

La alimentación como signo de identidad cultural entre los inmigrantes marroquíes

(Food as a sign of cultural identity amongst Moroccan immigrants)

Abu-Shams, Leila

UPV/EHU. Fac. de Filología y Geografía e Historia. Área de Estudios Árabes e Islámicos. Pº de la Universidad, 5. 01006 Vitoria-Gasteiz
leila.abushams@ehu.es

BIBLID [1137-439X (2008), 30; 177-193]

Recep.: 06.09.06

Acep.: 23.04.08

La alimentación, como elemento identificador de un grupo social, es la característica cultural que más difícilmente se pierde cuando se produce el contacto con otros grupos de la sociedad. Así, los inmigrantes marroquíes, que poseen unas costumbres culinarias muy arraigadas, intentan reconstruir su modelo culinario original en el país de acogida.

Palabras Clave: Marruecos. España. Inmigración. Alimentación. Identidad cultural. Haram. Halal.

Elikadura, gizarte talde baten elementu identifikatzaile gisa, galtzen zailena den kultura ezau-garria izan ohi da gizartearen beste talde batzuekiko harremanak gertatzen direnean. Hala, Marokoko immigranteak, jateko ohiturak guztiz errotuak dituztenak, jatorrizko sukalde eredua berreraikitzen saiatzen dira harrera herrialdean.

Giltza-Hitzak: Maroko. Espainia. Immigrazioa. Elikadura. Kultura nortasuna. Haram. Halal.

L'alimentation, comme élément identificateur d'un groupe social, est la caractéristique culturelle qui se perd le plus difficilement lorsque se produit le contact avec d'autres groupes de la société. Ainsi, les immigrants marocains, qui ont des coutumes culinaires très enracinées, tentent de reconstruire leur modèle culinaire original dans le pays d'accueil.

Mots Clé : Maroc. Espagne. Immigration. Alimentation. Identité culturelle. Haram. Halal.

1. INTRODUCCIÓN

El presente artículo está basado en el estudio de la alimentación entre los marroquíes que viven en España y, más concretamente, en la ciudad de Zaragoza, cuyos resultados son totalmente aplicables al resto de las ciudades españolas. Haremos un estudio, lo más exhaustivo posible, sobre los hábitos alimentarios de este sector de la población, así como una descripción de sus preferencias y rechazos ante diversos grupos de alimentos. Estudiaremos los procesos de adaptación ante el nuevo entorno alimentario, de su compra en las carnicerías islámicas, en los supermercados y de las transformaciones sufridas entre las antiguas y las nuevas generaciones.

Hablaremos de Marruecos: su cultura, su forma de vivir, su alimentación y de cómo los inmigrantes marroquíes, a su llegada a España, intentan conservar dichos patrones de consumo.

Además de por los numerosos viajes realizados al país, más concretamente a Rabat y Casablanca, se realizará este trabajo teniendo como base tanto las entrevistas realizadas a numerosos marroquíes que viven en la ciudad de Zaragoza, como por la convivencia diaria que se realiza con ellos. Por eso, podemos decir que el estudio que aquí se presenta tiene como base, no sólo la bibliografía citada y consultada, sino también el trabajo de campo, cuyos resultados surgen por el continuo contacto con su cultura y con su gente.

Cierto es, que hace años, la situación era muy distinta ya que era mucho más difícil conseguir imitar al 100% la preparación de los platos que habían dejado en su país, pero, hoy en día, la situación ha cambiado notablemente en la sociedad receptora.

Con el aumento de la inmigración, el perfil de la sociedad española, bastante homogéneo antes de este flujo migratorio, es cada vez más intercultural¹. Palabras como pluriculturalismo o interculturalidad han saltado al lenguaje común² y el campo de la alimentación no es ajeno a este hecho.

La alimentación, como símbolo de una cultura³, de una identidad, cuando entra en contacto con una sociedad y una cultura diferente, aunque al principio se adapta ante la falta de ciertos ingredientes y utensilios, con el tiempo, al conseguir gustos y sabores casi idénticos a los del país de origen, convive con la cultura alimentaria de la sociedad receptora y se alza con fuerza como un signo que marca la identidad⁴. Tarrés (1999:85) apunta al respecto:

El modelo alimentario es un elemento cultural de muy lenta evolución y en los procesos migratorios, en los que tanto el individuo como el grupo al que per-

1. Elósegui (2004:106-107).

2. López (1999:38).

3. Montoya (1999:657).

4. Lacomba (2001); Durán (2004a:396).

tenecen sufren rápidos y profundos cambios, la alimentación es lo que menos varía así, por ejemplo, aunque los ingredientes puedan modificarse según la disponibilidad de los mismos en el lugar de destino, los procedimientos se mantienen⁵.

Hoy en día, en nuestra sociedad, los ingredientes y utensilios son de fácil adquisición por la aparición de tiendas, carnicerías islámicas y por la cercanía de un país, como es Marruecos, al que los inmigrantes suelen volver con asiduidad.

2. METODOLOGÍA

Para llevar a cabo este estudio, tal y como hemos señalado anteriormente, ha sido necesario llevar a cabo un trabajo de campo exhaustivo y selectivo. La recopilación del material que aquí se presenta ha sido realizado en dos puntos diferentes pero necesarios para comprender la realidad cultural de ambos lados: Marruecos, más concretamente las ciudades de Rabat y Casablanca, durante largas y variadas estancias que tuvieron lugar entre los años 1993 y 1998 y cuyo fruto fue la tesis doctoral posteriormente publicada bajo el título *Estudio lingüístico y textual del léxico relativo a la cocina y la alimentación en el dialecto árabe de Rabat (Marruecos)*⁶, y España, sobre todo la ciudad de Zaragoza, núcleo urbano con un buen porcentaje de inmigrantes marroquíes, como veremos más adelante, y cuyos resultados y patrones de alimentación se presentan aquí.

