banda de la que es pren per esmorzar, berenar i, en alguns casos, abans d'anar a dormir. Les persones que compren per a elles soles, tot i viure en llars compartides, no acostumen a comprar llet. Una part en beu quan pren un tallat o un cafè amb llet per esmorzar, al bar o la cafeteria; la resta manifesta no beure'n normalment.

³⁹ »La guardo en la cocina. En la cocina tengo un armario donde lo puedo almacenar todo. Lo pongo cada cosa en su sitio. Compró dos o tres paquetes, que tampoco es mucho, y cuando hago, cocino un kilo entero, y otro día, otro. No me dura mucho. Unas tres o cuatro semanas.» (Dona, 41 anys, Senegal)

⁴⁰ »Cebolla y esas cosas gasto, me gusta mucho la cebolla en la ensalada y la guardo fuera, si no está abierta, donde pongo las patatas. Si luego corto la mitad, le pongo papel de ese y la meto en la nevera...» (Dona, 33 anys, Ecuador)

⁴¹ »La guardo en la nevera, pero abierta me dura un día. No me dura nada... ¡Si somos tres grandes ya, y tomamos las tres para desayunar, y antes de ir a dormir! ¡Enseguida se acaba!» (Dona, Senegal, 44 anys)

5.2.1.2. Al frigorífic

S'hi conserven els productes encetats, com la llet. També es conserven al frigorífic, les hortalisses (pastanagues, cogombres, pebrots, etc.). Poden estar al frigorífic entre dos dies i una setmana, aproximadament. Els derivats lactis i productes envasats encetats, com les salses, el tomàquet triturat, etc. també s'hi deixen, així com espècies i condiments. Els sucus envasats, les cerveses i altres begudes es poden tenir en reserva a temperatura ambient o al frigorífic perquè estiguin fredes. Un cop encetades, majoritàriament es mantenen a la nevera.

Pel que fa a la carn fresca, es deixa al frigorífic si es pensa consumir el mateix dia, a l'endemà o fins a un màxim de quaranta-vuit hores. En el cas del pollastre, la majoria assegura intentar preparar-lo el mateix dia que s'ha comprat, o congelar-lo, perquè considera que no es conserva bé més enllà de vint-i-quatre hores al frigorífic. El peix fresc es deixa al frigorífic només si es per a consum immediat (el mateix dia que es compra), o per a preparacions específiques, com el cebiche, per a l'endemà.

La major part dels informants declara desar els ous al frigorífic, però una part significativa declara deixar-los fora, a temperatura ambient. La manca d'espai és un dels motius adduïts per fer-ho, sobretot a les llars on el comparteixen diferents unitats familiars. Un altre motiu, referit per una part dels informants, és la consideració que, als ous, no els cal refrigeració. Ara bé, aquestes consideracions generals requereixen una bona matisació en funció de l'estructura de la llar de què es tracti.

La conservació al frigorífic dels plats cuinats presenta una certa diversitat. La pràctica de guardar-los ben tapats (dins de carmanyoles o tapats amb paper d'alumini o film transparent) i separats dels productes crus és desigual. És més freqüent a les llars unifamiliars amb una dona com a responsable principal de les tasques domèstiques; i no sempre es segueix a les llars plurifamiliars i a les llars on conviuen homes sols. En aquests casos, és freqüent deixar el menjar cuinat als prestatges centrals del frigorífic, en plats sense tapar. Val a dir que la majoria dels que afirmen tapar convenientment els plats cuinats que desen als prestatges del frigorífic, asseguren fer-ho per evitar que hi caigui res dins, «que s'embrutin», o per evitar que les olors es barregin. No sol explicitar-se cap preocupació per prevenir la contaminació encreuada, ni s'evidencia que es tingui consciència de la necessitat de separar productes crus i cuinats.

Pel que fa a les llaunes de conserva, si no se n'ha consumit tot el contingut, el que queda sol posar-se en un recipient de vidre —un pot o un got— que es desa al frigorífic ja que es percep un risc si es deixa dins la llauna⁴². Els productes que reben aquest tractament més sovint són especialment el tomàquet fregit, el triturat, i, en menor mesura, la tonyina en oli i les olives. Cal assenyalar, però, que s'observen diferències en funció de qui és el responsable de les tasques domèstiques i de l'estructura de la llar. A les llars familiars on la dona és la principal encarregada de les tasques culinàries, aquesta pràctica és força més freqüent que a les llars on conviuen persones no emparentades, sobretot quan són homes.

D'altra banda, el fet de tenir massa dies encetat un producte al frigorífic, pot ser motiu suficient perquè se'n desestimi el consum. Es desconfia dels productes que tenen una conservació al frigorífic considerada excessiva. En aquest cas, la majoria declara llençar el producte dubtós (embotits, formatges, etc.)⁴³

⁴² «El sofrito, lo hago con tomate de pote, sí. Si me sobra, lo pongo en un recipiente. No lo guardo en el mismo pote, no. En la lata nunca lo dejamos, dicen que es malo. Nunca dejo nada en la lata.» (Dona, 33 anys, Equador)

⁴³ «Yo si veo una cosa que está muy vieja en la nevera, aunque no esté caducada la tiro. Por ejemplo el embutido, que a veces mi hija no lo termina de gastar, y pienso: »¡si esto lo compre hace días!» Así que prefiero cogerlo y tirarlo, porque no me gusta que esté tanto tiempo abierto.» (Dona, 33 anys, Equador)



Pel que fa al repartiment de l'espai interior del frigorífic, aquest adopta formes diverses en funció de l'estructura de la llar. A les llars unifamiliars, els productes s'organitzen de manera força homogènia: els ous a l'espai que els està destinat, les begudes als prestatges de la porta, les verdures i les hortalisses al calaix de les verdures, i els formatges, la carn i el peix als prestatges centrals, on també es col·loquen els plats cuinats, les olives, etc. També s'apliquen els criteris esmentats de posar al frigorífic la llet encetada —o altres productes quan es treuen de la llauna o l'envàs.

Les pautes de repartiment de l'espai esdevenen més complexes a les llars compartides per diferents famílies en subarrendament. En aquests casos, els espais no es distribueixen en funció del tipus de producte, sinó dels membres de la llar.

A l'arrendatari principal, li corresponen els espais més grans del frigorífic; a la resta, se'ls reserven espais més petits i més concentrats, fet que dificulta —o impedeix— aplicar unes pautes de classificació. Als pisos compartits en situació d'igualtat, és a dir, on no es dona el subarrendament, els productes solen classificar-se en funció del tipus. També és freqüent que hi hagi més d'un frigorífic, un per a cada grup familiar, o un per al grup familiar principal —arrendatari— i un altre per als grups familiars subarrendats, que l'han de compartir i distribuir els productes en conseqüència⁴⁴.

A les llars on conviuen homes sols, no es fa una distribució d'aquest tipus, sinó que es van deixant els productes allò on hi ha lloc. En alguns casos, cadascú per separat amb els seus diners i consumeix només allò que ha comprat, encara que no hi hagi cap separació al frigorífic o al congelador⁴⁵. En altres, la compra es fa conjuntament amb un fons comú i, per tant, tot allò que hi ha dins el frigorífic i el congelador es consumeix indistintament⁴⁶.

⁴⁴ «Tengo la nevera compartida. Tenemos dos neveras, la pequeña es de la dueña de la casa y la otra grande la compartimos los inquilinos que vivimos ahí. Son tres habitaciones que hay. La nevera tiene tres casilleros, uno me toca a mí, y un trozo de la puerta, donde pongo un zumo, la leche o algo. También tengo a parte un poco de congelador, está dentro de la nevera. La nevera es grande. Debe tener un metro, hace mi tamaño, y yo mido metro cincuenta y cinco. No es ni muy grande ni muy pequeña.» (Dona, 26 anys, Perú)

⁴⁵ «Cada uno compra lo suyo, porque no podemos comer juntos nunca. Tenemos horarios diferentes. La nevera no tenemos separado, no. Aquí vivimos como en familia. Nosotros acostumbramos a vivir en familia, la nevera así... Esto de tener todo separado, nosotros los senegaleses no conocemos esto. Siempre vivimos en familia. En una familia grande, comemos juntos. Todos, todos, solos no. No tenemos ninguna organización. No tenemos ningún orden en la nevera. Abro la nevera, y pongo donde hay sitio.» (Home, 44 anys, Senegal)

⁴⁶ «Y en la nevera lo tenemos todo junto, también. No hay separaciones ni nada, todo junto. Hay gente que dice esta parte y esta es mía, y esta otra es suya... Sí, pero en casa no lo hacemos así. Todo es de todos. En mi casa la comida es de todos, y el que llega coge. Amigos y todo, van a la nevera, y cogen lo que quieren para beber, o lo que sea... Tenemos una nevera grande, con congelador grande también, y allí lo tenemos todo, para todos.» (Home, 23 anys, Colòmbia)

Un cas a part, que no es descriu a les consideracions anteriors, però que malauradament també es dona a la nostra societat, són els habitatges en què es donen condicions d'amuntegament. És a dir, les llars sobreocupades i, molt en particular, les sobreocupades en què viuen homes sols. La sobreocupació, a banda de generar moltes altres dificultats i conflictes, també entorpeix un emmagatzematge correcte dels aliments i el manteniment del frigorífic en unes condicions òptimes. La manca d'espai, la precarietat econòmica, les jornades laborals llargues, en molts casos la situació irregular i, molt en particular, les condicions deficientes dels habitatges, es tradueixen en unes condicions higièniques també deficientes, que afecten tots els àmbits domèstics, inclòs el relatiu al proveïment, la conservació i la preparació dels aliments. Si bé cap dels informants està actualment en aquesta situació, una part referia haver-s'hi trobat en un determinat moment del procés migratori i altres explicaven conèixer persones en aquesta situació. De les seves afirmacions es pot deduir que, en condicions d'amuntegament —i amb la precarietat econòmica que sol acompanyar-les— l'organització dels espais culinàries presenta força deficiències i no és comparable en cap cas amb la de les llars familiars.

5.2.1.3. Al congelador

En tots els col·lectius, la congelació apareix com una pràctica de conservació que s'incrementa ostensiblement a destinació. Tant pel que fa a comprar productes congelats, com a congelar el producte fresc.

La carn és el producte més afectat per aquesta pràctica, ja que és molt freqüent comprar-ne en quantitats importants i congelar-la per a un ús posterior. Sol repartir-se en paquets més petits que es treuen del congelador quan es necessiten. Així, en el cas de la carn predomina la conservació refrigerada durant vint-i-quatre hores. Si cal conservar més temps es procedeix a congelar⁴⁷. Bona part dels entrevistats asseguren que renten la carn abans de posar-la en bosses al congelador. També afirmen que les tornen a rentar quan les treuen del congelador per cuinar-les⁴⁸.

Les verdures i hortalisses no solen comprar-se fresques per congelar-les després, però entre els col·lectius estudiats la compra d'aquests productes ja congelats sembla una pràctica en creixement. D'aquest grup, els pèsols són el producte més àmpliament consumit. Val a dir que, en la compra de verdures congelades, s'observen diferències generacionals, en funció de l'origen i sobretot de l'ocupació. Les dones marroquines i pakistaneses mostren més preferència per adquirir-les fresques⁴⁹.

⁴⁷ «La carne no la compramos para todo el mes, porque sabemos que se va a dañar. Entonces compramos raciones, para una semana, para dos semanas, y entonces la congelamos. La congelamos en raciones y se va sacando. Pero no la puedes comprar para el mes. Se compra la carne, se saca de ahí, se envuelve en papel fino, y se congela. Todo en papel fino y congelado. En paquetes pequeños. Fecha no ponemos, no, papel fino y en el congelador.» (Home, 23 anys, Colòmbia)

⁴⁸ «El pollo, antes de congelarlo, lo lavo con agua caliente. El pollo no lo cortamos en cuatro trozos como aquí, no. Me lo cortan de otra manera, que salen ocho o hasta diez trozos. Primero cortas el pollo, y luego preparo una agua caliente y lo tiro dentro del agua caliente. Quito todas las cosas que no son buenas, lo pelo, y lo preparo bien todo. Hago dos cosas. Me preparo el pollo para cocinar ahora mismo, y me preparo el pollo para congelar. Si es para congelar no haces nada, lo limpio primero todo antes de ponerlo dentro de las bolsas. Lo limpio con agua fría. Cuando lo descongelo, lo pongo en agua caliente. Pero cuando lo corto todo lo lavo en agua fría, y luego lo meto en las bolsas y lo pongo a congelar. Y con la carne igual.» (Home, 44 anys, Senegal)

⁴⁹ «Yo la verdura, los tomates, todo esto lo compro al día fresco. ¡Fresco es mejor! Congelado no es lo mismo, no. Si mucha prisa, entonces congelado. Día que mucha prisa, entonces sí. Pero prefiero fresco, casi siempre fresco.» (Dona, 40 anys, Marroc)

També les dones més grans, en particular les que es dediquen plenament a les tasques domèstiques, solen ser més reticents a les verdures congelades. Les dones joves (la major part treballa fora de casa) semblen integrar molt més aquest producte⁵⁰.

El peix es compra ja congelat, poques vegades es compra fresc per congelar-lo després. Només una de les informants, provinent del nord de la Xina, afirmava congelar el peix fresc, per preparar sushi i sashimi, i evitar l'anisakiosi. Malgrat que les persones que consumeixen peix habitualment expressen una clara preferència pel peix fresc, també en compren de congelat, per consideracions d'estalvi econòmic⁵¹.

En general, els precuinats congelats es valoren i consumeixen poc. Aquesta sembla una tendència general comuna als col·lectius estudiats. L'únic producte que es consumeix àmpliament, en primer lloc pels col·lectius llatins, però també pels marroquins, són les patates prefregides. Amb tot, a les llars on hi ha nens o adolescents, el consum de precuinats s'incrementa a instància seva, com ja s'ha assenyalat.

Els productes frescos que es volen congelar s'emboiquen sempre, no es posen mai directament al congelador sense haver fet aquest pas previ. Una part dels entrevistats utilitza bosses de congelació, però també són molt freqüents el paper d'alumini i el film transparent. Finalment, la majoria d'homes que viuen en pisos compartits, els congelaven —sobretot carn i pollastre— embolicats amb el mateix paper que els havien posat en comprar-los.

En relació amb la congelació cal assenyalar que el nivell d'ingressos i els recursos de què es disposa són un factor determinant. Quan el pressupost destinat a l'alimentació és reduït o molt reduït, situació freqüent quan s'envien remeses importants a origen, la possibilitat de comprar quantitats importants de carn, per congelar-la després, es redueix dràsticament. Aquest és sovint el cas d'home pakistanesos, senegambians i marroquins, i el de dones filipines i part de les llatines que no han procedit al reagrupament familiar. Compren les quantitats justes d'aliments cada dia i la congelació esdevé innecessària. Una part significativa del col·lectiu xinès, la que ha arribat més recentment, es troba en aquesta situació⁵².

⁵⁰ «Yo aquí la verdura la compro toda congelada. Porque no tengo tiempo de comprar verdura. Voy a comprar cada quince días. La verdura me dura más o menos quince días, no más. Entonces vuelvo a comprar. Saco la que necesito y ya está... Mi madre no compra nada congelado, no. Ella lo compra todo fresco. Ella lo hace todo normal, no compra las espinacas cortadas, las compra enteras, y las lava en casa, las corta... Las lava con agua, sí, las pasa varias veces por el agua. Yo no, como son congeladas, las echo directamente... Claro, ¡para las espinacas frescas yo no tengo tiempo! ¡Lavo, corto y todo! ¡Yo saco de la bolsa y ya está! Mi madre no trabaja... Mi madre nota la diferencia, dice que producto congelado no es bueno. ¡Claro que noto la diferencia cuando cocina mi madre a cuando cocino yo! ¡Claro! Su comida tiene un sabor que yo...» (Dona, 26 anys, Pakistan)

⁵¹ «...Pero no compro mucho congelado. Si tengo tiempo, compro más fresco. Pescado compro fresco, pero si está muy caro, compro congelado. Si sardinas están a once euros, no compro. ¡Muy caro! Entonces congelado. Si hay fresco, prefiero fresco; pero si no, congelado. Tampoco pasa nada.» (Dona, 40 anys, Marroc)

⁵² «Congelar, no. Porque para congelar la gente tiene que disponer de dinero para comprar. Y muchos no tienen dinero. Van al día, compran al día. Aquí se puede comprar mucha comida y congelar, pero muchos chinos no pueden. Aunque tengan negocio, no están tan bien... porque no son de propiedad, tienen que pagar, no es fácil... Les queda justo para comer, y para comer queda poco. Claro, aquí la carne y el pescado, comparado con su tierra, es más barato. Pero a pesar de eso necesitan dinero, y comen poco.» (Dona, 57 anys, Xina)

5.2.2. La congelació i la descongelació

Els coneixements bàsics sobre bones pràctiques de congelació estan força estesos, com a mínim a nivell declaratiu. La primera consideració que apareix és que no s'han de tornar a congelar els productes descongelats⁵³. Els motius adduïts per no fer-ho varien. Mentre uns afirmen que el producte es pot haver fet malbé i que el seu consum pot provocar trastorns, altres consideren que el procés de descongelació i recongelació li fa perdre qualitats organolèptiques. El problema no és que el producte es malmeti, sinó que perdi qualitats relatives a la textura, l'olor i el sabor⁵⁴. Finalment, una part afirma no saber el motiu pel qual cal evitar tornar a congelar un producte descongelat. Ara bé, el fet de no saber-ho no implica que no es respecti la norma, perfectament assumida i interioritzada: és una cosa que es sap que no convé fer, i, per tant, no es fa⁵⁵. Una part dels entrevistats, majoritàriament dones que treballen o han treballat en el servei domèstic, declaren haver après a les cases on han treballat que no és convenient tornar a congelar un producte prèviament descongelat, però que abans que els ho diguessin ho feien habitualment⁵⁶. Per acabar, una part reduïda afirma desconèixer la no-conveniència de la recongelació, i fins i tot explicita pràctiques freqüents de descongelació, congelació i descongelació⁵⁷. Sigui com sigui, aquesta consideració s'està difonent i és la major part dels entrevistats dels diferents col·lectius l'estan incorporant⁵⁸.

⁵³ *»Si se ha descongelado... Un trozo de carne que se haya descongelado, si no se puede cocinar en seguida, se pone en papel fino y se mete en la nevera normal. Si al otro día no se come, la tiramos. Una cosa que se descongele volver a congelarla, eso es malo. Eso es malo, aquí y en cualquier parte del mundo.» (Home, 23 anys, Colòmbia)*

⁵⁴ *»Al usar algo del congelador, siempre saco lo que debo de usar, e inmediatamente lo devuelvo al congelador. Si se descongelase no lo recongelaría, porque ya me ha pasado, y no lo recongelé. Un día saqué la carne, porque estaba muy dura. Quería hacer una sopa. Lo dejé ahí y como tuve que salir, se me quedó todo el día fuera y se me descongeló todo. Tuve que cocinarlo todo y guardarla para poderla comer al otro día, pero no la volví a congelar porque había pasado mucho tiempo. Congelarlo nuevamente yo no, nunca hago eso, porque luego la carne tomaría un mal sabor o pierde la esto, el color, todo, porque ya sale así, como más blanda... Para descongelar siempre saco lo que sea, lo separo, devuelvo el resto y dejo a parte lo que voy a usar para que descongele... No vuelvo a congelar nunca.» (Dona, 26 anys, Perú)*

⁵⁵ *»Si un producto se ha descongelado, yo ya no lo vuelvo a congelar. No, porque yo he leído siempre que es malo, una cosa que esté congelada, que la descongelemos y la volvamos a congelar, no. Pierde el no sé que. La verdad es que no sé qué le pasa, pero es una cosa que digo "Si ya la he descongelado, por qué la voy a volver a congelar." Nunca he sabido lo que produce, pero es una cosa que ya no la hago.» (Dona, 33 anys, Equador)*

⁵⁶ *»Antes había recongelado, pero yo trabajaba con una señora que tenía el esposo con trombosis. Se cuidaba mucho, y me dijo: "Tú si algo descongelas y no lo usas ese día, no te lo comas, que es como una bomba. Si lo descongelas lo has de comer ese día." En Saber Vivir también lo dicen que volver a congelar, no. Antes sí que sacábamos y a veces no querían o sobraban, o decían yo no voy a comer eso, y volvían al cajón. Lo congelaba otra vez. Pero esta señora, en cambio, decía que era una bomba para el estómago. Y no más de un día si está descongelado. Ahora ya no lo vuelvo a congelar.» (Dona, 36 anys, Equador)*

⁵⁷ *»Cada vez que va a Marruecos, mi padre compra queso fresco y lo trae. Cuando lo compra, lo congela. Y lo trae congelado. Cuando llega a casa lo ponemos otra vez en el congelador. Lo usamos para hacer el briuat, porque si no es con este queso, no sabe igual. Cuando hacemos briuat sacamos el queso, cogemos un trozo, y lo volvemos a congelar.» (Dona, 25 anys, Marroc)*

⁵⁸ *»No, descongelar carne y volver a guardar, no. Esto no. De la investigación alimentaria, sabemos que esto no se tiene que hacer. No se puede descongelar completamente y luego volver a poner en la nevera, esto no se puede. Yo aprendí esto en la formación de bombero.» (Home, 44 anys, Senegal)*

Pel que fa als mètodes utilitzats per descongelar els productes, es detecten pràctiques poc correctes, que sovint es corresponen amb les adoptades per bona part de la població local.

- **La forma de descongelació més freqüent és a temperatura ambient** (com la població autòctona). Deixen el producte directament sobre el marbre de la cuina o en un plat, tapat amb un altre plat o tapadora: o damunt del marbre, però dins de la bossa de congelació o embolicat amb paper d'alumini o film transparent.
- **La utilització del microones per descongelar és poc habitual.** Cal dir que bona part de les llars analitzades no disposen de microones. Fins i tot aquelles que en tenen, no l'acostumen a utilitzar per descongelar, sinó que bàsicament l'utilitzen per escalfar la llet o plats prèviament cuinats⁵⁹.
- **La pràctica de descongelar deixant el producte amb prou antelació al frigorífic és marginal.** Són pocs els entrevistats que afirmen adoptar-la de manera regular: la majoria afirma no fer-ho mai⁶⁰. Val a dir que el fet de no descongelar els productes dins el frigorífic no s'explica només per desconeixement, sinó que en molts casos es disposa d'aquesta informació —coneixement declaratiu—, però no s'integra en les pràctiques⁶¹. Per no fer-ho, s'adueixen la manca de previsió, la comoditat i la rapidesa. Efectivament, moltes vegades no s'ha previst que es cuinaria un determinat producte que hi ha al congelador i es decideix utilitzar-lo justament en el moment de preparar l'àpat. Llavors es posa el producte en aigua —freda o calenta— per agilitzar el procés⁶². També hi ha qui afirma que la descongelació dins del frigorífic és molt lenta, que demana vint-i-quatre hores o més, i que com que disposa de poc espai al frigorífic —sobretot si és compartit— resulta molt complicat ocupar un espai durant tantes hores només per descongelar un producte⁶³. A més, cal tenir en compte que es pot saber que no és convenient deixar que la carn es descongeli fora del frigorífic, però no saber-ne la raó, els riscos que pot suposar ni com pot afectar la salut. De fet, es percep que es fa sistemàticament així i no passa res. Per això la necessitat de modificar la pràctica no es considera, ni de bon tros, imperiosa.

⁵⁹ »El microondas lo uso sobre todo para calentar un poco la leche, pero soy muy poco de microondas, para descongelar cosas que tengo congeladas... Si voy a preparar algo y necesito un pollo, lo que hago es dejarlo a mediodía sacado, lo dejo en la pica y si al mediodía está hecho hielo, cuando vuelvo está descongelado. Lo dejo en la mesa en un costado donde no anda nadie, en un plato, dentro de la bolsa, no lo dejo abierto. Y ya está.» (Dona, 33 anys, Equador)

⁶⁰ »Para descongelar la carne, si nos vamos por la mañana ya la dejamos fuera. Afuera, en un plato, que se vaya descongelando. Por la mañana, el mismo día. En la nevera no la descongelo nunca. No, nunca.» (Dona, 28 anys, Equador)

⁶¹ »La carne la descongelo fuera de la nevera, siempre. Sí, ya sé que es malo, lo escuché el otro día, lo dijo una señora, que se debe descongelar abajo. No me acuerdo donde lo oí... En la tele, no; en la calle. Dijeron que las cosas así se descongelan abajo, en la nevera. Pero yo siempre lo dejo fuera, es más rápido.» (Dona, 36 anys, Equador)

⁶² »Para descongelar a veces lo meto en agua templadita. Dicen que es mejor dejar que se descongele fuera, pero... A veces no lo saco porque no sé a qué hora llegaré, ni qué haré. Y si es una pieza pequeña, no es como un pollo que tiene volumen, así que eso lo saco al momento, lo pongo en agua templadita y ahí que se vaya descongelando. Agua sola. Y entonces lo puedo cocinar al momento.» (Dona, 33 anys, Equador)

⁶³ »Mi nevera enfría mucho, tarda muchas horas en descongelarse. Aunque lo deje la noche antes, al día siguiente a la hora de comer todavía está completamente congelado. Y con el poco espacio que me corresponde a mí... ¡no puede ser!» (Dona, 36 anys, Perú)

- En canvi, **és freqüent descongelar en aigua calenta (sobretot entre la població senegambiana), freda o tèbia (majoritàriament entre la població llatina, però no exclusivament). També s'opta per posar el producte a foc lent**, perquè es descongeli a mesura que es cou⁶⁴.

No s'acostumen a prendre precaucions particulars per transportar els productes congelats des del comerç fins a casa. En general, s'assegura no trigar gaire estona a tornar-lo a posar al congelador, però s'observa que sovint es deixen els productes congelats al cotxe durant un període de temps considerable. Sobretot quan les compres importants són quinzenals o mensuals, a grans supermercats i es transporten amb aquest mitjà. És una pràctica freqüent entre els col·lectius llatins i, en menor mesura, els marroquins que viuen en llars familiars.

Pel que fa a posar la data als productes que es congelen, són poques les persones dels col·lectius estudiats que ho fan, com també passa entre la població autòctona. Tampoc sol mirar-se la data de caducitat dels productes congelats. La major part dels entrevistats assegura que aquesta precaució els resulta innecessària, ja que els productes congelats mai els duren gaire temps. En aquest sentit, s'observen diferències entre els col·lectius llatins i senegambians, que tendeixen a proveir-se per a períodes de temps més llargs i poden emmagatzemar els productes al congelador durant quatre o cinc setmanes, sobretot si es tracta d'homes que viuen en llars compartides. Amb tot, entre ells també apareixen consideracions relatives al fet que una conservació al congelador massa prolongada (al voltant de les quatre setmanes) perjudica la carn, i encara que aquesta no es faci malbé, perd en qualitat i en sabor. Fins al punt que s'afirma que si un paquet de carn dura massa temps al congelador, es llença encara que no s'hagi fet malbé⁶⁵.

Els membres dels col·lectius xinès, pakistanès i filipí afirmen tenir una rotació més elevada que la dels llatins i que no conserven els productes al congelador més de dues setmanes. Els marroquins declaren emmagatzemar-los menys temps (prop d'una setmana, període que consideren idoni, o com a màxim deu dies) i relacionen aquesta pràctica amb l'elevat valor que atribueixen als productes frescos. Han estat sobretot dones marroquines les qui han manifestat desconfiança vers productes que han estat al congelador durant diverses setmanes, fins al punt de llençar-los passat aquest període. Sembla evident que determinades consideracions sobre l'estat òptim dels productes alimentaris varien notablement en funció de les circumstàncies personals i, sobretot, dels recursos de què es disposa.

⁶⁴ «Me compro un pollo entero, y lo hago partido en cuatro trozos, cada uno en su bolsa. Es el sistema más rápido, cuando llegas coges una bolsa, y con aceite y ya está. Para una comida rápida, coges una bolsa de congelado y en aceite caliente, lo pones dentro, con sal y pimienta, y ya está, lo comes así. Cuando lo saco del congelador lo dejo un poco y le echo agua caliente. Saco la bolsa del congelador, la pongo en agua caliente para que se descongele rápido, y antes pongo el aceite que se caliente. Cuando sacas la bolsa del congelador, lo más importante es quitar la bolsa. Yo me fijo bien, que no quede nada de bolsa. Agua caliente, y luego al aceite. No salta, no, porque no pongo el aceite muy caliente. Si no tengo mucha prisa la puedo dejar descongelar, fuera de la nevera, sin agua caliente. Dentro de la nevera no, no descongelo nunca dentro de la nevera.» (Home, 44 anys, Senegal)

⁶⁵ «Hay cosas que duran casi un mes, como la panceta, pero entonces se tiran, ya no se comen. Cuando ya lleva un tiempo la tiramos. No porque huele mal, congelada no huele mal, es por el sabor. El sabor es un poco diferente, cuando es congelado, es como soso, cuando se come. No sabe igual.... así que lo tiramos» .» (Home, 23 anys, Colòmbia)

Percepcions diferents sobre el temps de congelació i circumstàncies vitals

És il·lustratiu el cas d'una dona marroquina que explica que va marxar de vacances al Marroc durant un mes amb els seus fills. El marit es va haver de quedar treballant a Barcelona. La dona, abans de marxar, va deixar el congelador ple, perquè el marit no hagués d'anar a comprar i es pogués preparar els àpats fàcilment. Però aquest no va menjar a casa i va preferir recórrer a bars i restaurants de menú. En tornar la dona del Marroc, es va trobar el congelador ple. Al seu parer, una estada d'un mes al congelador era del tot excessiva, i no confiava en absolut en l'estat dels productes que havia deixat en reserva. Per molt que el marit insistia que no passava res, que no s'haurien fet malbé, ella es resistia a utilitzar-los. Va optar per explicar-ho a un veí, un home sol pakistanès en una situació de gran precarietat econòmica. Li va dir si volia aquells productes congelats, advertint-lo que havien estat un mes al congelador de casa seva. El veí els va acceptar immediatament, traient importància al fet que tant preocupava a la dona⁶⁶.

També els marroquins manifesten més sovint que recorren poc a la congelació — bàsicament per conservar la carn i el pollastre frescos — i només comprem congelat un reduït inventari de productes, sobretot pèsols i patates prefregides.

Més enllà d'aquestes observacions generals, cal tenir en compte que existeixen diferències notables entre les llars marroquines, senegaleses o pakistaneses on la dona assumeix les tasques domèstiques completament i, encara més, si no treballa fora de casa. Aquí, la preeminència de productes frescos sol ser destacada i el recurs a la congelació és limitat, però en cas d'utilitzar-se, el temps de permanència dels productes és curt, no superior a quinze dies. En canvi, a les llars compostes per homes sols — marroquins, senegambians i pakistanesos sobretot —, la congelació és més freqüent i per períodes més llargs. En qualsevol cas, no sembla excedir mai les quatre setmanes, entre altres coses perquè la capacitat del congelador tampoc sol permetre emmagatzemar grans quantitats de menjar. Les dones filipines que treballen com a internes, però mantenen casa pròpia per als dies festius (tant si és compartida amb altres dones, com amb el marit i els fills quan han accedir al reagrupament), acostumen a comprar un cop a la setmana el dia que tenen festa i congelen la carn i el pollastre com a molt per a una setmana.

Una excepció clara pel que fa a la durada de la conservació al congelador, la constitueixen els productes portats del país d'origen i que es consideren clau per mantenir l'alimentació pròpia.

Bàsicament herbes, espècies i algunes hortalisses són objecte preferent d'aquesta conservació de llarga durada al congelador, i, en menor mesura, formatges⁶⁷. La pràctica de congelar formatge és força freqüent entre llatins i marroquins, però no se sol trobar entre altres col·lectius, o bé perquè no en són grans consumidors — pakistanesos — o bé perquè, com que no hi ha establiments on es venguin productes del país d'origen i la llunyania fa difícil viatjar-hi (filipins), l'adaptació als formatges locals és més elevada.

⁶⁶ »El verano pasado fui a Marruecos, y mi marido estaba aquí trabajando. Yo compre comida para un mes, y dejé en el congelador. Congelador lleno, para un mes, verduras y carne. Mi marido comió cada día fuera, no comía en casa. Cuando volví, el congelador lleno. Mi marido dice: "Fátima, no pasa nada, congelado no pasa nada." Sí, no pasa nada, pero ¡un mes! Y se lo dije a un vecino, que es pobre, y le dije: "mira Mira verduras y carne, congelado, pero de un mes. ¿Quieres?" Y me dijo: si "¡Sí, sí, sí, trate, trae! ¡No pasa nada por más de un mes! ¡Trae!" Y se lo comió, y no estaba mal. Pero sabes qué pasa, yo, tantos días en el congelador, no me fio... y, además, al llegar aquí, después de un mes, quería limpiar todo, todo, la nevera, todo. [...] Yo puedo tener cosas en la nevera, pero más de una semana no. A ver, yo tengo el supermercado cerca... si Si no tengo tiempo, congelado está bien, compro congelado y no pasa nada. Pero lo hago en seguida, no tengo más de una semana." » (Dona, 41 anys, Marroc)

⁶⁷ »No, no me dura mucho en el congelador, porque yo compro justo para una semana, como mucho dos. Como máximo quince días, lo calculo y como máximo dos semanas. El picante nuestro sí, porque viene de lejos. El picante es como verdura... es como... ¡guindillas! Pero picante, picante. Lo traen de Francia, congelado, y entonces esto lo guardo.» (Dona, 41 anys, Senegal)

La congelació, sobretot per als llatins —de la mateixa manera que per a la població local—, es considera una via per reduir la freqüència del proveïment. A les llars on treballen tant l'home com la dona, majoritàries entre els provinents de l'Equador, són freqüents les compres grans, cada quinze dies o un cop al mes, en alguna gran superfície o supermercat. Hi van en cotxe per facilitar-ne el transport i congelen els productes frescos que els han de durar diverses setmanes. **També la congelació serveix per gestionar el pressupost alimentari i reduir la despesa en aquest àmbit.** Comprar el pollastre sencer per adquirir-lo a millor preu o aprofitar les ofertes de carn als supermercats, són pràctiques possibles gràcies a la congelació. Aquest és un motiu adduït pràcticament per tots els col·lectius, sobretot quan l'estructura de la llar és de família nuclear. Entre els musulmans, és freqüent congelar el xai que s'adquireix per a la Festa del Xai, ja que es sol comprar sencer i amb antelació, per compartir-lo entre diverses famílies. Val a dir que a les llars compartides per diferents nuclis familiars que comparteixen el frigorífic i s'estableix l'espai que cada família en pot utilitzar, no solen fer-se grans compres per congelar, ja que el poc espai de què es disposa al congelador les fa poc viables. Aquesta situació és relativament freqüent, com s'ha dit, entre els llatins⁶⁸.

Així mateix, s'ha observat que les dones que tenen una habitació en una llar compartida són les que menys sovint compren en grans quantitats per aprofitar les ofertes de carn o pollastre. D'una banda, acostumen a disposar de poc espai al congelador, llevat de si poden tenir frigorífic propi independent. De l'altra, mengen més sovint fora de casa i les quantitats consumides a la llar són reduïdes, per això comprar molt resulta poc desitjable, ja que caldria allargar molt el període de conservació, o menjar molts dies seguits el mateix producte. De fet, entre les dones que viuen en aquesta situació és on s'han observat més casos de desatenció de l'alimentació personal. El fet d'haver de cuina només per a elles —que sol ser un factor de desmotivació—, a la nit, sovint després d'una llarga jornada laboral, fa que moltes vegades es resolgui l'àpat amb qualsevol cosa.

5.2.3. La conservació dels plats cuinats

La major part dels entrevistats, sense que hi hagi diferències significatives entre col·lectius, manifesta que només cuina la quantitat que vol consumir immediatament, per evitar que sobri menjar. S'addueix la preferència pel menjar acabat de preparar, ja que és més saborós, en detriment del que s'ha cuinat amb antelació i s'ha conservat per a un consum diferit⁶⁹. És a dir, preparar el menjar just abans de consumir-lo és la situació ideal per excel·lència, la que es considera més convenient des de tots els punts de vista.

⁶⁸ «Congelo la carne y el pollo. Congelados, no compro. No, nada. No congelo mucho, porque compro muy poco. No compro cantidades. Tampoco en el congelador me cabe mucho. Cada una tiene un piso en el congelador, así que no cabe mucho. Compro poco, y en el congelador lo tengo unas dos semanas.» (Dona, 33 anys, Equador)

⁶⁹ «Se cocina para el momento. No cocinamos para guardar, no. A mí no me gusta guardar, a mí me gusta el sabor. Y en mi casa se cocina así. Llegas, y se cocina poquito, y para los dos. O si viene alguien más, si viene mi novia, o sus hermanas, se cocina para todos, pero para el momento, no para guardar.» (Home, 23 anys, Colòmbia)

Aquesta predisposició declarada pel menjar acabat de fer i la reticència a guardar el que sobra per a un consum diferit no es sol explicar en termes d'hàbits adquirits en origen o de trets culturals, sinó en termes exclusivament de preferència. Sovint s'afirma que en origen sí que és habitual deixar per a l'àpat següent el que hagi sobrat⁷⁰. És a dir, no haver de reaprofitar les sobres es percep com una millora que es valora positivament. Aquesta valoració positiva probablement explica la pràctica unanimitat en afirmar que es cuina just el que s'ha de menjar, que no hi ha sobres que després calgui aprofitar, quan de fet són nombroses les evidències que indiquen que les sobres i el posterior aprofitament són força freqüents.

