

The basque communion

Transcripción de la conversación mantenida entre la antropóloga portorriqueña Mónica Ocasio y Mikel Otxoteko el día 3 de junio de 2024. Dicha conversación, mantenida a distancia entre Texas y California, constituye la base para la pieza en vídeo The basque communion, realidada por Otxoteko como parte del proyecto Janari hura, respaldado por el Instituto Etxepare y la University of California, Bakersfield.

Otxoteko: Hola Mónica, ¿qué tal?

Ocasio: Hola Mikel. ¿Estás bien? ¿tienes un momento para hablar?

Otxoteko: Si, estoy conduciendo, así que perfecto.

Ocasio: Ah, bueno, pues ojalá que podamos hablar entonces, y puedas mantener los ojos en la carretera también.

Otxoteko: Claro. Casualmente acabo de pasar muy cerquita del Basque Club de Bakersfield, que es el lugar donde se reúne la comunidad de vascos inmigrantes. Hay un frontón de dos paredes y una especie de parque con grandes árboles y densas sombras, que está muy bien para... como centro de reunión, digamos; cosa que aquí, en esta ciudad que es un horno... les viene muy bien.

Yo te había hablado del Basque Block, nada que ver... ese lugar mítico surgido en torno a la vieja estación de tren, donde se apeaban los recién llegados a Bakersfield desde lugares como Baigorri, Banca o Aldudes. Ahí siguen algunos de los hoteles, ya sin uso; aunque sí los restaurantes. Te lo menciono ahora porque son los sitios que han mantenido la tradición gastronómica: lo que hoy en día se considera el Basque American Food.

Entonces, si te parece, te cuento el estado de la cuestión.

Ocasio: Ya, cuéntame.

Otxoteko: En estos momentos llevo un mes de estancia en Bakersfield, he hecho bastante trabajo de investigación, sobretodo de grabación, no solo en la ciudad. Yo te había mencionado tres temas de los que quería hablar contigo. Uno de ellos era la importancia

de los recetarios en las comunidades migrantes vascas. Había un segundo tema, que era el mantenimiento de la identidad mediante la comida y lo que es el ritual de cocinar y comer juntos. Por último, la evolución que todo esto sufre necesariamente debido a las condiciones que impone el territorio que recibe a estas comunidades.

Estos tres puntos los había pensado antes de poner el pie sobre la ciudad de Bakersfield. Quiero decir, seguramente impliquen prejuicios, pues son ideas apriorísticas, pero bueno, todo esto me servía para poder centrar y acotar el tema. Y en efecto, mi punto de vista ha cambiado, y no sé si ahora lo enfocaré de otro modo. Pero, por eso mismo quería hablar contigo, en este proceso en el que estoy, casi de síntesis de ideas, de aclarar conceptos. Entonces, quería saber qué te ha sugerido todo esto, si es que encaja con tus intereses.

Ocasio: Claro que sí. No, y me gusta mucho que estés pensando en eso, en el recetario, específicamente, porque el recetario en cuanto material, en cuanto libro, es, por un lado, un archivo, que puede ser familiar, que puede ser comunitario, que puede ser a un nivel más nacional, cultural, ¿no? Pero, también, es literalmente este libro que te puedes llevar contigo. Y, muchas veces, en las comunidades migrantes es uno de esos elementos que se empaquetan en esa maleta, en ese equipaje que viaja con nosotros, y va a ser parte de esas bibliotecas que transitan en las diásporas de diferentes comunidades. Pienso en el caso de Puerto Rico; está el recetario más destacado, icónico, que es *Cocina criolla*, de Carmen Aboy Valldejuli. Es un recetario que se escribe en un momento de modernidad. Y es precisamente eso que tú estás señalando, un período en el que se está configurando una idea de nación.

Entonces, en esa idea de nación se está configurando simultáneamente una identidad cultural.

Otxoteko: Ya...

Ocasio: El recetario responde a una necesidad gastronómica, pero se vuelve además un punto de referencia cultural, lo cual es muy curioso. Pasa a tener una doble función. Por un lado, referencia culinaria. Y por el otro, referencia cultural: cómo es ser portorriqueño según el recetario *Cocina criolla*. Es algo que se ve en otras comunidades migrantes, ¿no? Se ve en el caso de comunidades de La India fuera de La India; se ve en el caso de los recetarios mexicanos fuera de México, sobre todo en los Estados Unidos; se ve con recetarios dominicanos, también.