Los datos utilizados para llevar a cabo este trabajo fueron recogidos en 2005, en Zaragoza capital, entre hombres y mujeres marroquíes con un tiempo de estancia en España superior a dos años y con una edad media de unos 30 años, la máxima de 45 y la mínima de 20. La totalidad de los entrevistados eran de religión musulmana y más de la mitad están casados, con hijos; familias que pueden estar constituidas íntegramente por inmigrantes o por grupos mixtos en el que uno de los cónyuges es español, hecho importante a la hora de analizar las pautas de alimentación. Dichas familias suelen seguir el modelo patrilineal, como en Marruecos, en el que la autoridad descansa sobre el hombre, cabeza de familia. La mayoría reside en un piso de alquiler, muchos de ellos del Ayuntamiento, con un bajo coste. Tienen un nivel de formación medio-bajo y se dedican a la agricultura, construcción, venta ambulante o tienen pequeñas tiendas de alimentación (panaderías, pastelerías o carnicerías islámicas) o locutorios telefónicos. Las mujeres suelen ser amas de casa⁷. La decisión de venir a España y, en

5. También en Medina (2002:126); Montoya (1999:672); Hal (1996:211). Fatéma Hal, a la que tuve la oportunidad de conocer en 1997, en París, además de haber escrito el libro que aquí se reseña, es propietaria de un restaurante de cocina tradicional marroquí muy famoso y muy concurrido en dicha ciudad.

6. Abu-Shams (2002).

7. Aunque, como señala Pinos (2004:40), "la mujer musulmana está empezando a tener un fuerte reflejo en asociaciones de barrio, entidades vecinales" saliendo, de esta manera, de su casa y sus labores domésticas.

este caso, a Zaragoza, se debe, en su mayoría, a razones socio-económicas. Posteriormente, el hecho de haber regularizado su situación y encontrado un trabajo, ha motivado que estos inmigrantes marroquíes se hayan establecido definitivamente en esta ciudad. Prácticamente todos proceden de la ciudad de Casablanca, aunque los hay originarios de otras ciudades como Nador, Fez, Meknés, Rabat o Marrakech.

Investigar sobre temas actuales, con informantes, conlleva una serie de ventajas, pues permite analizar *in situ* una serie de informaciones y detalles que sería imposible encontrar reflejados en la documentación escrita. Para eso, hay que efectuar un estrecho seguimiento, observando, registrando y participando de la vida cotidiana de la otra cultura. De dichas informaciones se pueden entresacar innumerables datos culturales, sociales, lingüísticos, etnológicos y antropológicos⁸.

Son muchas las técnicas que se pueden llevar a cabo para realizar este tipo de estudios pero hay dos de ellas que son imprescindibles⁹: la observación directa, de primera mano, del comportamiento y hábitos de la gente que se quiere estudiar y las conversaciones más o menos formales.

Conjugando todo lo dicho anteriormente, extraeremos los hábitos alimentarios de los inmigrantes marroquíes, sus preferencias, rechazos, influencias, etc.

3. MARRUECOS A TRAVÉS DE SU COCINA

La cocina marroquí, síntesis de corrientes heterogéneas (andalusí, Medio Oriente, África), está fuertemente jerarquizada y codificada. Sus reglas, nunca escritas pero sí respetadas, llevan un contenido social, cultural y religioso: cocina y tradición están muy unidas. Por eso, la gastronomía marroquí ocupa un lugar primordial en la vida cotidiana: supone la expresión del carácter de su gente, una manera de ser, un signo de identidad¹⁰.

Al ser la preparación de alimentos un trabajo que se desarrolla principalmente en la casa, en la cocina, donde el ama de casa es la soberana absoluta, se trata de un campo poco contaminado por las influencias externas. Guarda sus tradiciones, reglas y secretos, transmitidos de madre a hija por medio de la tradición oral y la práctica cotidiana.

En otro tiempo, la transmisión era más perfecta y completa, ya que las hijas no solían ir a la escuela, pero, hoy en día, y dado que se ha producido la inserción laboral de las mujeres, hay menos tiempo para observar y aprender las téc-

8. Abu-Shams (2005:193-195)

9. Técnicas reflejadas en Kottak (1997:5 y ss.)

10. Hal (1996)

nicas y recetas necesarias¹¹. De ahí, la aparición y publicación de libros de recetas de cocina marroquí.

Cada fiesta, celebración y evento religioso está acompañado de una serie de ritos alimenticios que van pasando de generación en generación. La comida marroquí conlleva una serie de hábitos y costumbres que están estrechamente vinculados al evento social o religioso del momento. Determinadas comidas están relacionadas con la fiesta en el que ésta es consumida, así, la alimentación desempeña un papel importante en las festividades, ceremonias y rituales¹². Este hecho es palpable en España sobre todo con dos de las festividades más simbólicas e importantes que tiene la cultura islámica: el Ramadán y la fiesta del cordero, prácticas que afianzan “de forma concluyente su identidad étnica diferenciada de la sociedad de destino”¹³ ya que forman parte de la identidad colectiva de los musulmanes. Su participación en estos rituales supone la demostración de la pertenencia a un determinado grupo social. La alimentación, pues, “está en el centro de los procesos por los cuales un grupo humano marca su identidad y la alteridad de aquellos a los que esta alteridad les distingue”¹⁴.

Éstas son las diferentes festividades¹⁵, tan importantes y afianzadas en la sociedad árabe, que los inmigrantes las intentan reproducir en el nuevo país de residencia.

Fiestas religiosas:

1.- *‘ashura*¹⁶: fiesta celebrada el primer mes del calendario musulmán; 2.- *I-‘id I-mulud*: fiesta que precede al mes del ayuno; 3.- Ramadán: mes del ayuno. Durante 30 días, desde la salida del sol hasta su puesta, todo musulmán debe renunciar a la ingesta de cualquier tipo de alimento sólido o líquido, a fumar, así como a los placeres carnales; 4.- *I-‘id s-sgír* “la fiesta pequeña”: celebración que consagra la ruptura del ayuno; 5.- *I-‘id le-kbir*: “la gran fiesta”, *‘id I-hewli* “fiesta del cordero” o *‘id I-`adha* “fiesta del sacrificio”: celebración caracterizada por el sacrificio de un cordero¹⁷.

11. Abu-Shams (2002:13-14). Las jóvenes inmigrantes de origen marroquí también reconocen no saber reproducir del todo la cocina maternal (Crenn 2004:369). Son las nuevas generaciones en una nueva sociedad.

12. Contreras (1993:64); Tarrés (1999:84); Aubaile-Sallenave (1998:76); Millán (1997:223).

13. Tarrés (1999:85).

14. Fischler (1985:171).

15. Se pueden ver más detalles de la celebración de cada una de las fiestas aquí citadas, así como de los platos consumidos en cada una de ellas, en Abu-Shams (1999a:342-351).