Com ja s'ha dit, en tots els col·lectius estudiats, llevats del marroquí, el consum d'arròs sol ser molt elevat. Això fa que se'n pugui preparar —bullit o al vapor— en quantitats importants, i que se'n conservi una part per a més endavant. En alguns casos, aquesta és una pràctica habitual que s'adopta per estalviar temps i feina; en altres, és més ocasional o resultat del fet que hagi sobrat arròs d'un àpat, no de la voluntat de preparar-ne més per conservar-lo per a un consum diferit. Sigui com sigui, sembla habitual que es guardi arròs ja preparat durant hores. Majoritàriament s'afirma que es deixa fora del frigorífic si es pensa consumir al cap d'unes hores (menys de vint-i-quatre, per exemple si s'ha preparat per dinar, i es conserva fins a l'hora de sopar, o si s'ha fet per sopar i es conserva fins a l'hora d'esmorzar)⁷¹, i es manifesta no percebre cap risc en fer-ho. Si es pensa guardar l'arròs preparat més d'un dia, en general es declara posar-lo al frigorífic. Una part afirma fer-ho quan fa calor i fora quan fa fred, a l'hivern⁷². En canvi, altres —una minoria dels entrevistats— asseguren deixar-lo sempre al frigorífic i que de cap manera menjarien arròs que s'hagués deixat fora⁷³. Una part el posa al frigorífic dins d'un recipient tapat, altres el deixen en un plat destapat. Quan queda fora de la nevera, sovint es deixa a la mateixa olla en què s'ha cuinat damunt dels fogons o del marbre, o bé destapada o bé tapada amb la tapadora o amb un plat. També es pot deixar fora del frigorífic dins d'un recipient de plàstic o de vidre tapat.

⁷⁰ «Mi madre compra cada semana, porque a ella le gusta la comida fresca. Ella no está acostumbrada a hacer una cosa al mediodía y por la noche comer lo mismo. No, no lo tira. No le sobra. Hace muy poco, lo justo para ella. O pregunta si viene alguien para hacer un poco más. No está acostumbrada a guardar para día siguiente. Pero en Pakistán la gente no tiene tanta pasta. Preparan comida por la tarde, y la comen al día siguiente. Y lo que más comen es arroz, por la mañana, por la tarde y por la noche... La gente está acostumbrada a desayunar el pan pakistani, redondo, plano, superfino, con huevo duro o huevo francés, y lo que sobra de comida del día antes, pues al día siguiente se come con pan. Lo calientan, y lo comen con pan. No lo tiran. Nunca se tira.» (Dona, 27 anys, Pakistan)

⁷¹ «Si sobra lo guardo para el día siguiente. Más de un día no lo guardo, porque tampoco hago mucho. Como mucho puede quedar un poco para el día siguiente. Lo guardo en un táper, en un recipiente, fuera de la nevera. Si queda por la noche, y lo guardo para el mediodía, no pasa nada en este tiempo yo creo que no pasa nada. A lo mejor en verano, hay que ir con más cuidado, pero normalmente...» (Dona, 28 anys, Ecuador)

⁷² «Nunca sobra, no. Se hace muy poquito, para los dos... Cuando sobra, sobra arroz, y dice que el arroz sí que se puede guardar de un día para otro, que no va a pasar nada. Fuera de la nevera. En invierno se deja fuera de la nevera. En verano no, porque se pone baboso, pero en invierno sí, se deja allí tapadito y ya está. Pero en verano no, que se daña y es peligroso. Si sobran alubias, o lentejas, o yo qué sé, eso sí que se guarda en la nevera. Eso se mete en la nevera, sea invierno o sea verano. Se guarda en un táper en la nevera. Siempre en un táper, sí.» (Home, 23 anys, Colòmbia)

⁷³ «Es que si lo dejara fuera de la nevera, no lo comeríamos. Es una costumbre que yo tengo de siempre. A mí, si me sobra una cosa no soy de tirar, y si nos queda un resto lo guardamos siempre en la nevera. Fuera me da la impresión que se podría estropear y que si mi hija se lo come, le puede hacer mal, tengo yo esa precaución. Y si pasa que me queda alguna cosa, pues directamente al otro día la tiro para que ella no se la coma. A mí siempre las comidas para el otro día nunca me las han recomendado. Por el problema del estómago, me dijeron que es preferible que no comiera comidas guardadas. Es más seguro, y entonces por esto. Y alguna vez que me ha sobrado prefiero tirarlo si no esta en la nevera guardado, o que esté en la nevera y no esté bien tapado, pues directamente lo tiro.» (Dona, 33 anys, Ecuador)

Quan es vol consumir l'arròs que s'ha guardat prèviament, es reescalfa al forn, al microones o a la paella, o bé sol o bé se li afegeix un ou ferrat, formatge, etc. Cap dels entrevistats ha manifestat consumir-lo fred, sense escalfar gens, tot i que el grau d'escalfament sembla variar molt d'un cas a un altre: alguns només el reescalfen lleument, per evitar que estigui fred, mentre que altres procedeixen a un escalfament més intens —que faci la sensació «que cremi»— encara que després el tornen a deixar refredar, abans de menjar-lo. En relació amb l'arròs, s'observa que la comunitat llatina aprecia molt l'arròs que queda enganxat al fons de l'olla on es cou. Per a alguns dels entrevistats l'arròs és fins i tot més bo si es cuina d'un dia per a l'altre⁷⁴.

El consum de **pasta** alimentària és força inferior al d'arròs, en general, però té una freqüència significativa a les llars llatines i marroquines, sobretot quan hi ha fills petits o adolescents. A les llars compartides per homes sols —senegambians i marroquins sobretot—, també es prepara pasta amb una certa regularitat. A les llars filipines i senegambianes el consum de pasta sembla estar força condicionat a la presència, o no, de fills menors o joves, que en solen demandar. En general, es considera que la pasta es pot conservar cuïta entre vint-i-quatre i quaranta-vuit hores. Gairebé tothom manifesta deixar-la al frigorífic —en cap cas s'ha declarat congelar-la—, en una carmanyola o en un plat. En alguns casos es manifesta preparar quantitats considerables de pasta d'un sol cop amb l'objectiu de conservar-la per a diferents àpats. Amb tot, no és una pràctica generalitzada, i part dels nostres entrevistats afirmen preferir consumir la pasta al moment i no conservar-ne per a un consum diferit⁷⁵.

Per la seva banda, les **amanides** no solen ser objecte de conservació. Gairebé tothom qui ha manifestat consumir-ne amb regularitat, quasi cada dia —sobretot marroquins i, en menor mesura, llatins— ha declarat preparar-ne exclusivament per al consum immediat. S'afirma preparar només la quantitat que es preveu consumir i que, per tant, no en sobra. Si en queda, es llença. El motiu adduït sol ser la pèrdua de qualitats organolèptiques si se'n fa un consum diferit: s'enfosqueixen les fulles, les hortalisses s'estoven i perden sabor, etc⁷⁶.

⁷⁴ «Si sobra comida, yo me la como al día siguiente. A ver, si haces unos plátanos fritos, te los tienes que comer al momento. Porque luego se quedan duros y feos, ya no están buenos. Pero el arroz, sí; el arroz se vuelve a calentar. Te apañas, si ves que vas a comer sola, coges el arroz de ayer, lo pones en la sartén, con un poquito de mantequilla, lo pones con un huevo revuelto, con queso. El arroz si sobra, siempre en la nevera. Y si lo dejas en la arrocera, allí se mantiene calentito. Si lo has hecho por la noche, al día siguiente está riquísimo. O el cocolón, que en mi país dicen que es lo más rico del arroz, es el que queda al fondo, tostadito, eso está riquísimo, eso siempre, siempre me lo como.» (Dona, 22 anys, Equador)

⁷⁵ «Pasta, macarrones, sí, me gusta. Cuando como macarrones me lo como todo, no dejo nada. No me gusta guardarlo. Me preparo macarrones con carne, con carne de cordero y de vaca; de cerdo no, cerdo no. Entonces lo preparo con carne, y cuando ya está más o menos cocida la carne, le pongo la pasta. Me lo como al momento, y ya está, no guardo.» (Home, 44 anys, Senegal)

⁷⁶ «Suelo hacer mucha ensalada. No suelo guardarla, no, porque si la guardas se pone oscura o si tiene limón o vinagre, ya no tiene el volumen que tenía. Se vuelve pequeña, sale mucho líquido, está todo blando...» (Dona, 26 anys, Perú)



Pel que fa a les **sopes** ja preparades, no es solen conservar, sinó que es preparen per al consum immediat. El brou sí que es pot preparar amb antelació i conservar-lo diversos dies, fins i tot una setmana, al frigorífic. En el moment de fer la sopa es torna a escalfar i, en general, torna a bullir. La pràctica de preparar brou un dia per tenir-ne disponible per a quants cops sembla freqüent entre els col·lectius grans consumidors de sopa, com els xinesos i els llatins. Amb tot, una part dels entrevistats manifesta rebuig vers la conservació del brou durant diversos dies i afirma preparar només la quantitat justa per al consum immediat⁷⁷.

Pel que fa als **guisats**, si bé se sol afirmar que es cuina just el que s'ha de consumir perquè no en sobri (és a dir, que aquesta és la situació que es percep com a idònia), a la pràctica és freqüent que sobri i que es guardi per a l'àpat següent. Efectivament, si s'ha preparat un guisat i en sobra, es sol guardar al frigorífic per consumir-lo en l'àpat posterior. En general, es manifesta que no es guarden més enllà de dos dies la carn cuinada i que, de preferència, es mira de menjar-la en l'àpat següent. Tot i que una part significativa d'entrevistats afirma conservar-la al frigorífic en un recipient tancat, també una part important declara deixar-la en un plat tapat amb film transparent o paper d'alumini, o bé tapada amb un altre plat fondo. Una altra part manifesta deixar-la als prestatges del frigorífic simplement en un plat, sense prendre cap precaució de tapar-la. Algunes dones de diferents col·lectius manifesten que són elles les que consumeixen les sobres d'un àpat anterior, però que mai no les donen als fills⁷⁸, o, en menor mesura, als marits. Sembla que entre el col·lectiu xinès és molt poc freqüent que sobri menjar després d'un àpat.

⁷⁷ «No, en casa la comida no la guardamos días, no. A nosotras no nos gusta nada recalentar la comida. Por ejemplo, la sopa. Si es de carne, o de carcasa de pollo, la manteca y esto, no nos gusta... Es que se pega, la grasa queda toda allí encima... No nos gusta. Aunque cuando la calientas ya se va, no nos gusta, si ya has visto toda la grasa allí, pegada... Por eso, cocinamos siempre para una vez, al día... No cocinamos un día para otro. Mi madre tampoco. Un día hizo eso, que aquí hacéis mucho. Hizo la sopa grande, tiró toda la carcasa del pollo, luego quitas la carcasa, y luego poco a poco vas cogiendo el caldo que te hace falta. Eso es para gente que quiere estar bien alimentada, que se hace su preparación para unos días, tiene ya el consomé allí hecho, llegas a casa y ya lo tienes. Pero claro, nosotras, si lo vemos allí con la grasa helada, ya no... Así que siempre cocinamos al día. Además, porque nos gusta cocinar lo que nos apetece en ese momento: llegar y decir, hoy quiero verde frito, o hoy quiero no sé qué...» (Dona, 22 anys, Equador)

⁷⁸ «Yo no tiro nunca comida. Si sobra algo, me lo como yo. Pero mis hijos, no. A mis hijos les hago cada vez comida. Y si sobra comida, le doy a la vecina. Pero tirar no, comida no tirar nunca. No me gusta guardar comida de hoy para mañana, pero si sobra lo guardo. Como yo, pero mis hijos, no. Yo tendría tiempo el domingo para cocinar para la semana, pero no. No me gusta. La comida la hago por la mañana para comer en seguida.» (Dona, 41 anys, Marroc)

Podem concloure, doncs, que:

- Es considera desitjable que no sobri menjar, preparar-lo expressament per a cada àpat. Tanmateix, aquesta situació ideal molt sovint no es dona, i per tant es guarden les sobres per a un consum posterior.
- No tots els plats es perceben susceptibles de poder ser conservats per a un consum posterior. Com ja s'ha dit, l'arròs bullit es considera el producte conservable per excel·lència i, en general, les amanides es consideren no conservables, mentre que la carn guisada ho és gairebé per a tothom.

Pel que fa a la **carn**, quan sobra carn cuinada es sol conservar per a un consum posterior. En aquest cas es reescalfa. Aquest reescalfament tant es pot fer al microones, en cas de tenir-ne, com directament en una paella o una cassola. En general, es declara escalfar-la només fins al punt que es considera òptim per al consum. La pràctica d'escalfar més intensament el plat s'ha palesat més freqüent entre els xinesos, que consideren que els aliments han d'estar ben cuits i els agraden força calents a l'hora de consumir-los.

Ara bé, si les preparacions de carn o pollastre entren de ple en la categoria de plats que es poden guardar, no passa el mateix amb el **peix**, la conservació del qual es percep molt més delicada i, per tant, desaconsellable⁷⁹. El peix, en general, (i sobretot el peix cru⁸⁰, per als col·lectius que en consumeixen) és el producte no conservable per excel·lència. Les amanides es poc aconsellable guardar-les, ja que perden frescor i sabor, però no es perceben problemàtiques des de la perspectiva de la seguretat alimentària. En canvi, en el cas del peix cru no preocupa tant la pèrdua de qualitat organolèptica com les conseqüències per a la salut⁸¹.

⁷⁹ «La carne hecha así la guardo, la pongo en un táper de vidrio o algo, un poco de papel de aluminio bien puesto y ya se puede guardar. Lo que no guardo son los pescados, ni crudos ni cocinados, porque si los guardas toman olor o algo así... Los pescados no se pueden guardar, la carne, sí.» (Dona, 26 anys, Perú)

⁸⁰ «El cebiche no se puede guardar, se ha de preparar al instante, y si sobra, lo tiras. No se guarda, ni se puede cocinar. Si lo sacas el pescado del limón, ya no... Se estropea, no se puede guardar.» (Dona, 49 anys, Perú)

⁸¹ «La ensalada, aunque sobre, no la dejo para el día siguiente. Intentamos acabarla siempre, porque si se guarda no está buena. No tiene el mismo sabor. El pescado crudo no se puede dejar para el día siguiente. Lo terminamos todo, porque no se puede guardar y lo tendríamos que tirar. La carne guisada sí que se puede guardar, si sobra. La dejamos en la nevera, y el día siguiente nos la comemos. La calentamos... que esté caliente, pero que no queme.» (Dona, 35 anys, Xina)



La pràctica de preparar menjar el dia que es té temps i deixar-lo ja fet per als dies posteriors està estretament associada a l'ocupació.

Quasi inexistent a la llar on les dones responsables de l'alimentació familiar no treballen fora de casa, pot esdevenir recurrent en el cas de les dones que treballen com a internes en el servei domèstic i han procedit al reagrupament familiar (situació que es dóna sovint entre les dones filipines). En viure bona part de la setmana a la llar on treballen, aprofiten els dies de festa que van a casa seva per cuinar i deixar plats preparats per als fills i, eventualment, el marit. En aquest cas, es poden congelar o deixar a la nevera durant un o dos dies, fins que es consumeixin⁸². Llavors es treuen del frigorífic i s'escalfen, al forn o al microones. També determinades preparacions es fan amb antelació, per estalviar temps en la preparació del dinar, sobretot quan els horaris laborals deixen poc marge. En alguns casos, juntament amb la consideració de l'estalvi de temps, es parla d'estalviar energia, per justificar la preparació anticipada de plats que han de durar dos o més dies⁸³. Així, es poden preparar guisats el dia anterior i escalfar-los en el moment de l'àpat, o preparar un pollastre al forn la nit abans i, a l'hora de dinar, només preparar l'arròs que l'ha d'acompanyar⁸⁴. Finalment, preparacions que demanen temps i que es poden fer en grans quantitats de cop, com els brous, sí són susceptibles de ser elaborades en previsió de tenir-ne per a diversos dies. Pel que fa concretament al brou, no és infreqüent fer-lo durar tota la setmana, al frigorífic, i anar-ne agafant una part cada dia⁸⁵. Val a dir que una part dels entrevistats expressa rebuig vers la preparació anticipada i la congelació de plats preparats per a un consum diferit⁸⁶.

⁸² «Yo sí, yo lo hago así. Cocino el domingo, para dejar comida para mis hijos dos días, y luego el martes, que vuelvo a salir, vuelvo a cocinar. No, no lo congelo, como solo es para dos días, lo dejo en la nevera y ya está. Luego ellos ya se lo calientan.» (Dona, 55 anys, Filipines)

⁸³ «Cuando cocino siempre cocino medido, para el momento... Pero ahora, por trabajo o para no gastar mucha energía, tengo que cocinar para dos días, para no cocinar todos los días... Se gasta mucho de energía y eso si cocinas cada día.» (Dona, 26 anys, Perú)

⁸⁴ «Si quiero hacer un pollo al horno, lo preparo por la noche. Mientras hago otra cosa, lo dejo al horno. Y al día siguiente sólo hago el arroz. El pollo lo caliento otra vez al horno, que esté un poco caliente, sin quemar. El arroz lo hago hervido, al momento de ir a comer.» (Dona, 41 anys, Senegal)

⁸⁵ «Cuando hago caldo de pollo me dura toda la semana. No lo congelo, lo guardo en la nevera i voy cogiendo cada día. Me gusta mucho el caldo, como casi cada día.» (Dona, 28 anys, Xina)

⁸⁶ «Si me ha sobrado carne rebozada, el día siguiente lo mismo. Porque nosotros no somos de dejar cuatro o cinco días. Yo saco la comida ya... Porque tantos días, tantos días... Es que no me gusta. Yo no estoy de acuerdo con esto de hacer la comida para tres o cuatro días y congelar. Yo no estoy de

acuerdo, no me parece bien.» (Dona, 33 anys, Equador)

Els homes que viuen sols (marroquins, senegambians i pakistanesos majoritàriament) són els que més sovint manifesten preparar quantitats importants de menjar, que els pugui servir per resoldre dos o tres àpats consecutius. Els plats que s'elaboren amb aquest objectiu solen consistir en pollastre amb arròs i verdures (tomàquet, pastanaga, ceba). Un cop preparat es deixa al frigorífic i en els àpats posteriors s'escalfa la ració que es vol consumir. La tendència general consisteix a escalfar-la només en la mesura que estigui a punt per menjar, però que no cremi. En general, s'afirma que no es deixa al frigorífic més de dos o, com a màxim, tres dies⁸⁷.

També s'expressa la convicció que el menjar no s'ha de llençar. Així, al costat de l'afirmació que es cuina només la quantitat justa que cal, per tal que no en sobri, apareix també la consideració que, si malgrat tot en sobra, s'ha d'aprofitar i no s'ha de deixar fer malbé⁸⁸. Efectivament, si bé la consideració que allò desitjable és consumir els aliments tot just quan s'acaben de preparar a vegades es defensa amb rotunditat, aquesta es contraposa amb un altre ideal: el menjar no s'ha de llençar en cap cas. Ambdós desigs s'enfronten i la situació se sol resoldre a favor de no llençar les sobres —però amb reserves, com evitar donar-les als fills, per exemple, i utilitzant tècniques de reaprofitament⁸⁹. Tanmateix s'intenta minimitzar evitant cuinar quantitats excessives.

Pel que fa a **la pràctica de congelar plats cuinats prèviament, aquesta no sembla ser freqüent entre els col·lectius estudiats**, tot i no ser del tot inexistent. Sol ser més freqüent en homes —marroquins i pakistanesos, sobretot— i dones que viuen en llars compartides i que cuinen per a elles soles. El fet de cuinar per a una sola persona és clau, ja que resulta més factible cuinar més quantitat de la que es necessita per a un sol àpat, i congelar la resta en racions per a més endavant, que no pas comprar tots els ingredients i cuinar-los només per a una ració. També disposar de poc temps per cuinar, junt amb llargues jornades de treball, propicia la pràctica de concentrar les activitats culinàries en els dies festius, i congelar els plats resultants per a la resta de la setmana. Val a dir que aquesta pràctica es sol abandonar de bon grat quan canvien les circumstàncies —per reagrupament familiar o per passar a viure en una llar on les tasques culinàries es comparteixen i es cuina de manera col·lectiva—, ja que afavoreix la monotonia alimentària.

⁸⁷ »Si cocino esto, puedo comer tres veces. Preparo un kilo de arroz. Lo preparo cuando me levanto de la cama, a las 11. Arroz con carne o arroz con pollo. Me he comprado un pollo entero, y lo preparo todo. Me hago la salsa con pollo. Entonces coges un kilo de arroz, y te preparas esto también. Y me lo como. Lo que sobra lo guardo en la nevera. En el recipiente en el que he cocinado. Tapado con la tapa de la olla. Lo tengo en la nevera dos días. Me lo como por la mañana, y por la noche, cuando llego, si tengo mucha hambre también puedo comer. Pero si no, al día siguiente, cuando me levanto, me lo como. Lo caliento en el microondas. Lo caliento un poco, para poderlo comer bien, que no queme.» (Home, 44 anys, Senegal)

⁸⁸ »Si sobra, la guardamos, sí. Nosotros tiramos muy poco. No tiramos. He visto en restaurantes, y en muchos sitios, que si sobra comida para mañana, se tira. Pero nosotros... No se puede tirar. Porque cada día, en las noticias y estas cosas, se ve que allí en África hay muchas personas que no tienen para comer. Si hay personas que no pueden comer, ¿cómo se puede tirar comida?» (Home, 42 anys, Pakistan)

⁸⁹ »¿Cocinar para guardar? ¡No! Nosotros no guardar. No, no, yo cocino cada día. No va bien, para niños, guardar. Pero si sobra, ¡no pasa nada, claro! Se guarda. Claro, yo no tiro comida. Yo no tiro nunca comida. Yo no tiro ni el pan. Si sobra pan, yo lo guardo. Lo guardo, y el sábado, que estoy en casa, cojo tres o cuatro huevos, y leche, corto el pan, y lo pongo en la leche y el huevo, y lo frías... Cuando lo sacas del aceite, lo pones en otro plato, con miel... ¡y está buenísimo! El otro día de fiesta, hice un plato, y lo bajé al parque. Y le decía a la gente: "¡toma, come esto!" Y decían: "¡Qué bueno!" Y así, el pan, lo



aprovecho, no lo tiro. Y es buenísimo.» (Dona, 41 anys, Marroc)

Si bé les dones marroquines i pakistaneses responsables de l'alimentació manifesten congelar rarament plats prèviament cuinats, perquè valoren molt positivament que el menjar es consumeixi tot just acabat de fer, **s'observa que és una pràctica creixent cuinar per als fills i les filles ja emancipats, que s'emporten aquests plats elaborats a casa seva, i els congelen per a consums posteriors.** Són objecte d'aquesta pràctica plats elaborats, que requereixen temps de preparació, i que agraden particularment⁹⁰. Els fills i les filles addueixen disposar de menys temps per cuinar, tenir-ne una disposició menor i, en molts casos, tenir unes competències culinàries inferiors a les de la mare.

Pel que fa al temps que transcorre des del moment que s'acaba de cuinar el plat —quan es cuina amb la intenció d'un consum diferit— i es desa al frigorífic o al congelador, sembla ser majoritària la tendència a esperar que aquest es refredi o, com a mínim, deixi d'estar molt calent. El temps que es deixa refredar varia en funció del producte i de la quantitat preparada⁹¹, i pot anar des dels vint minuts o mitja hora, fins a més de dues hores.

⁹⁰ «Pues esto, mi madre hace por ejemplo un kilo de carne picada y medio kilo de garbanzos y de lentejas que se hierven juntos, y cuando está hecho se preparan como unas albóndigas, que se le echa sal y pimienta, y cuando está hecho lo congela. Y me da para que me lleve a mi casa. Lo tenemos congelado, y cuando necesitamos sacamos dos o tres, o hacemos un bocadillo, o a veces por la tarde hacemos un pica-pica, lo sacamos, lo freímos un poco y ya está. Esto lo hace mi madre para mí, y yo ya lo tengo, y lo hago así un día... ¡Me va muy bien, porque esto cuesta un montón de hacer!» (Dona, 27 anys, Pakistan)

⁹¹ «Cualquier cosa que hago, la dejo enfriar primero antes de meterla en la nevera. En tiempo depende de lo que sea. Por ejemplo, no sé, si guardo un poco de pollo guisado, unos veinte minutos, cuando vea que está casi frío, que esté un poco tibio. Es que si guardas una cosa caliente en un táper, la tapas y eso suda. Si está caliente y lo metes en la nevera, es una pista para que se estropee. Yo lo dejo enfriar un poco y por ejemplo, preparamos la comida, nos sentamos a comer o lo que sea, y terminamos, y cuando vamos a recoger los platos y todo esto, pues ya la comida esta fría para limpiar las ollas. Cogemos, la

guardamos y la metemos en la nevera, en ese tiempo ya está casi fría.» (Dona, 33 anys, Pakistán)

5.2.4. Altres pràctiques relacionades amb la conservació

Aquestes són algunes pràctiques que es donen amb certa freqüència entre la població estrangera:

- **Per prolongar la conservació de la carn fresca se li afegix llimona o vinagre**, després d'haver-la rentat amb aigua. La llimona, utilitzada per allargar la conservació, ha estat més esmentada per la població llatina; mentre que el vinagre ha estat majoritàriament citat per persones senegambianes⁹².
- La majoria d'informants provinents d'Amèrica Llatina utilitza com a forma de conservació l'assecat domèstic de la carn, bàsicament vedella. Es fa a talls prims i es posa en estenedors durant dies. Els talls es van tombant perquè s'assequin de manera uniforme.
- **Deixar la carn i el peix en maceració, en adob**, és també una pràctica declarada per part dels llatins. La carn es pot deixar en maceració tant dins com fora del frigorífic. Deixar aliments en maceració també és una pràctica freqüent en la cuina xinesa, però només en la festiva. La comunitat xinesa resident a Catalunya no sol disposar de prou temps al llarg de la setmana per a les elaboracions culinàries més complexes, per exemple les que exigeixen començar a macerar el dia anterior. Aquesta mena de preparacions es reserven per als dies festius i les celebracions assenyalades.
- **El peix també es prepara en adob**. El cas més reiterat correspon a la preparació del cebiche: en aquesta recepta llatina es sol deixar el peix cru en maceració, en suc de llimona, des de la nit anterior de l'àpat en què es pensa consumir. D'altres vegades, el període de maceració és molt més curt i només dura unes hores.

⁹² *«Le echo vinagre. Cuando tú le echas vinagre a cualquier carne o pollo entonces puede durar un poco más de tiempo. Primero lo lavo bien, y luego le echo el vinagre. Y dura más.» (Home, 44 anys, Senegal)*



5.3. MESURES DE PRECAUCIÓ EN LA PREPARACIÓ CULINÀRIA

5.3.1. Pràctiques higièniques generals

De la mateixa manera que passa amb la població local, tots els col·lectius assumeixen i comparteixen **la consideració que cal rentar-se les mans quan es manipulen els aliments**. Aquesta és una noció bàsica que no ignora gairebé ningú que assumeixi una responsabilitat culinària.

També tothom manifesta que cal mantenir la cuina neta, i la majoria considera que cal netejar-la, com a mínim, cada dia i, de preferència, cada cop que es cuina. Per tant, com a coneixement declaratiu aquesta consideració és àmpliament assumida. **Les concrecions en les pràctiques reals, però, són més desiguals. En aquest sentit, l'estructura de la llar és un factor clau.**

- En aquelles llars on viu una família nuclear i on la dona assumeix el rol de mestressa de casa, la neteja diària de la cuina sembla ser majoritària. De la mateixa manera que passa amb la població local, el temps que es dedica a aquestes tasques varia en funció de si la dona treballa o no, de la quantitat d'hores que treballa, i de si té altres ocupacions (estudis, vida associativa, aficions, etc.).
- En el cas de les llars compartides, s'observen situacions diverses. Quan conviuen diferents nuclis familiars que han de compartir els espais comuns, com la cuina, es sol buscar algun tipus d'organització de la neteja d'aquests espais, amb una rotació de les tasques, o bé, sovint, s'opta per netejar la cuina cada cop que s'utilitza, i cadascú es responsabilitza de deixar-la neta quan acaba⁹³. Val a dir que sovint aquest és un espai de conflicte.
- També la convivència en llars pluripersonals no familiars pot comportar un increment de les mesures higièniques a la cuina per part d'alguns dels seus membres. El fet d'haver de compartir estris de cuina i espai per manipular aliments amb persones desconegudes pot generar desconfiança, intranquil·litat, fins i tot un cert disgust, i provocar que s'extremen els gestos que retornin la confiança i la tranquil·litat.⁹⁴
- Els homes que viuen sols, o que viuen en llars compartides amb altres homes, acostumen a organitzar torns rotatoris de les tasques domèstiques, entre les quals cuinar i mantenir neta la cuina. Hem observat aquesta situació en llars d'homes marroquins, senegalesos i pakistanesos. No sempre, però, es distribueix d'aquesta manera, i cadascú es limita a cuinar per a ell mateix, i a netejar allò que embruta. En aquest cas també és freqüent que cadascú tingui els seus propis estris de cuina i que s'encarregui de mantenir-los nets⁹⁵.

⁹³ «Aquí cada semana se hace la limpieza, pero nos turnamos. Cada domingo le toca a uno... Y luego, cada vez que uno cocina, lo deja todo limpio otra vez cuando acaba. Yo antes de cocinar siempre limpio la cocina, porque cuando uno sale, la cocina se ensucia. Siempre hay que pasar un poco de algo, porque se dejan las cosas ahí, y si uno no pasa una bayeta o algo, entonces... Si vamos a cocinar tiene que estar todo limpio, en eso voy con cuidado...» (Dona, 26 anys, Perú)

⁹⁴ «Yo siempre he tenido mis cosas a parte cuando he compartido, y desde entonces me he acostumbrado a usar el papel de cocina. Y esto, no sé si es manía mía, pero de siempre el plato o la cosa que voy a utilizar para mí, le suelo pasar el papel. Yo he convivido con otras personas y claro, yo no sé como son esas personas, así que igual cogieron el vaso y no lo limpiaron bien, o igual estas cosas, entonces por esto... Yo siempre le paso el papel de cocina, aunque esté limpio.» (Dona, 33 anys, Ecuador)

⁹⁵ «En la cocina cada uno prepara su comida. Y cada vez que lo hago, luego tengo que limpiar bien. Cada uno tiene su material para cocinar, su olla y sus cosas. Y cada uno, cuando se prepara la comida, cuando acabas de la mesa, lo limpias todo y ya está.» (Home, 44 anys, Senegal)



Sigui quina sigui l'estructura de la llar, tothom afirma que és necessari i important mantenir net l'espai on es manipulen els aliments. Tot un seguit de factors poden fer que no sempre s'actui en conseqüència (manca de temps, cansament, amuntegament, desànim, etc.), però la noció que cal mantenir la cuina neta és estesa i compartida. És a dir, pel que fa al coneixement declaratiu, es pot considerar unànime. Pel que fa a la neteja dels estris de cuina, també existeix unanimitat en el sentit que cal mantenir-los nets, abans i després d'utilitzar-los. No es sol verbalitzar amb la mateixa freqüència, però, la necessitat de netejar els ganivets després de tallar productes crus i abans de fer-los servir per a una altra cosa.

Pel que fa a la superfície damunt la qual es talla la carn, la major part dels entrevistats, sense que hi hagi diferències significatives entre col·lectius, afirma tallar-la damunt d'una taula de fusta.

Només una de les entrevistades afirmava haver deixat d'utilitzar la taula de fusta i haver-la substituït per una de plàstic, arran dels consells que li havien donat al restaurant on treballava⁹⁶. En el cas de llars pluripersonals no familiars integrades per homes també s'ha observat que es talla directament damunt del marbre de la cuina. En general es declara la necessitat de mantenir les taules sempre netes, de rentar-les cada cop que s'utilitzen i la major part de vegades s'afirma fer-ho amb el mateix sabó que s'utilitza per rentar els plats⁹⁷. Només en alguns casos s'esmenten altres productes per netejar les taules, com el lleixiu o desgreixadors com el KH-7. De nou és l'entrevistada que treballa en un restaurant qui posa un major èmfasi en la necessitat d'utilitzar productes específics per a aquesta tasca⁹⁸. Una part afirma utilitzar la mateixa fusta per tallar carn, verdura i hortalisses, mentre que una altra diu tallar-les en un plat, i altres, directament damunt del marbre de la cuina.

⁹⁶ «En el restaurante nos han dicho que esto de la madera no es muy apropiado para cortar ni pescado, ni carnes, ni nada de esto. Porque como vas cortando con el cuchillo, la madera se va picando, y entonces es más fiable, aunque no sea muy correcta la de plástico porque ya sabes lo que es, pero es preferible a la madera porque la madera se va picando, cortando toda. Lo ideal sería metal, no sé, pero a nosotros en le restaurante nos aconsejaron las de plástico y yo compré una pequeña, es un plástico de material duro. Va bien para cortar. El pollo, a veces compro alguno entero, pero prefiero que me lo trocean, que me es más fácil tanto para no utilizar tanta cosa, ni estar ahí cortando. Prefiero comprarlo troceado, y el pescado ya me viene limpio. En cambio para picar aliños yo no uso la tabla directamente, yo cojo un plato limpio y ahí voy picando, que si la cebolla, que si el ajo, que si todo, me he acostumbrado a eso, me es más fiable que lo de la tabla...» (Dona, 33 anys, Ecuador)

⁹⁷ «En la cocina hay una madera pequeña para cortar, que la uso. Siempre la lavo al acabar, la dejo y la dejo encima, la lavo con jabón, con el jabón de los platos...» (Dona, 26 anys, Perú)

⁹⁸ «En el restaurante dicen que desinfestemos la tabla, con el KH-7 o con otro producto así, Bionet, que nos lo trae una empresa que nos trae los líquidos. Cuando se usa pescado, además, limpiamos todo con lejía primero y luego lo pasamos a la máquina lavaplatos. Yo en casa también le paso lejía, si hago pescado.» (Dona, 33 anys, Ecuador)

En relació amb la **freqüència amb què es neteja el frigorífic, no existeixen situacions homogènies**. Ara bé, com sempre, és a les llars familiars en què una dona assumeix les responsabilitats domèstiques i, encara més, quan s'hi dedica de manera exclusiva, on la freqüència de neteja del frigorífic és més elevada. En aquest cas es sol declarar una freqüència setmanal, quan es fa la compra més important. A les llars compartides en què viuen homes sols s'ha constatat que aquesta freqüència és molt menor.

En general, s'afirma que es substitueixen els draps de cuina quan estan bruts, però la freqüència manifestada varia molt d'un cas a un altre. També una part significativa d'entrevistats manifesta utilitzar paper de cuinar perquè el considera més higiènic i més pràctic, o combinar l'ús de draps i de paper de cuina simultàniament.

Pel que fa als **productes emprats per netejar l'espai culinari**, a les llars familiars, molt en particular llatinoamericanes, filipines i marroquines, s'afirma utilitzar productes específics per a la neteja de la cuina (terra, superfícies, fogons, taules per tallar) i dels estris de cuinar (KH-7, Cillit Bang, lleixiu, amoníac), i rentavaixelles per a plats, coberts i estris de cuina. A les llars on conviuen només homes és més freqüent utilitzar el mateix producte que s'utilitza per rentar els plats, per netejar també les superfícies i els fogons.

5.3.2. Evitar el contacte entre productes crus i productes que no es sotmetran a cocció

Evitar el contacte entre productes crus (carn, peix, hortalisses i verdures) i productes que no s'han de sotmetre a cocció (formatges, embotits, plats ja cuinats, etc.) **no sol aparèixer com una precaució que calgui prendre a la cuina ni al frigorífic o, com a mínim, no s'explicita així en forma de coneixement declaratiu.** És a dir, quan es pregunta directament per les mesures que es prenen a la llar per garantir la seguretat alimentària, aquesta idea no apareix mai d'entrada, en forma de consideració ben interioritzada.

Amb tot, sí que **es descriuen tot un conjunt de pràctiques que, en darrera instància, serveixen per evitar o reduir aquest contacte.**

- La major part dels entrevistats, i sobretot de les dones responsables de l'alimentació domèstica, afirmen evitar el degoteig de la carn damunt d'altres productes dipositant-la en un plat i tapant-la (amb un altre plat, film transparent o paper d'alumini).
- La conveniència de tancar bé els productes que es desen al frigorífic s'expressa de manera recurrent, encara que no s'acostumi a fer una separació estricta dels productes crus i la resta. Es poden deixar a qualsevol prestatge, al costat els uns dels altres, però en general es mira d'evitar que entrin directament en contacte, tapant-los o embolicant-los⁹⁹.