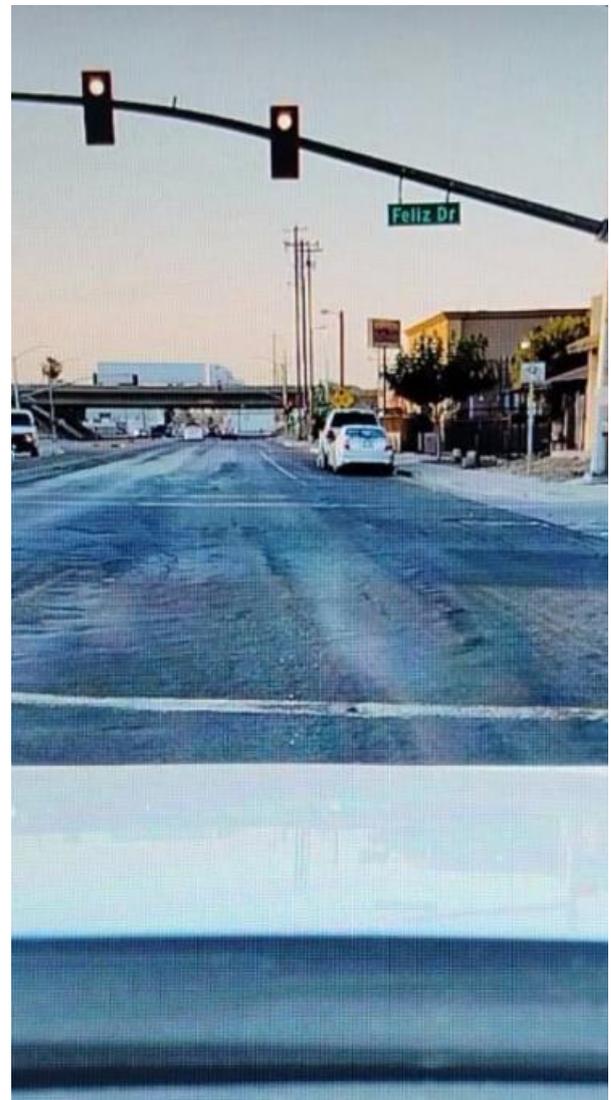
Y algo que me parece interesante, esto que estabas diciendo: hasta qué punto se repiensen estas culturas gastronómicas. Es muy curioso de ver, porque el recetario también... sobre todo, estos recetarios que pasan a ser vistos como biblias de la gastronomía de ciertos países tienen la capacidad para... Es la materia prima de la escritura de estos recetarios, es decir, la posibilidad de que sean repensados es justamente la esencia de la cocina, pues cada recetario se escribe bajo ciertas condiciones históricas, sociales y económicas. Y, por otro lado, también están pensados para que puedan cambiarse hasta cierto punto.

Otxoteko: Pues, fíjate que esto, contrariamente, ha roto todas mis expectativas, ya que lo que he encontrado aquí es un recetario [en el sentido amplio del término] que, por un lado, es muy reducido (...), y por otro lado no tiene mucha sofisticación. Es sencillo, humilde, porque hay que tener en cuenta que tradicionalmente se trataba de comida para trabajadores. Es decir, los trabajadores no iban buscando un momento especial en la semana en base a la comida en compañía, sino que, contrariamente, compartían el momento porque llegaban juntos de trabajar. El hábito comunitario era fundamentalmente nutricional.

Por estas cuestiones, y debido a la sencillez esencial de aquellos platos, puedo imaginarme que las recetas no estuvieran escritas sobre papel. No obstante, yo me había hecho la idea de que... había querido pensar, quizá ingenuamente, o, peor, románticamente, que había mujeres y hombres que emigraban con sus propios recetarios desde estos valles pirenaicos, y que viajaban con aquellas recetas ancestrales de su familia o de sus hogares de origen. Pero, me parece a mí bastante evidente que no era así precisamente. Y de haber sido escritas, habrá sido, supongo,

posteriormente, en ese intento de construir una identidad social, territorial, ya sea mirando a los propios orígenes, o bien a la nueva identidad vasca que se ha construido en el territorio que recibe a la comunidad migrante.

Otro asunto que me ha sorprendido, y esto tiene que ver con el tema de la evolución, es que no ha habido tal evolución, al menos de forma significativa. Se ha mantenido... Por ejemplo, no hay una fusión como tal con la comida local americana. Pero, esto igual tiene que ver con lo que tú estás diciendo, que la comunidad, por tener ese sentimiento de identidad tan forjado, exige que estos platos se mantengan inalterados e inalterables.



Fotograma extraído de *The basque communion* (2024).