16. La terminología árabe que aparezca a lo largo del texto se ha transcrito en su totalidad con caracteres latinos para evitar problemas tipográficos en su publicación. Al mismo tiempo, quisiera señalar que el fonema vocálico de timbre neutro llamado *shwa*, por los mismos motivos, se ha optado por transcribir /e/.

17. Para saber cómo se realiza el sacrificio del cordero, véase Abu-Shams (2004a); Abu-Shams (2004b: 356-358); Benkheira (1997); Brisebarre (1997).

Fiestas familiares:

1.- Fiesta del compromiso; 2.- Matrimonio; 3.- Nacimiento; 4.- Circuncisión: la religión musulmana y la tradición requieren que todo niño de sexo masculino sea circuncidado; 5.- Salida y vuelta de la peregrinación; 6.- Muerte.

Como señala Tarrés (1999:85) “el concepto de alimentación implica tanto a los procesos nutritivos, a la regulación y control dietético como al marco cultural y social en el que se localizan dichos comportamientos y pautas alimentarias”.

4. INMIGRACIÓN. UN VIAJE A OTRO PAÍS, A OTRA CULTURA

A partir del proceso de regularización de extranjeros de 1991, España recibe a un número creciente de inmigrantes procedentes de Marruecos. Acogiéndonos al censo de 1996, la cifra de extranjeros residentes en España asciende a 538.984 personas, siendo la población marroquí el 14,98% del total¹⁸. La evolución que ha sufrido el número total de la población extranjera musulmana residente en España ha sido considerable: en 1990: 407.647; 1996: 538.984; 2001: 1.109.060; 2005: 3.200.00. La distribución de dicha población en España es: Cataluña: 40%; Andalucía / Madrid: 16%; Murcia: 6% y el resto de las comunidades un 3% aproximadamente. De ellos, el colectivo más relevante de musulmanes es el colectivo marroquí.

Desde 1990, la población extranjera en la Comunidad Autónoma de Aragón se ha incrementado de manera espectacular. Pero ha sido en los últimos cinco años, cuando la presencia de estos inmigrantes extranjeros se ha convertido en una realidad visible y palpable. A fecha de 30 de junio de 2004, unos 41.993 extranjeros tenían permiso de trabajo o residencia en Aragón.

Los musulmanes empadronados en Zaragoza el 1 de enero de 2004 eran unos 7.391, un 18% de los extranjeros empadronados. Destaca Marruecos con el 45%, seguido de los argelinos (23%) y Senegal (15%). Hay 2.215 hombres y 1.101 mujeres procedentes de Marruecos viviendo en el municipio de Zaragoza. Un total de 3.316 inmigrantes marroquíes¹⁹.

Como dice uno de nuestros informantes “venimos porque allí no hay trabajo ni nada, aunque estudies, y en Europa el futuro está mejor, así podemos trabajar, vivir y ayudar a nuestra familia de Marruecos”²⁰. Y añade otro “lo primero que queremos muchos de nosotros es ganar dinero para bajar a Marruecos cargados con regalos y un coche y poder tener en nuestro país una casa propia. Lo importante son los papeles, tener papeles” (se refiere a tener permiso de trabajo y de residencia)²¹.

18. Montoya (1999:657)

19. Pinos (2004:21-29). También se puede ver en gráficos cómo ha sido la evolución de la población musulmana de Zaragoza año por año en las páginas 31-41.

20. Abdeltif, de Casablanca: 37 años, autónomo, casado con española, dos hijos y reside en vivienda propia. Lleva en España 15 años.

21. Redouane, de Casablanca: 32 años, peón, casado con española, un hijo y reside en piso de alquiler. Lleva en España 12 años.

Hoy en día, el colectivo marroquí ha dejado de ser el más numeroso en favor del colectivo ecuatoriano.

5. ALIMENTACIÓN E ISLAM EN LA SOCIEDAD DE ACOGIDA

En la alimentación diaria de los marroquíes hay gran variedad y abundancia de alimentos²². Los más destacados son:

- Cereales: trigo y sus derivados: pan, pasta, sémola y arroz.
- Legumbres: Garbanzos, lentejas, habas y guisantes.
- Verduras y hortalizas: Cebolla, zanahoria, col, calabaza, berenjena, pimientos, calabacines, tomates. En crudo o cocidas.
- Fruta fresca.
- Frutos secos: Almendras, higos, dátiles.
- Materias grasas: Aceite de girasol, aceite de oliva, aceite de argán²³.
- Carne: Cordero, ternera, aves de corral. Este alimento está presente en la principal comida del día; es la reina absoluta²⁴. Destaca por su presencia, no por su cantidad. Se presenta en estofados, guisos, troceada o picada (*kefta*). En España, las carnicerías *halal*²⁵ son muy frecuentes para comprar este alimento. Todos los musulmanes conocen la ubicación de las diferentes carnicerías que hay por toda la ciudad de Zaragoza²⁶.
- Pescado: sardinas, pescadillas, gallos, atún, besugo.

22. Cada uno de los ingredientes, utensilios y platos tradicionales marroquíes que se nombran en este trabajo, así como un corpus de recetas de dichos platos con su transcripción, traducción y anotación, dos anexos con fotos de su elaboración y recipientes que se utilizan y una extensa bibliografía, se puede consultar en el libro de Abu-Shams (2002). Así mismo, en Cantarero / Montejano / Abu-Shams (2000) se puede consultar un fondo documental sobre alimentación y consumo con trabajos clásicos y publicaciones recientes en las que se han estudiado el consumo alimentario en las diferentes culturas localizadas en los cinco continentes.

23. Árbol con tronco nudoso, madera dura y densa, espinoso, de la familia de las sapotáceas, que crece únicamente en el sudoeste marroquí (sobre todo en el Sus), jugando un papel preponderante en la economía local. De poca altura y de copa muy extendida, sus hojas son consumidas por las cabras y las bayas, frutos del argán, por el ganado. Se trata de un árbol específicamente marroquí que vive una media de 125 y 150 años. El aceite de argán se extrae de sus semillas. Los huesos de la baya son aplastados, tostados y la almendra prensada, dando un aceite que, bien preparado (su fabricación necesita una técnica y saber que se transmite de generación en generación), no es desagradable al gusto. Se puede utilizar bien como aceite alimenticio o crudo con té y pan (Abu-Shams 2002:53).