⁹⁹ »En la nevera se coloca un poco todo así, pero abajo van los tomates, pimientos y todo esto, las verduras. Y arriba ya va la carne que voy a utilizar, hoy o mañana, y la tengo, ahí, la leche... No separo mucho la carne, al lado puede haber otra cosa... Si compro y hoy voy a utilizar, dejo en la nevera las carnes, y si uso mañana, también. El resto va al congelador y de la bandeja no las saco hasta que las uso. Entonces es cuando quito el plástico y la saco. Yo toda la carne la compro en bandeja, nada a corte... Carnes destapadas no dejo en la nevera, porque tengo el film y le pongo, otras cosas no sé, el tomate frito puede estar destapado, no le pongo film. El plato solo tampoco lo dejo, o pongo el film o el papel plata.» (Dona, 36 anys, Equador)

Val a dir que el motiu adduït per tancar els productes cuinats que es deixen al frigorífic no és forçosament garantir la seguretat alimentària; moltes vegades es vol evitar que es barrejin les olors. Aquest sembla ser el motiu principal, per exemple, de voler aïllar el peix —cru i cuinat— de la resta de productes¹⁰⁰. D'altra banda, evitar el degoteig de la carn sobre altres aliments s'explica majoritàriament per fàstic i també per evitar que es malmetin els productes o se n'alteri el sabor. També és per fàstic que es renten els ganivets amb què s'ha tallat pollastre, abans de tallar hortalisses, i per evitar l'alteració d'olors, que es netegen les superfícies on s'ha deixat el peix, abans de posar-hi altres productes. **En definitiva, el coneixement dels riscos que pot comportar aquest contacte sembla baix. I el concepte de contaminació encreuada també és desconegut per la majoria.** De fet, ja s'havia observat una situació semblant entre la població local (Cáceres, Espeitx, p. 2006), però això no suposa que no s'adoptin, per altres motius, algunes mesures que en poden reduir els riscos.

5.3.3. Rentar els aliments

5.3.3.1. La carn

La pràctica de rentar la carn, abans de desar-la al frigorífic o al congelador —una minoria—, o abans de cuinar-la —la majoria—, sembla estesa entre els entrevistats, molt en particular entre els llatins, però no exclusivament. El fet de rentar-la de preferència just abans de cuinar-la es sol basar en la consideració que la carn es fa malbé si es renta abans de posar-la a la nevera, i més encara abans de congelar-la. Una de les entrevistades manifesta que ha après la no-conveniència de rentar la carn abans de congelar-la en un curset sobre manipulació d'aliments que havia rebut com a treballadora de restaurant¹⁰¹. La majoria, però, afirma que ja havia adquirit aquesta pràctica en origen, sobretot aquells qui consideren que les condicions higièniques en la manipulació de la carn al punt de venda, en el seu país, presenten clares deficiències. Entre els entrevistats s'han manifestat en aquest sentit especialment els membres de la comunitat xinesa i la peruana; en menor mesura, els de la marroquina.

¹⁰⁰ «Si tengo un sitio sobre la verdura o donde los yogures, pongo lo cocinado por ahí, pero siempre tapado, que intento siempre que no contamine nada, siempre. En una nevera me preocupa que una cosa preparada de alimento, si por ejemplo cocino pescado y sobra, me da cosa que el olor vaya al jamón, al queso, estas cosas. Yo siempre intento taparlo bien, intento que nunca me sobre pescado, es una cosa que no la soporto en la nevera por el olor.» (Dona, 36 anys, Equador)

¹⁰¹ «No los lavo antes de congelar porque dicen que se estropean, eso es lo que nos dicen en el restaurante una que nos fue a dar un cursillo de estos. Que se estropea la carne si la lavas y la congelas. Tiene que ir guardada como la traes. Luego sí, cuando la descongelas, que la laves, ya no pasa nada. Me lo dijeron en el cursillo, y ahora lo hago siempre así.» (Dona, 30 anys, Perú)

La carn que es renta més unànimement és el pollastre, en especial si s'ha comprat sencer i s'ha trossejat posteriorment a casa. En aquest cas es sol rentar amb aigua abundant, sota l'aixeta. En canvi, si s'ha comprat pretallat o filetejat, i, més encara, si anava en safates individuals, la necessitat de rentar-lo no es sol percebre amb la mateixa acuitat. Amb tot, una part dels entrevistats —majoritàriament d'origen llatí i marroquí— assegura rentar sempre tota la carn, tant si es compra prèviament envasada com si no¹⁰².

També han expressat la necessitat de rentar bé la carn de porc, els membres del col·lectiu consumidors d'aquesta carn (llatins, xinesos i filipins). Si bé la majoria manifesta rentar-la només amb aigua, entre els llatins és freqüent afegir-hi també llimona i sal. El motiu adduït és que l'olor de la carn de porc resulta desagradable i el suc de llimona contribueix a neutralitzar-la¹⁰³. Aquesta mateixa observació s'ha recollit també en relació amb el xai entre la població equatoriana.

5.3.3.2. Les fruites i les hortalisses

La major part dels entrevistats manifesta la conveniència de rentar bé la fruita i les hortalisses abans de cuinar-les o menjar-les. Els qui posen més èmfasi en la necessitat d'anar amb compte amb la fruita han estat els xinesos. Insisteixen en la conveniència de pelar la fruita i, en cas de no pelar-la, en la necessitat de rentar-la. En alguns casos es parla de rentar-la diverses vegades amb sabó. La major insistència dels membres d'aquest col·lectiu no suposa exclusivitat. Molt al contrari, la noció que cal netejar a fons hortalisses i verdures és àmpliament interioritzada pels membres del altres col·lectius. Es parla d'afegir un raig de lleixiu per rentar-les¹⁰⁴, d'afegir sal o vinagre i després tornar-les a esbandir amb aigua bullida¹⁰⁵, amb aigua freda o calenta, o simplement de passar-les per sota l'aixeta. Cal assenyalar que és freqüent distingir entre uns productes i uns altres, a l'hora de decidir si cal rentar-los o no. Quan les hortalisses es presenten, a les fruiteries o als supermercats, embolicades amb film transparent, per exemple, no es percep amb tanta acuitat la necessitat de rentar-les abans de desar-les a la nevera, perquè es considera que ja estan protegides. En canvi, les hortalisses i verdures que es venen sense cap protecció es considera que sí cal netejar-les només arribar a casa. En qualsevol cas, a l'hora de preparar-les per al seu consum, sí que es netegen, tant les unes com les altres¹⁰⁶. L'única excepció són les verdures per amanir, que es venen en bosses de plàstic ja tallades i a punt per fer l'amanida. S'ha observat que aquestes es perceben ja llestes per al consum i que, per tant, no és necessari rentar-les prèviament.

¹⁰² «También la lavo, la carne, sí. Siempre lo lavo antes de ponerlo en la olla, el pollo, todo, le saco la piel, lo lavo, lo limpio. Lo lavo con agua. El pollo y la carne yo lo lavo con agua antes de meterlo en la olla, aunque lo vea limpio. Es que no me fio, aunque compre carne para estofar, aunque venga en la bandeja. No es que cojo y la tiro a la olla, no, es que directamente la tengo que lavar, yo cojo, la saco y la pongo en la olla. Siempre. Todo, los bistecs cuando los voy a hacer. Los descongelo o lo que sea, les pego una lavada y los pongo en la sartén.» (Dona, 33 anys, Ecuador)

¹⁰³ «El cerdo lo lavo antes de cocinarlo. Porque no me gusta como huele, huele muy raro. Me gusta lavarlo. Lo lavo con limón y sal. Cuando lo compro, primero lo divido en dos partes, y el día que lo voy a hacer, lo descongelo, y me gusta lavarlo con un poquito de limón y un poquito de sal. Lo lavo con agua, Exprimo un limón, lo dejo cinco minutos, y ya está. Es que no me gusta el sabor ni el olor que tiene el cerdo.» (Dona, 28 anys, Ecuador)

¹⁰⁴ «La lechuga, la pongo en un cacharro de plástico con agua y una gota de lejía. Todas las cosas de verdura de comer, todas, antes agua, y una gota de lejía, lavas y ya está. Sí, a lavar cuando lo compras, antes de guardar. El viernes por la tarde la nevera siempre limpia. Yo la limpio, el viernes por la tarde, siempre. La casa la limpio siempre a fondo el domingo.» (Dona, 40 anys, Marroc)

¹⁰⁵ «Las verduras las lavo con un poco de sal o vinagre, porque mi madre decía que para lavar un poquito de sal o vinagre, porque lo quita un poco. Lo lavo bien y luego lo paso por agua que esté hervida pero fría. Siempre lo hago para hacer mis ensaladas. Aquí siempre las lavo y las suelo bien.» (Dona, 26 anys, Perú)

¹⁰⁶ «Lo que sí que hago es limpiar el pimiento y los tomates en seguida que llego a casa. Los lavo porque no sé, porque los veo no sé, vienen con la rama y les quito la rama y los lavo y los dejo en una bandeja. Y el pimiento a veces lo lavo porque lo veo que viene como con algo blanquito, no sé, un polvito, los lavo, con agua, con agua sola. Pero el coliflor y el bróquil no, como que viene envasado, lo guardo en la nevera y ya está. Cuando lo utilizo ya lo lavo, entonces sí. (Dona, 28 anys, Ecuador)

5.3.3.3. L'arròs

La pràctica de rentar amb aigua l'arròs abans de posar-lo a coure sembla força estesa entre els col·lectius que en són grans consumidors. Amb tot, una part afirma haver abandonat aquesta pràctica en arribar aquí¹⁰⁷. En aquest cas, el fet de comprar l'arròs en paquets d'un quilo ben envasats i que després no els dura a casa més de dos o tres dies, fa innecessàries aquestes precaucions.

Cal assenyalar que, per a una part dels entrevistats, la pràctica de rentar els productes abans de cuinar sembla sistemàtica, i que s'aplica a un ampli ventall. A les entrevistes es va demanar que expliquessin la preparació de determinats plats. En alguns casos, a cada pas de la recepta es començava per indicar: «primer el rentes i bé, i el talles...», «rentes bé, i ho poses a la olla...», etc. Entre els entrevistats, les que insistien més en la neteja dels productes durant el procés d'elaboració dels plats eren les dones marroquines¹⁰⁸.

5.3.4. Cocció dels aliments, evitació de productes crus

Entre els col·lectius estudiats sembla majoritària la preferència per la carn ben cuita i també sembla estesa l'evitació de productes crus, llevat de les excepcions que es comentaran a continuació. Pel que fa al grau de cocció de la carn, no s'observen diferències significatives entre col·lectius atès que hi ha consens sobre la conveniència que estiguin ben cuites. També sembla estès, si bé no és unànime, el disgust, fins i tot el rebuig obert, per la carn mig crua i sangonosa. Sovint la preferència per la carn poc feta es considera un tret identificador, que marca diferència entre la població autòctona i el col·lectiu al qual es pertany: «a vosaltres us agrada la carn crua, a nosaltres no».

Amb tot, hi ha diferències individuals dins de cada col·lectiu. Mentre que alguns manifesten de manera taxativa que no volen consumir carn poc feta, altres s'hi mostren més ben disposats dient que s'estan acostumant a les pràctiques locals. Solen ser els més joves, i majoritàriament homes, els qui es manifesten en aquest sentit¹⁰⁹. Sovint la preferència per una bona cocció de la carn s'explica per qüestions de seguretat. La carn ben cuita seria segura, mentre que la carn crua desperta desconfiança¹¹⁰.

Si bé en termes generals, els col·lectius estudiats solen preferir els aliments cuinats, aquells que ho expressen amb més contundència són les persones xineses. Entre les llatines i les marroquines el consum d'amanides —hortalisses crues— no desperta cap reserva, i algunes de les receptes llatines més emblemàtiques es basen en peix no cuinat —cebiche. En canvi, entre els xinesos les amanides a base d'hortalisses crues són molt menys acceptades per la primera generació¹¹¹. Els fills nascuts aquí, o que han arribat a Catalunya de joves, però, accepten molt més les amanides crues i, fins i tot, asseguren una notable preferència per elles.

¹⁰⁷ «El arroz no lo lavo antes de hacerlo, aunque hay gente que lo hacen. Antes lo hacíamos, pero luego aquí no. No hace falta, ¿no?» (Dona, 36 anys, Equador)

¹⁰⁸ «El cuscús, primero hay que lavarlo. Lo lavas bien y lo pones en la cuscusera. Primero lavarlo, sí. [...] Té hacemos cada día, por la mañana y por la tarde, con mucho azúcar, seis cucharadas soperas de azúcar, y la hierbabuena. El té lo lavamos bien antes, porque como es muy fuerte, para rebajarlo (...). Y la hierbabuena se lava primero bien lavada, con agua. Solo con agua, pero bien lavada. Y luego se echa. [...] Coges los pimientos y los tomates, los lavas bien y los cortas...» (Dona, 25 anys, Marroc)

¹⁰⁹ «En mi país no es costumbre la carne así con sangre, como coméis vosotros. No, no es costumbre... pero he probado, y está bueno, sí. Sí, yo puedo comer, gusta bastante.» (Home, 19 anys, Pakistan)

¹¹⁰ «Las tortillas sí me gustan, pero me gustan bien hechas. A mí todo me gusta muy hecho. No me fio de comerme una cosa casi cruda. Las carnes han de estar bien hechas, el pollo bien hervido, no me fio si no está bien hecho. Yo veo en el restaurante que la gente pide cosas poco hechas y que las pide con sangre, y yo así no me las como. Temo que esté mal cocinado y que me haga daño, digo "no, eso es que esta crudo". Tampoco lo hago muy quemado, pero quiero que esté hecho, nunca me como las cosas así, no sé. Tengo amigas que les gusta poco hecho, pero ya saben que yo no me lo como así.» (Dona, 33 anys, Equador)

¹¹¹ «Ensalada cruda, mi madre no comió nunca, aquí. Ella tiene que pasar por aceite caliente, poco aceite, pasar dos vueltas y sacar. Crudo no, dice que crudo es para los animales.» (Dona, 57 anys, Xina)



5.4. ELS PROCESSOS D'APRENTATGE SOBRE LA MANIPULACIÓ DELS ALIMENTS

Pel que fa a l'aprenentatge sobre la correcta manipulació dels aliments, cal distingir entre les dones que eren responsables de les tasques culinàries en origen, els homes que no havien cuinat mai abans d'arribar a Catalunya, les dones que no cuinaven habitualment abans de sortir del seu país, els qui s'havien format en aquesta matèria al país d'origen, per motius laborals, i els qui l'han rebuda en arribar aquí, també per raons de feina.

- **Les dones que ja cuinaven habitualment en origen arriben a Catalunya amb tot un seguit de pràctiques interioritzades i de coneixements declaratius sobre la correcta manipulació dels aliments.** Amb tot, les modificacions en el context derivades de la migració —canvis en les formes i freqüència de proveïment, major recurs a la congelació— les obliguen a adquirir noves competències i a modificar alguns comportaments. Si aquí segueixen sent responsables de les tasques culinàries, solen adquirir-les en contacte amb la població local i els transmissors preferents d'informació: els venedors. Cal tenir en compte, però, que en determinats col·lectius (sobretot el marroquí, el pakistanès i, una mica menys, el senegambià), la dona és responsable de la cuina, però no de la compra, perquè són els homes els que assumeixen aquesta tasca. En aquest cas, no hi ha comunicació directa entre el venedor i la persona responsable de la manipulació i la preparació dels aliments. Aquestes dones es solen comunicar quasi exclusivament amb altres dones originàries del seu país, amb els fills, que sí tenen un contacte més intens amb la població local, i amb els metges i mediadors, que són transmissors preferents d'informació en aquest àmbit.
- **Les dones que no eren responsables de l'alimentació en origen, i han hagut d'assumir aquestes tasques aquí,** presenten un perfil majoritari força diferent de l'anterior. **Sovint tenen un nivell de coneixement declaratiu superior —en tenir un major nivell de formació— però un bagatge escàs de pràctiques interioritzades.** En arribar a destinació han de fer un esforç d'adquisició de competències, i ho solen fer per diferents vies: demanar informació als parents en origen, compartir informació amb els qui resideixen també aquí i, si són llatins, aconseguir informació a través dels mitjans (sobretot revistes i premsa, però també ràdio i televisió). Tanmateix, cal tenir en compte de cara a dissenyar campanyes, que els mitjans que més freqüenten no són els locals (poc els estatals, gens els catalans).
- **La majoria d'homes que no viuen aquí en llars familiars no havien adquirit cap experiència culinària prèvia i es troben amb la necessitat d'aprendre'n a destinació.** Les adquireixen preguntant als familiars en origen i, en gran mesura, dels altres homes amb qui conviuen i que han estat abans més temps al nostre país o en un altre. Val a dir que és el grup en què es detecten més mancances, tant de coneixement declaratiu com de pràctiques interioritzades. No acostumen a seguir els mitjans de comunicació locals, per manca de temps i de competències lingüístiques. Els llatins que viuen en aquesta situació, tot i que no tenen problemes de comprensió de l'idioma, solen manifestar preferència pels mitjans propis o internacionals abans que els estatals i, encara menys, els catalans. Entre els homes que viuen sols no sembla que el contacte amb els metges o els mediadors tingui tant pes com entre les dones. Això probablement tingui a veure amb què un dels especialistes més visitats és el pediatre i que majoritàriament són les dones les que hi van. A més és a la consulta de pediatria on més sovint es parla de qüestions alimentàries.



L'àmbit laboral apareix també com un espai preferent d'adquisició de coneixements i d'interiorització de pràctiques, tant en origen com a destinació. Així, alguns dels entrevistats, com que al seu país treballaven en l'àmbit de la salut, havien rebut formació específica sobre aquestes qüestions. En arribar aquí, les persones que treballen en l'hostaleria són les que manifesten haver rebut indicacions en aquest sentit. En alguns casos, fins i tot, afirmen que se'ls ha donat formació específica sobre la manipulació dels aliments¹¹².

Quant a l'àmbit laboral, aprofitem per destacar que una part dels entrevistats manifesta haver de dur a la feina el menjar preparat a casa, perquè no poden tornar a casa per fer algun dels àpats diaris (dinar o sopar). Una primera consideració que apareix de manera recurrent, entre els que adopten aquesta pràctica, és que cal prendre més precaucions a l'estiu que a l'hivern. Així, en general es considera que a l'hivern no suposa cap risc endur-se el dinar o el sopar en una carmanyola de plàstic ben tapada, però que a l'estiu és millor evitar aquesta pràctica¹¹³. La unanimitat pel que fa a la necessitat d'anar amb compte a l'estiu sembla absoluta, tant entre els que s'enduen de casa plats cuinats com entre els qui s'emporten només un entrepà¹¹⁴.

Val a dir que una part dels entrevistats assegura evitar la pràctica de dur a la feina menjar preparat a casa perquè la troba poc recomanable. El principal motiu adduït és la pèrdua de sabor i de qualitat organolèptica, però també s'esmenta el risc que es faci malbé¹¹⁵.

¹¹² «El restaurante nos va una persona cada año a darnos un cursillo de manipular, nos explica lo que se tiene que hacer: cómo coger los alimentos, cuáles se pueden mezclar, cuáles no, cómo se pueden coger, cómo han de estar las manos. Una de mis cosas es que yo me lavo las manos doscientas veces, y siempre llevo una servilleta en el pantalón para secarme, que la tiro cuando la veo mojada, y luego otra. Y en mi casa hago lo mismo, cada cosa que toco me lavo las manos y lo hacemos desde siempre. Siempre nos dicen las cosas, en general, nunca a fondo todo, pero yo ya llevo seis años y la mayoría de las cosas, la manipulación, la sé hacer. Ya sé que no debo coger un bacalao y luego un huevo, porque una cosa es pescado y luego si toco el huevo lo puedo contaminar. O si es una carne y una ensalada, y cojo el bacalao y corto tomate. Como que no, he de lavarme las manos antes. Yo tengo la zona de trabajo en un tauler donde lo tengo todo y atrás mío tengo dos picas. Tenemos un aparato con jabón de hacer así, baja el jabón, me lavo las manos, saco la servilleta, me seco y ya. Allí está todo bien, muy bien montado. Y en la cocina, en la brasa, tienen la pica allá al costado, que además van y no tienen que estar, aplastan el grifo con el pie y ya. Allí lo tienen todo bien, no es porque trabaje allí, pero nunca ha habido problemas de inspección, está todo en su sitio y su orden, todo está en condiciones.» (Dona, 33 anys, Ecuador)

¹¹³ «Y mi primo, como se tiene que ir a trabajar, pues yo cocino y se lo empaco. Y hago cosas que no se dañen para el otro día. Porque en verano se daña, no conviene el táper. Entonces se hacen comidas rápidas y que no se vayan a dañar.» (Home, 23 anys, Colòmbia)

¹¹⁴ «Mediodía, fuera. Bocadillos. Porque es más rápido, y casi siempre tengo clase después. Peo hago bocadillos de mi tipo. Por ejemplo pongo gambas en pan de molde, gambas cocidas, quitar piel, y pan de molde. O de pescado, con pan de molde. ¡Me los hago de pescado porque no me gusta la carne! ¡Las salchichas y todo esto no me gusta nada! Y así, en casa, comida china, con pan de molde, lo hago yo. Y me lo llevo. No se me estropea, no. Porque en verano, es peligroso, pero en verano no llevo. Porque en verano hay menos clases y voy a comer a casa.» (Dona, 35 anys, Xina)

¹¹⁵ «Personas compran un kilo de carne y ponen medio kilo de lentejas. O un kilo de patatas. Y come por la noche, y luego para llevarlo para mañana al trabajo. Pero nosotros, no. Nosotros sólo comemos por la noche. Por la mañana, todos mis compañeros, por la mañana cogen bar o restaurante, un bocadillo de atún, un bocadillo de queso. Hacer comida para trabajo no, muy poco. Comida por la noche y ya está. Si guardas para mañana, no está bueno... y puede hacer daño al estómago.» (Home, 42 anys, Pakistan)



5.5. MESURES DE PRECAUCIÓ EN PRODUCTES PERCEBUTS FRÀGILS

5.5.1. Els ous

El nivell de consum d'ous presenta força diferències en funció del col·lectiu. En general, és força elevat entre la població llatina, moderat en la pakistanesa, la marroquina, la xinesa i la filipina, i molt baix en la senegambiana, tot i que també es detecten diferències individuals dins de cada col·lectiu. L'atenció prestada a l'etiquetatge i, més concretament, a la data de caducitat és, en general, baixa, sense que s'observin grans diferències entre col·lectius. Efectivament, consultar la data de caducitat dels ous sembla una pràctica poc estesa entre els col·lectius estudiats, com també sembla ser-ho entre la població local¹¹⁶.

Una part dels entrevistats afirmava mirar la data de consum preferent de tant en tant, però no de manera sistemàtica; només ho feien quan els semblava que feia dies que els havien comprat. Això sí, tots els que es fixen en aquesta informació, si s'adonen que han caducat afirmen llençar-los. Cap dels nostres informants ha declarat menjar els ous tot i veure que la data de caducitat hagués vençut¹¹⁷. Els que presten atenció a aquesta informació són els més sensibilitzats per la qüestió, amb independència del col·lectiu al qual pertanyin. A la nostra mostra només una dona xinesa, infermera en origen i filla de metges que posaven molta cura en l'alimentació, afirmava mirar la data de caducitat amb regularitat, mentre que la resta de xinesos entrevistats manifestava no fer-ho. També una dona peruana, enginyera agrònoma, deia mirar eventualment la data de caducitat quan creia que ja feia massa dies que els tenia al frigorífic. La resta de peruans entrevistats afirmaven no mirar-la.

¹¹⁶ «Los huevos en la huevera, en la nevera. ¿La fecha de caducidad de los huevos? Pues la verdad es que yo nunca lo miro. Yo sé que los compro, los destapo y los pongo allí, pero no miro la fecha de caducidad, no.» (Home, 23 anys, Colòmbia)

¹¹⁷ «La fecha de caducidad sí, la miro en toda la comida, en los huevos también. Si veo que está caducado, lo tiro, lo tiro en seguida. Esto ya lo sé, si la comida está caducada no se puede comer, se tiene que tirar.» (Dona, 55 anys, Filipines)

En general es declara no guardar gaire temps els ous a casa, tenir-ne una rotació més aviat elevada, per la qual cosa no preocupa gaire la possibilitat que es puguin fer malbé ni es considera necessari estar alerta amb la caducitat. Aquesta és una consideració que sembla estendre's a tots els col·lectius estudiats^{118,119}. Fins i tot aquells qui afirmen mirar-la habitualment, en minimitzen la importància precisament per l'elevada rotació que aquest producte sembla tenir a les llars¹²⁰. Una altra consideració que apareix en relació a no fixar-se en la data de caducitat és que es té confiança en allò que es compra aquí, es pressuposa que presenta unes condicions òptimes i això fa innecessari verificar-la¹²¹.

Pel que fa al lloc on es guarden els ous, la major part afirma fer-ho al frigorífic, tot i que una part manifesta deixar-los fora, a temperatura ambient, o al frigorífic a l'estiu i fora a l'hivern¹²². Han estat majoritàriament dones peruanes les qui han manifestat deixar els ous fora de la nevera, però més que l'origen, allò que sembla comptar en aquesta pràctica és l'espai de què es disposa. A les llars compartides per diferents nuclis familiars, en què es comparteix també el frigorífic, és més freqüent que els ous es deixin fora. Aquesta pràctica s'ha observat més sovint entre persones d'origen llatí i en llars d'homes sols (pakistanesos i marroquins). Quan els hi desen, la majoria utilitzen de preferència l'espai destinat als ous. Però també en aquest cas pot ser determinant el fet d'haver de compartir la nevera, ja que en aquestes situacions és més freqüent desar els ous dins el cartró al prestatge del frigorífic que correspongui. També s'ha observat en llars compartides per homes sols que els solen deixar a qualsevol prestatge, dins el cartró en què els compren.

La pràctica de netejar els ous abans de desar-los al frigorífic és infreqüent. Amb tot, una part reduïda afirma netejar-los amb aigua i, en alguns casos, amb un fregall, abans d'utilitzar-los. Tampoc sembla estesa la pràctica de netejar-los abans de cuinar-los. En ambdós casos solen ser dones responsables de les tasques culinàries les qui afirmen fer-ho més sovint, sobretot si provenen de zones on es percebia amb més acuitat la necessitat de fer-ho, ja que s'obtenien directament de les gallines i eren més visibles les restes de brutícia. Aquestes dones havien integrat en origen la pràctica de netejar els ous i en molts casos la mantenen a destinació. La majoria, però, desa i utilitza els ous sense netejar-los prèviament.

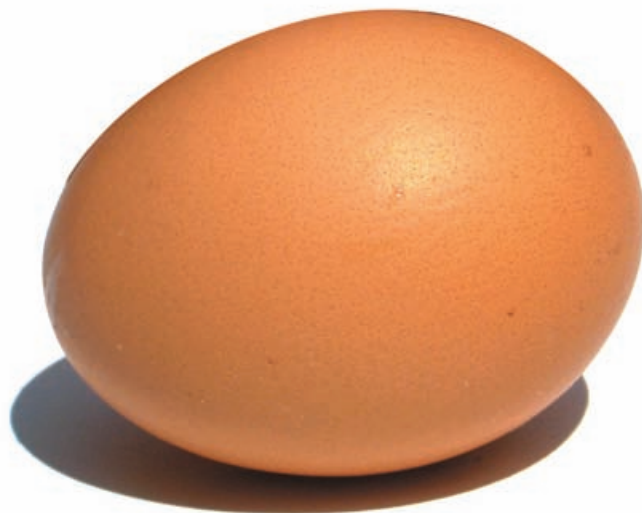
¹¹⁸ «Compro media docena, no me duran mucho. Sí, miro la caducidad, pero nunca me caducan, porque nunca me duran tanto. No, no los lavo los huevos, ya están limpios.» (Dona, 27 anys, Pakistan)

¹¹⁹ «¿Fecha de caducidad de los huevos? No, para decir la verdad, no, no lo he mirado nunca. La fecha de caducidad la miro de los yogures, pero de los huevos, nunca, nunca. No me he fijado, la verdad. Pero no los tengo muchos días en casa, no. Compro sólo media docena, cuando quiero hacer un cocido compro. O si quiero hacer un flan casero. Pero es para el momento. Me duran poco en casa, no se me pueden estropear.» (Dona, 41 anys, Senegal)

¹²⁰ «La fecha de caducidad la miro, también. A veces marcan dos semanas, pero como yo compro una cajita de doce, y somos dos... y como viene gente a comer, me duran pocos días. Tampoco da tiempo a que se pase la fecha...» (Dona, 33 anys, Ecuador)

¹²¹ «No, nunca me he fijado en la fecha de caducidad... es muy importante. A partir de hoy lo miraré, sí. Sabes qué pasa... En Francia dicen "la confianza excluye la verificación", y cuando tengo la confianza... Pero es mejor mirar la fecha de caducidad. Es importante.» (Home, 44 anys, Senegal)

¹²² «Los huevos ahora los tengo en casa fuera de la nevera, porque como hace frío, no los pongo en la nevera. En verano sí, pero me dijeron que por el frío no hacía falta. Me duran toda la semana, doce huevos me duran una semana.» (Dona, 26 anys, Perú)



Entre els col·lectius estudiats, l'ús d'ou cru en les preparacions culinàries és poc freqüent. Només han declarat utilitzar-ne, de tant en tant, per fer salses (persones d'origen filipi)¹²³, i per fer batuts (persones d'origen llatí¹²⁴ i pakistanès). L'elaboració de maionesa no és habitual entre els col·lectius estudiats, només algunes dones equatorianes han manifestat fer-ne de tant en tant. En cas de fer-ne, però, allò que es declara és consumir-la immediatament, i en cas que en sobri, es llença¹²⁵. A les llars llatines i marroquines no és infreqüent el consum d'ous passat per aigua. La preferència per les truites ben quallades o poc fetes mostra una gran diversitat individual dins de cada col·lectiu, llevat dels senegalesos, que hi manifesten un rebuig obert, fins i tot fàstic. En general, però, es pot afirmar que és la població xinesa la que expressa més sovint preferència per les truites ben quallades, seguida de la marroquina, amb menor unanimitat. Entre les persones llatines es recullen manifestacions tant en aquest sentit¹²⁶ com en el contrari. Pel que fa als ous ferrats, la major part de la mostra manifesta deixar el rovell poc quallat, sobretot membres de la comunitat marroquina i pakistanesa. El consum d'ous ferrats s'ha palesat elevat en la major part de col·lectius, però sembla baix entre el xinès. En aquest cas, però, posen ou cru a la sopa, en el moment de fer-la, i l'ou es qualla en contacte amb el líquid bullent. La cuina llatina també afegeix ou a les sopes. Els ous remenats també formen part de l'alimentació llatina¹²⁷ i pakistanesa. En alguns casos es prefereixen ben quallats, mentre que en altres es deixen menys cuits, i així es posa de manifest que es tracta més d'una preferència individual que no pas d'una característica assignable a un col·lectiu o un altre. Finalment, la major part dels col·lectius utilitzen ous com a ingredient de diferents plats guisats, en aquest cas són cuits.

En relació amb la superfície sobre la qual es trenquen els ous, en general no sembla que es prenguin precaucions concretes. Es trenquen directament al plat on se'ls ha de batre o directament a la paella, quan es vol fer un ou ferrat o una truita. Una part dels entrevistats declara trencar els ous damunt del marbre o amb un cobert. Si cau un tros de closca a la paella o dins del plat on es bat, es sol retirar i es consumeix igualment. Per separar la clara del rovell, la major part dels entrevistats manifesten trencar en dues parts la closca i abocar d'una meitat a l'altra el rovell.

¹²³ «El pescado lo hago frito, con salsa de huevo. Se tira el huevo batido, crudo, por encima del sofrito. Se tira los huevos en un bol, se baten, i cuando el sofrito ya está acabado, se tira el huevo crudo por encima. Esta salsa está buenísima con el pescado, con el atún sobre todo.» (Dona, 55 anys, Filipines)

¹²⁴ «Huevo crudo, lo tomo en jugo: puedo hacerlo con una cerveza negra, echo un huevo en la licuadora, ponga la cerveza, un poco de algarobina que se usa mucho en las ensaladas y es un líquido como la miel, se mezcla, se echa un poco de leche y ya está. Para verano puedes hacerlo con hielo y sale muy bueno y nutritivo.» (Dona, 26 anys, Perú)

¹²⁵ «La mayonesa la aprendimos a preparar en Ecuador, pongo el huevo en la licuadora, luego un poco de sal, el aceite, hasta que esté espesando que lo dejamos de poner y cuando está, lo dejamos. Le puedo agregar un poco de mostaza que está buenísimo, y a agregarle la ensaladilla... Si sobra, la tiro. No dejo la mayonesa, claro que de un huevo no sale mucho, de un huevo sale poquito.» (Dona, 36 anys, Ecuador)

¹²⁶ «En mi país se comen muchas tortillas. Me gusta que estén bien hechas. A nosotros no nos gusta nada crudo, nos gusta que esté todo bien hecho. Muy hecho. Y si lo hago duro, cuando lo hiervo, lo hiervo para que quede duro, no a medio hacer, que quede bien hecho.» (Dona, 33 anys, Ecuador)

¹²⁷ «Típico de mi país, es un desayuno. Los pericos. En mi país se llama los pericos. Que eso es un desayuno que se hace mucho los domingos. Se acostumbra a hacer mucho los domingos en las casas familiares de Colombia. Que echas los huevos, picas cebolla y tomate, y salchicha, y eso lo revuelves bien revuelto, y se sirve. Que el huevo quede bien mezclado, y bien hecho... crudo no. Y esto es muy típico en Colombia, que a las nueve de la mañana te sirvan eso, con un poco de arroz y tajadas. Esto es un desayuno, y aquí también lo hacemos, a veces.» (Home, 23 anys, Colòmbia)

Un cop cuinats (en forma de truita, ous durs, cuits en guisats), els ous se solen consumir immediatament. Amb tot, si en sobren, es conserven, tant al frigorífic com fora, en funció de les consideracions sobre la temperatura ambient. Així, a l'estiu es solen guardar al frigorífic, però és més freqüent deixar-los fora a l'hivern. Cal tenir en compte que un dels plats que més sovint integren els nouvinguts —llevat dels senegambians— a la dieta és la truita de patates. De la mateixa manera que s'observa amb la població local, la idea que es pot deixar la truita de patates a temperatura ambient, si no es consumeix immediatament, és força estesa.

Pel que fa als coneixements que es tenen sobre la salmonel·losi, en general són escassos. Sovint no es sap què és ni es disposa de referències concretes de risc relacionades amb ous i aviram, o se'n tenen nocions molt imprecises¹²⁸, insuficients per orientar amb eficàcia les pràctiques. Amb tot, s'han observat algunes excepcions a aquest desconeixement generalitzat. Entre les dones filipines entrevistades, com que la major part treballen com a internes i estan al càrrec de les tasques culinàries, s'observa un nivell més elevat de coneixements sobre aquestes qüestions, ja que se'ls han donat instruccions en aquest sentit a les cases on treballen o han treballat. També part dels entrevistats que treballen en l'àmbit de l'hostaleria n'havien rebut, tot i que no sempre havia estat així, i aquesta és una qüestió que convindria tenir en compte. En qualsevol cas, treballar en un restaurant ha evidenciat ser un dels factors clau a l'hora de tenir algun coneixement sobre la salmonel·losi i de considerar que cal prendre precaucions quan es manipulen ous. A més, cal tenir en compte que els coneixements —teòrics i pràctics— adquirits al lloc de treball la major part de vegades es traslladen a l'àmbit domèstic, i que tenen un efecte multiplicador en ser adquirits per altres membres de la llar¹²⁹. Finalment, com sempre, els qui havien rebut en origen una formació relacionada amb aquestes qüestions en tenien uns coneixements més amplis. Entre els entrevistats aquests era el cas de les dones que havien treballat d'infermeres o de mestres en origen, i el del senegalès que havia treballat de bomber, feina per a la qual també havia rebut formació sanitària.

En general, la percepció de risc quan s'utilitzen ous és moderada entre els col·lectius estudiats. Bona part dels entrevistats consideraven els ous un producte menys fràgil que altres que sovint es relacionen amb riscos per a la salut, com la llet i els derivats lactis. El fet de comprar la llet crua en origen, com és el cas de les persones originàries de les zones rurals de Pakistan, Senegal, també bona de part de les del Marroc, i en menor mesura d'Amèrica Llatina, incideix en la consideració que cal prendre precaucions amb la llet. En origen la necessitat de bullir-la abans de consumir-la era percebuda imperiosa i, probablement, el baix consum d'ous crus, i el nul de carn crua, es relaciona amb la menor percepció de risc amb relació als ous.

Els criteris que s'addueixen per evitar utilitzar un ou són que la closca estigui trencada, que al trencar-lo el rovell no sigui nítid i groc i/o faci mala olor. La major part dels entrevistats —llevat dels senegambians que sovint expressen rebuig vers aquest producte— consideren que n'hi ha prou amb prendre les precaucions bàsiques. Aquestes consisteixen a rebutjar els ous que, pel seu aspecte, es perceben en mal estat¹³⁰ i a no guardar-los gaires dies a casa, tot i que, alhora afirmen que resulta infreqüent que els ous no presentin unes condicions òptimes per al consum.

¹²⁸ «Los huevos fritos las yemas las dejamos ni muy crudas ni muy hechas. Porque también entendemos que hay un bicho ahí, ¿no? Lo he escuchado, que hay un bicho en el huevo. No sé, algo he oído.» (Dona, 28 anys, Equador)

¹²⁹ «Lo que pasa con el huevo es lo de la salmonela. A mí, no sé, yo estas cosas me dan un poco de no sé qué. Tomo precaución y el huevo es muy delicado, no puede estar mucho tiempo fuera de la nevera, no sé qué, ha de verse si está en su buen estado, si no... Nosotros, en el restaurante, vamos con mucho cuidado. Con los huevos en el restaurante, con cuidado, porque es delicado. Y en casa solo compro los justos, seis, y comemos muy pocos, a veces por la noche una tortilla, yo prácticamente en casa no lo como, lo compro para mi hija. Y ya le he dicho a mi hija que vaya con cuidado. Los huevos siempre en la nevera, siempre. En casa nunca los dejamos fuera de la nevera... Ella ya los sabe romper y manipular, lo pica un poco y luego lo parte. Lo parte sobre el filo de la sartén. Yo le he enseñado que lo pique un poco y lo ponga. Y si cae la cáscara, que la saque... Ella ha aprendido y siempre va con mucha precaución.» (Dona, 33 anys, Equador)

¹³⁰ «Hay que ver si el huevo estará en mal estado. Hay que tener un poco de cuidado. Una vez fui a cuidar a una yaya y bueno, me apeteció un huevo, y para freírlo, cuando rompí el huevo, no era normal, que parecía que le querían salir unas venitas y el blanco estaba mezclado con el amarillo. Pero con los que yo compro no ha pasado todavía que esté malo el huevo. No, lo normal es que salga bien.» (Dona, 26 anys, Perú)

5.5.2. La carn

Pel que fa a la **carn**, la textura, el color i l'olor solen considerar-se indicadors fiables del seu estat. Si aquests indiquen que la carn no és prou fresca, la major part dels entrevistats asseguren no consumir-la, llençar-la si es considera necessari¹³¹. Com ja s'ha dit, abans de guardar la carn al frigorífic o al congelador, bona part dels entrevistats manifesta rentar-la amb aigua corrent o llimona. Aquesta darrera opció és adoptada sobretot en la cuina llatina, que ho justifica per raons gustatives. La pràctica de rentar la carn abans de conservar-la o cuinar-la sembla més estesa en les dones que en els homes, sense que hi hagi diferències significatives entre els informants. Una part de les informants, la major part de les quals feia ja uns anys que residia a Catalunya, afirmava haver abandonat aquesta pràctica en arribar aquí ja que els va semblar que les condicions higièniques al punt de venda ho feien menys necessari. S'han manifestat en aquest sentit sobretot marroquines i llatines.

Per trossejar la carn, i molt en particular el pollastre, que solen comprar sencer, la major part dels entrevistats afirma utilitzar una superfície de fusta, que es renta juntament amb els altres estris emprats en la preparació dels aliments. Es sol rentar amb el sabó de rentar els plats. En general, no es declaren pràctiques higièniques específiques en relació amb els ganivets i superfícies on es talla la carn. A partir dels indicadors d'olor, color i textura es sol decidir si una carn està en bon estat o no. Si es percep que s'ha fet malbé, la majoria declara que la llença. És a dir, aquest es considera que és el comportament adequat, si mes no en l'àmbit declaratiu. També apareix de manera recurrent la consideració que, per evitar riscos amb la carn, cal coure-la bé.

5.5.3. El peix

Pel que fa al **peix**, la consideració que aquest ha de ser ben fresc és generalitzada. En alguns casos, s'explica que, en arribar aquí, el peix els inspirava desconfiança, perquè els semblava que era menys fresc que en origen. Ho expressen així tot aquells qui provenen de zones costaneres, tant del Marroc, com de les Filipines, com del Senegal, com de l'Equador, que sovint estaven acostumats a comprar el peix acabar de pescar. Amb tot, la qui explica haver sentit una desconfiança inicial més intensa és una de les informants xineses, habituada, al seu país, a comprar el peix encara viu. El fet de veure que aquí es venia el peix mort li generava un fort rebuig al principi, perquè temia que no reunís les condicions idònies per a un consum sense risc. Si bé amb el temps s'hi ha acostumat, segueix posant un gran èmfasi en la conveniència de comprar peix ben fresc i de no adquirir-ne si es tenen reserves sobre la seva frescor¹³².

Ja s'ha dit abans que el peix es percep com un producte fràgil, des de la perspectiva de la conservació i que per això s'intenta consumir de seguida que es compra i no es sol guardar si en sobra —de fet, s'evita que en sobri. Pel que fa a l'anisakis és poc conegut per la major part dels entrevistats, però cal assenyalar que s'observen algunes excepcions a aquest desconeixement. En primer lloc, les dones que treballen en el servei domèstic com a internes i que s'encarreguen de la compra i la cuina a la casa on treballen (majoritàriament filipines), mostren un nivell força més elevat de coneixements. En general, coneixen l'existència del paràsit —el coneixement del terme és desigual— saben que el risc es presenta en el consum en cru, i la conveniència de congelar-lo prèviament si se li pensa donar aquest ús. Han adquirit aquest coneixement a les cases on treballen, i, com bona part de la població autòctona, a la peixateria on solen comprar.

¹³¹ »Con el olor más o menos sabes si la carne se puede comer o no. Puede ser que no pase nada, pero no es buena... Cuando tú cocinas, sientes el olor. Esta carne ya ha caducado. Entonces la tiro, claro que sí. Cuando tiene este olor, para mí está caducado.» (Home, 44 anys, Senegal)

¹³² »¡No lo compro congelado, no! ¡Lo compro fresco! Pero voy con mucho cuidado que sea muy fresco. Sabes, en China, el pescado lo compramos que está vivo. Si está muerto, no compramos. Por eso, al principio de estar aquí, yo tenía miedo de comprar pescado. Tenía miedo, porque estaba muerto, y en China no tenemos costumbre que esté muerto. Está en agua... es así. Pero luego, cuando ya conocía más, me decían que es muy fresco, no pasa nada. Ahora ya me fío. Pero voy a sitio que me conocen y me dicen si está fresco. Si no, no compro.» (Dona, 35 anys, Xina)

En segon lloc, s'observa que tenir l'hàbit o no de consumir peix cru és el factor clau a l'hora d'interioritzar la informació sobre l'anisakis. Així, s'observa que entre les dones llatinoamericanes semblen més esteses les nocions sobre l'existència de paràsits en el peix que entre les dones d'altres col·lectius, fet que probablement s'expliqui pel major consum de peix cru —marinat amb suc de llimona— entre els col·lectius llatinoamericans, en forma d'un dels seus plats més representatius: el cebiche. També en coneixia l'existència una de les informants xineses, que consumia regularment peix cru, en aquest cas en forma de sushi i sashimi. Provenia d'una regió de prop de Corea i, a la seva ciutat, hi vivien molts japonesos, que regentaven nombrosos restaurants, i per això el consum de peix cru estava força estès, a diferència de la major part de regions xineses, on és un hàbit inexistent. En aquest cas, segurament també com a conseqüència de ser consumidora de peix cru, sabia de l'existència de l'anisakis i estava assabentada de les mesures que calia prendre —concretament la necessitat de congelar prèviament el peix que es vol destinar a aquest tipus de consum¹³³. Entre les dones llatines, les que no utilitzen peix cru per elaborar el cebiche, o les que el preparen sempre amb peix congelat, semblen haver prestat molta menys atenció a aquesta informació, en no percebre-la com a rellevant per a elles¹³⁴. Tampoc és una informació rellevant per als membres dels col·lectius no consumidors de peix cru (marroquí, senegambià, pakistanès i filipí).

5.5.4. La llet i els lactis

La llet i els lactis estan revestits d'una certa percepció de risc per a una part significativa dels informants. Així, les persones d'origen senegambià manifesten adquirir preferentment llet en pols al seu país d'origen, per evitar aquests riscos¹³⁵. També apareixen consideracions sobre la necessitat de tastar la llet que s'ha tingut al frigorífic diversos dies, abans de prendre-la, per tal d'assegurar-se que no s'ha fet malbé. En general s'afirma que els envasos de llet es conserven al frigorífic un cop oberts, i que duren molt poc —un o dos dies—, però que si, per qualsevol motiu, s'allarga aquesta estada, es desconfia de l'estat de la llet i es pren la precaució d'observar-ne l'olor, el color i el gust abans de consumir-la¹³⁶. És relativament freqüent l'observació que la llet és més fràgil que no pas els iogurts, que cal prendre més precaucions en el cas de la primera que dels segons. Això no impedeix que siguin els iogurts, precisament, el producte amb el qual es vigila més atentament la informació impresa a l'etiqueta.

¹³³ «A mí no me gusta pescado congelado, mejor fresco. Pero ahora gobierno dice que es obligatorio, hay que congelar pescado. Hay que congelarlo porque ahora... puede ser que dentro del cuerpo de pescado tiene... y es peligroso para la salud. Entonces lo congelo antes de hacer sashimi, pero el sabor está mucho peor. Pero lo congelo, sí. Congelado no lo compro nunca, no. No me gusta, no tengo costumbre, tampoco.» (Dona, 35 anys, Xina)

¹³⁴ «¿Anisakis? No, no sé ¿que es? ¡Ah! Había escuchado que había un bicho en el pescado, pero no... sí, había escuchado algo, pero no me había fijado mucho... Por eso, es que no hacemos pescado crudo. Todo me gusta cocinarlo, la carne, ¡todo! Todo muy cocinado, así que esto no...» (Dona, 33 anys, Equador)

¹³⁵ «La leche la compramos en polvo, en Senegal. Nosotros utilizamos más la leche en polvo más que la leche... porque para conservar es más... no caduca.» (Home, 44 anys, Senegal)

¹³⁶ «La leche antes de ponerla al microondas siempre la pruebo, porque a veces cuando lleva dos o tres días abierta, también se estropea la leche.» (Dona, 26 anys, Perú)



Igual com s'observa amb la població autòctona, els iogurts solen ser el producte en què més es controla la data de consum preferent. La major part dels entrevistats, sense que s'observin diferències significatives entre col·lectius, manifesta mirar-la sistemàticament i la majoria declara llençar els iogurts si es sobrepassa la data inscrita a la tapa¹³⁷. Amb tot, una part dels entrevistats considera que no cal llençar els iogurts només pel fet que l'hagin superada, i que els segueixen consumint sense problemes fins a una setmana després de la data indicada¹³⁸. Addueixen que el iogurt segueix estant en bon estat, i que només cal llençar-lo si hi ha indicadors visibles que evidencien que s'ha fet malbé (canvis en l'olor, en el color i en la textura). Aquesta pràctica sol anar associada a una actitud d'intensa desaprovació del fet de llençar els aliments: aquests són molt valuosos, deixar que es facin malbé i malbaratar-los són gestos reprovables i que cal evitar. Manifesten aquesta actitud entrevistats de diferents col·lectius¹³⁹, si bé sembla més freqüent entre la població pakistanesa i xinesa que entre la llatina.

La consideració que la data de consum preferent només és indicativa i que no resulta problemàtic consumir els iogurts que hagin sobrepassat aquesta data, no sempre evita que el iogurt s'acabi llençant. Entren en joc altres consideracions, relatives als indicadors habituals (olor, textura... i, en el cas del iogurt, presència de líquid a la superfície), que poden fer que se'n desestimi finalment el consum¹⁴⁰.

No obstant això, les precaucions que es prenen amb els iogurts no necessàriament es conserven en el cas d'altres productes lactis. S'ha detectat la circulació de formatges d'elaboració casolana entre els informants sud-americans, sense que aquest fet generi consideracions al voltant de la seguretat alimentària d'aquests **formatges** ni precaucions específiques en aquest sentit. Fins i tot es recull la idea que aquests formatges es poden haver elaborat amb llet crua. Això palesa un cert desconeixement dels riscos associats a la llet que no hagi estat sotmesa a tècniques de conservació apropiades, com la pasteurització, i dels riscos que es poden generar en la manipulació casolana d'aquests productes.

¹³⁷ «La fecha de caducidad la miro, sí, eso es lo primero. A veces se ha caducado, sí, entonces lo tiro. Pero muy pocas veces. Yo no soy mucho de lácteos, pero las niñas sí. A veces compro el griego, para hacer el arroz dulce, y a veces no me doy cuenta y se me pasa. Entonces lo tiro. Pero no me pasa mucho, no. Pero lo tiro, si pasa unos días lo tiro, no me fio.» (Dona, 41 anys, Senegal)

¹³⁸ «Si se pasa de la fecha, el yogur lo aprovecho, hasta una semana, aunque dos no me atrevería. Aunque una vez me lo comí, no volveré, aunque estaba bien, que mi marido dice que me puede hacer mal. Hasta una semana los aprovecho bien.» (Dona, 36 anys, Ecuador)

¹³⁹ «No se puede tirar la comida. Para hacer un solo grano de arroz el campesino ha tenido que sudar mucho. No se puede tirar la comida. Normalmente no tiro nada, no quiero tirar nada, no está bien tirar la comida. Aunque esté caducado, no lo tiro. Normalmente no pasa nada, aunque esté caducado. Solo tiro si veo que se ha estropeado, que está podrido. Si huele mal. Pero solo porque esté caducado no lo tiro, no. No me fijo en la fecha de caducidad. Si se ha estropeado, ya se nota, y si no, no se tira.» (Dona, 28 anys, Xina)

¹⁴⁰ «El yogurt, si pasa de la caducación a tres días, se puede comer. A mí me dijeron así, pero yo abrí el otro día un yogurt y ya tenía líquido. Siempre el griego no tiene líquido, pero cuando ya se pasa, le sale un líquido arriba y ya no sirve. Estaba cinco días pasados de fecha. Lo probé pero no estaba nada mal, pero no lo comí por miedo, al final. Por el líquido.» (Dona, 26 anys, Perú)

5.5.5. Els vegetals

Les **verdures i hortalisses** no es consideren productes fràgils i per això no desperten tants recels com la carn i, sobretot el peix, però també es llencen quan es considera que estan passades. Els indicadors a partir dels quals es decideix si es poden consumir o si s'han de llençar són el color i la consistència. Si bé en general s'afirma comprar-ne les quantitats justes, per consumir-les ràpidament i que no es facin malbé, i evitar haver de llençar menjar, al llarg de les converses apareixen sempre verdures i hortalisses que, sovint, s'acaben deteriorant: tomàquets, pastanagues, bròquil, enciam... Han estat més nombrosos els entrevistats que han afirmat llençar-les¹⁴¹, si es donava aquest cas, que no pas els que han manifestat reaprofitar-les d'alguna manera (fent-ne purés, etc.).

Pel que fa a la percepció de risc en relació amb l'arròs és, en general, escassa o, fins i tot, nul·la. Tot i que probablement es tracta del producte que més sovint es conserva per a un consum diferit, no es sol considerar que exigeixi adoptar cap precaució en particular¹⁴².

Per finalitzar, hem de fer referència a la iuca, un tubercle¹⁴³ valorat i consumit per la població llatina i senegambiana, que sovint es percep com un producte delicat des del punt de vista de la conservació, perquè a casa de seguida es fa malbé. es sol guardar al frigorífic, però es considera que només aguanta tres o quatre dies, més enllà dels quals el producte es malmet¹⁴⁴. Les consideracions sobre el caràcter altament perible de la iuca han estat recurrents entre els entrevistats.

¹⁴¹ «En verdura lo que a veces se me estropea es el brócoli. A veces van pasando los días, y no lo cocino... y se me estropea. Y entonces ya lo tiro. Cuando se pone feo ya lo tiro, porque ya me da cosa... Ya no me lo comería tranquila.» (Dona, 28 anys, Ecuador)

¹⁴² «Lo que pasa con el arroz es que si tú lo preparas bien, no va tan rápido para caducar. Con este sistema lo puedes guardar tranquilamente y lo puedes comer. Es un alimento que no hay peligro para conservar.» (Home, 44 anys, Senegal)

¹⁴³ «La iuca (Manihot esculenta Crantz), coneguda també com a mandioca, és originària del tròpic sud-americà, i s'ha estès per la resta de regions tropicals. La producció es concentra a l'Àfrica i Brasil, també en són productors altres països, com Costa Rica i l'Ecuador. Després dels cereals bàsics (arròs, blat de moro i blat) es pot considerar un aliment principal per als habitants de les zones tropicals i per als migrants que viuen a zones temperades. Ara bé, la seva utilització es veu limitada pel ràpid deteriorament de l'arrel. Efectivament, les arrels de iuca són molt peribles, la qual cosa fa aconsellable la seva transformació, per exemple en farina, el fufú, molt estès a la cuina senegambiana. Actualment la major part de la iuca que es cull es consum o es ven tot just en produir-se, però es comencen a utilitzar també altres mètodes de conservació, com remullar les arrels fresques en parafina, quan aquestes s'han de destinar a l'exportació.

¹⁴⁴ «La yuca cruda no aguanta mucho, yo cuando la compro, voy con cuidado. La compré en Mercadona el otro día, se me olvidó cocinarla y a los cinco días ya estaba estropeada. No dura, la tenía en la nevera, pero se estropeó igual.» (Dona, 26 anys, Perú)



5.6. PERCEPCIONS DE LA SEGURETAT ALIMENTÀRIA A CATALUNYA

Per acabar aquest apartat, també hem volgut recollir breument quines valoracions fan els nouvinguts de la seguretat alimentària a Catalunya. Convé referir-nos també a com es valoren els aliments des d'altres perspectives i, molt en particular, pel que fa a la qualitat organolèptica.

Una primera **consideració, compartida per tots els col·lectius, és que en origen els productes alimentaris són més frescos:**

- les hortalisses,
- les fruites,
- la carn, i
- el peix.

Val a dir que una part significativa dels informants ha manifestat autoproveir-se¹⁴⁵, en origen, de bona part de productes, o adquirir-los directament als productors. La idea que el circuit que va del camp a la taula és molt més curt que a Catalunya apareix de manera recurrent, juntament amb l'afirmació que, per aquest motiu, els productes són molt més frescos en origen que no pas aquí¹⁴⁶. Pel fet de ser més frescos, també està molt estesa la percepció que són més saborosos, que tenen una qualitat organolèptica superior¹⁴⁷. El fet que es consideri que aquí els productes no són frescos o que no ho són tant com al país d'origen, sembla generar una certa desconfiança en part dels entrevistats¹⁴⁸.

¹⁴⁵ «En mi país el huevo no lo compro, lo saco de mis propias gallinas. Yo vivo en el campo. Tengo mis gallinas, no necesito comprar los huevos.» (Dona, 26 anys, Perú)

¹⁴⁶ «El pescado aquí es un poco... como que ya lo tienen de días. No está tan fresco cuando lo compran. Cuando estoy en mi trabajo siempre hago las compras, voy al Mercadona, y no lo encuentro tan fresco, lo encuentro siempre ya... Donde se puede encontrar un poco más fresco es en una pescadería que sé yo, que está más reciente, pero casi nunca encuentro un pescado fresco. En Perú sí, tengo la costa cerca, allí hay buen pescado. La carne, hay que verlo bien para comprar, hay bandejitas que ya están como que toman un poco de color, que ya tiene días, pero otras están buenas. Cuando se va a comprar a la carnicería hay que tener suerte para comprar la carne. Ya voy cambiando cuatro carnicerías por mes y no hay manera de encontrar carne fresca. Yo siempre digo que me den la más fresca, a veces hago pedidos y me mandan una carne ya con días, uno se da cuenta de que esa carne no es fresca, y tengo que cambiar, porque si no... Pienso que están mucho tiempo, me vienen carnes cortadas que me mandan. Allí yo mayormente compro, pero un animal se mata a las dieciséis horas, el cerdo, y al día siguiente se vende todo, porque todo de cada uno va al pueblo y se reparte a cada carnicería, matan, y al día siguiente ya se puede comprar y comer. Incluso el mismo día. Y el pescado voy al muelle y lo compro allí.» (Dona, 26 anys, Perú)

¹⁴⁷ «En Pakistán sí que la carne es muy diferente, sobre todo el pollo, tiene un sabor mucho mejor. Los pollos son casi de casa. Hay muchos sitios que la gente tiene animales en casa, y claro es fresco. Y verdura también. Verdura de Pakistán aquí en España no hay. En tienda pakistani muy poco, y alguna vez que llega, es carísimo. La verdura Sí que es muy diferente, verdura pakistani es mucho más sabrosa.» (Dona, 27 anys, Pakistan)

¹⁴⁸ «La calidad de los productos en España me parece buena. Más o menos, solamente que no confío mucho... yo no sé cuántos días... matan el pollo, y no se cuántos días tardan hasta que lo compran. La carne... Por eso para mí la fecha de caducidad es muy importante. Esto es lo único que aquí... dura poco. Nosotros sabes que matamos ahora un cordero y lo comemos ahora y ya está. Y podemos comprar, en la casa, pero la que compramos es fresca. Lo que compramos aquí... no sé cuanto tiempo... no sé. El gusto de la carne, del pollo, no es como el de nosotros. Esto es lo que no confío mucho.» (Home, 44 anys, Senegal)



Al costat de la consideració que al país d'origen els productes alimentaris són més saborosos, n'apareix sovint una altra, no tan positiva: la cuina pròpia és excessivament pesada, afarta en excés, és massa greixosa, etc. Per als qui sostenen aquesta opinió, l'alimentació aquí seria més saludable¹⁴⁹, tot i que no tan bona. Una part dels entrevistats, sobretot dones, ha manifestat interès per la informació nutricional que ha rebut aquí, per diferents vies. Programes televisius com Saber Vivir i les revistes que inclouen receptes i consells dietètics, en són les fonts que més s'assenyalen¹⁵⁰, sobretot per part de dones llatines, que no tenen limitacions lingüístiques a l'hora d'accedir a aquests continguts, com sí que poden tenir membres d'altres col·lectius. L'interès per aquest tipus d'informació sovint acompanyat d'una revisió de les pautes alimentàries a què s'estava acostumat, en alguns casos condueix a modificar-les més o menys profundament¹⁵¹.

Val a dir que aquestes opinions no són ni de bon tros unànimes, i que bona part dels entrevistats té una visió força negativa de les pautes alimentàries dels catalans¹⁵². La consideració que aquí es menja poca quantitat apareix amb força freqüència, de la mateixa manera que és recurrent la consideració que s'abusa dels precuinats i dels fregits.

Finalment, i pel que fa a la percepció de la seguretat alimentària, la major part dels entrevistats considera que els controls són més exhaustius aquí que al país d'origen, i que les condicions higièniques en la manipulació són també superiors. Per tant, la gran majoria comparteix la sensació que els productes que es poden adquirir en els establiments catalans compleixen tots els requisits de seguretat és àmpliament compartida.

¹⁴⁹ «Mi madre dice que lo que yo como no es comida, pero cuando yo como con ella, ¡luego por la noche ya no puedo cenar! Como más, con ella. Es que es más pesado, lo que ella hace. Montón de aceite, montón de especias... Y yo ahora estoy acostumbrada a comer una comida supersana, y un día que como lo de mi país ¡me siento superllena!» (Dona, 27 anys, Pakistan)

¹⁵⁰ «Veo Saber vivir por las mañanas. Saber vivir me gusta por ver diferentes médicos de la piel, el de la vista, bueno, de todo, y de la comida... Mirar esas cosas ayudan para los hijos, y esto, orienta, y de las grasas, la leche, eso. No había visto nada de esto en Ecuador, hay otro tipo de programas, así no... Prensa leo la gratuita. Por lo general cojo el tren y ya te van dando 20 minutos, Metro, ADN y me gusta leer mucho esto de la prensa. La consigo cada día... Me suelo leer la Vanguardia, El Periodico en las casas... De alimentación encuentro cosas en Pronto, me gusta eso que las señoras me dejan mirarlas, y siempre me fijo en las recetas de la comida de la parte de atrás. La revista Pronto me gusta mucho porque hay muchos consejos de la comida, de lo que hay que comer para el colesterol, la hipertensión, etc., y alguna cosa va quedando. Yo no tengo problemas de salud, como no sea sobrepeso... Mi madre tiene colesterol, pero vive en otra casa. Igual me fijo en las cosas también por ella, para decirle qué ha de hacer.» (Dona, 36 anys, Ecuador)

¹⁵¹ «En Ecuador comemos lentejas, pero siempre con el arroz. A toda la comida acompañamos de arroz y aquí a lo largo de vivir aquí te acoplas y vas viendo que combinamos mal. Allá arroz con pasta, carbohidratos muchos, yo todo le echo la culpa porque comemos mal según lo que yo miro en la TV, es que comemos mal... Mezclar carbohidratos no, aprendí un plato para las lentejas para los niños si no quieren comer verdura, que lleva calabacín, calabaza y todo esto... Por ejemplo, a la pasta ya no le pongo el arroz. Si acaso un bistec o algo, un pollo, igual el pollo en Ecuador mucho frito, mucho rebozado y todo esto, y ahora a la plancha. Nos vamos acoplando y lo vamos viendo. Allá consumimos mucho aceite de girasol y aquí hemos aprendido de oliva. Algunas comidas las hacemos con girasol, pero la mayoría de oliva. Ya le digo, antes era mucho arroz, igual que el arroz combinado con patatas...» (Dona, 36 anys, Ecuador)

¹⁵² «Yo trato de alimentarme como estoy acostumbrada, pero los españoles no se alimentan bien. Comen mucha comida enlatada, comen muy poco, hombres y mujeres, donde trabajo por ejemplo, y toman mucho café que es muy dañino, y mucho cigarro, que los chavales fuman mucho. Y muchas frituras...» (Dona, 26 anys, Perú)



6. EL PROVEÏMENT: PAUTES DE COMPRA I NOUS ESTABLIMENTS

Tot seguit analitzarem les estratègies de proveïment de la població immigrada, des d'una doble vessant. En un primer apartat, es tractaran els comportaments de compra, ja que aquests també estan relacionats amb el manteniment de la seguretat alimentària a les llars. En primer lloc, es parlarà dels criteris a partir dels quals s'estructuren les estratègies de proveïment, centrant-nos en tres punts bàsics: gestió del pressupost alimentari, freqüència de compra i elecció dels establiments. A continuació es tractarà la qüestió de la consulta de l'etiquetatge a l'establiment i aquesta primera part culminarà amb un aspecte que es pot considerar específic de les poblacions migrades i que s'ha evidenciat rellevant: el flux de productes alimentaris d'origen a destinació. La segona part fa referència als establiments ètnics i es proposa presentar quines són les tipologies d'establiments regentades per estrangers, com influeixen en les pautes de compra de la població immigrada i quin impacte presenten, també, per a la població autòctona.

6.1. L'ESTRUCTURACIÓ DE LES ESTRATÈGIES DE COMPRA

6.1.1. La gestió del pressupost alimentari

Les nostres dades revelen que la partida destinada a l'alimentació sol ser important, en molts casos la més important després de la destinada a les despeses d'habitatge i serveis bàsics. A les llars familiars en què els diferents membres obtenen ingressos regulars, no es perceben limitacions pel que fa a l'accés als aliments. Ara bé, en molts casos, i això afecta particularment als homes i dones que han deixat la família a l'origen, aquesta partida es veu restringida, a voltes severament, per la necessitat de fer enviaments regulars. També manifesten dificultats econòmiques per satisfer el proveïment alimentari les dones que són cap de família monomarental. Finalment, per a aquells que no tenen feina, o que es troben en una situació d'elevada precarietat laboral —en general sense papers—, l'escassetat de recursos es reflecteix també en l'accés als aliments. Val a dir que s'observen diferències entre col·lectius pel que fa a aquestes situacions més delicades. Entre els originaris del Pakistan les xarxes de suport entre compatriotes solen ser molt fortes, i és freqüent que es mantingui la persona en dificultats —se li doni menjar i es cobreixi la seva part del lloguer— fins que millori la seva situació. També entre la població marroquina i pakistanesa, les xarxes de suport social semblen actuar amb una certa eficiència, si bé no d'una manera tan sistemàtica com en el cas dels pakistanesos. Entre aquests col·lectius hi ha també formes ben estructurades d'ajut a les persones sense recursos, prescrites per l'islam i mantingudes en migració. També es detecten pràctiques d'ajut alimentari entre persones musulmanes, encara que siguin de col·lectius diferents¹⁵³, tot i que són menys freqüents que entre membres del mateix col·lectiu. Pel que fa a la comunitat xinesa, la migració es produeix sempre en el marc de xarxes migratòries denses, i en arribar solen començar a treballar en el seu si. En canvi, entre els col·lectius llatins, aquest suport entre compatriotes sembla força més feble i es restringeix al cercle familiar més proper.

¹⁵³ «Yo para el Ramadán, hago comida para todos. Cerca de mi casa hay un local grande de frutas y verduras, y son de Pakistán. Y los de Pakistán no tienen mujeres aquí. Y no les hacen comida. Entonces yo cojo un cacharro muy grande, con pastas, y se las llevo. Y para la fiesta del cordero... Se tiene que comprar un cordero entero, pero el sentido que tiene es que solo una parte es para quedarte tú, el resto lo tienes que repartir entre personas necesitadas, personas pobres, viudas... Normalmente lo damos a marroquíes, pero no siempre, también a otras personas pobres que no son de Marruecos.» (Dona, 41 anys, Marroc)

Una modalitat de gestió del pressupost alimentari, freqüent en les poblacions migrades i rar entre la població local —en estar determinat per una forma d'estructura de la llar estretament vinculada amb la migració— és la que es dona a les llars multipersonals amb membres no emparentats. Com ja s'ha dit, a les llars compartides per homes sols és freqüent compartir les tasques relacionades amb el proveïment establint torns rotatius. Aquest model s'associa amb la constitució d'un fons comú, al qual tots els membres de la llar han de fer les seves aportacions per contribuir al pressupost alimentari. es sol establir una xifra fixa mensual, que es va gastant en el proveïment col·lectiu al llarg del mes¹⁵⁴. Aquest fons comú no només es destina a adquirir aliments, sinó a fer front a totes les despeses comunes de la llar (lloguer, aigua, gas, llum, etc.)¹⁵⁵.

6.1.2. La freqüència de compra

En relació amb la freqüència de compra s'observa una notable diversitat. Les diferències estan més vinculades a l'estructura de la llar, l'edat i l'ocupació que no pas a l'origen, tot i que també es detecten algunes tendències en funció del col·lectiu.

La freqüència de compra més elevada es dona entre les dones marroquines, filipines, pakistaneses i senegambianes, sobretot si no treballen fora de casa, però no exclusivament. Algunes de les dones entrevistades —la majoria filipines i senegambianes— que treballen fora de casa (en el servei domèstic i en el comerç ètnic) afirmen anar a comprar gairebé cada dia. Addueixen preferir els productes frescos i mostren reserves vers la pràctica de conservar durant dies els productes al frigorífic o al congelador¹⁵⁶.

A les llars familiars, i sobretot quan la dona treballa, la freqüència de compra sol ser setmanal, tot i que en moltes ocasions es complementa amb incursions més seguides al comerç de proximitat¹⁵⁷. Com ja s'ha assenyalat, a les llars familiars llatines es sol aplicar un model de compres importants de productes envasats cada quinze dies o un cop al mes, que es complementen amb un proveïment més seguit de productes frescos. A les llars monomarentals és més habitual el model de compres petites i seguides, per satisfer les necessitats quotidianes. També s'observa aquest model entre la població xinesa, sobretot quan disposen de recursos més limitats.

¹⁵⁴ «Yo no puedo vivir en el piso solo. Cuatro, cinco o seis amigos, por ejemplo. Seiscientos euros de alquiler, seis amigos, cien euros cada persona. Y luego, por ejemplo, esta semana compro yo todos los alimentos. Treinta euros, setenta euros. Para todos, sí. Y la semana que viene, compra otro amigo. Y la otra semana, otro. Esto totalmente, doscientos euros. Doscientos euros partido por cinco personas. Así gas, luz, agua, todas las facturas haciendo partes. Sí, uno compra para todos. Doscientos euros, para todos, cada persona al mes doscientos euros.» (Home, 42 anys, Pakistan)

¹⁵⁵ «Antes comprábamos cada semana, porque como yo tenía el sueldo cada semana, tenía un poco más de dinero que ahora... Y cuando iba a comprar, iba a comprar unas patatas y resulta que al final compraba también leche, pan, queso, y así, más cosas de lo normal. Pero ahora hacemos un cuadrante... En la casa tenemos un cuadrante y tenemos allí organizado, lo que gana cada uno, y los gastos básicos de todo, y cada uno pone allí lo que le toca, y se compra al mercado, se paga el alquiler, se pagan los servicios, y luego queda para que usted ahorre o compre sus cosas. La comida la compramos todo junto, para los dos. Y para los que vengan a comer a casa.» (Home, 23 anys, Colòmbia)

¹⁵⁶ «Yo compro cada día. ¡Está muy cerca de casa! Cuando salgo del trabajo voy a comprar. Yo, comprar así para guardar, no. No me gusta. Para mí es mejor comprar cada día que no guardar. Voy a comprar a la Boquería, que está cerca de casa.» (Dona, 50 anys, Filipines)

¹⁵⁷ «Yo compro el sábado. El sábado compro cosas, cosas, cosas, compra grande... Pero no solo sábado. Cada día, dos cosas faltan, tres cosas faltan... Sábado compro un montón de cosas, pero no compro con papel, y el domingo: "¡Ay, no hay huevo, corre!" ¡Siempre faltan cosas!» (Dona, 41 anys, Marroc)

6.1.3. L'elecció dels establiments alimentaris

Entre els criteris per escollir un establiment, sobresurt el criteri preu, que sempre es té en compte, però que esdevé central en determinats casos. Solen ser els homes i les dones que viuen sols, en llars compartides i que envien remeses importants a la família que ha quedat en origen, els que seleccionen els establiments on compren i els productes que adquireixen, sobretot i en primera instància, en funció del preu¹⁵⁸. També les dones que encapçalen llars monomarentals consideren que el preu és el criteri principal d'elecció, per damunt de les preferències¹⁵⁹. Per a elles, si bé viuen el reagrupament com un èxit, també els suposa, en la majoria de casos, importants dificultats econòmiques. Aquest criteri implica proveir-se en determinats establiments i defugir-ne d'altres, i molt sovint adoptar estratègies de diversificació de punts de compra, per tal de maximitzar l'estalvi¹⁶⁰.

En termes generals es compren els productes envasats als supermercats i les cadenes que ofereixen uns preus més ajustats solen ser les més freqüentades (Dia, Lidl), sobretot quan la partida alimentària és reduïda. Altres cadenes de supermercats es prefereixen per la qualitat atribuïda als seus productes (Mercadona) i sovint s'observa una estratègia de diversificació (determinats productes al Dia, altres al Lidl, altres al Mercadona). Finalment una part de la compra es fa a supermercats propers que faciliten la compra d'urgència (Condis, Consum). La fruita i les verdures es compren molt sovint a les cadenes especialitzades, que solen ser també de proximitat. Pel que fa al pes que tenen els establiments ètnics en el conjunt del proveïment, és marginal. L'única excepció en són les carnisseries halal, que juguen un paper més destacat per als col·lectius musulmans.

Els punts de venda escollits per adquirir la carn presenten una notable diversitat. Els col·lectius musulmans n'adquireixen —tota, o una part— als les carnisseries halal. Pel que fa a la resta, s'observen pautes diferents i estratègies de diversificació, sense que es puguin establir models propis de cada col·lectiu. Supermercats i grans superfícies, comerç de proximitat i mercats són punts de proveïment de la carn, l'elecció d'uns o altres depèn del preu, de l'existència d'ofertes, i, també, de la qualitat que es percep en el producte.