24. Abu-Shams (2004a:97).

25. Carnicerías que venden carne sacrificada siguiendo el rito musulmán. La aparición de las carnicerías islámicas se debe, por una parte, a un incremento de la demanda de carne de las poblaciones musulmanas y, por otra, a la necesidad de reducir la práctica de la matanza clandestina sistemática. Dichas carnicerías van pareciéndose cada vez más a las españolas: grandes vitrinas, carne precortada, etiquetas indicando el precio, el nombre del trozo, procedencia, etc. (Bergeaud-Blackler (2004: 376).

26. Según Jiménez-Aybar (2004:70, nota 81), en el año 2004 existían de 12 a 15 carnicerías *halal* en Zaragoza capital, así como en Huesca y en otras zonas de la Comunidad Autónoma de Aragón.

- Leche y derivados.
- Huevos
- Especias²⁷- hierbas aromáticas: Comino (*kammun*), azafrán (*ze'fran*), canela (*qerfa*), jengibre (*skinjbir*), cúrcuma (*xerqum*), alcaravea (*kerwiya*), pimienta (*ibzar*), *harissa* (salsa picante hecha a base de pimentón)²⁸, clavo (*qrenfel*), cilantro (*qezbur*), perejil (*m'ednus*), hierbabuena (*ne'na*), agua de azahar (*ma zher*) y *ras l-hanut* “la cabeza de la tienda”, mezcla de especias variadas: baya de belladona, pétalos de rosas, canela, cardamomo, clavo, cubeba, cúrcuma, fruto del fresno, galanga, jengibre, lirio, lavanda, nuez moscada, malagueta, arañuela, pimienta larga y pimienta negra. El especiero la prepara sin una fórmula fija, haciendo de ello un secreto celosamente guardado y que se utiliza en muchos guisos marroquíes.

Las especias ocupan dentro de la alimentación árabe una gran presencia. Son elementos de uso común y una de las características más importantes de la cocina marroquí.

- Ingredientes envasados: Aceitunas, limones confitados.

Aunque muchos de los ingredientes básicos de la comida tradicional marroquí se pueden encontrar con mucha facilidad en España, en tiendas islámicas, e incluso en algunos supermercados como *Mercadona*, *Alcampo*, *Carrefour* o *El Corte Inglés*, hay otros cuya adquisición no es posible, con lo que son productos que el inmigrante importa, bien él mismo en sus numerosos viajes a Marruecos, bien por encargo a un amigo o familiar o por Internet. Es el caso del *smen* (mantequilla casera salada, manteca), pasta de *bastila* (hojas muy finas de pasta de harina), *ras l-hanut* (mezcla de especias variadas que se emplean como condimento), e incluso cilantro fresco, que congelan para su posterior utilización.

Si los ingredientes son fundamentales para preparar los platos tradicionales de la cultura marroquí, no es menos la manera de presentarlos a amigos, invitados o a la propia familia. En dicha presentación juegan un papel fundamental los colores²⁹, ya que la comida marroquí es una comida viva que juega, no sólo, con el gusto y el olfato, sino también, de una manera muy especial, “con el placer visual de la oposición armoniosa de los colores (...) porque los colores desempeñan un papel que va mucho más allá del placer de la vista y adquieren a veces un valor religioso o mágico”³⁰. Siguiendo las palabras de la misma autora (Aubaile-Sallenave 1998:76) y de otras vamos a realizar un análisis de los diferentes colores utilizados por su belleza y viveza:

27. Véase Abu-Shams (1999b) donde se hace un repaso y descripción de las especias más utilizadas en la cocina marroquí.

28. A los inmigrantes les gustan los sabores agrídulces y, sobre todo, picantes, platos muy especiados.

29. Tarrés (1999:98).

30. Aubaille-Sallenave (1998:71/76).

El color **blanco** simboliza lo sagrado de la fiesta; es un color muy positivo y rico, como es el caso de la leche. Dicen los marroquíes *le-hlib*, *hbib* “la leche es un amigo”. Su blancura y su sabor dulce hacen que sea el símbolo más puro de la felicidad. Soñar con leche es de buen augurio y derramar sobre sí mismo leche por descuido es un buen presagio, en cambio, si se derrama fuera de uno mismo es señal de desgracia. Por eso, se debe tratar la leche con respeto y decir *be-smi-llah* “en el nombre de Dios” antes de beberla³¹. El **rojo**, color pleno y positivo, recuerda la sangre. El **negro**, color bastante complejo, protege contra las malas influencias. Se trata de un color muy apreciado. Así, por ejemplo, el café se considera beneficioso incluso si uno se lo derrama sobre sí mismo, aunque no tanto si éste cae fuera³². El **amarillo** es un color ambiguo en las culturas árabes: relacionado con el fuego, remite al infierno; asociado con el oro o el azafrán, remite al Paraíso. El **azul** es un color excepcional en la alimentación. Ciertos países musulmanes lo adoran, en cambio, para la mayoría, se trata de un color diabólico. Y en cuanto al **verde**, como el del cilantro fresco o el perejil, es uno de los colores más presentes en los platos tradicionales marroquíes y más valorados en la cultura árabomusulmana.

Con todos estos ingredientes, el marroquí elabora sus platos más tradicionales y es, a través de la alimentación, como la población inmigrante proyecta en la sociedad autóctona parte de su cultura de origen. Todos los países tienen una serie de platos típicos con los que la gente les relaciona. Si en el caso de España es la paella o tortilla de patata, en Italia la pasta (pizza, espaguetis) o en América las hamburguesas, Marruecos siempre ha sido relacionado con el cuscús, *tajin* o la *harira*³³. Estos platos se han convertido en representantes de una cultura alimentaria.