¹⁵⁸ «Compro en el supermercado... En el supermercado siempre buscamos lo más barato. Compro donde me lo dan más barato. Busco... No tengo un supermercado fijo. Voy al Dia, porque en la zona que vivimos hay este supermercado, el Dia. Y te sale también un poco más barato. También hay otro que sale barato, no me acuerdo del nombre, muy lejos de aquí. Lidl, también he comprado, pero está muy lejos. Pero el Lidl es el más barato. No hay de todo, pero hay cosas que sí.» (Home, 44 anys, Senegal)

¹⁵⁹ «A mí la leche me gusta Pascual, pero es muy cara, así que compro del Día. No es tan buena... pero la Pascual es muy cara, no puede ser.» (Dona, 41 anys, Senegal)

¹⁶⁰ «Compro en el Área de Guissona. A la Sirena voy a veces, pero poco. Voy más a la Guissona. A la Sirena, que está aquí al lado, voy cuando me urge algo, pero si no voy a Guissona. Las cosas que compro yo, sale más barato en el Área de Guissona. Al mercado voy a la Boquería, a comprar pescado, a veces carne. Voy a un sitio que la carne está muy bien de precio. Porque aquí hay una carnicería marroquí, y la carne está muy bien de precio. O en el mercado, el pescado, o voy a la Boquería, más barato. En la Boquería está bien, más o menos. La dorada está allí a 5,80 euros, y en cambio en Caprabo está a 7,80. Y de supermercados voy al Mercadona, al Lidl y, a veces, al Dia. Voy al Dia, porque es barato, pero me gusta más el Mercadona y el Lidl. Hay cosas, como los yogures, que es más barato en el Lidl, entonces voy al Lidl.» (Dona, 41 anys, Senegal)



Pel que fa a productes propis ben valorats, apreciats, que aquí resultin difícils o impossibles de trobar, s'observen diferències notables entre els diferents col·lectius. El col·lectiu marroquí acostuma a considerar que aquí té a l'abast gairebé tots els productes frescos que necessita per mantenir les seves pautes alimentàries. La principal mancança existent fa uns anys, la relativa a la carn halal, actualment està del tot satisfeta. Les nombroses carnisseries halal no només satisfan aquesta necessitat, sinó que proporcionen també altres productes del Marroc particularment apreciats, com poden ser oli, alguns llegums, olives, espècies, etc. Finalment, en tractar-se d'un col·lectiu molt nombrós, amb xarxes socials denses, el flux de productes d'origen a destinació és contant i garanteix el proveïment de la major part dels ingredients que necessita. En canvi, les llars filipines i xineses tenen força més dificultats a l'hora de trobar bona part dels productes que es consideren axials de la seva cuina —sobretot verdures, fruites i hortalisses— i, en especial, de trobar-los a preus assequibles. A més, en el cas del filipí, en tractar-se d'un col·lectiu menys nombrós, els fluxos de productes d'origen a destinació resulten menys eficaços. Pel que fa al xinès, aquests fluxos sí que són nombrosos i compten amb xarxes socials denses. D'altra banda, es tracta d'un dels col·lectius més actius en la creació d'establiments comercials amb productes propis. Si bé fins fa uns anys els restaurants xinesos de Catalunya no oferien cuina realment xinesa, —és a dir, la seva oferta no s'adreçava a la comunitat xinesa resident—, darrerament, a les zones amb una alta concentració de població xinesa (al barri de Fondo, a Santa Coloma de Gramenet, o pels voltants d'Arc de Triomf, a Barcelona) s'estan obrint un nombre considerable de restaurants que sí ofereixen cuina pròpia, a una clientela bàsicament xinesa. Ara bé, com que la major part de la immigració xinesa que viu a Catalunya prové de la mateixa regió, els productes i la cuina que es poden trobar aquí són els propis d'aquella regió. Tanmateix, a la Xina hi ha una gran diversitat de cuines regionals, i els nouvinguts que vénen d'altres punts no s'identifiquen amb la cuina que s'hi representa, ni troben els seus productes als establiments¹⁶¹.

¹⁶¹ «No, no encontramos de todo, no. Porque como todos los que hay aquí son de esa provincia, la comida es toda de ellos. Pero para mí es muy complicado, no puedo encontrar mi comida. Por ejemplo, las verduras de MI provincia, de MI ciudad. Ellos no tienen. Y cosas para picar, por ejemplo. Tampoco hay. Son muy diferentes, las de mi provincia, muy, muy diferentes... Ellos sólo tienen las cosas de su provincia, para ellos, pero lo mío no lo tienen. Los restaurantes es igual. Sí que hay restaurantes de chinos para chinos, pero no es la comida de mi región, es de su región... a mí no me gusta.» (Dona, 35 anys, Xina)

6.2. CONSULTA DE L'ETIQUETATGE EN EL PUNT DE COMPRA

Com ja s'ha assenyalat, s'observa que en general i com passa entre la població local, **l'interès per consultar l'etiquetatge és limitat**. L'única informació per la qual gairebé tothom manifesta interès és la data de caducitat. També igual que ho fa la resta de la població, en general només es consulta la data de caducitat o de consum preferent de determinats productes, molt en particular dels iogurts i altres derivats lactis, i, en menor mesura, de productes frescos envasats. Així mateix, se sol declarar que es vigila la data de caducitat de la llet, tot i que alhora s'afirma que es consumeix ràpidament i que no s'arriba a superar mai la data. Els iogurts, els formatges frescos i altres postres lactis que es consumeixen amb menys regularitat són objecte de més vigilància en el moment de la compra, ja que les probabilitats que es tinguin al frigorífic uns quants dies és superior. La data de caducitat dels ous rep una atenció escassa o nul·la, per part de la majoria d'informants —bona part dels quals no s'havien adonat que aquesta informació estigués disponible. Només una part, al voltant d'un terç, afirma fixar-s'hi. En relació amb la consulta de la data de caducitat, no hi ha diferències significatives entre els diferents col·lectius ni tampoc amb la població local. Sí s'observen divergències individuals dins dels col·lectius —com passa entre la població local, perquè algunes persones estan més sensibilitzades en aquestes qüestions i estan més disposades a controlar la data de caducitat. Això s'explica, a vegades, per haver passat per l'experiència negativa d'haver emmalaltit després de consumir un producte caducat¹⁶².

Per tant, es pot afirmar que l'atenció que es presta a l'etiquetatge és baixa i que la principal informació que es consulta, aquesta sí de manera sistemàtica, és el preu¹⁶³. Pel que fa a altres informacions presents a l'etiquetatge, aquestes reben una atenció desigual. El contingut en calories rep l'atenció d'una part de dones, però la resta d'informació nutricional no desperta gaire interès. Només les persones musulmanes cerquen informació relativa als ingredients, per tal d'identificar aquells productes que continguin porc, i que, per tant, volen evitar. En general, es mostra poca familiaritat amb les informacions incloses en els etiquetatges i els envasos, llevat de les persones que per formació o ocupació, n'estan més informades¹⁶⁴.

¹⁶² «Yo es que para ir a preparar una cosa siempre, siempre miro la fecha, en el arroz, la pasta y en las latas más aún, de todo lo he de mirar. Y si miro y está caducada, directamente la tiro, y si una cosa es muy vieja, directamente la tiro. Cuando compro en el súper siempre he de mirar la fecha. O, por ejemplo, a veces le compro a mi hija pan de molde, porque ella el desayuno lo suele comer o se suele llevar un bocadillo, y a veces la panadería no está abierta cuando ella se va, pues le compro el pan de molde y miro la fecha y cojo la última en caducar. Con las latas tengo precaución porque una vez en mi país, las latas, cogí una lata, me comí unas sardinas y acabé en el hospital. Las sardinas estaban caducadas y no miré la fecha. Desde aquel entonces yo miro mucho eso. Y ni siquiera oían mal ni nada, que yo todo lo que abro lo huelo primero, que yo lo tengo que oler, es una costumbre mía, manía. Siempre miro la caducidad, cuando voy a comprar.» (Dona, 33 anys, Ecuador)

¹⁶³ «Las etiquetas, sí, las miro, ¡claro! ¡Miro el precio! La fecha de caducidad de los yogures, pero de los huevos la verdad es que no me había fijado nunca.» (Dona, 41 anys, Senegal)

¹⁶⁴ «Dues de les informants (una dona xinesa i una dona peruana) treballaven com a infermeres al país d'origen i estaven familiaritzades amb qüestions nutricionals. Un altre dels informants, un home senegalès, que treballava de bomber al seu país, afirmava haver rebut també formació en aquest sentit. Amb tot, aquests coneixements adquirits prèviament no l'inclinaven a atendre la informació nutricional de l'etiquetatge, que afirmava no mirar ja que confiava que aquí la qualitat dels productes alimentaris estava garantida.



6.3. EL FLUX DE PRODUCTES ENTRE EL PAÍS D'ORIGEN I EL DE DESTINACIÓ

El flux de productes entre el país d'origen i el de destinació sol ser important, no tant pel volum sinó **pel valor simbòlic i afectiu que adquireix**. Quan parlem de flux de productes no ens referim als productes dels països d'origen que s'importen i que es comercialitzen a destinació, sinó a la circulació de productes que generen els immigrants, que els transporten d'un lloc a un altre en els seus desplaçaments.

Una part d'aquests productes es compren en origen amb l'objectiu de poder-ne disposar a destinació, d'altres es produeixen en terres que són propietat dels migrants; i, finalment, altres són donacions dels familiars en origen. D'una banda, amb aquestes donacions es redueixen les mancances en el proveïment de productes propis a destinació; de l'altra, contribueixen al manteniment dels vincles relacionals i afectius entre els migrants i els familiars i amics que han quedat al país d'origen¹⁶⁵. En algunes de les entrevistes es reflecteix amb claredat el sentit afectiu i relacional dels enviaments, com els que fan les mares als fills o filles residents a Catalunya. Finalment, les donacions d'aliments en origen constitueixen una forma de reciprocitat, per tal de compensar els enviaments de diners i de productes que els arriben.

Val a dir que, uns anys enrere, resultava molt difícil trobar a Catalunya productes axials de l'alimentació dels col·lectius nouvinguts. Alguns col·lectius, com el xinès, anaven a cercar-los a altres països europeus, ja que en algunes ciutats, com Londres feia temps que hi havia comunitats nombroses i, per tant, s'hi havia generat una àmplia oferta destinada a satisfer les seves necessitats¹⁶⁶. Altres col·lectius, com els de religió musulmana, tenien grans dificultats per proveir-se de carn halal. Actualment, però, la situació ha canviat notablement, han proliferat les carnisseries halal i altres establiments ètnics a Catalunya i es pot trobar bona part d'aquests productes, tot i que més cars¹⁶⁷.

¹⁶⁵ «Sí, ahora encuentras todo lo que necesitas, en Barcelona hay muchas tiendas, hay muchísimas tiendas en el Raval, sí que hay todos los productos. Pero cuando yo vine, casi no había nada, y siempre mi madre mandaba picante, y algunas salsas... Si venía algún amigo pakistaní, mi madre se lo daba para que lo trajera. Nos mandaba las cosas más especiales. Se preocupaba mucho que nos faltaran estas cosas, y siempre que venía alguien mi madre le daba el paquete para nosotros.» (Dona, 27 anys, Pakistan)

¹⁶⁶ «Antes no había, apenas había especies, apenas había condimentos, tenía que traer de su tierra aquí, yo también traía... A mí me da igual, pero mi madre es un poco especial. Ella es muy tradicional, solo le gusta lo suyo. Antes tenía que ir a Inglaterra a buscar las cosas. En Londres hay dos calles que todo es chino, chino, chino... Allá lo encuentras todo. Restaurantes chinos, pasteles chinos, medicamentos chinos, librerías chinas. ¡Es toda una sociedad, en dos calles! Antes yo iba, porque aquí no había nada, ahora ya empieza a tener. Yo iba a comprar algunos productos, algunos pasteles chinos que allí hay. Pero ahora aquí hay de casi todo, casi. Aquí no hay ninguna pastelería china; en Londres, sí. Es buenisima, la pastelería china. Aquí a veces se encuentra, pero ya no es recién hecho, entonces ya pierde un poco, no es lo mismo. Antes tenías que ir a Londres a comprar. Ahora no, compras aquí, pero no son recién hechos. Dentro de cinco años, como cada vez hay más chinos, habrá también pastelerías chinas. Porque tiene salida. Lo único que hace falta es que la gente tenga dinero para gastar.» (Dona, 62 anys, Xina)

¹⁶⁷ «Sí, encuentra todo lo que necesita, en Barcelona hay muchas tiendas, hay muchísimas tiendas en el Raval, sí que hay todos los productos. Cuando yo vine, casi no había nada, y siempre mi madre mandaba picante, y algunas salsas... Si venía algún amigo pakistaní, mi madre se lo daba para que lo trajera. Nos mandaba las cosas más especiales, que no se podían encontrar aquí. Ahora no, ahora hay de todo... casi... más caro, pero puedes encontrar.» (Dona, 27 anys, Pakistan)

Tot i això, **la circulació de productes sembla que encara és intensa**, i en alguns col·lectius, com el marroquí, força destacada pel que fa a la diversitat i la quantitat de productes que circulen. Quan aquest flux és de destinació a origen, els productes que circulen són majoritàriament roba i sabates. Quan és en sentit contrari, d'origen a destinació, els productes alimentaris adquireixen un gran protagonisme. Cada cop que es torna de visita al país d'origen, o es sap que algun familiar o amic fa el viatge, es porten productes per a la família, i en el viatge de tornada es duen a destinació productes que, o bé la família ha donat o bé s'han adquirit amb aquest objectiu.

Per raons de proximitat geogràfica, el col·lectiu marroquí és el que es desplaça més sovint al seu país — amb diferència. El volum de productes i la freqüència amb què circulen varien segons el col·lectiu de què es tracti. La proximitat geogràfica i l'existència d'una xarxa densa a destinació, en el cas del Marroc, facilita l'existència d'un flux continu. Mentre que la població llatina, xinesa i filipina visita el país d'origen, en el millor dels casos, un cop l'any — i a vegades poden passar entre tres i cinc anys sense poder anar-hi, fins i tot tenint els fills allà—, entre els marroquins és habitual que com a mínim un membre la família preferentment el pare, vagi al Marroc diverses vegades a l'any¹⁶⁸ —entre quatre i vuit— i que la família sencera s'hi desplaci un o dos mesos a l'estiu. Els casos en què s'ha observat una freqüència més elevada de desplaçaments al Marroc corresponen ha persones que tenen terres en propietat, amb conreus que cal atendre més o menys. El col·lectiu senegambià ocupa un espai intermedi, amb una freqüència de desplaçaments a origen habitualment superior a la dels grups llatins, xinesos i filipins, però inferior a la dels marroquins. Per això, els membres d'aquest darrer col·lectiu són els que evidencien un flux de productes d'origen a destinació més considerable¹⁶⁹.

¹⁶⁸ «Mi padre va seis o siete veces al año a Marruecos y trae las cosas. Trae una especia que aquí no se como se llama. No sé si aquí hay, como ahora hay tantas tiendas... Pero mi padre se lo trae de Marruecos. El aceite también la traemos de Marruecos. Exprimido en Marruecos. El de aquí a mi madre no le gusta, dice que es diferente. A mí me gusta el de aquí, pero mi madre no. El de Marruecos es más fuerte, supongo que es más natural. Es sacarlo del árbol, exprimirlo y ponerlos en una botella. Mi padre allí, con su hermano, tiene terrenos, con olivos, y se trae el aceite de allí. El queso también lo trae de Marruecos. Esto también, siempre lo trae de allí. Y eso sí que lo congela.» (Dona, 25 anys, Marroc)

¹⁶⁹ «Mi marido cada vez que va a Marruecos se trae la fruta y la verdura. Dice que es más buena. Trae una caja de esas grandes, de tomates, de pimientos, rábanos, alcachofas... de todo. Berenjenas, patatas... y las cebollas traen unos manojos muy grandes, que van las cebollas pegaditas. Esto también le dura meses. Trae para tener reservas. Lo guardamos en la galería. Trae una caja de cada y cuando se acaba, pues ya va al súper. Una amiga que ha venido hace tres años y no ha vuelto a ir a Marruecos, cuando mi padre trae le doy un poco, y ella dice que lo nota mucho, que es muy diferente. También se trae el aceite, litros de aceite. Y el té y las especias. ¡Y queso, claro!» (Dona, 40 anys, Marroc)



Val a dir que la major distància entre el lloc d'origen i el de destinació, pot fer disminuir el volum i la freqüència del flux de productes, però no l'impossibilita. Ben al contrari, s'observa que ha estat i és destacat. Una part dels informants assenyala que darrerament s'estan endurint els controls, sobretot en el transport aeri. Aquest fet comença a frenar la circulació de productes, però no l'elimina¹⁷⁰.

Els productes més susceptibles d'incorporar-se a aquest flux són els més valorats, dels quals es poden trobar equivalents aquí, però que es considera que tenen una qualitat superior en origen, i aquells que no es poden trobar a destinació. Pel que fa als primers, els que es consideren més bons en origen, encara que aquí n'hi hagi d'equivalents, el col·lectiu colombians porta cafè del seu país a la maleta, en trobar que el cafè que poden adquirir aquí no és comparable en qualitat¹⁷¹; els marroquins sovint porten oli d'oliva; els llatins, formatges; els pakistanesos i els xinesos, dolços i pastes... Els productes que es porten perquè aquí no se'n poden trobar varien d'un col·lectiu a l'altre, però tenen en comú que es tracta d'ingredients que permeten confegir plats considerats molt propis. Així, de la Xina es porten bolets¹⁷²; del Marroc i el Pakistan, espècies i condiments; de l'Equador, ajil, condiment axial que consideren difícilment substituïble, etc.

¹⁷⁰ «Antes no había problema, pero hace tres meses, que yo fui a Pakistán, quería traer unos tipos de especias y no me dejaron traerlo. Y lo tuve que dejar allí. Me dio pena, pero no podía hacer nada. Había un tío rarísimo, y dijo que esto no se podía llevar, pero... me dijo: "¡Si quieres estas especias, quédate en Pakistán!" Hay dulces, que los dulces pakistaníes son muy buenos, y esto sí que me dejaron. Dije, a ver, esto no lo encuentro en España... Si que hay en las tiendas, pero el sabor no es igual. Es un poco diferente. Es como las paellas, que en valencia las hacen mejor y en Barcelona no es lo mismo. Pues igual, hacen, pero no es lo mismo.» (Dona, 27 anys, Pakistan)

¹⁷¹ «El café nosotros sí que es mejor. Es el mejor café del mundo. El mejor café del mundo es el de Colombia, le sigue el de Brasil y luego el de los árabes. En el café sí que se nota mucho la diferencia, mucho. Solamente con el olor, ya te... el olor y la textura... y que aquí se toma el café excesivamente fuerte, como que pierde el sabor del café. Aquí es muy difícil conseguir café de mi país. En el Alcampo, que tienen cosas de mi país, a veces tienen, pero no siempre. Es muy difícil conseguirlo aquí. Además es muy caro. Cada amigo mío que va a Colombia y vuelve aquí, la maleta le vuelve perfumada a café. Porque traen café. Y el olor del café... En este sentido sí que te puedo decir que es completamente diferente del español. Así que cuando vamos a Colombia, siempre volvemos con café y traemos para los amigos.» (Home, 23 anys, Colòmbia)

¹⁷² «Ayer mismo, pollo con setas chinas. También son de mi provincia. Las setas son diferentes de aquí, muy diferentes, y diferentes de las de otras regiones de China: por tierra, por clima diferente... Las traje el verano pasado. Las traje porque son secas, no se estropean. Se pueden guardar mucho tiempo. Las ponemos en agua, para hacer más grande, luego ponemos el pollo, y estas setas. Está muy bueno. Muy típica comida de mi tierra. Primero freír un poquito pollo, con un poco de aceite, y un poco de salsa de soja, para que esté blanco. Ponemos salsa de soja. Siempre salsa de soja. Pero también ponemos aceite, ajo, y también cosas de China... especias. No, no las traigo de allí, las especias se compran aquí. Con setas puedes hacer pollo como el de mi país.» (Dona, 35 anys, Xina)

En relació amb el transport dels productes d'origen a destinació, el producte que sol generar pràctiques incorrectes de manera habitual és el formatge fresc, que es sol sotmetre a diversos processos de congelació / descongelació / recongelació¹⁷³.

Pel que fa a la conservació d'aquests productes a destinació, en general s'afirma que no presenta cap dificultat. En alguns casos es recorre a la congelació, en altres es porten els productes ja dessecats (carn de patata, espècies, bolets) i, en altres, s'assegura que es conserven perfectament durant llargs períodes de temps, com l'oli d'oliva¹⁷⁴.

¹⁷³ «Cada vez que voy a Perú me traigo queso fresco. Lo compro en mi pueblo, donde viven mis padres, en la montaña. Lo congelo, para llevarlo en autobús hasta Lima. Allí, cuando llego a mi casa ya se ha descongelado, y lo vuelvo a congelar. Para el viaje en avión. Cuando llego aquí vuelve a estar descongelado, pero yo lo pongo otra vez en el congelador, para que me dure. No me lo como todo de golpe.» (Dona, 39 anys, Perú)

¹⁷⁴ «Cada año voy a Marruecos y cuando vengo me traigo aceite. Aceite de oliva. Y me dura, sí. No, no se estropea, porque no tiene nada. Es natural, del árbol a la botella, no tiene nada. Entonces, no se estropea. No pasa nada. El hermano de mi marido está en Francia. Y tiene el aceite cuatro años, y no pasa nada. Pero a mí no me dura tanto, yo lo tengo cinco o seis meses, y se acaba.» (Dona, 36 anys, Marroc)

6.4. ELS ESTABLIMENTS ÈTNICS

Amb aquest concepte **ens referim a un establiment de venda a la menuda, regentat per una o diverses persones estrangeres, que desenvolupa qualsevol tipus d'activitat econòmica de venda o de serveis, en un local comercial.** Aquest adjectiu ètnic, emprat per referir-se a negocis encapçalats per estrangers, es troba força normalitzat en la bibliografia preexistent. Per tant, ens referim a establiments alimentaris ètnics per parlar d'aquells establiments dirigits per persones immigrades i que tenen com a activitat principal o destacada la comercialització de productes alimentaris.

L'aparició d'aquest tipus de botigues està associada a una de les característiques sociodemogràfiques més perceptibles i conegudes del comerç de proximitat en els grans nuclis urbans catalans, i que ha presentat una especial incidència a l'àrea de Barcelona: la tendència a la desaparició del petit comerç en benefici de l'expansió de supermercats i grans superfícies, que formen part de les grans cadenes de distribució. En efecte, la crisi del comerç minorista dels anys noranta va comportar el tancament de molts comerços a Barcelona (Serra, 2006, p. 636) i a molts altres municipis. Aquesta propensió, però, va veure's interrompuda uns anys després, amb l'expansió dels establiments ètnics. Malgrat que no ha existit una política migratòria marcadament orientada a la promoció de l'autoocupació, el fet és que ha tingut lloc un desenvolupament creixent de petites botigues, de diferent naturalesa, regentades per població nouvinguda i que avui encara es manté la tendència a l'expansió.

El desenvolupament de l'establiment ètnic apareix en primera instància com una realitat associada a nuclis amb una major concentració de població immigrada. Solé i Parella així ho apunten en analitzar el districte de Ciutat Vella a Barcelona. Així, assenyalen que, el 2001, en aquest districte, ja es comptaven 379 establiments comercials regentats per estrangers. Entre ells sobresortien els petits supermercats i botigues d'ultramarins (62), regentats per població pakistanesa i adreçats a una clientela diversa, però amb una part de l'establiment dedicada a la comercialització de productes adreçats específicament a nouvinguts. En l'èxit d'aquest tipus d'establiments havia jugat un gran paper la prolongació dels horaris respecte als de la gran distribució. Li seguien en ordre d'importància els locutoris (55), si bé la suma de bars, cafeteries i restaurants era superior (66). Aquests bars i restaurants eren traspassats pels propietaris i reproduïen les característiques del local i bona part de la clientela (Solé, Parella, 2005, p. 84-86). Val a dir que la primera carnissera halal de Barcelona, la va obrir un comerciant pakistanès al barri del Raval, l'any 1983.

Aquesta realitat observada a l'inici de la dècada actual ha experimentat una certa evolució en el decurs dels darrers anys. Cal recordar que els anys posteriors al 2001 coincideixen amb l'arribada de grans contingents de població forana, que ha incrementat tant el volum de clientela forana potencial d'establiments ètnics, com el nombre de persones estrangeres disposades a intentar l'autoocupació. Amb tot, els establiments comercials ètnics en zones que ja presentaven una notable densitat de població estrangera que desenvolupava activitats econòmiques, no veuran significativament transformada la seva naturalesa, encara que el nombre d'establiments conservi una tendència a l'alça. Tal com assenyala Serra, la presència relativa no es modifica significativament en el cas de Ciutat Vella del 2001 al 2004, en el cas de carnisseries (un 5,5% dels establiments el 2001, enfront d'un 4,8% el 2004), ultramarins (del 16,04% al 15%) o diferents tipus d'establiments de restauració (del 17,4% al 18,2%) (Serra, 2006, p. 644).

En canvi, és en els barris on més han crescut els contingents de nouvinguts on la implantació del comerç ètnic resulta més remarcable, com per exemple, el barri de Collblanc-Terrassa a l'Hospitalet del Llobregat. Això s'acompanya d'una tendència a l'expansió de les botigues ètniques fora dels barris més caracteritzats per una elevada presència de població immigrada. Així, els establiments ètnics, especialment els dedicats al sector de l'alimentació, han incrementat la presència en nuclis d'alta densitat poblacional, encara que el nombre de persones immigrades sigui poc important, atès que no és a la població estrangera, sinó a l'autòctona a qui s'adrecen principalment, d'acord amb els mateixos supòsits que en els barris amb major concentració: proximitat i flexibilitat horària.

Algunes d'aquestes realitats empresarials ens resulten cada cop més conegudes i estudiades, gràcies als treballs realitzats, per exemple, sobre els empresaris asiàtics. Així, la creixent presència de persones provinents d'Àsia ha esperonat l'obertura de negocis de serveis orientats a la clientela de cada comunitat

asiàtica, com poden ser establiments d'alimentació, carnisseries, pastisseries, restaurants, locutoris, videoclubs, perruqueries, agències de viatges, assessories, clíniques de medicina, etc., destinats a satisfer les seves pròpies necessitats (Beltrán, 2005, p. 44). L'empresariat xinès és el més nombrós i per això és el que presenta una diversitat més gran en el tipus i la dimensió del negoci. Efectivament, a Catalunya hi ha una gran presència de negocis familiars regentats per persones asiàtiques, sobretot a les zones de major concentració residencial autòctona i forana de Barcelona i la seva Àrea Metropolitana. Es tracta d'empreses familiars que impliquen els seus membres tant en la feina com en el finançament. Molts negocis asiàtics aconseguen el capital inicial mitjançant l'aportació econòmica de familiars i amics, capital que prové del treball assalariat d'algun d'ells, tant en el nostre país com en altres llocs, abans d'arribar a Catalunya. Aquest tipus d'empresa intenta maximitzar els recursos humans familiars (Sáiz, 2007, p. 67). Així, s'observa que les dones asiàtiques són més empresàries que treballadores, i que la majoria treballen en negocis familiars. La major part de les famílies d'origen asiàtic presents al nostre país constitueixen una unitat de producció, consum i distribució, que utilitza les xarxes familiars per maximitzar l'èxit del projecte migratori, que consisteix bàsicament en poder dur una vida econòmicament independent com a empresaris autònoms a la societat d'acollida (Sáiz, 2007, p. 70).

Altres col·lectius, com el pakistanès, també experimenten una expansió de negocis considerable que va més enllà de Barcelona. Els establiments destinats a clientela forana són locutoris, restaurants i establiments d'alimentació, entre altres. Es troben localitzats en zones amb una elevada presència de població immigrada, tant a Barcelona, com a ciutats veïnes (l'Hospitalet de Llobregat, Santa Coloma de Gramenet i Badalona), així com a la resta de comarques de Barcelona. En aquest estudi s'han visitat establiments d'alimentació regentats per persones xineses, distribuïts per diferents barris de Barcelona, de l'Hospitalet de Llobregat, i altres municipis veïns. Les dones poden treballar als comerços d'alimentació, però la resta de negocis estan a càrrec dels homes (Sáiz, 2007, p. 69). Majoritàriament els comerços són regentats per famílies senceres i, a vegades, també hi treballen altres persones relacionades amb la família. Les jornades laborals solen ser molt llargues. Alguns autors han descrit alguns aspectes rellevants sobre l'organització d'aquests establiments. Moreras (2004) posa l'èmfasi en els vincles familiars més o menys directes (germans, cosins, cunyats...) entre els treballadors dels establiments marroquins i l'empresari, per preferència d'aquest últim. En canvi, pel que fa a les particularitats de l'economia dels mercats ambulants, Ribas (2004) posa l'èmfasi en la pluralitat de vies de proveïment, una observació que també pot ser vàlida en alguns dels establiments comercials.

Per tant, els establiments ètnics són una realitat complexa i en expansió en el conjunt del territori, encara que les seves característiques presenten importants variacions pel que fa a la densitat amb què apareixen en els barris i, naturalment, els seus trets específics. També experimenta importants variacions la vida d'aquests negocis. Sovint es detecta un fracàs precoç de bona part d'ells, per un coneixement deficient de les oportunitats de mercat que realment tenen i també de les obligacions i exigències legals que implica l'inici d'una activitat econòmica. Aquests dos fets es troben a la base de dos fenòmens detectats: una certa precarietat estructural de les instal·lacions i una accentuada tendència a la rotació de personal o de propietari en aquest tipus de negocis.

6.4.1. Establiments alimentaris ètnics: estudi i classificació

D'altra banda, per abordar l'estudi dels establiments alimentaris ètnics, cal tenir en compte quins són els models realment existents caracteritzats per un important pes de l'oferta alimentària. Des d'aquesta perspectiva, malgrat que els establiments alimentaris ètnics es poden classificar d'acord amb un sistema de tipologies clàssiques de productes a la venda (carnisseries, especieries, peixateries, gelateries, fleques, botigues de llaminadures, fruiteries...), el fet és que bona part d'elles es troben escassament representades en el comerç ètnic. Per tant, és un criteri de classificació poc pràctic. Des d'aquesta perspectiva, és més interessant fer una categorització que diferenciï els establiments per grans grups, però que també els diferenciï pel tipus de producte que ofereixen. Es detecten cinc tipologies que presentarem a continuació.

6.4.1.1. Petits supermercats no especialitzats en productes adreçats a població forana

Aquesta tipologia correspon als establiments que comercialitzen majoritàriament productes propis de supermercats, sense que es detecti una especialització marcada en productes estrangers. Es tracta, doncs, d'un model de comerç de proximitat orientat a la venda d'aliments i altres productes domèstics que complementen l'oferta de la gran distribució i els mercats. Solen situar-se en zones d'elevada densitat urbana i tendeixen a instal·lar-se en locals comercials d'entre cent i dos-cents metres quadrats, encara que una part dels analitzats presenten dimensions més petites.

S'ha dit, també, que aquesta tipologia ha adquirit rellevància a causa del creixement que aquest model està experimentant a les zones de gran concentració urbana com a substitut del petit comerç tradicional que proveeix la població autòctona. És per això que es tracta d'un tipus present sobretot a Barcelona i en alguns barris de municipis propers, però que també s'expandeix de manera més dispersa a la resta del territori. En la seva introducció destaquen alguns col·lectius com el sud-americà, el pakistanès o el xinès. A més, s'observa una tendència progressiva a la inclusió d'aquests models en franquícies de petits supermercats.

Tanmateix, la tendència és a evolucionar. Cada cop és més freqüent la introducció d'un volum creixent de productes adreçats a persones foranes en tot tipus de comerç de proximitat. Això és conseqüència de la recent penetració d'empreses que operen amb productes estrangers, i que també focalitzen la seva expansió per barris i ciutats en aquest tipus d'establiment. D'aquesta manera, també en comerços de barri que no disposaven de determinats productes per la inexistència d'una demanda significativa, ara comencen a comercialitzar-los: és el cas, sobretot, de les begudes estrangeres, dels grans llatinoamericans (mote o d'altres) i d'alguns tipus de farines. És a dir, els productes més específics, més insubstituïbles en determinades cuines i més fàcils de conservar, tant a la botiga com a la llar.

D'acord amb l'orientació del negoci descrita, es detecten dues tipologies diferenciades:

- Una, majoritària, corresponent als establiments que concentren l'oferta en envasats, tant aliments com productes per a la llar. Es tracta, doncs, de botigues que ofereixen productes similars als que poden trobar-se a les grans superfícies i que presenten com a avantatge competitiu l'extensió horària i la major proximitat. Respecte a això, cal assenyalar que la presència d'aquest model esdevé més intensa a les zones molt poblades on és més baixa la presència de supermercats urbans de grans dimensions, atesa la similitud de l'oferta. Si la presència de grans superfícies és elevada, aquests establiments tenen una presència testimonial o tenen una oferta més especialitzada.
- Una altra, minoritària, corresponent a fruïteries de barri o establiments que articulen el gruix de l'oferta al voltant de productes vegetals frescos. Aquest model contrasta amb l'anterior pel diferent pes que tenen els productes frescos en cadascun, si bé sovint l'oferta es completa amb productes envasats diversos. Aquests establiments competeixen tant amb les grans superfícies i mercats, com amb la resta de botigues de barri i les noves cadenes i franquícies de fruïteries. Per això, la tendència majoritària és a assumir el model anterior, més variat en oferta. A més, cal remarcar que s'inclouen en aquesta categoria perquè no articulen l'oferta específicament al voltant de productes forans, si bé aquests en poden formar part de manera testimonial.

6.4.1.2. Petits supermercats amb presència de productes adreçats a població forana

El que caracteritza aquesta tipologia és el fet que s'hi detecta una presència important de productes estrangers o adreçats a persones foranes. Es diferencien dels anteriors pel fet que incorporen amb decisió la venda de productes forans a la seva oferta i que això respon a què a l'entorn de l'establiment existeix un volum de població estrangera rellevant, que genera una demanda de productes alimentaris habituals a la seva alimentació.

D'acord amb l'orientació d'aquest tipus d'establiment, la intensitat amb què apareixen en nuclis habitats varia en funció de la població forana que hi resideix. En zones d'alta concentració, apareixen nombrosos comerços d'aquestes característiques en un mateix barri. En canvi, quan es tracta de poblacions de grandària mitjana (més de 5.000 habitants), la seva presència depèn de l'existència d'una comunitat que realitzi una demanda al llarg del temps. Això ha propiciat en diferents nuclis, per exemple, la difusió de les carnisseries halal amb el pas del temps.

Una característica habitual d'aquest model d'establiment és que, l'oferta de productes forans no està orientada a diversos col·lectius, sinó que solen tenir-ne un de referència. Així, es troben establiments especialitzats en productes llatinoamericans o marroquins o pakistanesos. En canvi, les botigues amb productes de diferents orígens resulten minoritàries o es caracteritzen per una diversitat reduïda. Amb tot, s'ha observat l'existència d'establiments regentats per empresaris d'origen pakistanès i marroquí, establerts a l'àrea metropolitana de Barcelona, que també ofereixen productes per a la població sud-americana. La variada composició ètnica d'alguns barris, el nombre limitat de botigues ètniques o una creixent demanda, i, sobretot, el desig d'ampliar el nombre de clients, en solen ser les causes.

Una altra característica és que, en ocasions, la intensitat d'aquesta presència és molt alta en el conjunt de

l'oferta, i, en altres, minoritària, però sempre visible i rellevant. Ara bé, cal tenir present que allò que diferencia aquest grup d'establiments dels més especialitzats en productes ètnics és el fet que, mentre que els segons presenten una gran diversitat de productes forans, els primers introdueixen productes de consum molt més ocasional entre la població forana. En aquest cas es tracta de productes que es consumeixen amb més freqüència i de botigues on no es va tant a fer compres específiques de productes forans, com de productes d'ús habitual a la llar. A més a més, aquestes botigues sovint també pretenen donar servei a un tipus de client divers, que viu en la proximitat de la botiga. Respecte als productes autòctons que completen l'oferta, també s'hi poden manifestar les diferències culturals: mentre que les begudes alcohòliques ocupen un important espai en l'oferta de diverses botigues llatinoamericanes, rarament poden trobar-se en una botiga regentada per persones marroquines i encara molt menys en botigues regentades per població pakistanesa. La proscripció de l'alcohol a l'Islam, religió majoritària en aquests col·lectius, explica aquesta absència o escassa presència.

Tanmateix, podem distingir dos grups dins d'aquesta tipologia:

- a) Establiments sense transformació del producte:** en aquesta categoria només es tenen en compte punts de venda que no alteren el producte a la botiga. No s'hi transformen els productes frescos, no s'hi manipula carn ni s'hi fan preparacions, sinó que s'hi serveixen productes forans prèviament envasats.
- b) Establiments amb transformació del producte:** aquesta tipologia coincideix amb l'anterior en el fet que s'hi detecta una elevada presència de productes adreçats a estrangers, però, en aquest cas, l'oferta no es limita a productes envasats, sinó que s'hi comercialitzen productes frescos (bàsicament, carn) o cuinats.

Pel que fa als productes forans que més sovint apareixen en aquesta modalitat, trobem:

- **Fruïtes, hortalisses i tubercles frescos d'elevat consum entre la població estrangera:** en el cas de la població llatinoamericana i senegalesa, per exemple les iuques i, en el cas de població pakistanesa, l'ocra. A diferència d'altres productes, alguns tubercles com la iuca tenen una major durabilitat i ho faciliten.
- **Cereals i llegums:** que poden presentar-se assecats, torrats, en sèmola, en conserva o precuinats, i que tenen una presència creixent per l'efecte de l'expansió de les companyies importadores. Quant al col·lectiu oriental, cal afegir sobretot les pastes alimentoses.
- **Refrescos:** per les mateixes raons que els cereals, encara que els autòctons segueixen sent clarament dominants en la major part dels casos.
- **Preparacions precuinades:** no elaborades a la botiga sinó per empreses productores.

6.4.1.3. Botigues de productes consumits per estrangers

Aquesta tipologia va un pas més enllà que les anteriors i té la particularitat de tractar-se d'establiments gairebé exclusivament especialitzats en productes consumits per estrangers. Aquesta peculiaritat els converteix en punt de venda de referència quasi exclusiu de la població forana i, per tant, en un dels espais on pot trobar-se una diversitat més gran.

Aquest és un model d'establiment ètnic on predominen o es comercialitzen exclusivament productes orientats a atendre la demanda de productes alimentaris d'origen estranger per part de famílies immigrades, en detriment d'altres tipus de productes. Aquesta característica els converteix, també, en un punt de venda freqüentat per població forana.