- Cuscús, *kesksu* o *seksu*, se dice a la vez de la sémola de trigo preparada al vapor y, por metonimia, del plato típico del Magreb, cuscús, compuesto por esta sémola, una salsa apimentada, cordero o pollo y verduras³⁴, normalmente siete, por el poder místico que contiene este número ya que la mayor parte de los pueblos le atribuyen un carácter misterioso y sagrado. Simboliza la perfección y la plenitud³⁵. Así, “el alimento principal de los habitantes del reino de Marruecos es el alcuzcuz”³⁶ ya que es considerado como un plato de honor, de ahí que se consuma sobre todo los viernes, día de la oración.
- *Harira*: sopa, caldo más o menos espeso, a base de levadura diluida, harina y con tomate, cebolla, habas, garbanzos, fideos o lentejas, a

31. Jouin (1957:299); Abu-Shams (2002:92).

32. Jouin (1957:300); Abu-Shams (2002:271).

33. En Abu-Shams (2003) se realiza un recorrido por cada una de estas especialidades desde el punto de vista lingüístico, cultural y religioso.

34. Véase las diferentes variedades existentes en Abu-Shams (2002:280-284).

35. Jouin (1957:303); Abu-Shams (2002:110).

36. Barberá (1997:158).

veces arroz, huevos y trozos pequeños de carne, sazonada con cilantro y muy salpimentada.

- *Tajin*: Palabra que designa tanto la cacerola circular provista de una tapadera cónica que termina con una especie de pomo, como el guiso que en él se prepara.

En definitiva, la dieta del inmigrante marroquí asentado en España es similar a la que tiene en Marruecos y se sitúa dentro de lo que habitualmente se define como alimentación mediterránea³⁷.

6. PREFERENCIAS ALIMENTARIAS. HARAM Y HALAL

Comer no es un acto meramente biológico, sino que supone una actividad social y cultural. La persona come lo que come en función de la sociedad y la cultura a la que pertenece. De ahí, que ciertas sociedades consuman ciertos alimentos que otras aborrecen³⁸. Cuando se seleccionan los alimentos, se están siguiendo unas pautas culturales³⁹ dado que “determinadas prácticas de alimentación, rituales asociados a las comidas, mandatos y prohibiciones en la alimentación tienen por objeto poner de relieve la especial identidad de una comunidad religiosa y diferenciarla de otras”⁴⁰. Por lo tanto, a través de estas prácticas alimentarias, el inmigrante “actualiza y preserva una identidad grupal. Confirma la separación entre nosotros y los otros, pone de relieve la pertenencia a un grupo en el que puede reconocerse una identidad, tanto por comparación intercultural como intracultural”⁴¹.

Por muchos años que un inmigrante marroquí pase en España, la gastronomía propia sigue siendo preferida a la gastronomía española. Cuando un individuo emigra, pierde sus raíces geográficas, con lo que es lógico que procure mantener sus raíces culturales y, en este sentido, la comida es un elemento portador de identidad⁴². Identidad personal y cultural que es más fácil mantener con la familia, de ahí que sea tan importante el proceso de reunificación familiar⁴³.

El consumo, en cualquier sociedad, está supeditado a la cultura en la que vive sumergida su gente. Este es el caso del pueblo musulmán que, por tradición, cultura, religión y forma de vivir, ha hecho que ciertos alimentos sean considerados *haram* (cosa prohibida, ilícita), como es el caso del cerdo, o *halal* (cosa lícita, lo permitido, autorizado o saludable)⁴⁴. En el Islam, los actos y relaciones

37. Tarrés (1999:88).

38. De Garine (2002:9); Douglas (1995:172); Millán (1996:568).

39. Douglas (1995:172).

40. Schmidt-Leukel (2002:18-19).

41. Millán (1996:567). También en Contreras (1993:12); Cantarero (1999:529).

42. Elósegui (2004:125); Montoya (1999:671).

43. Montoya (1999:671-672).

44. Abu-Shams (2004b:349).

humanas se clasifican según los conceptos. Van de lo obligatorio a lo prohibido pasando por lo recomendado, lo indiferente y lo reprobado⁴⁵. Así, podemos dividirlos en cinco categorías:

1. Lo obligatorio, necesario e indispensable (*wajib*) que si no se cumple conlleva la sanción de castigo; 2. Lo recomendable (*mandub*): no obligatorio pero cuyo cumplimiento merece una recompensa; 3. Lo indiferente, permitido (*halal, mubah*). Actos que no conllevan ni premio, ni castigo; 4. Lo reprobado (*makruh*). Actos que no reciben castigo, pero que van contra el sentido de la ley islámica; 5. Lo prohibido (*haram*). Actos que están sujetos a sanción legal.

Las disposiciones relativas a los animales que no pueden servir de alimento⁴⁶ se fundan en el Corán (2,173; 5,3; 5,96; 6,145; 16,115⁴⁷). Hay dos categorías: los que de suyo están prohibidos y los que quedan sujetos a prohibición por cómo ha muerto el animal⁴⁸. En cuanto a la prohibición del alcohol⁴⁹, ésta también aparece registrada en el Corán (5,90), aunque muchos de ellos reconocen beber alcohol con asiduidad porque, como dice uno de nuestros informantes “hombre, es que el cerdo es otra cosa, lo tenemos totalmente prohibido, además nos da asco, pero beber algo, de vez en cuando, si que se puede”⁵⁰.

Estudios sociológicos sobre las prescripciones religiosas en la comunidad musulmana implantada en España han llegado a las siguientes conclusiones⁵¹:

1. El entorno familiar juega un papel fundamental a la hora de llevar a cabo las prohibiciones alimenticias. De hecho, el cumplimiento de estas normas aumenta entre los musulmanes varones tras contraer matrimonio, sobre todo, con una musulmana⁵²; 2. Ciertos integrantes de la comunidad islámica, sobre todo los jóvenes, están sufriendo un progresivo proceso de secularización, debido al modo de vida occidental (por ejm. el consumo de alcohol). La comunidad reacciona con una contrasecularización sobre sus fieles a través de las mezquitas, amigos, vecinos y familiares⁵³; 3. La apertura de carnicerías *halal* denota,

45. Turki (1985:69).

46. Las diferentes teorías que existen del por qué la religión musulmana prohíbe consumir la carne de cerdo y todos sus derivados se pueden consultar en Abu-Shams (2004b:355-356). Como dice una de nuestras informantes “lo importante para nosotros es que Dios lo ha prohibido y ya está. Con eso nos basta” (Khadija, de Meknés: 40 años, ama de casa, casada con marroquí, 3 hijos y reside en piso de alquiler. Lleva 10 años en España).

47. Cortés (1986).

48. Véase nota 18.

49. Véase Abu-Shams (2004b:358).

50. Karim, de Casablanca: 33 años, peón en la construcción, 2 hijos y reside en piso de alquiler. Lleva en España 15 años.