L'expansió d'aquest model està lligada al desenvolupament creixent del mercat de productes ètnics al nostre país, que ha generat diferents subsectors específics d'una manera cada cop més articulada com el llatí (orientat a persones de l'Equador, Colòmbia, el Perú i Bolívia), el magribí, el de l'Extrem Orient (amb la Xina i el Japó com a principals referències, i la resta del sud-est Asiàtic) o de l'Europa Oriental.

En tractar-se d'un espai especialitzat, la nacionalitat de la persona responsable sovint determina el tipus de productes que hi apareixen i, per tant, genera un elevat grau d'heterogeneïtat en el model, i s'associa a

grans grups ètnics. Així, es pot parlar d'una clara dimensió cultural del negoci i, en aquest sentit, resulta possible diferenciar els petits supermercats especialitzats en productes llatinoamericans, xinesos i musulmans. Alhora, cal considerar que dins d'aquest grup, pot diferenciar-se entre botigues més orientades a productes subsaharians o magrebins. Per tant, la gamma de productes de cada establiment no és la mateixa:

- En el cas d'establiments adreçats a **població d'origen subsaharià**, sovint es troba la integració d'una oferta bàsicament orientada a població subsahariana, encara que no estrictament subsahariana, atès que productes autòctons i d'altres cultures alimentàries també esdevenen productes de consum en aquest col·lectiu. Entre l'oferta sobresurten els productes de consum més habitual: oli de palma, crema de cacauet, mill i també arròs en sacs de cinc a vint quilos (característica que comparteixen la major part d'establiments ètnics especialitzats), encara que també es compra a granel. La presència de productes congelats també és significativa, atès que és la presentació que permet l'arribada de productes com les espècies picants en fruit o espècies de peix de les costes africanes.
- En el cas dels establiments **especialitzats en productes llatins**, hi ha hagut una diversificació dels productes oferts en el decurs dels darrers anys. En especial arran de la introducció de diferents tipologies de productes com els cereals (particularment diferents tipus de blats de moro servits en diferents formats i estadis que s'utilitzen per preparar sopes i altres plats), els condiments, els dolços, els refrescos, els llegums (particularment del) o els gelats. La penetració creixent en el mercat de marques com Nativu, La Universal o Goya, entre d'altres, ha transformat la diversitat d'aquests establiments i ha permès que les famílies poguessin preparar plats tradicionals llatins, sense haver de recórrer a l'enviament d'ingredients des de l'origen. D'altra banda, s'hi afegeixen productes procedents d'altres cultures gastronòmiques per l'ús que se'n fa en la seva cuina, com la salsa de soja, molt utilitzada, per exemple, pels peruans.
- El mateix ha succeït amb establiments especialitzats en **productes de consum als països del Magrib**. El desenvolupament d'empreses importadores i distribuïdores ha possibilitat una àmplia difusió de productes com el cuscús, sèmols, fruites seques, begudes, tes, espècies, aliments precuinats i altres articles.
- En el cas dels **productes procedents de l'Extrem Orient**, les empreses importadores també garanteixen una elevada diversitat de productes envasats en conserva. Entre ells, les pastes alimentoses, les algues, les salses, els licors, els fruits en conserva, els bolets, els precuinats, olis i vinagres, o bambú. Així, els establiments es poden proveir també d'un ampli ventall de productes.

Amb tot, hi ha alguns elements comuns, com el predomini del format envasat en conserva per a productes de difícil conservació, que sumat al fet que una gran part de productes no admeten un altre tractament —com les pastes alimentoses—, fa d'aquesta modalitat la dominant. En canvi, l'oferta de producte fresc està restringida en tots els casos a un ventall limitat de productes, encara que en els establiments adreçats a llatinoamericans és justament la presència de fruits absents en les altres modalitats d'establiments, com la naranjilla o el tomàquet d'arbre, allò que els diferencia. El mateix succeeix amb la congelació, que es limita a un nombre reduït de productes, encara que en el cas dels establiments adreçats a població oriental i subsahariana apareix com un factor clau per introduir determinades categories de productes. Altres formes de conservació com l'assecat són clarament minoritàries, però també hi són presents, a causa del consum, per exemple, de peix assecat que fa la cuina subsahariana i xinesa.

Una de les afirmacions reiterades per part de propietaris llatinoamericans d'aquests establiments és el fet que existeix una forta competència entre comerços comercialitzats, que exerceixen una pressió a la baixa dels preus i que dificulten la reproducció de l'activitat. Cal tenir en compte que en tractar-se de botigues ja molt especialitzades, els productes que es cerquen són molt específics. Així, el preu esdevé determinant perquè la població que els busca prengui la decisió d'anar a l'establiment més proper o anar més lluny; fins i tot a un altre municipi, la qual cosa accentua el risc de fracàs d'aquests establiments. També consideren, en general, que ofereixen un producte de més qualitat que els establiments no especialitzats en productes forans. Fet que s'evidencia en alguns casos per l'elevada valoració que en fan els clients que compren en aquest tipus de botigues.

6.4.1.4. Parades de mercats especialitzades

En aquest cas, ens referim a aquelles parades de mercat especialitzades en productes de consum adreçats a comunitats foranes i que poden trobar-se en nuclis urbans mitjans i grans. Coincideixen en oferta amb el model anterior, però en general amb un pes més gran dels productes frescos. Es caracteritzen per estar situades en un entorn comercial diferent.

Les parades de mercat especialitzades en una oferta ètnica són un fenomen creixent en els mercats municipals, entre els quals sobresurt amb escreix el mercat barceloní de la Boqueria. Centre de compra de determinats productes per excel·lència molt concorregut per població immigrant que resideix en un radi molt ampli. Amb tot, la presència de parades especialitzades creix en altres mercats, encara que amb més força als nuclis del Barcelonès.

Com abans, l'orientació d'aquests establiments és la comercialització dominant o exclusiva de productes ètnics. Amb tot, els productes més apreciats són frescos, particularment fruites i hortalisses. És a dir, aquells productes que en el cas d'establiments de barri, es troben preferentment en els models més especialitzats. A aquesta oferta, cal afegir-hi una presència creixent de parades especialitzades en menjar preparat d'origen ètnic, així com la presència complementària d'altres productes habituals en establiments ètnics, com ara cereals, llegums o conserves.

6.4.1.5. Bars i restaurants

La presència de població estrangera al càrrec de bars i restaurants és una realitat creixent a casa nostra. Entre aquests hi hem d'incloure tant els bars i restaurants amb una oferta convencional, és a dir, amb presència de preparacions habituals entre la població autòctona, com els bars i restaurants amb una oferta ètnica, és a dir, amb presència de preparacions pròpies d'altres cultures.

La penetració dels establiments ètnics dins del món de l'hostaleria experimenta actualment un gran impuls, similar a l'experimentat anys enrere en el petit comerç, i protagonitzat per poblacions com la xinesa o la llatinoamericana. El model de penetració tendeix a seguir dues pautes diferents segons quina sigui la població que se'n faci càrrec: en el cas de la població xinesa, el model seguit consisteix a traspasar l'establiment, a preservar el model de local, a preservar també la mateixa orientació vers la clientela autòctona i a introduir pocs canvis en els processos i l'oferta d'aliments, excepte pel que fa a una tendència observada a simplificar les tasques. Contràriament, quan es tracta de població llatinoamericana, les adaptacions de l'oferta tendeixen a ser notòries i oscil·len des de la introducció de preparacions i begudes pròpies, fins al desenvolupament d'un model de bar o restaurant específicament dissenyat per als hàbits i preferències de la població estrangera, que acaba sent la clientela dominant si l'establiment es troba ubicat en un nucli amb una elevada presència de població forana. Cal assenyalar, però, que actualment el model xinès està experimentant una transformació, ja que comencen a aparèixer restaurants regentats per xinesos adreçats a clientela xinesa. Això s'està produint en zones amb una alta concentració de població d'aquest col·lectiu.

6.4.2. Impactes sobre l'oferta alimentària dels establiments ètnics

Hem assenyalat en el decurs d'aquest apartat que la inserció dels establiments ètnics en el paisatge urbà ha explotat algunes possibilitats concretes per esdevenir un model exitós, com és la prolongació dels horaris comercials, i que està generant tot un ventall de nova oferta en l'àmbit de la restauració. Tot seguit, farem algunes precisions sobre la influència d'aquesta oferta i sobre com es distribueix de manera desigual entre consumidors forans i autòctons.

6.4.2.1. El consumidor forà als establiments ètnics

En les diferents tipologies fetes sobre establiments, es palesa que el consumidor forà és el principal referent al qual s'adreça l'oferta dels establiments alimentaris. Aquesta no és una característica exclusiva, ja que altres models ben exitosos, com els locutoris, tenen aquest mateix perfil de consumidor preferent. Tanmateix, cal considerar que els consumidors forans rarament contempen aquests establiments ètnics com la primera opció de compra de productes, en benefici dels supermercats i les grans superfícies. Aquesta és una observació que ha estat àmpliament recollida en diferents estudis, entre els qual destaquem per la seva ubicació espacial el d'Hàbits de compra de la població immigrant, realitzat durant l'any 2006 per la Diputació de Barcelona. I aquest fet s'explica per tres característiques del consumidor forà a les quals ja hem fet esment:

- **Poca disponibilitat de temps lliure per dedicar a la compra**, que afavoreix la minimització del nombre de dies que es dedica a comprar productes i el temps total que s'hi dedica.
- **Precarietat econòmica, endeutament i competència entre despeses**, que afavoreix un comportament de compra orientat a l'oferta de preus més baixos.
- **Predomini de productes autòctons en el conjunt de productes adquirits i presència creixent de productes forans en els supermercats**, que implica la no-centralitat de l'establiment ètnic per cobrir les necessitats de proveïment.

Aquest conjunt de trets propicien que en molts col·lectius forans la compra en establiments ètnics esdevingui poc freqüent. Una part dels nostres informants, els que disposen d'un pressupost destinat a l'alimentació més reduït —en particular els que envien remeses importants a la família, en origen— no compren pràcticament res en aquesta mena d'establiments, sobretot si es tracta d'homes sols. El motiu adduït per no anar a comprar regularment a aquests establiments és el preu. Els productes propis tenen aquí un preu excessivament elevat per als que han de gestionar un pressupost limitat¹⁷⁵. Això no impedeix, que jugui un gran paper, fins i tot central en alguns casos. Perquè l'establiment ètnic satisfà un conjunt d'interessos concrets en el consumidor forà:

- Satisfà necessitats de consum específiques**, entre les quals sobresurt, com ja hem dit en referir-nos a l'estructura del proveïment, la venda de carn halal entre la població musulmana. En aquest àmbit l'establiment ètnic juga un paper més directe en el proveïment quotidià. Malgrat això, no s'ha de considerar que la majoria de la població musulmana faci el proveïment de carn en els establiments ètnics, sinó que ho fa de manera desigual. Les tres característiques esmentades abans també influeixen en el recurs al supermercat per a la compra de carn, malgrat que no ofereixi carn halal.
- Permet comprar productes difícils d'adquirir a destinació**, tant animals com vegetals, com ja s'ha indicat. Però la pròpia dificultat de trobar-ne i l'elevat cost, propicien que per a la població forana esdevinguin productes de consum ocasional, amb l'excepció d'aquells que, en gaudir ja d'una xarxa de comercialització densa, resulten més assequibles. És el cas de determinats productes marroquins o alguns grans llatinoamericans.
- Són el punt de proveïment bàsic de determinats productes**. En aquest sentit, el cas més emblemàtic és l'arròs adquirit en sacs, atès que en la major part dels casos s'adquireix en un establiment ètnic. Per tant, aquest comerç juga un paper bàsic en el proveïment d'un producte essencial, sense que això impliqui acudir-hi amb freqüència, atesa la durada del consum d'aquest producte a la llar.

¹⁷⁵ «Aquí hay de todo. Ahora hay tiendas de pakistaníes, cosas de nosotros todas las encuentras allí. Pero es muy caro, sí. Por ejemplo, una cosa en Pakistán, de 30 céntimos, aquí 1 euro 30. Hay tiendas que tienen cosas de alimentación, de 50 céntimos en mi país, y aquí 2 euros 50. Muy caro, muy caro. No, no lo compramos normalmente. No, porque nosotros vinimos aquí para trabajar, a ganar dinero para la familia y todo...» (Home, 42 anys, Pakistan)

d) Esdevenen àmbits de compra millor adaptats que els supermercats a les necessitats de la població forana, especialment els petits supermercats de barri amb presència de productes forans.

En aquests establiments la població forana pot satisfer gran part de les seves necessitats de compra, en integrar-se l'oferta de productes autòctons d'ampli consum a destinació amb els principals productes de consum forà. Per aquest motiu, els consumidors forans amb una freqüència de compra més elevada —minoritaris—, que tenen una situació econòmica menys precària o que compren carn halal, esdevenen clients d'aquests establiments.

Així els que tenen més recursos i, molt en particular, a les llars familiars on la dona és la responsable de l'alimentació familiar, es solen comprar en els establiments ètnics els productes propis, sobretot per preparar àpats especials, per a les reunions familiars i les celebracions. També alguns productes concrets per als diumenges¹⁷⁶ i els condiments que es consideren indispensables per confegir els plats i les preparacions a les quals s'està habituat¹⁷⁷.

A més de la compra per als àpats extraordinaris, a cada col·lectiu s'observa l'existència d'un seguit de productes emblemàtics del país d'origen, molt valorats i que s'adquireixen sempre que és possible als establiments ètnics. Així, a les llars pakistaneses prefereixen comprar arròs normal al supermercat per fer determinades preparacions, i arròs pakistanès per preparar plats propis, perquè consideren que el resultat és del tot diferent¹⁷⁸. El formatge propi sembla un dels productes que més es valora, que més es troba a faltar¹⁷⁹ i que més diferent es percep dels equivalents locals. Per aquest motiu ocupa un espai destacat en les compres que es fan als establiments ètnics, sobretot llatins, marroquins i filipins, que són els col·lectius que més s'han manifestat en aquest sentit. El formatge ocupa un espai força més marginal en les pautes alimentàries en origen de del col·lectiu pakistanès¹⁸⁰ i senegalès, i per això no genera percepció de mancança. En general, els entrevistats manifesten que no han tingut problemes de cap tipus amb els productes propis adquirits als establiments ètnics. Asseguren que els productes arriben ben envasats i amb la data de caducitat correcta¹⁸¹.

¹⁷⁶ «Aquí hay muchas panaderías que son de nuestro país, y vamos allí el domingo, el fin de semana, y compramos bastantes cosas. Pan de leche, buñuelos... Y cuando hacemos fiestas en mi casa, lo que ustedes llaman reuniones que nosotros les llamamos fiestas, entonces hacemos lo típico de nuestro país. Y tenemos que ir a buscar a las tiendas latinas porque en un sitio español no lo vamos a encontrar. ¿Qué cosas no encontramos? Las hojas de plátano, que son para hacer los tamales, que es muy típico de Colombia y que es muy típico de diciembre, de Navidad. El tamal, el famoso tamal. Que es con harina de pan, de harina de arepas, harina de maíz... Porque las patatas, las zanahorias, todo esto lo encontramos en un supermercado cualquiera. Pero la harina de maíz no, esto hay que buscarlo en las tiendas latinas.» (Home, 23 anys, Colòmbia)

¹⁷⁷ «Los productos que voy a buscar a los colombianos o así... El plátano, el plátano lo uso bastante. El plátano, el achiote, el cilantro, eso compro bastante. Y la salsa china. Todo esto lo compro en los colombianos. También voy a buscar ahí el maíz, que en mi país se llama choclo. Lo venden en bolsas. Envasado. Y el queso y la avena. Nada más, porque de lo demás que usamos también hay aquí.» (Dona, 33 anys, Ecuador)

¹⁷⁸ «El arroz también. El arroz pakistani es famoso en todo el mundo. Es mucho más plano y más fino. Y el sabor también es completamente diferente. Sí, el arroz me lo compro pakistani, también. Bueno, para hacer una paella lo compro de aquí, pero para hacer un arroz pakistani, que es un arroz con carne o con pollo, con verdura, lo compro en un supermercado pakistani del Raval. Sí, este arroz es un poco caro. Pero es que si lo haces con el otro arroz, no sale igual.» (Dona, 27 anys, Pakistan)

¹⁷⁹ «Un producto que hecho mucho a faltar es el queso. Lo demás no... Es que te acostumbras... Te acostumbras a la vida de aquí, y lo que no puede ser, ¡no puede ser! Pero el queso sí, el queso lo extraño mucho.» (Dona, 39 anys, Perú)

¹⁸⁰ «Y queso tampoco. Casi no existe, el queso, en mi país. La gente no come queso. La gente que tiene un montón de pasta, que va a un mercado de lujo, sí que come queso, pero la gente normal no come.» (Dona, 27 anys, Pakistan)

¹⁸¹ «No, no tiene problema de conservación. Hasta ahora todo lo que he comprado me ha salido bueno. Lo que más se daña son los lácteos, el queso y eso, y no, no he tenido ningún problema, salen bien. Con fecha de caducidad y todo el rollo y vienen envasados, vienen bien. A mí no me ha pasado nada. El queso que es delicado, viene con fecha, y viene bien.» (Home, 23 anys, Colòmbia)



Pel que fa a la compra de plats cuinats o a l'assistència a establiments de restauració ètnics, cal destacar, en primer lloc, que ateses les característiques de les llars d'immigrants, hi ha una demanda creixent en el consum de plats preparats que s'està canalitzant tant a través del mercat formal com de l'informal. La manca de competències culinàries entre els homes, la baixa disponibilitat de temps per dedicar a la cuina o el fet de viure en solitari —encara que sigui en una habitació subarrendada— disminueixen la disposició a preparar plats propis i a interessar-se per l'oferta exterior.

L'assistència a restaurants ètnics per part de la població forana revesteix però altres característiques. Una primera consideració és que el pes de la pràctica culinària en el temps festiu és molt elevat, de manera que la preparació alimentària a la llar en les celebracions i el temps d'oci és la pauta de comportament clarament més estesa. Amb tot, la restauració ètnica ocupa un espai creixent en el lleure i una part de l'oferta d'aquests restaurants, particularment de restaurants llatins, s'orienta a aquesta demanda.

En el temps quotidià, però, la restauració ètnica també està satisfent una demanda creixent de llocs adaptats a les preferències alimentàries que resultin accessibles durant la jornada laboral. Malgrat que l'efecte d'aquesta oferta és limitat des de la perspectiva del consumidor forà, sí és important des de la perspectiva de l'empresari ètnic, que en alguns casos té aquesta demanda com el principal focus d'atenció durant els dies de cada dia.

6.4.2.2. El consumidor autòcton als establiments ètnics

Ja hem insistit que l'extensió dels horaris comercials propicia la inserció creixent dels establiments ètnics menys caracteritzats per la presència de productes forans en zones d'elevada densitat de població. Aquesta és, doncs, la principal característica dels establiments de comerç minorista pel que fa als interessos de la població autòctona. Hi ha, però, dues consideracions més recollides en el decurs de l'estudi d'aquests comerços:

- **El baix interès de la població autòctona pels productes forans.** Malgrat que en general els responsables dels establiments, fins i tot dels més especialitzats, afirmen que també la població autòctona es troba entre la seva clientela, la compra de productes forans específics és ocasional i irrellevant. En canvi, l'interès dels autòctons tendeix a decantar-se més vers aquells productes menys específics dels establiments: hortalisses fresques, begudes, alguns productes envasats, etc. Cal insistir que, actualment, **la penetració dels productes forans en els hàbits de consum de la població autòctona és clarament baixa.**
- **L'elevada valoració, en alguns casos, de productes específics dels establiments ètnics.** El cas més habitual en aquest sentit és el de la carn. En nuclis urbans on s'ha produït en els darrers anys una concentració de població immigrada d'origen musulmà, i que, per tant, s'ha generat una oferta creixent de comerç ètnic, una part de la població autòctona també s'interessa per l'oferta dels productes d'aquests locals. En aquest sentit, la carn genera interès en la mesura que es correspon amb l'oferta de carnisseria més abundant en alguns barris i, en conseqüència, permet fer una selecció d'establiments, a la recerca de la qualitat més desitjable.

En el cas de la restauració, cal destacar que **els restaurants ètnics es diferencien clarament entre els que s'orienten preferentment a població autòctona o a població immigrada.** El principal factor de diferenciació és el preu, al qual acompanya un millor grau d'adequació dels locals i una major professionalització del personal que s'hi dedica. Encara que hi ha excepcions com algunes tipologies de restaurants xinesos. En alguns models, però, aquesta distinció no es troba tan marcada, com els establiments de menjar ràpid d'estil kebab, on l'orientació és més plural i varia en funció del lloc on s'ubiquen. La conseqüència és, doncs, que els locals més modestos no són tan freqüentats per població autòctona, com s'observa clarament en molts establiments llatinoamericans, senegalesos o pakistanesos que ofereixen menjar.



7. CONCLUSIONS I SÍNTESI

Una primera consideració, que ja era un punt de partida de l'estudi però que els resultats confirmen abastament, és **la necessitat d'insistir en l'heterogeneïtat dels col·lectius estudiats**. Com ja s'ha assenyalat, no es pot parlar dels immigrants com d'un grup homogeni, ni per referir-nos a les pràctiques relatives a la seguretat alimentària, ni per referir-nos a cap altra qüestió. D'una banda, perquè existeixen diferències entre els diversos col·lectius; de l'altra, perquè dins de cada col·lectiu es detecta també una notable diversitat. La constatació d'aquesta realitat s'ha de tenir ben present a l'hora de planificar intervencions. Aquesta qüestió es reprendrà més endavant. En segon lloc, cal també tenir present que **una part de les observacions que es poden fer en relació amb els col·lectius estudiats**, sobre seguretat alimentària, també és aplicable a la població autòctona. Com ja s'ha indicat, es pot dir que **són les grans claus de la gestió de la seguretat en l'àmbit domèstic**.

Ara bé, tot i que cal tenir ben present aquesta realitat, també és cert que les circumstàncies que envolten el procés migratori i d'adaptació a la societat d'acollida, permeten parlar de problemàtiques pròpies d'aquests col·lectius, presos en conjunt. Finalment, les especificitats culturals i les situacions socioeconòmiques en origen permeten també identificar alguns elements propis d'uns col·lectius i no d'altres. Pel que fa als trets compartits amb la població autòctona, el que podem anomenar les grans claus de volta de la gestió domèstica de la seguretat alimentària, ja hem dit que destacaven:

Un nivell mig-baix, baix de coneixements teòrics sobre seguretat alimentària.

Desigualtat de coneixements pràctics sobre seguretat alimentària, en funció de variables clau: sexe, edat, nivell d'estudis i ocupació. S'observa una ruptura general en la transmissió dels coneixements pràctics i un debilitament normatiu en les generacions joves, amb poques competències culinàries.

Disposició desigual a dedicar temps a les tasques relacionades amb l'alimentació, en funció de variables clau: sexe, edat i estructura de la llar. Les generacions joves mostren una disposició notablement inferior a la de les grans —majors de quaranta-cinc anys—, fet que sovint es tradueix en un debilitament de les normes que regeixen les pràctiques. Per exemple: major accés a la congelació, amb pràctiques subsegüents de descongelació poc correctes, evitació de pràctiques que demanen temps, com netejar les verdures i les hortalisses, o el reescalfament molt ràpid i superficial de plats prèviament preparats.

Mentre que entres les característiques compartides pels diferents col·lectius estudiats, que es deriven del fet migratori, sobresurten:

El canvi alimentari desencadenat per la migració, a causa del canvi, a vegades radical, del context alimentari.

El pas d'unes pautes alimentàries centrades en productes frescos, amb un pes relativament baix dels productes processats, a unes altres en què els productes processats ocupen un espai destacat en l'alimentació. La conservació dels productes adquireix un major protagonisme a destinació.

Exposició menor a la sensibilització vers l'alimentació, en general, i vers les pràctiques de seguretat, en particular, que la població autòctona.

Percentatge més elevat que entre la població autòctona de persones que assumeixen totes les responsabilitats culinàries (proveïment, preparació, elaboració, conservació i consum dels aliments) sense haver-ne adquirit competències prèviament.

Entre tots els col·lectius estudiats es detecta un flux constant i considerable de productes alimentaris d'origen a destinació, fet que pot generar problemàtiques específiques, en el transport i en la conservació.

Entre els col·lectius estudiats es donen unes formes d'organització domèstica i unes estructures de la llar poc freqüents entre la població autòctona. Algunes d'elles palesen problemàtiques relatives a la seguretat alimentària. En particular a les llars pluripersonals d'homes no emparentats i a les llars on conviuen diferents nuclis familiars.

Per acabar, entre els col·lectius estudiats es poden donar situacions que són rares entre la població autòctona, i que incideixen negativament en la gestió de la seguretat alimentària a la llar. Entre aquestes situacions, en destaquen dues, pel seu indiscutible impacte negatiu en la qüestió que ens ocupa: residir en habitatges que presenten deficiències clares i residir en habitatges en condicions d'amuntegament. El manteniment de les condicions higièniques bàsiques es fa difícil en aquestes circumstàncies, així com adoptar mesures elementals en la conservació i manipulació dels aliments.

A partir d'aquests factors, ara hem de considerar quins són els diferents tipus de coneixements i pràctiques que es tenen per establir els àmbits d'intervenció.

7.1. ÀMBITS D'INTERVENCIÓ

En aquest informe s'ha assenyalat que els coneixements, tant teòrics com pràctics, i les pràctiques relacionades amb la seguretat alimentària es podien separar en quatre grups. També s'ha dit que distingir entre aquests quatre grups pot ser útil a l'hora de dissenyar intervencions per millorar la gestió domèstica de la seguretat alimentària entre els col·lectius estudiats. Ara reprenem aquests quatre grups a partir dels resultats de l'estudi.

1) Coneixement declaratiu: aquella informació que els entrevistats manifesten que els ha arribat en relació amb la seguretat alimentària. En aquest estudi s'ha palesat que el coneixement declaratiu sobre la qüestió que ens ocupa, entre els col·lectius estudiats, consisteix bàsicament en:

- Si no es mantenen unes condicions higièniques bàsiques a l'hora de manipular els aliments, aquests es poden contaminar i causar trastorns de salut.
- Els productes es poden malmetre i per això cal atendre els indicadors del seu estat (color, olor, textura).
- Cal rebutjar els productes que presentin deficiències en algun d'aquests indicadors.
- Les condicions dels productes en la producció, el transport i la venda els poden contaminar o malmetre, per tant, també cal parar-hi atenció.
- Els nens petits, els malalts i les dones embarassades són grups sensibles en relació amb aquestes qüestions.

2) Coneixement interioritzat i concretat en pràctiques: es tracta de coneixement ben interioritzat, que es concreta, en pràctiques sistemàtiques. L'extensió i la intensitat d'aquestes pràctiques varia, com també varia el grau de coneixements que es tenen sobre la seva conveniència.

- **Coneixement:** si no es mantenen les condicions higièniques bàsiques els aliments es poden contaminar. **Pràctica:** rentar-se les mans a l'hora de manipular els aliments.
- **Coneixement:** si no es mantenen les condicions higièniques bàsiques els aliments es poden contaminar. **Pràctica:** mantenir nets els espais on es cuina.
- **Coneixement:** si no es mantenen les condicions higièniques bàsiques els aliments es poden contaminar. **Pràctica:** mantenir nets els estris amb què es cuina.
- **Coneixement:** la brutícia externa pot contaminar els productes. **Pràctica:** rentar-los abans de preparar-los i consumir-los.
- **Coneixement:** quan els productes deixen de ser frescos, es poden malmetre i provocar trastorns a qui els consumeix. **Pràctica:** vigilar la data de caducitat dels productes (com ja s'ha dit, només esdevé pràctica interioritzada per a determinats productes, bàsicament iogurts i formatges frescos, mentre que per a altres el grau de concreció és molt menor).
- **Coneixement:** quan els productes deixen de ser frescos, es poden malmetre i provocar trastorns a qui els consumeix. **Pràctica:** si no es preveu consumir la carn i el peix fresc en els propers àpats, s'han de congelar.
- **Coneixement:** es pot prolongar la frescor dels aliments, per tal que no es malmetin. **Pràctica:** conservar la llet encetada i els derivats lactis en fred.

- **Coneixement:** es pot prolongar la frescor dels aliments perquè no es malmetin. **Pràctica:** conservar la carn i el peix fresc a la nevera.
- **Coneixement:** la recongelació d'un producte descongelat el pot malmetre. **Pràctica:** no tornar a congelar un producte descongelat (amb algunes excepcions, com ja s'ha dit).
- **Coneixement:** la data de caducitat és un indicador de l'estat d'un producte. **Pràctica 1:** atendre la data de caducitat. **Pràctica 2:** rebutjar els productes que la sobrepassin.

3) Pràctiques interioritzades no basades en coneixement: tot aquell conjunt de pràctiques que un té del tot rutinitzades, però que no sap bé per què s'han adoptat. Cal tenir en compte, però, que algunes d'aquestes pràctiques es perden precisament amb la migració, per dos motius fonamentals: a) per ruptura en la transmissió dels coneixements, b) per modificació de les pràctiques arran del contacte amb la societat d'acollida (és el cas de la preferència per la carn ben cuïta o la carn mig crua). En aquest estudi se n'han observat les següents:

- Evitació de les carns i el peix cru, llevat de les excepcions assenyalades en aquest informe. (Hàbits i preferències com a principals motius adduïts)
- Tapar/separar/protegir els productes que han d'estar en contacte (evitar l'intercanvi d'olors i sabors com a principal motiu).
- Evitar el degoteig de suc de carn o peix fresc sobre altres productes (fàstic, i evitació de l'intercanvi d'olors i sabors com a principals motius adduïts).
- Utilitzar estris i espais diferents per tallar carn, peix i altres productes, o rentar-los abans de passar dels uns als altres (fàstic com a principal motiu).
- Escalfar de nou els plats prèviament cuïnats i conservats (hàbits i preferències com a principals motius).

4) Pràctiques errònies: aquestes pràctiques es deuen al desconeixement de les conseqüències negatives i a la manca d'informació sobre quines serien les més adients per tal de reduir-les o evitar-les. Entre els col·lectius estudiats, s'han detectat:

- **Desconeixement de la salmonel·losi** i de quines mesures cal adoptar per reduir-ne els riscos. **Pràctiques errònies:** trencar l'ou en el mateix plat on s'ha de batre, no quallar del tot l'ou, rentar-lo amb aigua, separar la clara del rovell amb la mateixa closca, deixar les truites a temperatura ambient més de dues hores. (Pràctiques equivalents a les observades entre la població autòctona)
- **Desconeixement de les causes i les conseqüències de la contaminació encreuada**, i de les mesures que cal adoptar per reduir-ne el risc, especialment en la manipulació de la carn. **Pràctiques errònies:** no separació al frigorífic de productes crus i cuïnats, tallar en el mateix espai i/o amb els mateixos estris carn crua i hortalisses.
- **Desconeixement de la necessitat de reescalfar bé els plats prèviament cuïnats.** **Pràctiques errònies:** reescalfament insuficient —o inexistent— de productes cuïnats amb antelació i guardats per a un consum posterior.
- **Desconeixement de les pràctiques de descongelació recomanades.** **Pràctiques incorrectes:** deixar a temperatura ambient.
- **Desconeixement que es pot consultar la data de caducitat dels ous.** **Pràctica errònia:** no consultar-la.

7.2. CRITERIS D'INTERVENCIÓ

L'establiment dels quatre grups de coneixements que s'han esmentat en manipulació domèstica contribueix a definir alguns criteris bàsics d'intervenció.

- En el primer grup, que integra **les pràctiques al voltant de les quals s'observa un elevat grau de coneixement declaratiu, les campanyes informatives generals semblen innecessàries. La informació ja ha arribat a la major part de la població.** Si, amb tot —com passa en nombroses

ocasions—, aquest coneixement no es concreta en les pràctiques corresponents, cal adreçar informació específica als grups més sensibles. Aquesta informació específica no s'ha d'adreçar a indicar la conveniència de la pràctica, ja que aquesta ja es coneix i per tant no atraurà l'atenció, sinó a insistir en les conseqüències negatives de no fer-ho, en situacions concretes, en col·lectius concrets i per les vies més idònies en cada cas.

- **El segon grup, que integra el coneixement ben interioritzat i concretat en pràctiques, no exigeix cap mena d'intervenció urgent.** Si bé és convenient mantenir i reforçar aquests coneixements i pràctiques mitjançant recomanacions generals adreçades tant a la població autòctona com a la nouvinguda, cal cercar els canals adients per arribar amb la màxima eficàcia a l'una i a l'altra.
- **El tercer grup, relatiu a les pràctiques convenientes no basades en coneixements, tampoc requereix grans intervencions, però sí resulta beneficiós reforçar-les fent accessible el coneixement que les justifica. En aquest cas sí poden ser efectives les campanyes generals,** ja que en aquest cas no es tracta de modificar pràctiques —cosa sempre difícil— sinó de proporcionar arguments que reforcin i perpetuïn les pràctiques existents. Com s'ha comentat a l'informe, aquesta mena de pràctiques solen estar ben interioritzades per part de les dones responsables de les tasques domèstiques, però no sempre es transmeten de manera eficaç a les persones que s'incorporen de nou a aquestes tasques (homes sols, dones joves), per la qual cosa es poden diluir progressivament. Per tant, reforçar-les mitjançant l'increment del coneixement pot ser útil no només en el present, sinó necessari de cara al futur.
- El quart grup, el que integra **les pràctiques errònies al voltant de les quals es detecta manca de coneixements, és el que demana una major intervenció per millorar-les.** Per tal que aquestes intervencions puguin assolir els seus objectius, cal plantejar quins són els canals preferents per desenvolupar-les.

7.3. CANALS PREFERENTS PER A LA INTERVENCIÓ

A l'hora de sensibilitzar i transmetre de manera eficaç informació sobre les qüestions relatives a la seguretat alimentària que s'han assenyalat, i sobre aquelles en les quals seria convenient incidir, cal plantejar quins són els canals preferents per planificar i dur a terme les intervencions. Cal contemplar tant les limitacions i les dificultats en l'accés a la població diana, com els elements que l'afavoreixen. Tot seguit, es concreten:

a) Limitacions i dificultats en l'accés a la població diana:

Dificultats en la comprensió de l'idioma.

Limitacions/desinterès en l'accés als mitjans de comunicació autòctons.

Manca de temps/sobrecàrrega de treball.

Insuficient percepció de rellevància. Cal insistir que aquest és un factor crític tant a la llar com als establiments.

Replegament de determinats col·lectius. Molt en particular del xinès i de determinats grups dins d'altres col·lectius (pakistaneses, marroquines i senegambianes a la llar, persones en situació d'irregularitat i/o gran precarietat econòmica, homes sols amb la família en origen)

Existència de diferències entre les pràctiques recomanades i les pràctiques apreses en origen. Per exemple, si com afirma una de les entrevistades, al Marroc els iogurts i els formatges frescos no es guarden en fred al punt de venda, sinó que es presenten a temperatura ambient, es percep que aquesta mesura és innecessària i no s'aplica tampoc a la llar. Per tant, es deixen fora del frigorífic.

b) Elements afavoridors de l'accés a la població diana

Percentatge significatiu d'ocupació en sectors sensibles:

- En determinats col·lectius, **existència de xarxes socials denses** que faciliten la transmissió de la informació per la via de la comunicació personal;
- Existència, en determinats col·lectius, d'una **vida associativa significativa**, amb algunes associacions de dones particularment actives. Aquesta és una via per accedir a alguns grups particularment ocults, com els de les dones pakistaneses. També cal contemplar les **associacions professionals**, des de la perspectiva dels establiments;
- En determinats col·lectius, **vinculació més intensa dels fills amb la societat d'acollida**, cosa que els pot convertir en transmissors d'informació. Això es pot aplicar a tots els col·lectius, ja que el reagrupament o el naixement dels fills a destinació és un fet des de fa anys, però sembla particularment adient en el cas dels xinesos, col·lectiu en què el replegament dels adults sembla més intens;
- La major part dels nouvinguts tenen, amb més o menys regularitat, **contacte amb personal sanitari local** i, una part significativa, també **amb mediadors o mediadores culturals**. Aquests professionals poden constituir peces clau en la transmissió d'informació. El seguiment de l'embaràs, per part de personal mèdic i d'infermeria, i l'atenció mèdica als nens, per part dels pediatres, s'han evidenciat a l'estudi com a moments clau en la transmissió d'informació sobre alimentació i mesures per garantir la seguretat alimentària a la llar;
- Existència d'un nombre considerable d'**iniciatives**, engegades tant per organismes públics com privats, així com per associacions independents sense ànim de lucre. Des d'elles es **generen contextos que es poden utilitzar per a la transmissió d'informació**: organització de tallers d'activitat física per a dones immigrades, activitats formatives o de lleure per a determinats col·lectius de nouvinguts, etc.;
- **Existència de mitjans de comunicació propis en diferents formats** (premsa, ràdio, televisió...), adreçats a col·lectius específics, especialment als llatinoamericans i als musulmans;
- **Rellevància intrínseca dels missatges**, fàcilment identificable per part dels membres de tots els col·lectius estudiats, si es comunica de manera adequada. Tot i les diferències que hi pugui haver entre els col·lectius, el missatge és perfectament entenedor per a tots. Per exemple, si bé en la cultura xinesa les relacions entre l'alimentació i la salut estan profundament interioritzades i tenen més complexitat que a la cultura alimentària senegambiana, en aquesta cultura també està perfectament desenvolupada la comprensió entre el consum alimentari i els beneficis o perjudicis per a la salut. Aquest element és favorable tant a la llar com en els establiments.



8. BIBLIOGRAFIA

BELTRÁN, J. «Las comunidades asiáticas en España». Revista CIDOB d'Afers Internacionals, núm. 68 (2005), p. 33-51.

BELTRÁN, J.; OSO, L.; RIBAS, N. [coord.] Empresariado étnico en España. Madrid: Observatorio Permanente de la Inmigración, 2006.

CÁCERES, J.; ESPEITX, E. Cuines en migració: alimentació i salut d'equatorians, marroquins i senegalesos a Catalunya. Barcelona: Mediterrània, 2006.

CÁCERES, J.; ESPEITX, E. Exploració de les percepcions socials sobre la seguretat alimentària a Catalunya. Barcelona: Agència Catalana de Seguretat Alimentària, 2007.

GÓMEZ, E. [et al.] Ecuatorianos en España. Una aproximación sociológica. Madrid: Observatorio Permanente de la Inmigración, 2007.

JABARDO, M. Senegaleses en España. Conexiones entre origen y destino. Madrid: Observatorio Permanente de la Inmigración, 2006.

LÓPEZ, B. [et al.] Desarrollo y pervivencia de las redes de origen en la inmigración marroquí en España. Madrid: Observatorio Permanente de la Inmigración, 2003.

MORERAS, J. «La integración por el mercado: las iniciativas comerciales y empresariales de los marroquíes en Cataluña». A: Berriane, M.; López, B. (coord.) Atlas de la inmigración marroquí en España. Madrid: UAM, 2004, p. 313-315.

MORERAS, J. «¿Ravalistan? Islam y configuración comunitaria entre los pakistaníes en Barcelona». Revista CIDOB d'Afers Internacionals, núm. 68 (2005), p. 119-132.

PAJARES, M. Inmigración y mercado de trabajo. Informe 2007. Análisis de datos de España y Cataluña. Madrid: Ministerio de Trabajo y Asuntos Sociales, 2007.

PE-PUA, R. «Vínculos entre Filipinas y España: migraciones y relaciones bilaterales». Revista CIDOB d'Afers Internacionals, núm. 68 (2005), p. 53-65.

POSSO, J. ; URREA, F. «La migración internacional y los cambios en las relaciones de género y estructuras de los hogares: la migración colombiana hacia España». Papers, núm. 85 (2007), p. 109-133.

RIBAS, N. «La feminización de las migraciones desde una perspectiva filipina». Revista CIDOB d'Afers Internacionals, núm. 68 (2005), p. 67-87.

RIBAS, N. Las presencias de la inmigración femenina. Barcelona: Icària, 1999.

RIBAS, N. «Empresariado marroquí en Cataluña: el mundo de los mercados». A: Berriane, M.; López, B. (coord.) Atlas de la inmigración marroquí en España. Madrid: UAM, 2004, p. 315-317.

ROA, M. G. Condiciones laborales y precariedad de los inmigrantes. El caso de los colombianos en tres comarcas de las provincias de Barcelona. Núm. 14: Documentos CIDOB. Barcelona: CIDOB, 2004.

SÀIZ, A. «La migración china en España». Revista CIDOB d'Afers Internacionals, núm. 68 (2005), p. 151-163.

SÁIZ, A. «Mujeres en la empresa familiar: el caso de las empresarias asiáticas». Revista CIDOB d'Afers Internacionals, núm. 78 (2007), p. 57-76.

SERRA, P. «El comercio de los inmigrantes en el centro histórico de Barcelona en 2004». Estudios geográficos, vol. LXVII, núm. 261 (2006), p. 635-672.

SHAH, N. «La emigración laboral pakistaní: nuevos destinos en Europa» Revista CIDOB d'Afers Internacionals, núm. 68 (2005), p. 89-96.

SOLÉ, C. La mujer inmigrante. Madrid: Ministerio de Asuntos Sociales. Instituto de la mujer, 1994.

SOLÉ, M.; PARELLA, S. Negocios étnicos: los comercios de los inmigrantes no comunitarios en Cataluña. Barcelona: CIDOB, 2005.

SOLÉ, M.; RODRÍGUEZ, J. «Pakistaníes en España: un estudi basado en el colectivo de la ciudad de Barcelona». Revista CIDOB d'Afers Internacionals, núm. 68 (2005), p. 97-118.



Índice

Índice

1. INTRODUCCIÓN	123
2. CARACTERÍSTICAS BÁSICAS DE LA ALIMENTACIÓN DE LOS COLECTIVOS ESTUDIADOS.....	127
2.1. ORGANIZACIÓN DE LAS TAREAS DOMÉSTICAS.....	129
2.2. Competencias culinarias.....	129
2.3. Pautas alimentarias	130
2.4. Cambios en la alimentación cotidiana y festiva	130
3. LA SEGURIDAD ALIMENTARIA EN EL HOGAR	131
3.1. Consideraciones previas.....	132
3.2. La conservación de los alimentos	132
3.3. Medidas de precaución en la preparación culinaria.....	134
3.4. La manipulación de alimentos frágiles.....	135
3.5. Percepciones sobre la seguridad alimentaria	136
4. EL ABASTECIMIENTO DOMÉSTICO: HÁBITOS DE COMPRA Y NUEVOS ESTABLECIMIENTOS.....	137
4.1. Estructuración de las estrategias de compra	139
4.2. Los establecimientos étnicos.....	139
5. RECOMENDACIONES GENERALES	141



1. INTRODUCCIÓN

En el presente estudio, encargado por la Agencia Catalana de la Seguridad Alimentaria a investigadores de la empresa especializada en análisis social ANSOAP, se ha realizado una aproximación en profundidad a los comportamientos de personas inmigradas que residen en Cataluña respecto a la seguridad alimentaria. Tras la realización del estudio Exploración de las percepciones sociales de la seguridad alimentaria en Cataluña (2007), en el cual se pusieron de manifiesto cuáles eran las percepciones, valoraciones y prácticas de la población catalana en este ámbito, nos planteamos ahora cuál es la situación entre los nuevos ciudadanos, aquellas personas nacidas en otros países, con unos aprendizajes, creencias y hábitos adquiridos en un entorno social diferente.

Para responder a esta pregunta, se ha desarrollado una investigación sobre personas extranjeras de origen africano, asiático y latinoamericano. Se ha abordado el análisis de la seguridad alimentaria, contextualizándola en sus prácticas alimentarias generales, tomando como referencia nueve orígenes distintos: Marruecos, Senegal, Gambia, China, Filipinas, Pakistán, Ecuador, Perú y Colombia. De este modo, se ha procedido a desarrollar un estudio cualitativo, basado en el examen de 90 hogares distribuidos equitativamente entre los diferentes orígenes. De cada hogar se ha recogido información mediante la entrevista a los responsables de la alimentación doméstica o de miembros del hogar que trabajan en establecimientos comerciales que sirven comida.



2. CARACTERÍSTICAS BÁSICAS DE LA ALIMENTACIÓN DE LOS COLECTIVOS ESTUDIADOS

Lo primero que debe señalarse es la heterogeneidad en los estilos alimentarios de las diferentes poblaciones estudiadas. Ello es debido, en primer lugar, a las notables diferencias en las culturas alimentarias de origen, pero también a las circunstancias de la migración y el perfil sociodemográfico de cada individuo: así, la migración en determinados colectivos se encuentra fuertemente masculinizada, mientras que en otros prevalecen las mujeres y en otros las familias. Dichas diferencias y otras inciden en las estructuras del hogar mayoritarias en cada colectivo, en la organización de las tareas domésticas, en los recursos económicos de que se dispone o en el nivel de competencia culinaria entre los miembros del hogar. Y aunque hay que señalar que en cada colectivo existe una gran heterogeneidad de situaciones generada por diferencias en los itinerarios y proyectos migratorios, es posible constatar características compartidas y tendencias comunes, tal como se expondrá a continuación.

2.1. Organización de las tareas domésticas

Se observa que en los hogares familiares las tareas relacionadas con la alimentación (abastecimiento, cocina, limpieza de la cocina...) recaen mayoritariamente en las mujeres, mientras que el resto de miembros participarían en tareas menores de abastecimiento. Cuando la mujer se dedica en exclusiva a las tareas domésticas, se convierte en la responsable única, lo cual es a menudo observable en marroquíes y pakistaníes, mientras que en hogares monomarentales ello sucede igualmente e implica una gran sobrecarga de ocupaciones para la mujer responsable. En cambio, en los hogares multipersonales integrados por hombres solos no emparentados, se dan sobre todo dos modalidades de organización doméstica: la primera consiste en que cada individuo se encargue de comprar y cocinar su propia comida y de limpiar la cocina y sus cubiertos, mientras que en la segunda, se reparten entre todos los miembros estas responsabilidades, para lo cual se establecen turnos rotativos.

2.2. Competencias culinarias

Los contrastes en este sentido son amplios. Una parte destacada de las mujeres analizadas eran ya responsables de la alimentación en origen, de modo que ya habían adquirido amplias competencias culinarias y ello propicia que en muchos hogares familiares la responsable de las tareas domésticas lo fuera ya antes de su llegada. Ahora bien, otras mujeres, mayoritariamente jóvenes, por razones de trabajo o de otro tipo, no eran responsables de la alimentación doméstica y han asumido dicha responsabilidad al llegar a Cataluña. De ahí que en dicho grupo aparezcan desconocimientos en las prácticas de seguridad recomendadas en el ámbito culinario doméstico. Esa es una situación observable especialmente entre mujeres latinoamericanas, aunque no exclusivamente. En esos casos, las competencias se adquieren a través del círculo de relaciones establecido en destino (parientes, amigos, contratantes) y de los establecimientos donde se compra. Aun más bajo resulta, sin embargo, el nivel de competencias de los hombres que viven solos, especialmente los procedentes de Pakistán, Senegal y Gambia o Marruecos. En su aprendizaje han cobrado protagonismo las consultas telefónicas en origen, la ayuda inicial de compañeros de piso y la experiencia diaria, con todas las carencias de conocimiento que ello implica.

2.3. Pautas alimentarias

Vamos a presentar, de forma breve, qué alimentos destinados a la cocción perduran respecto a las pautas alimentarias de origen y cuáles se modifican más rápidamente.

- a) **Carnes:** el consumo de carne es regular en todos los colectivos estudiados. Las formas más habituales tiene lugar en guisados, con hortalizas y patatas, y a menudo arroz, pero el consumo de carne a la plancha o frita tiende a adquirirse o a incrementarse tras la migración. El pollo es la carne que más a menudo se consume e igualmente, el cerdo ocupa un papel destacado en los colectivos no musulmanes. En cuanto a las preferencias de cocción, se prefieren en general las carnes bien cocidas, mientras que el consumo de carne cruda o poco cocida resulta infrecuente.
- b) **Pescados:** el nivel de consumo es, en términos generales, bajo, por diferentes motivos: recursos económicos limitados, falta de hábito en origen y también falta de competencias culinarias.
- c) **Verduras, hortalizas y legumbres:** su consumo es bajo, especialmente entre hombres que viven solos o comparten piso, en parte por desconocimiento sobre la forma de prepararlas. En el caso concreto de las leguminosas, se aprecia por parte de algunos colectivos una fuerte reducción respecto a los hábitos en origen.
- d) **Cereales:** el cereal más consumido entre la mayor parte de colectivos estudiados es el arroz. Sólo el colectivo marroquí tiene el trigo como cereal principal de consumo. Aunque se observa un acusado descenso respecto en origen, la preparación y consumo de arroz es frecuentemente diaria en varios de los colectivos: latinoamericanos, chinos, pakistaníes, filipinos, senegaleses y gambianos. En cambio, el papel del maíz, relevante en una parte de las culturas alimentarias de origen latino, tiene una presencia secundaria. En lo que al pan se refiere, se detecta un consumo moderado entre latinos, a diferencia de marroquíes y paquistaníes, cuyo consumo es más elevado. Finalmente, el mijo, cereal propio de senegaleses y gambianos, queda relegado a un consumo limitado tras la migración, ante la mayor dificultad de abastecimiento y la nueva oferta alimentaria. Señalar, además, que las pastas alimenticias no presentan un consumo frecuente excepto entre los chinos.
- e) **Productos precocinados:** el consumo es bajo, sólo las patatas congeladas para freír presentan un consumo destacado entre latinos, marroquíes y senegambianos.
- f) **Leche y derivados lácteos:** en el caso de los derivados lácteos, su incremento tras la migración es una característica compartida por todos los colectivos, al poder acceder a una oferta mayor y menos costosa que en origen. La leche mantiene, en cambio, un consumo similar, aunque muy variado según individuos y colectivos.

2.4. Cambios en la alimentación cotidiana y festiva

La tendencia mayoritaria en lo que se refiere a las diferencias entre la alimentación de cada día y la de los días festivos, pasa por una mayor dedicación en el segundo caso a la preparación de platos “propios”, dado que se dispone de más tiempo para su preparación. Aun así, muchos individuos presentan fuertes permanencias en cuanto a las formas de origen también en la alimentación cotidiana. Hay que destacar que a aquéllos que han llegado siendo más jóvenes les resulta más fácil alternar las pautas de origen con las de nuestra sociedad, sobre todo si han sido escolarizados y han comido en la escuela. Ellos son a su vez protagonistas en la introducción de platos locales en el hogar paterno que no formaban parte de las pautas alimentarias domésticas. Un elemento destacable, sin embargo, es que sea cual sea el grado de permanencia de las pautas propias o incluso si ha habido una adaptación fluida a las pautas “autóctonas”, el sentimiento de nostalgia es intenso y persistente en todos los casos.



3. LA SEGURIDAD ALIMENTARIA EN EL HOGAR

3.1. Consideraciones previas

Hay que diferenciar en este ámbito cuatro grupos de conocimientos y prácticas observados:

- a) **Conocimiento declarativo:** la información que los informadores manifiestan haber recibido sobre seguridad alimentaria y en la que también se piensa en primera instancia cuando se alude a los riesgos relacionados con la manipulación alimentaria. Se trata de unas informaciones extendidas, pero no necesariamente incorporadas a las prácticas cotidianas.
- b) **Conocimiento interiorizado:** a diferencia del conocimiento declarativo, éste se refiere al conocimiento aplicado a las prácticas.
- c) **Prácticas no basadas en conocimientos:** se trata de un conjunto de prácticas rutinarias en los individuos, sin que se haya producido un aprendizaje consciente y explícito de su conveniencia. Éstas pueden coincidir, por ejemplo, con preferencias, como el cocer bien la carne “para que no sangre”, por lo que no dependen del conocimiento sobre los riesgos que una determinada forma de manipular implica.
- d) **Prácticas erróneas:** se trata de prácticas en las que por falta de información o desconocimiento existen riesgos desde la perspectiva de la seguridad alimentaria.

Hechas estas indicaciones, deben señalarse también algunas características comunes a los colectivos estudiados relativas a la seguridad alimentaria, compartidas con el resto de la población catalana:

- **Un nivel medio-bajo de conocimientos teóricos sobre seguridad alimentaria**, y tan sólo aparecen informados aquéllos que por motivos profesionales han recibido una formación específica (trabajadores de la hostelería, el comercio, etc.).
- **Conocimientos prácticos desiguales sobre seguridad alimentaria, en función de ciertas variables sociodemográficas.** Así, las mujeres suelen tener mayores conocimientos, y los más jóvenes, menos que los adultos. La emancipación o la formación superior en el ámbito sanitario o nutricional también favorecen la adquisición de conocimientos, pero en cualquier caso la familia aparece como un ámbito de transmisión de conocimientos clave, lo que confiere relevancia a la variable estructura del hogar como factor explicativo de diferencias en las prácticas asociadas a la seguridad alimentaria.
- **Disposición desigual a dedicar tiempo a las tareas relacionadas con la alimentación, en función de variables clave:** las mujeres se muestran mejor predispuestas, aunque la disposición disminuye marcadamente entre las mujeres ocupadas. Ser menor edad o el no vivir en familia también supone menos dedicación.

Otras, en cambio, resultan más particulares:

- **El paso, con motivo de la inmigración, de unas pautas más centradas en productos frescos a otras en que los productos transformados ocupan un lugar destacado.**
- **Una menor exposición previa a la migración a la sensibilización sobre alimentación en general y sobre seguridad alimentaria en particular.**
- **Un flujo permanente y considerable de productos, del país de origen al nuestro.**
- **Pautas específicas de organización del trabajo doméstico**, derivadas del gran número de hogares compartidos por núcleos familiares no emparentados.

3.2. La conservación de los alimentos

Los espacios principales para la conservación en los hogares inmigrantes son, en primer lugar, los armarios, cajones y otros muebles donde se dejan alimentos a temperatura ambiente. Los productos más habitualmente conservados de este modo son los farináceos, las frutas, las patatas y los productos envasados. Entre los individuos que más arroz consumen es frecuente también la compra en gran envase (de entre 5 y 25 kg), que puede suponer su conservación en sacos en la cocina, patios cubiertos u otros lugares.

La nevera sirve para la conservación de productos frescos (carnes, pescados, hortalizas, etc.) y productos envasados que han sido empezados (por ejemplo, la leche, los zumos, etc.). La mayor parte de los informantes dejaban también los huevos frescos en la nevera, pero no todos: la falta de espacio, especialmente en hogares en que diferentes familias comparten las neveras, es uno de los motivos aducidos, así como la consideración que no resulta necesaria su refrigeración. En cuanto a los platos cocinados, su conservación en el interior del frigorífico presenta una cierta diversidad de situaciones, y es desigual el recurso de conservarlos bien tapados. Los que siguen esta práctica interpretan que debe hacerse para evitar que caiga algo dentro, para “evitar que se ensucien” o que se mezclen los aromas, sin que preocupaciones ante la contaminación cruzada aparezcan de forma explícita ni la necesidad de mantener separados productos crudos y cocinados; es, pues, ésta, una práctica no basada en conocimientos. Por otro lado, las mujeres entrevistadas suelen dejar las conservas en un recipiente distinto, generalmente de vidrio, pero en mucha menor medida los hombres.

En cuanto al reparto de los productos dentro de la nevera, varía según la estructura del hogar. En los hogares unifamiliares, los productos se organizan de manera bastante homogénea, y se respeta el espacio previsto para cada tipo de producto (los huevos en su espacio, las hortalizas en los cajones, etc.). En cambio, en los hogares compartidos, los espacios se distribuyen según las personas que han de utilizarla. En hogares donde hay subarriendo, el propietario principal suele ocupar los espacios más amplios, mientras que al resto le quedan espacios más pequeños y más concentrados, que dificultan una ordenación recomendada desde la perspectiva de la seguridad alimentaria. Por otro lado, en los hogares que comparten hombres, los criterios clasificatorios suelen ser escasos y los productos se depositan allá donde hay sitio.

Respecto a la congelación, se trata de una práctica que se incrementa ostensiblemente tras la migración, tanto desde la perspectiva de la compra de productos congelados como de la práctica de congelar productos frescos. Se considera éste un medio adecuado para reducir gastos en la alimentación y reducir la frecuencia del abastecimiento. La carne suele ser el producto más afectado por esta práctica, ya que de quererse tener en el hogar durante más de 24 o 48 horas siempre se congela y, además, suele comprarse en cantidades importantes para consumirse a lo largo de varias semanas. Se observa, además, que algunos entrevistados la lavan antes de introducirla en las bolsas para congelar y también que algunos la lavan de nuevo tras sacarlas del congelador para cocinarlas. En el caso de las hortalizas, la compra congelada es una práctica creciente y lo mismo sucede con el pescado: raramente estos productos se compran frescos para congelarlos después. Las preferencias por el pescado fresco son claras, y en cuanto a los precocinados congelados, son poco consumidos en todos los colectivos.

En cuanto a las prácticas de congelación, los conocimientos básicos están bastante extendidos, al menos a nivel declarativo. Los productos congelados han sido envueltos siempre previamente, ya sea en bolsas de congelación, en papel de aluminio o con film transparente; una minoría utiliza los mismos papeles utilizados por el vendedor. En general, es una idea compartida que no se han de recongelar productos que han sido previamente congelados: las valoraciones al respecto son que se estropean o que pierden calidad organoléptica, aunque una parte no ofrece ninguna explicación al respecto. Algunas mujeres entrevistadas han interiorizado esta práctica tras la migración, con motivo de la realización de tareas domésticas, mientras que sólo una parte reducida desconoce esta recomendación, lo cual propicia que incluyan la recongelación en sus prácticas de manipulación. En cuanto a los métodos utilizados para descongelar, las prácticas son poco correctas. La forma de descongelación más frecuente es a temperatura ambiente, ya sea directamente en el mármol de la cocina, en un plato tapado o destapado o incluso en el mismo envoltorio usado para congelarlo. La utilización de microondas para descongelar es poco habitual, así como la descongelación trasladando el producto del congelador a la nevera. Ello no se explica tan sólo por

desconocimiento, sino que se dan casos en que se reconoce ésta como la práctica más correcta, pero se aduce no hacerse por falta de tiempo, comodidad o rapidez. También es frecuente descongelar con agua caliente (colectivos de Senegal y Gambia, en particular), en agua fría o tibia (frecuente en colectivos latinoamericanos, aunque no solamente) o a fuego lento. Tampoco se suelen tomar precauciones especiales para proteger los productos congelados al trasladarlos del punto de venta al hogar, ni anotarse la fecha de congelación en las bolsas usadas para esa finalidad. A pesar de esto último, es una idea compartida que productos como la carne se estropean si pasan mucho tiempo en el congelador, de modo que en general, cuando se percibe que un producto ha estado mucho tiempo en el congelador, se acaba tirando. Chinos, paquistaníes y filipinos manifiestan tener una rotación más alta que los latinos y no suelen dejar los productos más de dos semanas. Los marroquíes han declarado plazos más cortos, de entre una semana y diez días, y también son los que menos recorren a la congelación. Una excepción en la duración del producto en el congelador la constituyen los productos traídos del país de origen, que se consideran clave para mantener los hábitos propios: se trata de hierbas, especias, algunas hortalizas y, en menor medida, quesos. Congelar el queso es una práctica extendida entre latinoamericanos y marroquíes, pero no en el resto de colectivos.

En cuanto a la conservación de platos cocinados, las preferencias son claras respecto a consumir inmediatamente lo que se acaba de preparar. Aun así, productos como el arroz, que se consumen en gran cantidad, acaban siendo preparados en cantidades superiores a las que van a consumirse y se conserva una parte para otro momento. Mayoritariamente, se afirma que se deja fuera de la nevera si se piensa consumir al cabo de unas horas, es decir, cuando se prepara para comer y se deja para cenar, pero también cuando se prepara por la noche y se consume el día siguiente. Si pasa más de un día o en época estival, se prefiere dejar en la nevera. Posteriormente se recalienta en una cazuela, en una sartén, en el horno o en el microondas. En el caso de las pastas alimenticias, consumidas más frecuentemente por niños, se considera necesario consumirla al momento o se les suele atribuir una conservación adecuada entre 24 y 48 horas, la cual tiene lugar en la nevera. Las ensaladas se preparan también para el consumo inmediato, así como los guisados y las sopas: sólo chinos y latinoamericanos optan con frecuencia por preparar caldo para conservarlo durante días, mientras que si sobra un guisado, suele guardarse en el frigorífico y alrededor de 24 o 48 horas. También se percibe que las carnes cocinadas pueden guardarse en la nevera, mientras que el pescado se considera más frágil. Hay que señalar, además, que la práctica de cocinar ciertos platos con antelación y dejarlos preparados para días posteriores es frecuente en mujeres que trabajan fuera del hogar, los cuales son consumidos después por hijos o parejas.

Algunas prácticas complementarias de conservación observadas en los colectivos estudiados son la prolongación de la conservación de carne fresca añadiendo limón o vinagre, tras limpiarla con agua, que a menudo son indicadas por informantes latinoamericanos, así como el secado doméstico de carne y la conservación de carnes y pescados (especialmente cebiche) mediante maceración (práctica, ésta, frecuente en la cocina china, pero poco utilizada en la práctica).

3.3. Medidas de precaución en la preparación culinaria

Igual que en la población local, la consideración de que hay que lavarse las manos cuando se manipulan los alimentos es asumida y compartida por todos los colectivos, así como la noción de que hay que mantener la cocina limpia, al menos diariamente, o bien cada vez que se cocina. Ahora bien, las concreciones en las prácticas reales a menudo fallan por diferentes motivos: mientras que en hogares unifamiliares la coherencia con dicho conocimiento es notable, en hogares compartidos a menudo no existe satisfacción con las prácticas higiénicas habituales de otros miembros del hogar y a menudo los individuos más precavidos acaban desarrollando prácticas particulares de los utensilios usados. También en los hogares familiares existen en general una mayor variedad de productos para la limpieza de distintas partes de la cocina y sus utensilios.

Señalábamos antes que se ha detectado la práctica de lavar la carne antes de congelarla, pero también antes de depositarla en el frigorífico: la desconfianza hacia las precauciones higiénicas en los países de origen parece ser la causa en muchos casos. La más frecuentemente lavada es el pollo, comprado entero y troceado posteriormente, pero también el cerdo, especialmente entre latinoamericanos, chinos y filipinos. En algunos casos, se añade limón y sal al limpiarlo, a fin de modificar el olor que emite la carne cruda. En cuanto a las frutas y hortalizas, la conveniencia de limpiarlas se considera extendida. En el colectivo chino se remarca la conveniencia de pelar la fruta o, en caso contrario, de lavarla bien, incluso con jabón. Igual insistencia se da en general sobre la necesidad de lavar bien las hortalizas, ya sea añadiendo lejía, sal o vinagre o aclarándolas con agua hirviendo. Finalmente, también parece extendida la práctica de lavar el arroz con agua antes de ponerlo a cocer, si bien una parte de los individuos indican haber abandonado esta práctica.

En cuanto a la limpieza de la nevera tiene lugar con más frecuencia en casas unifamiliares (semanalmente), mientras que en hogares plurifamiliares o masculinos, la frecuencia es mucho menor. En cuanto a las superficies para cortar carne, la mayor parte de entrevistados se decantan por la tabla de cortar de madera, aunque en algunos casos se corta directamente sobre el mármol. En general, se considera necesario mantenerlas siempre limpias y lavarlas cada vez que se utilizan con jabón de fregar. También se considera necesario sustituir con frecuencia los trapos de cocina.

Finalmente, un último aspecto destacable tiene que ver con que se detecta un cierto desconocimiento sobre la necesidad de recalentar bien platos previamente cocinados, lo que propicia que esta aparezca como una práctica errónea realizada con cierta frecuencia.

3.4. La manipulación de alimentos frágiles

El producto más relevante en este ámbito son los huevos, cuyo consumo es bastante elevado entre colectivos latinoamericanos, moderado en el caso de paquistaníes, marroquíes, chinos y filipinos y muy bajo en senegaleses y gambianos. La atención prestada al etiquetado y su fecha de consumo es en general baja, pero de constatar que ésta ha sido superada, se opta en general por renunciar a su consumo. También, en general, se considera que existe una elevada rotación del producto en el hogar, por lo que no se perciben riesgos en cuanto a esta cuestión. Respecto al lugar de conservación, la mayor parte afirman dejarlos en la nevera, si bien una parte los dejan fuera: las principales manifestaciones en este sentido proceden de mujeres peruanas. En cuanto a la práctica de limpiarlos antes de consumirlos, es poco frecuente, si bien una parte reducida los limpia con agua y en algunos casos, con un estropajo, antes de utilizarlos. Entre aquellas mujeres procedentes de zonas rurales o que han vivido granjas, esta práctica se encontraba más extendida. Respecto al uso del huevo crudo, es poco frecuente: sólo han declarado usarse en salsas, entre los filipinos, y para hacer batidos, entre los latinoamericanos y pakistaníes. La preparación de mayonesa es poco frecuente y aquéllos que la preparan, afirman consumirla de inmediato o tirarla. Respecto a las cocciones con huevo, no es infrecuente el consumo de huevos pasados por agua entre latinoamericanos y marroquíes, ni de tortillas en gran parte de los colectivos. En este último caso, la preferencia por tortillas más o menos hechas depende de los individuos. En el caso de los huevos fritos, en cambio, se declara a menudo dejar la yema poco hecha. Otras preparaciones en que se utilizan huevos es en la sopa (algunos informadores chinos lanzan el huevo crudo a la olla, donde se cuece en contacto con el líquido hirviendo), revueltos o como ingredientes de varios platos. Respecto a la superficie donde se parten los huevos, no se toman demasiadas precauciones: se rompen en el plato donde van a batirse o en la sartén si va a prepararse un huevo frito o una tortilla. Si cae un trozo de cáscara en el proceso, se suele retirar y se consume igualmente el huevo. La separación de la clara y la yema también tiene lugar casi siempre partiendo en dos la cáscara y arrojando la yema de un lado a otro. Una vez cocinados, se suelen consumir inmediatamente, pero si sobran, se conservan tanto en la nevera como a temperatura ambiente. Los criterios que se utilizan para rechazar el uso de un huevo son que la cáscara esté rota y que al romperlo el color no sea nítido o haga mal olor. Los conocimientos sobre la salmonelosis, aunque con excepciones, son en general escasos: a menudo no se sabe lo que es ni se dispone de referencias concretas sobre

riesgos relacionados con huevos o carnes blancas. La percepción del riesgo en la utilización de huevos es moderada en términos generales. Para una parte de los entrevistados no es de los productos más frágiles y se asocian mayores riesgos a la leche y a los derivados lácteos, en parte por el hábito de comprar la leche cruda en el país de origen. En este sentido, el olor, el color y el sabor son los indicadores clave para identificar leche en mal estado, mientras que el yogur es donde más frecuentemente se consulta la fecha de caducidad. Ahora bien, en el caso de los quesos, se ha detectado la circulación de quesos de elaboración casera entre los informadores, sin que este hecho despierte precauciones en la seguridad alimentaria, aun suponiendo por parte de algunos informadores que pueden estar elaborados con leche cruda. Por lo demás, en el caso de las carnes, la textura, olor y color se consideran también indicadores fiables de su estado, mientras que aparece de manera recurrente que la mejor manera de evitar riesgos en las carnes es evitar que queden poco hechas. También la consideración de que el pescado ha de ser muy fresco y ha de consumirse rápido se encuentra generalizada. El anisakis es, sin embargo, poco conocido, pero consumir pescado fresco habitualmente suele determinar el que se conozca. Finalmente, las hortalizas despiertan pocas inquietudes y suelen tirarse cuando se consideran “pasadas”.

3.5. Percepciones sobre la seguridad alimentaria

Entre las percepciones dominantes respecto a la seguridad alimentaria en Cataluña, pueden destacarse algunos elementos clave. La primera percepción es que productos frescos como las frutas, las hortalizas, las carnes y el pescado, son más frescos y más sabrosos en origen. Por el contrario, se perciben en nuestra sociedad controles más exhaustivos de la seguridad alimentaria y que las condiciones higiénicas en la manipulación son también superiores. También, tras la migración, se observa el desarrollo de percepciones nuevas sobre la comida en origen, que se considera menos saludable que antes, lo cual va acompañado de consideraciones favorables desde una perspectiva saludable hacia las cocinas “autóctonas”, aunque no se consideran tan “buenas”. Ello es frecuente en mujeres latinas que sufren menos barreras lingüísticas para acceder a informaciones nutricionales, para seguir programas televisivos específicos o para leer revistas que incluyen recetas y consejos dietéticos. Aun así, una parte de los informantes presenta una visión negativa de las pautas alimentarias catalanas, señalándose, entre otras cosas, que se come poca cantidad o que se abusa de los precocinados.



4. EL ABASTECIMIENTO DOMÉSTICO: HÁBITOS DE COMPRA Y NUEVOS ESTABLECIMIENTOS

4.1. Estructuración de las estrategias de compra

Hay que señalar de entrada que aunque la alimentación absorbe buena parte del presupuesto doméstico, dicha partida se ve restringida en familias que realizan remesas a su familia de origen o en familias con pocos recursos. Otro aspecto a retener, ya indicado anteriormente, es que existen diferencias claras en la frecuencia de compra pero que éstas no se dan tanto según colectivo, como según ciertas variables: la estructura del hogar, la edad y la ocupación.

En la elección de los establecimientos alimentarios, los precios desempeñan un papel clave. En general, se compran los productos envasados en supermercados, en las cadenas que ofrecen precios más ajustados. Algunas veces, si se atribuye mayor calidad a alguna cadena específica, se tiende a diversificar el punto de compra. La proximidad al establecimiento influye sobre todo en frutas y verduras, la compra de las cuales también se realiza con frecuencia en establecimientos especializados. Los establecimientos étnicos tienen un peso marginal en la compra, con la excepción de los puntos de venta de carne halal. Ello supone que los colectivos musulmanes recurren a estos puntos de venta para comprar las carnes, mientras que en el resto existe una gran pluralidad de soluciones, desde los supermercados a los establecimientos especializados.

La compra de productos propios presenta complicaciones distintas según el colectivo. Las carnicerías halal favorecen la llegada de una gran diversidad de productos marroquíes, del mismo modo que la creciente presencia de tiendas especializadas en productos latinos. Por el contrario, filipinos y chinos perciben mayores dificultades para encontrar los productos que ellos consideran axiales, en especial diferentes tipos de frutas, verduras y hortalizas, o al menos a precios accesibles.

Por otro lado, en los colectivos más numerosos, la circulación de productos generada por los propios inmigrantes entre el país de origen y el de destino suele ser importante. Una parte se compran allí y otra son elaboradas por los familiares o bien donada por ellos. Dichas donaciones no sólo reducen las carencias en el abastecimiento de productos propios en Cataluña, sino que contribuyen al mantenimiento de los vínculos relacionales y afectivos con amigos y familiares. Los productos que más fácilmente se incorporan a este flujo son aquéllos especialmente valorados, de los cuales se pueden hallar equivalentes en nuestra sociedad, pero a los que se atribuye una calidad superior en origen: café colombiano, aceite de oliva marroquí, quesos latinos, dulces y pastas chinas o paquistaníes, entre otros... En general, se prefieren también productos que permitan la confección de platos muy propios: setas de China, especias y condimentos de Marruecos y Pakistán, ajiles de Ecuador o Colombia, etc. En este sentido, un producto que suele generar prácticas de transporte incorrectas de manera habitual es el queso fresco, que puede incluso verse sometido a varios procesos de descongelación y recongelación.

4.2. Los establecimientos étnicos

Los establecimientos étnicos son aquellos puntos de venta al detalle, regentados por una o varias personas extranjeras, que desarrollan cualquier actividad económica en un local comercial. Nos hemos interesado por estudiar las distintas modalidades de establecimientos étnicos existentes en el ámbito alimentario y hemos establecido la existencia de cinco grandes tipologías:

a) Pequeños supermercados no especializados en productos dirigidos a población foránea: se trata de establecimientos que comercializan productos propios de supermercado, pero orientados a la compra de proximidad. Se detectan en zonas de elevada densidad urbana, donde han ido sufriendo el vacío dejado por el comercio tradicional. Se observa una tendencia a la evolución de estos

establecimientos, en la medida que cada vez es más frecuente la introducción de algunos productos propios consumidos por extranjeros: bebidas extranjeras, granos latinoamericanos, harinas, etc. Puede diferenciarse, además, entre una parte que concentra la oferta en productos envasados y otra que articulan buena parte de la oferta alrededor de productos frescos.

- b) **Pequeños supermercados con presencia de productos dirigidos a población foránea:** en esta tipología la presencia de productos extranjeros es amplia, puesto que en su entorno suele existir un volumen de población foránea importante. En general, la orientación es hacia un tipo de población concreta (marroquí, latinoamericana, pakistaní...), pero la composición étnica diversa de algunos barrios propicia que se orienten a menudo hacia varias poblaciones a la vez. La presencia de productos étnicos puede ser mayor o menor, pero siempre es relevante, puesto que en este último caso se trata de los productos propios más consumidos por algún colectivo. Entre los productos que más habitualmente aparecen tenemos las frutas y hortalizas (yuca, okra, etc.), cereales y legumbres (secos, tostados, en sémola, etc.), refrescos y preparaciones precocinadas diversas. Pueden diferenciarse, además, dos subgrupos de establecimientos: aquéllos que no transforman el producto y aquéllos que lo transforman, es decir, que sirven carnes frescas o productos cocinados.
- c) **Tiendas especializadas en productos consumidos por extranjeros:** en esta tipología se va un paso más allá, pues se trata de productos casi exclusivamente especializados en productos consumidos por extranjeros, lo que les convierte en puntos de venta orientados casi en exclusiva a población extranjera. La nacionalidad de la persona responsable determina a menudo la cultura alimentaria a la cual pertenecen los productos que aparecen: se puede hablar de una clara dimensión cultural del negocio, por lo que resulta posible diferenciar entre establecimientos especializados en productos latinoamericanos, en productos chinos y en productos de países musulmanes, y se diferencia además entre tiendas orientadas a personas de origen magrebí y personas de origen subsahariano. En todos ellos tiende a dominar el producto envasado, pero en el caso de los establecimientos latinoamericanos a menudo es la presencia de productos frescos poco habituales en las otras tipologías lo que los diferencia.
- d) **Paradas de mercado especializadas:** se trata de paradas especializadas en la comercialización de productos de consumo para poblaciones foráneas, que se dan sobre todo en núcleos urbanos medianos y grandes. Se trata de un tipo de establecimiento especialmente presente en mercados frecuentados por extranjeros, muy especialmente el mercado barcelonés de la Boqueria.
- e) **Bares y restaurantes:** hay que incluir en esta clasificación los bares y restaurantes, entre los que deben distinguirse igualmente los especializados en una oferta “convencional” y aquéllos que se caracterizan más por realizar preparaciones propias de población extranjera. En el caso de los bares, en función del origen de su responsable, se observan diferencias en la orientación: si los individuos procedentes de China que acceden a un bar tienden a mantener la oferta preexistente, los latinoamericanos suelen realizar adaptaciones más notorias y orientarlos más claramente a población latinoamericana. En el caso de los restaurantes, sin embargo, la opción por la identificación étnica es el rasgo dominante.