51. Jiménez-Aybar (2004:69-70).

52. Losada (1995:196).

53. Garreta (2000a:164-167 y 2000b:105-124).

tanto el asentamiento de la comunidad musulmana en España, como su voluntad de conservar y potenciar el cumplimiento de la religión.

Los hijos de estos inmigrantes, los llamados inmigrantes de segunda generación, referidos tanto a los niños que inmigraron un día con sus padres o a los nacidos o criados ya en el país de acogida⁵⁴, ya sea con padre y madre marroquí o padre marroquí y madre española, suelen ser educados, en su mayoría, bajo las leyes islámicas, lo que conlleva, en cuanto a la alimentación se refiere, a que en los colegios se les tenga que ofrecer un menú alternativo. Hoy en día, todos los colegios respetan de manera escrupulosa el hecho de que un niño musulmán no coma cerdo dándole en su lugar un plato alternativo (pollo, carne de ternera o pescado) sin ningún tipo de problema. En este sentido, cada centro escolar ha ido arbitrando medidas o pautas de actuación en el régimen alternativo en los comedores escolares. Ante la inmigración y la escolarización de cada vez más alumnos inmigrantes musulmanes, es el propio centro el que directamente pregunta sobre esta cuestión⁵⁵. Aunque ciertos padres muestren ciertas desconfianzas al no ver directamente lo que se les da a sus hijos para comer e incluso exijan que la carne sea *halal*, lo cierto es que no se suelen plantear problemas serios ante esta cuestión en ningún colegio. Esto mismo es respetado en los centros penitenciarios que dispensan un menú específico islámico a todos los reclusos que lo solicitan⁵⁶. Lo mismo ocurre en el ayuno propio del mes del Ramadán, tanto en los colegios (a partir de secundaria) como en las cárceles se intenta que todo se lleve a cabo sin problemas.

El inmigrante marroquí, además de mantener su cultura alimentaria original, en el contacto diario entre las dos culturas: la marroquí y la española, hace que se produzcan intercambios entre ellos y, por consiguiente, la ampliación en el repertorio de sus alimentos. Los marroquíes, por su parte, adquieren nuevas costumbres como el tapeo y nuevos platos como la paella y la tortilla de patata. Los españoles, se interesan en conocer las costumbres culinarias de un país que consideran exótico, tan cercano y lejano a la vez, consumiendo cuscús o *tajin*.

7. MODOS DE CONSUMO: ENTRE LA TRADICIÓN Y LA MODERNIDAD

El inmigrante intenta reconstruir su modelo culinario original en el país de acogida: ingredientes, utensilios, preparación y presentación. “En el colectivo inmigrante marroquí, el modelo dietético sigue unas pautas claramente definidas por la cultura islámica, distintas en varios aspectos de las de la dieta española”⁵⁷. Pero, las generaciones van variando en sus gustos y preferencias, así se puede observar cómo los niños escolarizados consumen alimentos estándar

54. Abu-Shams (2006:1).

55. Véase diferentes situaciones en Abu-Shams (2006); Baráibar (2005); Colectivo IOÉ (1996); Elósegui (2004) y Jiménez-Aybar (2004).

56. Jiménez-Aybar (2004:73-74).

57. Montoya (1999:657).

tales como las patatas fritas, pasta, pizzas y hamburguesas. Consumo que no sólo gusta a los niños sino también a sus padres⁵⁸. También se observa cierta imitación en la preparación y presentación de ciertos productos: salchichones de vacuno parecidos a los salchichones de cerdo, mortadelas, chorizos, salami, etc. e incluso la transformación de productos locales en globales (sobres en polvo para la *harira* o cuscús en cinco minutos). Es el resultado del contacto intercultural.

Como señala Lacomba (2001:74) “lo más habitual suele ser la combinación –alternancia de platos de aquí y de allí–, cuando no el bricolaje alimenticio –recetas de allí elaboradas con productos de aquí–. Se cocina uno u otro tipo de comida, según las circunstancias y las limitaciones temporales y presupuestarias”. La alimentación identitaria se realiza en el ámbito ceremonial mientras que la cotidiana tiende a homologarse y estandarizarse⁵⁹.

A pesar de la influencia de la cocina occidental, las familias marroquíes consideran que sus hijos comen y comerán como ellos. De hecho, tal y como hemos apuntado anteriormente, hay ciertos alimentos (cuscús, *tajin*) y bebidas (té) que son un referente común para todos los jóvenes marroquíes.

8. CONCLUSIÓN

Si la gastronomía de un país es el reflejo de la personalidad cultural y de las tradiciones de cada pueblo, la gastronomía marroquí sigue ocupando entre los inmigrantes un lugar primordial en su vida cotidiana, como signo y marca de identidad de una cultura, de una sociedad.

La diversidad cultural que existe hoy en día en España es indudable, por eso, hay que aprovechar la oportunidad de intercambiar información y experiencias. Compartir los alimentos, los productos, sus formas de elaboración, es transmitir el conocimiento y la cultura de los pueblos. Es una manera de construir nuevas estructuras y nuevos caminos hacia el diálogo entre las culturas y una forma de enriquecer el sistema alimentario de un país con el intercambio de productos, ritos y gestos. Como señala Lacomba (2001:73):

La cocina puede convertirse así en un instrumento de sociabilidad, en un patrimonio o en un capital para el intercambio cultural con la sociedad de acogida. Al mismo tiempo permite mantener un vínculo abierto y constante con la cultura y la sociedad de origen.

En conclusión, podemos afirmar que la alimentación desempeña un papel muy importante en los procesos migratorios ya que supone un signo de identidad, la marca cultural de los grupos sociales minoritarios frente a los grupos mayoritarios de la sociedad receptora.

58. Crenn (2004:368).

59. Millán (2000:76-77).

9. BIBLIOGRAFÍA

- ABU-SHAMS, Leila. "La cocina marroquí y su dimensión social" en *Alimentación y Cultura. Actas del Congreso Internacional, 1998. Museo Nacional de Antropología. España, 2 vols.*, Huesca: La Val de Onsera, 1999a; 339-351.
- ABU-SHAMS, Leila. "Descripción de las especias más utilizadas en Alandalus y su uso actual en la cocina marroquí", *Aragón en la Edad Media XIV-XV, Homenaje a la prof. Carmen Orcástegui Gros*, vol. I, Zaragoza: Universidad de Zaragoza, 1999b; 27-34.
- ABU-SHAMS, Leila. *Estudio lingüístico y textual del léxico relativo a la cocina y la alimentación en el dialecto árabe de Rabat (Marruecos)*, Zaragoza: Universidad de Zaragoza. Área de Estudios Árabes e Islámicos, 7, 2002.
- ABU-SHAMS, Leila. "Representaciones orales y gráficas de la identidad cultural marroquí", *Actas electrónicas del IX Congreso de Antropología FAAEE: Cultura & Política*. Barcelona 4-7 septiembre de 2002, Depósito legal: B-25963-2003, ISBN: 84-607-7889-4, 2003.
- ABU-SHAMS, Leila. "Elaboration, presentation and consumption of slaughtered meat in the Arab World" en AUBAILE-SALLENAVE, Françoise; BERNARD, Mireille; PASQUET, Patrick (dir.). *La viande . Un aliment, des symboles*, Aix-en-Provence: Édisud, 2004a; 97-102.
- ABU-SHAMS, Leila. "Marruecos: haram y halal. Una sociedad, una forma de vivir" en MILLÁN FUERTES, Amado (comp.). *Arbitrario Cultural. Racionalidad e irracionalidad del comportamiento comensal. Homenaje a Igor de Garine*, Huesca: La Val de Onsera, 2004b; 349-360.
- ABU-SHAMS, Leila. "Textos orales marroquíes: Informantes e informaciones", en MARÍN, Manuela; DE LA PUENTE, Cristina (eds.). *El banquete de las palabras: La alimentación en los textos árabes*, Madrid: CSIC, 2005; 193-206.
- ABU-SHAMS, Leila. "Educación, lengua y cultura: la escolarización de los niños marroquíes en España", *Actas del Congreso Árabe marroquí: estudio, enseñanza y aprendizaje*, Cádiz: Universidad de Cádiz, 2006; 1-27.
- AUBAILE-SALLENAVE, Françoise. "La Méditerranée, une cuisine, des cuisines", en *Information sur les Sciences Sociales*, 35, 1996; 139-194.
- AUBAILE-SALLENAVE, Françoise. "Alimentación mediterránea y color. La alimentación árabe" en BARUSI, Ángela; MEDINA, F. Xavier; COLESANTI, Gemma (eds.). *El color de la alimentación mediterránea. Elementos sensoriales y culturales de la nutrición*, Barcelona: Institut Català de la Mediterrània d'Estudis i Cooperació, Barcelona, 1998; 69-88.
- BARÁBAR LÓPEZ, José Manuel. *Inmigración, familias y escuela en educación infantil*, Madrid: MEC, 2005.
- BARBERÁ FRAGUAS, Salvador (ed.). *Alí Bey. Viajes por Marruecos*, Barcelona: Biblioteca Grandes Viajeros, 1997.
- BENKHEIRA, Hocine. "Le rite à la lettre. Régime carné et normes religieuses" en BONTE, Pierre; BRISEBARRE, Anne-Marie; GOKALP, Altan. *Sacrifices en Islam. Espaces et temps d'un rituel*, París: CNRS Editions; 1997; 63-91.
- BERGEAUD-BLACKLER, Florence. "Los nuevos negocios de carne *halal*. Encuesta entre los carniceros islámicos y sus clientes en el barrio de Saint Michel en Burdeos (Francia) en MILLÁN FUERTES, Amado (comp.). *Arbitrario Cultural. Racionalidad e irracionali-*

- dad del comportamiento comensal. Homenaje a Igor de Garine*, Huesca: La Val de Onsera; 373-384.
- BRISEBARRE, Anne-Marie. "La "Fête du sacrifice". Le rituel ibrahîmien dans l'Islam contemporain" en BONTE, Pierre; BRISEBARRE, Anne-Marie; GOKALP, Altan. *Sacrifices en Islam. Espaces et temps d'un rituel*, París: CNRS Editions, 1997; 93-121.
- CANTARERO, Luis. "Cultura alimentaria italiana en Zaragoza" en *Alimentación y Cultura. Actas del Congreso Internacional, 1998. Museo Nacional de Antropología. España, 2 vols.* Huesca: La Val de Onsera, 1999a; 529-543.
- CANTARERO, Luis; MONTEJANO, Martín; ABU-SHAMS, Leila. "Transculturació, alimentació i consum: una selecció bibliogràfica", *Revista d'Etnologia de Catalunya* 17, 2000; 140-149.
- CARMONA, A. "Islam e inmigración: el Islam en la formación de grupos étnicos en España" en ABUMALHAM, Montserrat. *Comunidades islámicas en Europa*, Madrid, 1995.
- COLECTIVO IOÉ. *La educación intercultural a prueba: hijos de inmigrantes marroquíes en la escuela*, Madrid: Centro de Investigación y documentación educativa, 1996.
- CONTRERAS, Jesús. *Antropología de la alimentación*, Madrid: Eudema, 1993.
- CONTRERAS, Jesús et al. *Alimentación y cultura. Necesidades, gustos y costumbres*, Barcelona: Universidad de Barcelona, 1995.
- CORTÉS, Julio (ed.). *El Corán*, Barcelona: ed. Herder, 1986.
- CRENN, Chantal. "Los modos de consumo de los obreros agrícolas originarios de Marruecos que vienen en la región de Sainte-Foy-La-Grande en Aquitania" en MILLÁN FUERTES, Amado (comp.). *Arbitrario Cultural. Racionalidad e irracionalidad del comportamiento comensal. Homenaje a Igor de Garine*, Huesca: La Val de Onsera, 2004; 361-372.
- DE GARINE, Igor. "Antropología de la alimentación y autenticidad cultural" en GRACIA ARNAIZ, Mabel (comp.). *Somos lo que comemos. Estudios de alimentación y cultura en España*, Barcelona: Ariel Antropología, 2002; 9-14.
- DOUGLAS, Mary. "Las estructuras de lo culinario" en CONTRERAS, Jesús (ed.). *Alimentación y cultura. Necesidades, gustos y costumbres*, Barcelona: Publicaciones de la Universidad de Barcelona, 1995; 171-199.
- DURÁN MONFORT, Paula. "Identidad cultural y pautas alimentarias de la comunidad islámica libanesa en Zaragoza" en MILLÁN FUERTES, Amado (comp.). *Arbitrario Cultural. Racionalidad e irracionalidad del comportamiento comensal. Homenaje a Igor de Garine*, Huesca: La Val de Onsera, 2004a; 385-402.
- DURÁN MONFORT, Paula. "Inmigración y globalización en el espacio mediterráneo. La identidad reconstruida a través de la alimentación" en VICENTE, Ángeles (ed.). *Musulmanes en el Aragón del siglo XXI*, Zaragoza: IEIOP, 2004b; 167-191.
- ELÓSEGUI ITXASO, María. "Interculturalismo e Islam en los centros escolares de Zaragoza" en VICENTE, Ángeles (ed.). *Musulmanes en el Aragón del siglo XXI*, Zaragoza: IEIOP, 2004; 105-139.
- FISCHLER, C. "Alimentación, cuisine et identité: l'identification des aliments et l'identité du mangeur", *Recherches et travaux de l'Institut d'Ethnologie* 6, 1985.
- GARRETA, Jordi. "Inmigrantes musulmanes en Cataluña", *Revista Internacional de Sociología* 25, 2000a; 164-167.