A pesar de la poca relevancia que dichos establecimientos tienen para la población extranjera en el conjunto de su abastecimiento doméstico, hay que destacar que se orientan a dar respuesta a cuatro grandes demandas: satisfacen necesidades específicas de consumo, como la carne halal; permiten acceder a productos difíciles de comprar en nuestra sociedad; son, a pesar de sus precios, el punto de abastecimiento principal de ciertos productos como el arroz, y a menudo se convierten en lugares de compra mejor adaptados a algunas necesidades que los supermercados, puesto que los supermercados con productos foráneos sirven la totalidad de productos de interés para un consumidor extranjero. Asimismo la asistencia a restaurantes étnicos facilita la realización de comidas fuera del hogar en momentos festivos y en celebraciones.



5. RECOMENDACIONES GENERALES

Ante las observaciones realizadas, lo primero que hay que destacar es que, en relación con las prácticas alrededor de la cuáles se observa un elevado grado de conocimiento declarativo, las campañas informativas generales parecen innecesarias, ya que la información ha llegado a la mayor parte de la población y, en todo caso, cabe dirigir información específica a los grupos que más riesgo tienen de no traducir el conocimiento en prácticas, así como recordar periódicamente al conjunto de la población los riesgos de no seguirlas. El conocimiento bien interiorizado de las prácticas no requiere tampoco intervenciones urgentes, sino tan sólo reiterar periódicamente recomendaciones generales al conjunto de población, tanto inmigrada como local. Las campañas de sensibilización aparecen más necesarias en relación con aquellas prácticas que ya se realizan pero no se basan en conocimiento, a fin de reforzarlas, mientras que las prácticas erróneas son las que requieren mayores medidas de intervención para mejorarlas.

Cabe preguntarse, pues, qué canales son los más idóneos para realizar intervenciones. En este sentido, existen ciertas limitaciones y dificultades preexistentes en los colectivos:

- Dificultades con el idioma.
- Limitaciones en el acceso o desinterés por los medios de comunicación “autóctonos”.
- Falta de tiempo y sobrecarga de trabajo en las familias.
- Insuficiente percepción de la relevancia de las cuestiones de seguridad alimentaria.
- Tendencia al “repliegue” dentro del propio colectivo (especialmente personas en situación irregular, con precariedad económica).
- Existencia de diferencias entre las prácticas recomendadas y las aprendidas.

Ahora bien, ante estos elementos, existen otros más favorables, que evidencian al mismo tiempo los canales de intervención más adecuados:

- Porcentaje significativo de ocupación en sectores sensibles (hostelería, por ejemplo).
- Existencia de redes sociales densas en algunos colectivos que facilitan la comunicación personal.
- Existencia en algunos colectivos de una vida asociativa significativa, con mujeres muy activas, así como asociaciones profesionales.
- Vínculos intensos de los hijos con la sociedad catalana, que facilita la transmisión de información.
- Contacto frecuente con personal sanitario y mediadores culturales, que pueden resultar clave en la transmisión de información.
- Existencia de un elevado número de iniciativas desarrolladas tanto por asociaciones como por organismos públicos, que generan contextos favorables a la transmisión de información (talleres de actividad física, actividades formativas, etc.).
- Existencia de medios de comunicación propios, utilizados por distintos colectivos.
- Relevancia intrínseca para todos los colectivos de los mensajes sobre seguridad alimentaria si van asociados a la salud.



Index

Index

1. INTRODUCTION.....	145
2. BASIC CHARACTERISTICS OF THE DIET OF THE STUDIED GROUPS.....	149
2.1. Organization of the housework	151
2.2. Culinary ability	151
2.3. Eating guidelines	152
2.4. Changes in the daily and in the festive days food consumption.....	153
3. FOOD SAFETY AT HOME	155
3.1. Previous considerations.....	156
3.2. The preservation of food.....	157
3.3. Precaution measures during the culinary preparation.....	158
3.4. The handling of fragile foods.....	159
3.5. Perceptions relative to the food safety	160
4. THE DOMESTIC SUPPLY: GUIDELINES WHEN BUYING AND NEW SHOPS.....	161
4.1. Structuring of the buying strategies	163
4.2. The ethnic shops.....	163
5. GENERAL RECOMMENDATIONS.....	165



1. INTRODUCTION

In this study, commissioned by the Catalan Food Safety Agency (Agencia Catalana de la Seguridat Alimentaria) to investigators of ANSOAP (company specialised in social analysis), an in-depth approximation to the behaviours of the immigrants living in Catalonia towards the food safety has been carried out. After the execution of the study *Exploración de las percepciones sociales sobre la seguridad alimentaria en Cataluña (2007)* (Exploring of the social perceptions of the food health in Catalonia, 2007), in which the perceptions, assessment and practices of the Catalan people in this field were pinpointed, we now think about which is the situation amongst the new citizens: people born in other countries, with an education, beliefs and acquired habits attained in a different social environment.

In order to answer this question, an investigation concerning the foreigners of African, Asian and Latin American origin has been carried out. The food safety analysis has been tackled, putting it in the context of its general practices concerning food, taking as a reference nine different origins: Morocco, Senegal, Gambia, China, the Philippines, Pakistan, Ecuador, Peru and Colombia. In this way, a qualitative study, based on the exam of 90 homes fairly distributed amongst the different origins, has been developed. The information of each home has been collected by means of an interview with the person in charge of the food/diet or with those members that work in premises in which food is served.



2. BASIC CHARACTERISTICS OF THE DIET OF THE STUDIED GROUPS

The first thing to point out is the heterogeneity of the feeding styles of the different populations studied. This is due, partly, to the remarkable differences of the food cultures of these communities, but also to the circumstances of the immigration and to the social and demographic profile of each individual: so, the immigration in certain groups is mainly masculine, whilst in others it is mainly composed by women or families. These differences and others influence on the main home structures of the different groups, on the organization of the housework, on the available economic resources or on the cooking ability amongst the members of that home. Although it must be said that in each group there is a great diversity of situations generated by the differences in the migratory routes and projects, we can speak about the shared characteristics and tendencies, as it will be explained below.

2.1. Organization of the housework

We can see that, in the homes inhabited by families, the duties related to the food/diet (buying, cooking, kitchen cleaning, etc.) are mainly carried out by women, whilst the rest of the members participate in minor tasks related with the acquisition of the food. When the woman is the only one that carries out the housework, she becomes the sole person in charge, and this is normally observed in the Moroccan and the Pakistani community, whilst in the one-parent families the same situation is observed and it implies a great overload of duties for the woman in charge. On the other side, in the multipersonal homes made up by lonely men not related between them, there are, mainly, two modalities of domestic organization: The first one consists of every member occupying himself of buying and cooking his own food and cleaning the kitchen and his cutlery, whilst in the second one, these responsibilities are shared by all the members, and rotary turns are established.

2.2. Culinary ability

In this sense, the contrasts are wide. An important part of the analyzed women were in charge of the feeding in their home country, so they already had a good culinary competence, and that favours that in many homes consisting of a family, the person in charge of the housework was responsible for these duties before their arrival. However, other women, mainly young women, were not in charge of the feeding/diet at home and have acquired this responsibility after their arrival in Catalonia. Due to this, in this group there is a lack of knowledge of the food safety procedures recommended in the domestic culinary field. This situation is seen mainly, although not exclusively, amongst the Latin American women. In these cases, the abilities are acquired by means of the circle of contacts (relatives, friends, contractors) established in the destination country and of the premises where they buy products. The level of competency of men living alone is even lower, especially those coming from Pakistan, Senegal and Gambia or Morocco. During their learning, the telephone calls to their home country, the initial help by their flatmates and the daily experience have gained prominence, with all the lack of knowledge that it implies.



2.3. Eating guidelines

We will present, briefly, which feedstuffs that are to be cooked are still maintained with respect to the home country and which are modified more readily.

- a) **Meat:** The consumption of meat is regular in all the studied groups. The most usual way is in the form of stews, with vegetables and potatoes, and frequently rice, but the consumption of fried or grilled meat tends to be acquired or increased after the immigration. Chicken is the most frequently consumed meat, and pork also has an important role in the non-Muslim groups. With regard to the cooking preferences, generally speaking, well cooked meat is favoured, whilst the consumption of raw or rare meat is infrequent.
- b) **Fish:** The level of consumption is, generally speaking, low, due to different reasons: limited economic resources, lack of habit in their home country and lack of culinary competence.
- c) **Vegetables and pulses:** Their consumption is low, especially amongst men living alone or men that share a flat, partly due to the lack of knowledge of how to cook them. In the specific case of the pulses, in some groups we see a strong decrease in their consumption with respect to the habits in their home country.
- d) **Cereals:** The most consumed cereal amongst the majority of the studied communities is rice. Only the Moroccan community has rice as its main cereal. Although there is an important decrease with respect to the home country, the cooking and consumption of rice is frequently a daily practice in several of the groups: Latin Americans, Chinese, Pakistanis, Filipinos, Senegalese and Gambians. On the other side, the role of maize, relevant in part of the Latin American food cultures, has a secondary presence. With respect to bread, there is a moderate consumption amongst Latin American, unlike Moroccans and Pakistanis, with a higher consumption. Finally, millet, a cereal typical amongst the Senegalese and the Gambian community, is relegated to a limited consumption after the immigration, due to a higher difficulty with respect to their supply and to the new food supply. We must also pinpoint that pasta is not frequently consumed, except in the case of the Chinese community.
- e) **Precooked products:** Their consumption is low. Only frozen potatoes for frying are prominently consumed by Latin American, Moroccans and Senegambians.
- f) **Milk and dairy products:** In the case of the dairy products, its increase after the immigration is a characteristic shared by all the groups, because they have access to a more varied offer at a lower price than in their home country. Milk has, on the other side, a similar consumption, although very varied depending on the individuals and the groups.



2.4. Changes in the daily and in the festive days food consumption

The main tendency with respect to the daily and the festive days food consumption lays in the higher amount of time dedicated, in the second case, to the cooking of “typical” dishes, because there is more time to prepare them. Even so, many individuals have a strong tendency to preserve the feeding habits of their home country even in their daily diet. It must be highlighted that those that have arrived in Catalonia at a younger age find easier to alternate between their original habits and those typical of our society, especially if they have gone to school and they have eaten there. They are also the main characters in the introduction of local dishes that were not part of the domestic feeding habits, in their home. However, an important element is that, whatever the degree of permanence of the peculiar domestic feeding guidelines, or even if there has been a good adaptation to the “autoctonous” guidelines, the feeling of homesickness is intense and persistent in all cases.



3. FOOD SAFETY AT HOME

3.1. Previous considerations

In this sphere we must distinguish between four groups with respect to knowledge and practices observed:

- a) **Declarative knowledge:** the information that the informants declare they have received with respect to the food safety and in which we also think, in first instance, when we make reference to the risks related to the food handling. It is common knowledge, but not necessarily incorporated to the daily practices.
- b) **Internalized knowledge:** unlike the previous, we make reference to the knowledge applied to the practices.
- c) **Practices not based in knowledge:** it is a group of routine practices by part of the individuals, without a conscious and explicit learning about its convenience. These can coincide, for instance, with preferences as, for instance, cooking well the meat “so it does not bleed”, so they do not depend on the knowledge about the risks that a certain way of handling implies.
- d) **Wrong practices:** they are practices in which, due to a lack of information or knowledge, there are risks from the food safety viewpoint.

Once these points have been set out, some common characteristics to the studied groups relative to the food safety (the rest of the Catalanian population shares them) must be pointed out:

- **A medium-low level of theoretical knowledge about food safety.** Those that have a good information are those that have received a specific training due to professional reasons (catering trade workers, shops, etc.).
- **Unequal practical knowledge about food safety, according to certain socio-demographic variables.** So, women are the ones that have more knowledge, and young people have less knowledge than the adults. The emancipation or the higher education in the health or nutrition field also favours the acquisition of knowledge but, in any case, the family appears as a sphere for the transmission of key knowledge, which gives relevance to the variable structure of the home as a factor that explains the differences in the practices associated to the food safety.
- **Unequal willingness to dedicate time to the duties related to the food, according to key variables:** women have a better willingness, but the willingness is reduced in those women that have a job. Being underage or not living with one's family also implies less dedication.

Others, on the other hand, are more particular:

- **The transition, due to the immigration, from guidelines that are more focused on fresh products to others in which the processed products occupy a prominent place.**
- **A lower previous exposure of the immigrants to the awareness related to feeding, in general, and to food safety, in particular.**
- **A permanent and considerable flow of products from the home country to ours.**
- **Specific guidelines in the organization of the housework,** derived from the great number of homes shared by nuclear families not related between them.



3.2. The preservation of food

The main spaces for the preservation of food in the homes of immigrants are, in the first place, cupboards, drawers and other pieces of furniture in which food is kept at room temperature. The products more frequently preserved in this way are the different kinds of flours, fruit, potatoes and canned/bottled/packed products. In the case of the individuals that consume more rice, it is frequent that they buy big packages (between 5 and 25 kg), and that can mean their preservation in sacks in the kitchen, sheltered patios or other places.

The fridge is used for the preservation of fresh products (meat, fish, vegetables, etc.) and packed/canned/bottled products that have been opened (for instance milk, juices, etc.). The main part of the informers, but not all of them, also kept fresh eggs in the fridge: the lack of space, especially in the homes in which different families share the fridges, is one of the alleged reasons, as well as the considerations that they do not need refrigeration. With respect to the cooked dishes, its preservation inside the fridge is subject to a certain diversity of situations. The resource of keeping them well covered is unequal. Those that follow this practice think that it must be done to avoid something falling inside, to “avoid them getting dirty” or that the aromas get mixed, without the worries concerning the explicit presence of a possible crossed contamination nor the need to keep the raw and the cooked products apart. This practice is, thus, not based in knowledge. On the other hand, the interviewed women normally preserve the rests of food in a different container (generally made of glass), but in a much lower proportion than men.

With respect to the distribution of the products inside the fridge, it varies according to the structure of the home. In the case of the single-family homes, the products are ordered quite uniformly, respecting the space intended for each kind of product (the eggs in their space, the vegetable in the drawers, etc.). On the other side, in the shared homes, the space is distributed according to the number of persons that have to use it. In those homes where there is a sublease, the main owner normally occupies the ampler spaces, whilst the rest have smaller and more concentrated spaces that make difficult the recommended order from the food safety viewpoint. On the other side, in those homes shared by men, the classification criteria are scarce and the products are left where there is space.

With respect to freezing, it is a practice that increases notably after the immigration, from the point of view of the buying of frozen products and also the freezing of fresh products. It is considered a good way to reduce the expense in food and the frequency of the supply. Meat is the main product in which this practice is carried out because, if the intention is keeping it at home for more than 24 or 48 hours, it is always frozen, and it is also bought in big amounts in order to eat it along several weeks. We can also see that some of the interviewed people clean it before introducing it in freezing bags and that some of them clean it again after taking it out from the freezer in order to cook it. In the case of vegetables, buying them frozen is a growing practice, and the same happens with fish: these products are rarely bought fresh in order to freeze them after. The preference for fresh fish is clear, and with respect to frozen precooked dishes, they are not much consumed in all of the communities.

With respect to the freezing practices, the basic knowledge is quite widespread, at least at the declarative level. The frozen products have always been wrapped previously in a freezing bag or with clingfilm. A minority uses the same papers used by the seller. Generally, it is a shared idea that food previously frozen must not be frozen again: the evaluation with respect to this is that they get spoilt or that they lose their organoleptic quality, although some people do not offer any explanation. Some women interviewed have internalized this practice after their immigration due to their carrying out of the housework, whilst only a small part is unaware of this recommendation, and this favours that they include refreezing amongst their food handling practices. With respect to the methods used for thawing, the practices are not very correct. The way in which thawing is performed is at room temperature, directly on the kitchen marble, in a covered or uncovered dish or even in the same wrapping used for freezing it. The use of the microwave oven for thawing is not common, as well as the thawing of the product taking it from the freezer to the fridge. This is not only explained due to the lack of knowledge; there are also cases in which it is recognized that this is the most correct practice, but it is alleged that it is not carried out due to the lack of time, convenience or speed. It is also frequent to thaw with hot water (Senegalese and Gambian communities, especially), cold or tepid water (frequent

amongst the Latin American communities, although not exclusively) or at low heat. No special precautions are taken in order to protect the frozen products when they are taken from the shop to home, neither the freezing date is written on the bags used for freezing. In spite of not writing the freezing date, it is a shared idea that products like meat get spoilt if they remain for a long time in the freezer so, overall, when it is perceived that a product has remained for a long time in the freezer, it is rejected. The Chinese, Pakistanis and Filipinos declare a higher turnover than the Latinos, and they do not normally keep the products for more than two weeks. The Moroccans have declared lower periods (a week-ten days), and they are also the ones that less freeze products. An exception with respect to the life of the product in the freezer are those products brought from the home country that are considered as key for maintaining their own feeding guidelines: we are talking of aromatic herbs, spices, some vegetables and, more scarcely, cheeses. Freezing cheese is a widely used practice amongst Latin Americans and Moroccans, but not amongst the rest of the communities.

Regarding the preservation of cooked dishes, the preferences are clear with respect to eating immediately what has been prepared. Even so, in the case of products like rice, that are consumed in great amounts, they are prepared in quantities that exceed those that will be consumed, so a part of them will be preserved in order to be consumed in another moment. It is declared that it is mainly kept outside the fridge if it is to be eaten after a few hours, as when it is prepared for lunch and it is left for dinner, but also when it is prepared at night and it is eaten the next day. If more than a day passes, or during the summer, it is normally kept in the fridge. After that, it is reheated in a frying pan, in the oven or in the microwave oven. In the case of pasta, more frequently eaten by children, it is considered necessary to eat it just after being cooked, or it is kept adequately in the fridge for 24-48 hours. Salads are also prepared for their immediate consumption, as well as stews and soups: only the Chinese and the Latin American frequently choose to prepare broth and then they keep it for days, whereas if there is some stew remaining it is normally kept in the fridge for 24-48 hours. It is perceived that the cooked meats can be kept in the fridge, whereas fish is considered more delicate. It must also be pointed out that the practice of cooking certain recipes in advance and keeping them already cooked in order to eat them during the following days is frequent in those women that work out of their home, and they are consumed by their children or partner.

Some food preserving complementary practices observed in the studied communities are the prolongation of the keeping properties of fresh meat adding lemon juice or vinegar, after cleaning it with water, that are frequently mentioned by Latin American informers, as well as the drying of meat at home and the preservation of meat and fish (especially cebiche) by means of marinades (this is a frequent resort in the Chinese kitchen, but seldom used in practice).



3.3. Precaution measures during the culinary preparation

As well as in the case of the autoctonous population, the idea that hands must be washed when food is going to be prepared is assumed and shared by all the communities, as well as the notion that the kitchen must be kept clean, at least daily or every time that it is used. Nevertheless, in practice this is not always done due to different reasons: whilst in the single family homes this knowledge is remarkable, in the shared homes the hygienic practices of other members is not always satisfactory, and frequently, the most cautious members end up developing particular practices with respect to the used utensils. In the homes inhabited by families there is also, generally, a higher variety of products for cleaning the different parts of the kitchen and its utensils.

We have pointed out that we have detected the practice of cleaning the meat before freezing it, but also before introducing it in the fridge: the distrust towards the hygienic practices in the home countries seems to be the cause in most of the cases. The most frequently cleaned is chicken, which is bought whole and

quartered after, but also pork, especially in the case of Latin Americans, Chinese and Filipinos. In some cases, lemon juice and salt are added when cleaning it, in order to modify the smell of raw meat. With respect to fruit and vegetables, the convenience of cleaning them is considered common knowledge. In the Chinese community, the convenience of peeling the fruit is underlined or, if it is not done, it is cleaned well, even with washing-up liquid. The same insistence is generally seen with respect to the need of cleaning well the vegetables, adding bleach, salt or vinegar or rinsing them with boiling water. Lastly, the practice of cleaning the rice before cooking it seems common, although part of the individuals say that they have abandoned this practice.

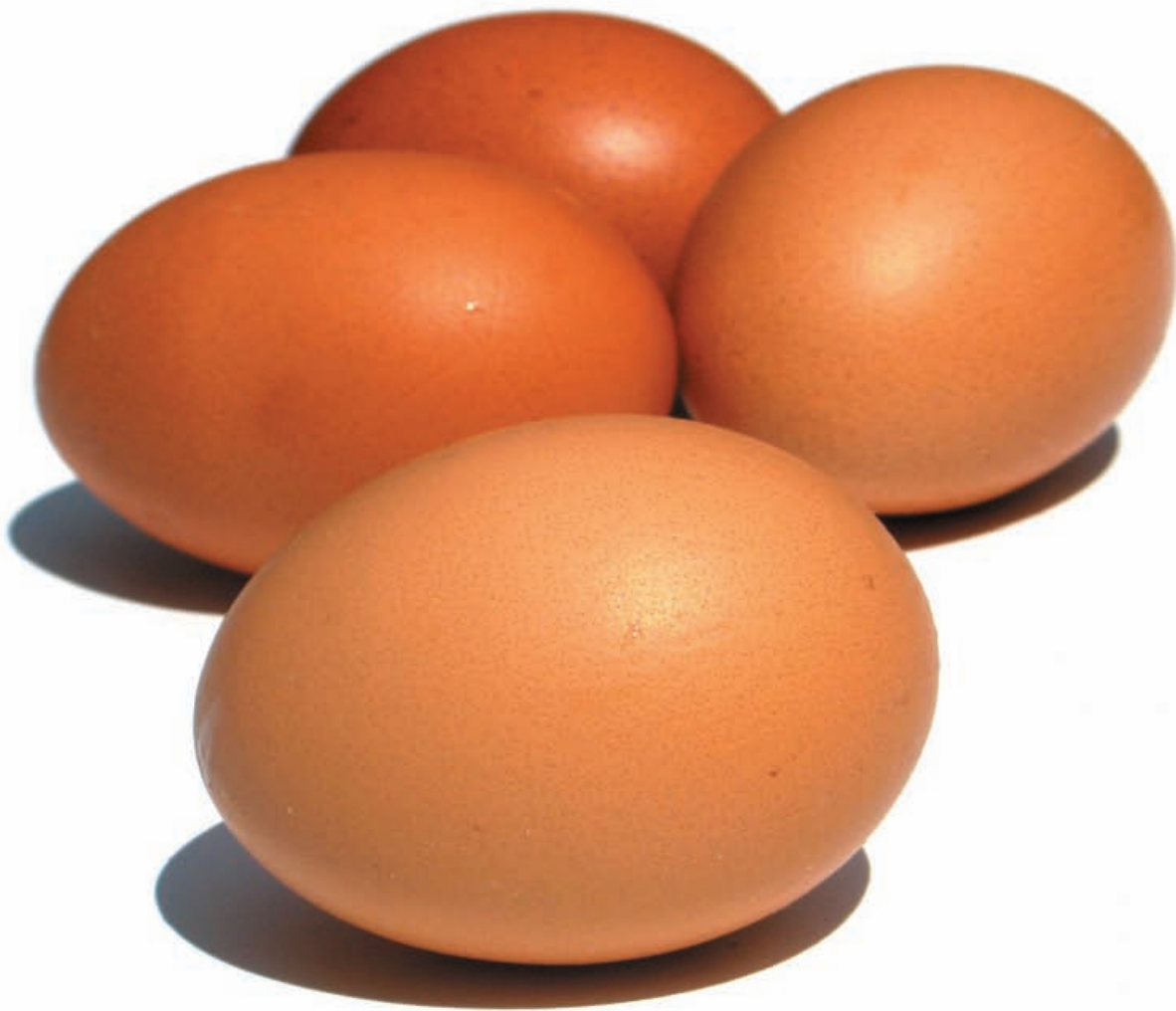
With respect to the cleaning of the fridge, it is more frequent in the single family homes (weekly), whilst in those homes where many families or only men live, the frequency is much lower. Regarding the cleaning of the surfaces for cutting the meat, the majority of the interviewed people prefer the wooden chopping table, although in some cases it is cut directly on the marble surface. Generally, it is considered necessary to maintain them always clean and to clean them with washing-up liquid. It is also considered necessary to replace the tea towels frequently.

Lastly, a final aspect to be highlighted has to do with the detection of a certain lack of knowledge regarding the need to reheat well the previously cooked dishes, and this favours that this erroneous practice is carried out with a certain frequency.

3.4. The handling of fragile foods

The most relevant food in this field are eggs, whose consumption is quite high amongst the Latin American communities, moderate in the case of the Pakistanis, the Moroccans, the Chinese and the Filipinos, and very low in the case of Senegalese and Gambians. The attention put on the label and to its “best before date” is generally low, but if it is ascertained that it has been exceeded, they are generally rejected. Also, in general, it is considered that there is a high turnover of this product at home, so there are no perceived dangers with respect to this. Regarding the place where they are kept, the majority say that they keep them in the fridge, but a good part of them leave them outside: the main declarations in this sense come from Peruvian women. Regarding the practice of cleaning them before consuming them, its frequency is low, but a small percentage cleans them with water and, in some cases, with a scourer before using them. Amongst the women that come from rural areas or that have lived in farms, this practice is more common. With respect to the use of raw eggs, it is not frequent: it has been declared that they are used in sauces (amongst the Filipinos) or for preparing milk shakes (amongst the Latin Americans and the Pakistanis). The preparing of mayonnaise is not frequent, and those who prepare it declare that they consume it immediately, otherwise they throw it away. Regarding the cooked eggs, the consumption of soft boiled eggs is not infrequent amongst Latin Americans and Moroccans, nor that of omelettes amongst a great part of the communities. In this last case, the preference for more or less done omelettes varies depending on the individual. On the other hand, in the case of fried eggs, it is frequently stated that the yolks are normally left rare. Other recipes in which eggs are used are soups (some Chinese informers throw the raw egg in the saucepan, where it is cooked due to its contact with the boiling liquid), scrambled eggs or as ingredients of many dishes. Regarding the surface on where the eggs are broken, not many precautions are taken: they are broken on the dish in which they will be beaten or on the frying pan, if they are to be fried or used to make an omelette. If, during the process, a piece of the shell falls, it is normally removed and the egg is consumed. The separation of the egg white and the yolk is almost always done breaking the egg in two and passing the yolk from one half of the shell to the other one. Once cooked, they are normally consumed immediately, but if some remain, they are kept in the fridge or at room temperature.

The criteria used for rejecting an egg are the integrity of the shell and that the colour is not correct or there is a bad smell when it is broken. The knowledge about salmonellosis, although with exceptions, is generally scarce: frequently it is not known what it is and there are no specific references relative to risks related to the eggs and white meats. The perception of the risk when using eggs is moderate, in general terms



For a part of the interviewed people it is not one of the most fragile products, and higher risks are related to milk and dairy products, partly due to the habit of buying raw milk in their home country. In this sense, smell, colour and flavour are the key indicators for identifying the spoilt milk, whilst yoghurt is the product in which the “best before date” is looked up more frequently. Nevertheless, in the case of cheese, it has been detected a circulation of home-made cheeses between the informers, and this fact does not make food safety precautions arise, even when part of the informers suppose that they may be produced with raw milk. Despite that, in the case of meat, its texture, smell and flavour are also considered as reliable indicators of its state, whilst it is recurrently observed that the best way to avoid risks in the case of meat is to avoid that it is not well cooked. The consideration that fish must be very fresh and has to be consumed quickly is also generalized. Anyway, Anisakis is not well known, but consuming fresh fish regularly normally determines that it is known. Lastly, vegetables arise few concerns and they are normally rejected when it is considered that they are “spoilt”.

3.5. Perceptions relative to the food safety

Amongst the predominant perceptions with respect to the food safety in Catalonia we can highlight some key elements. The first one is that fresh products, as fruit, vegetables, meat and fish are fresher and more tasty in their place of origin. On the contrary, our society perceives more thorough food safety controls and that the hygienic conditions during the handling are also better. Also, after the immigration, there is a development of new perceptions relative to the food in the home country, which is considered less healthy than before, and this is followed by favourable considerations, from a healthy viewpoint, towards the “autoctonous” cooking, although it is not considered so “good”. This is frequent in Latin American women that have less language barriers for having access to nutritional information, to follow television programs



4. THE DOMESTIC SUPPLY: BUYING PRACTICES AND NEW SHOPS

or for reading magazines that include recipes and advices relative to the diet. Even so, a part of the informers has a negative opinion of the Catalanian food guidelines, pointing out that, amongst other things, that little is eaten or that there is an abuse of precooked dishes.

4.1. Structuring of the buying strategies

Firstly, it must be pointed out that, although the food/diet represents an important part of the domestic budget, it is restricted in those families that send money to their family in their home country or in the case of families with scarce economic resources. Another aspect to bear in mind and already explained is that there are differences in the frequency of doing the shopping, but these are not so dependent on the community (nationality) as other variables: the domestic structure, age and whether they have a job or not. With respect to the election of the shops where food is bought, the prices play a key role. Generally speaking, packed products are bought in supermarkets, in the chains of supermarkets with cheaper prices. Although sometimes some specific chains are attributed a higher quality, there is a tendency to diversify the places where food is bought. The closeness to the shop has a great influence with respect to fruit and vegetables, and they are frequently bought in specialized shops (greengroceries). The ethnic shops have a marginal importance when buying food, with the exception of the halal butcheries. This assumes that the Muslim community uses these shops for buying meat, whilst in the case of the rest of the communities there is variety of solutions: from supermarkets to specialized shops (butcheries).

The buying of ethnic products has different difficulties depending on the community. Halal butcheries favour the arrival of a great variety of Moroccan products in the same way as the growing presence of shops specialized in Latin American products. On the contrary, Filipinos and Chinese perceive a greater difficulty for finding those products that they consider key products, especially different kinds of fruits and vegetables, or at least with reasonable prices.

On the other hand, in the most numerous communities, the circulation of products generated by the immigrants between their home country and their destination is normally important. A part of them is bought there, and another part is prepared by relatives or given by them as a present. These presents do not only reduce the shortage of ethnic products in Catalonia, but they also contribute to the maintenance of bonds with friends and family. The products that are more easily incorporated into this flow are those especially valued whose equivalents can be found in our society, but whose quality in their place of origin is considered much better: Colombian coffee, Moroccan olive oil, Latin American cheeses, Chinese or Pakistani sweets or pasta, amongst others. In general, those products that allow the cooking of original ethnic recipes are preferred: Chinese mushrooms, spices and seasonings from Morocco and Pakistan, chillies from Ecuador or Colombia, etc. In this sense, a product that normally causes incorrect transportation practices is cottage cheese, that can even be exposed to several thawing and freezing processes.

4.2. The ethnic shops

The ethnic shops are those retail shops managed by one or several foreigners that develop any economic activity in commercial premises. We have become interested in studying the different modalities of the ethnic shops that exist in the food field, and we have established the existence of five main typologies:

- a) **Small supermarkets not specialized in products for the foreign population:** They are shops that sell normal supermarket products, but they are focused on the proximity buying. They are detected in high urban density areas where they have replaced the space of the traditional shops. There is a tendency in the evolution of these shops because every time the introduction of ethnic products (foreign drinks,



Latin American cereals, flours, etc.) consumed by foreigners is more frequent. We can also differentiate between a part of them that is focused towards canned/packed/bottled products and another part that is focused towards fresh products.

- b) **Small supermarkets in which there are products for the foreign population:** In this category the presence of foreign products is ample because in their vicinity there is an important amount of foreigners. In general, the focus is towards a certain kind of population. In general, they are focused on a certain kind of population (Moroccan, Latin American, Pakistani, etc.), but the varied ethnic origins in some quarters favours that they are frequently focused on different communities at the same time. The presence of ethnic products can be higher or lower, but it is always relevant, because in the last case we are talking of the ethnic products with a higher consumption by part of a certain community. Amongst the most frequently seen products we have fruits and vegetables (yuca, okra...), cereals and pulses (dry, toasted, ground), soft drinks and different precooked dishes. We can also differentiate between two subgroups of shops: those that do not process the product and those that do process them (i.e. they sell fresh meat or cooked products).
- c) **Shops specialized in products consumed by foreigners:** In the case of this category a further step is taken, because these shops sell almost exclusively products consumed by foreigners, so they are shops almost exclusively focused on the foreign population. The nationality of the person in charge determines frequently the culinary culture of the sold products: we can say that the shop has a clear cultural dimension, so we can tell the difference between shops specialized in Latin American, Chinese or Muslim countries products, differentiating also between the shops addressed to Maghribian or Subsaharian people. In all of them, the main products are those canned/packed/bottled, but in the case of the Latin American shops, what differentiates them is the presence of fresh products not common in the other categories of shops.
- d) **Specialized shops in markets:** They are shops specialized in the marketing of products consumed by foreigner populations and we can normally find them in medium and big cities. They are a kind of shop especially present in markets frequented by foreigners, as the Mercat de la Boqueria, in Barcelona.
- e) **Bars and restaurants:** In this classification we must include bars and restaurants, and amongst them we must differentiate between those with a “conventional” offer and those characterized for preparing recipes that are peculiar of foreign populations. In the case of bars, depending on the home country of the person in charge, we see differences in the direction: if the Chinese people that become owners of a bar tend to maintain the previous foods, the Latin American make more notorious adaptations and they direct their bar more clearly to the Latin American population. In the case of the restaurants, the option of the ethnic identity is the main feature.



5. GENERAL RECOMMENDATIONS

In spite the low relevance of these premises for the foreigners with respect to the whole of their home supplies, we must highlight that they are directed to the satisfaction of four important demands: they satisfy certain shopping demands (e.g. halal meat); they allow access to products that are difficult to buy in our society; they are, in spite of their prices, the main point for the supplying of certain products (e.g. rice), and they frequently become places to buy that are better adapted, with respect to some needs, than the normal supermarkets, because supermarkets with foreign products have all the interesting products for a foreign consumer. Also, going to ethnic restaurants eases eating out of home when there are festivities and celebrations.

In face of the observations made, the first thing to highlight is that, in relation to the practices in which a high declarative knowledge is seen, the general informative campaigns seem unnecessary, because the information has already arrived to the majority of the population and, in any case, specific information must be addressed to those groups at a higher risk of not translating the knowledge into practices, as well as remembering, periodically, to the whole of the population, the risks involved if they do not follow them. The well internalized knowledge in the form of practices does not require an urgent intervention either, but to repeat periodically general recommendations to all the population (immigrants and locals). The awareness campaigns seem more necessary in relation to those practices already carried out but not based in knowledge, in order to reinforce them, whilst the erroneous practices are the ones that need more intervention measures in order to improve them.

We must ask ourselves which are the best ways to make interventions. In this sense, there are certain limitations and difficulties already present in the communities:

- Linguistic difficulties.
- Access limitations or lack of interest for the “autoctonous” media.
- Lack of time and work excess in the families.
- Not enough perception of the relevance with respect to the food safety aspects.
- Tendency to the “withdrawal” inside their own community (especially in the case of illegal immigrants, with economic difficulties).
- Existence of differences between the recommended and the learnt practices.

However, in front of these elements, there other more favourable ones that prove, at the same time, the most adequate ways of intervention:

- Significant percent of jobs in a critical sector (e.g. catering trade).
- Existence of dense social networks in some communities that facilitate personal communication.
- Existence, in some communities, of a significant social life, with very active women, as well as professional associations.
- Strong links of the sons/daughters with the Catalonian society, which facilitates the transmission of information.
- Frequent contact with sanitary workers and cultural mediators that can be key in the transmission of information.
- Existence of a high number of initiatives developed by associations and public organizations that give place to favourable contexts for the transmission of information (physical activities workshops, learning activities, etc.).
- Existence of their own media, used by different communities.
- Intrinsic relevance for all the communities of the messages relative to food safety if they are related to health.



Percepció i anàlisi de la seguretat alimentària en persones immigrades a Catalunya

Percepción y análisis de la seguridad alimentaria en personas inmigradas a Cataluña

Perception and analyses of food safety of immigrants entering Catalonia



Generalitat de Catalunya
Agència Catalana
de Seguretat Alimentària