- GARRETA, Jordi. "Sécularisation et contre-sécularisation chez les immigrants musulmans en Espagne", *Revue Européenne des Migrations Internationales* 16-3, 2000b; 105-124.
- GEERTZ, C. *La interpretación de las culturas*, Barcelona, 1992.
- HAL, Fatéma. *Des saveurs et des gestes*, París: Stock, 1996.
- HITTI, Ph. K. *El Islam, modo de vida*, Madrid: ed. Gredos, 1973.
- JIMÉNEZ-AYBAR, Iván. "La formación de la comunidad musulmana de Aragón y su estatuto jurídico" en
- VICENTE, Ángeles (ed.). *Musulmanes en el Aragón del siglo XXI*, Zaragoza: IEIOP, 2004; 43-83.
- JOUIN, Jeanne. "Valeur symbolique des aliments et rites alimentaires à Rabat", *Hespéris* 44/1957; 299-327.
- KHADER, Bichara. "Inmigración musulmana: retos humanos, culturales y religiosos" en ABUMALHAM, Montserrat. *Comunidades islámicas en Europa*, Madrid, 1995.
- KOTTAK, Conrad Philip. *Antropología cultural: espejo para la humanidad*, Madrid, 1997.
- LACOMBA VÁZQUEZ, Joan. *El Islam inmigrado. Transformaciones y adaptaciones de las prácticas culturales y religiosas*, Madrid: MEC, 2001.
- LÓPEZ GARCÍA, Bernabé. "Niños marroquíes en la escuela española" en FRANZÉ, Adela (coord.) / MIJARES, Laura (col.). *Lengua y cultura de origen: niños marroquíes en la escuela española*, Taller de Estudios Internacionales Mediterráneos, Madrid: Ediciones del oriente y del Mediterráneo, 1999; 37-47.
- LOSADA, Teresa. "Inmigración musulmana: retos humanos, culturales y religiosos" en ABUMALHAM, Montserrat (coord.). *Comunidades islámicas en Europa*, Madrid, 1995.
- MARTÍN MUÑOZ, Gema (ed.). *Marroquíes en España. Estudio sobre su integración*. Madrid: Fundación Repsol YPF, 2003.
- MEDINA, F. Xavier et al. *Alimentación Mediterránea*, Barcelona: Institut Català de la Mediterrània, 1996.
- MEDINA, F. Xavier. "Alimentación, etnicidad y migración: ser vasco y comer vasco en Cataluña" en GRACIA ARNAIZ, Mabel (comp.). *Somos lo que comemos. Estudios de alimentación y cultura en España*, Barcelona: Ariel Antropología, 2002; 122-147.
- MILLÁN FUERTES, Amado. "Factores condicionantes de la selección alimentaria. Una aproximación sociocultural" en VICENTE CASTRO, F. et al. (eds.). *Identidad y fronteras culturales*, Badajoz: Psicoex, 1996.
- MILLÁN FUERTES, Amado. "Alrededor de la mesa: aspectos normativos, rituales y simbólicos de la comensalidad" en CHECA, F.; MOLINA, P. (eds.). *La función simbólica de los ritos. Rituales y simbolismo en el Mediterráneo*, Barcelona: Icaria, 1997.
- MILLÁN FUERTES, Amado. "Cultures alimentàries i globalització", *Revista d'Etnologia de Catalunya* 17, 2000; 72-81.
- MONTOYA, P. et al. "Una aproximación a las preferencias y aversiones de alimentos en población marroquí en la Comunidad de Madrid" en *Alimentación y Cultura. Actas del Congreso Internacional, 1998. Museo Nacional de Antropología. España, 2 vols.* Huesca: La Val de Onsera 1999; 656-673.

Abu-Shams, L.: La alimentación como signo de identidad cultural entre los inmigrantes marroquíes

MORERAS, Jordi. *Musulmanes en Barcelona. Espacios y dinámicas comunitarias*, Barcelona: CIDOB, 1999.

PINOS QUÍLEZ, Manuel. "Musulmanes en Zaragoza. Nuestros vecinos desconocidos", en VICENTE, Ángeles (ed.). *Musulmanes en el Aragón del siglo XXI*, Zaragoza: IEIOP, 2004; 17-41.

RAMADAN, Tariq. *El Islam minoritario. Cómo ser musulmán en la Europa laica*. Barcelona: Bellaterra, 2002.

SCHMIDT-LEUKEL (ed.). *Las religiones y la comida*, Barcelona: Ariel, 2002.

TARRÉS CHAMORRO, Sol. "La alimentación de los inmigrantes magrebíes en Sevilla durante el ramadán: un ejemplo de alimentación mediterránea", en *Alimentación y Cultura. Actas del Congreso Internacional, 1998. Museo Nacional de Antropología. España, 2 vols.* Huesca: La Val de Onsera, 1999; 84-100.

TURKI, A.M. "Le droit et la loi dans le Coran, dans la Tradition et dans la vie musulmane", *Aspects de la foi de l'Islam*, Bruselas: Publications des Facultés Universitaires Saint-Louis, 36, 1985; 57-92.