Ocasio: Ya. Pienso... Pensaba que no iba a tener ejemplos sobre esto. Pero, qué curioso que sí me viene uno a la mente; y qué curioso que también es en el área de California. Mira, hay un recetario que se publicó el

año pasado si mal no estoy, o ya quizá hace dos años... me disculpas porque no tengo la fecha exacta, pero es un recetario portorriqueño en la diáspora y se llama *Diasporican*, y la escritora... Illyanna... Ay, se me escapa el apellido. ¡Maisonet! Illyanna Maisonet. Si no me equivoco es del Bay Area, de ahí por Sacramento y tal. Y ella, ¿verdad?, relata la imagen que tú estás pintando de la comunidad vasca: pasa muy similar con la comunidad portorriqueña en esa área. Sus recetarios se componen de lo que muchas personas llamarían recetas básicas de clase trabajadora, y ella está muy consciente de eso también, pero hay una necesidad de reclamar cierta participación en una cultura, porque específicamente creo que eso sucede con esta comunidad vasca que tú estás mirando. Están tan aislados de otras comunidades vascas, ¿verdad?, de otras migraciones, que hasta cierto punto pierden vínculos de una comunidad diaspórica, ¿no? Y eso también es lo que sucede con una comunidad como la portorriqueña en espacios que no son quizá la costa este de los Estados Unidos, que es donde más presencia tienen, Nueva York, Connecticut, etc. Pierden cierta validez, y siempre hay como un reclamo. Esto se ve en otras comunidades migrantes, la experiencia migratoria excluye, ¿no? Es un proceso de exclusión, tanto de la comunidad en la que tú te estás insertando como de la comunidad a la que uno pertenece anteriormente.

Estoy mirando mis notas aquí porque hay una académica también precisamente de Nueva York, que es bengalí americana, y habla de cómo el proceso migratorio implica una dislocación, pero también un proceso de exclusión. Y en ese proceso de exclusión se ven los reclamos a ciertas prácticas de vida que pertenecen a un grupo racializado o una clase social específica. Pero, esa es la comunidad que migró. Y a veces hay que contextualizar eso: si los platos que prevalecen son esos "platos básicos" es justamente porque esa es la comunidad que emigró. Y quizás, a veces cuando estamos insertados en estos contextos... cuando estamos insertados en el país de origen, no le estamos prestando tanta atención a "¿cuáles son los platos que pertenecen a esta idea de la culinaria nacional, versus cuáles consideramos cotidianos y que quizá no tienen tanto valor como patrimonio cultural, ¿no?"

Otxoteko: Claro... Lo que estás diciendo me está haciendo pensar que aquí se da otra cuestión de interés debido precisamente al tipo de ciudad que es Bakersfield; por supuesto, Bakersfield no es Los Ángeles y no es San Francisco, donde también hay restaurantes vascos. Y esto tiene que ver, pienso, con el hecho de

que se mantengan los platos sin mucha evolución. Es una ciudad provincial, que no recibe turismo y creo que eso le libra de ciertas presiones o de un aliciente externo por modificar la cocina, o por llevarla al día de hoy. Esto le permite seguir siendo lo que es, y a esta comunidad seguir obteniendo lo que necesita; porque cuando la comunidad se junta en el restaurante de cocina vasca esperan comer lo que siempre han comido en ese establecimiento, y no desean ninguna otra cosa. Quieren esas chuletillas de cordero hechas de esa determinada manera, y esas patatas fritas, presentadas de esa misma manera. De ahí, esa impresión de que vayan a comulgar más que a comer...

Ocasio: Wow

Otxoteko: Es, en efecto, una verdadera ritualización del hecho culinario. No es mero folclore, es justamente un ritual.

Ocasio: Me estás haciendo pensar en varias cosas, wow. Déjame ver cómo puedo organizarme, pero... Lo primero que me hace pensar eso que estás trayendo es precisamente... en el proceso de modernidad que distingue estos espacios: lo rural y lo urbano. Lo urbano se asocia con ciertas ideas de progreso, incluso de permeabilidad, de cosas que se pueden cambiar, o que están abiertas a cambiarse. Espacios urbanos como Nueva York, Los Ángeles, San Francisco, son entendidos como espacios cosmopolitas. La idea del cosmopolitismo: esa idea de que va a haber culturas en choque. Algo que incluso se espera, porque, por ejemplo, es esperado en ciertos tipos de restaurantes. De hecho, aunque mantienen un pie anclado en cierta tradición, siempre están mirando a la innovación y a la creatividad. Se espera mucho de todos esos espacios; versus el espacio de la ruralidad, y, como le llamamos en Puerto Rico, ese "campo mítico", es ese espacio que no se puede... que es inmutable, que no puede cambiar, que no se les permite incluso a las personas que habitan esos espacios pensar en esa creatividad (...). Me pregunto por esto que tú estás trayendo; porque, digamos, esa dinámica entre quien come y quien cocina en esos restaurantes, va a determinar mucho ese reino de lo posible, hasta dónde realmente se puede experimentar. Estamos hablando de que estas son familias... estos son sus negocios, ese es su trabajo, y así es como viven, ¿no? Entonces, ponerse a experimentar, cambiar esos platos más tradicionales, les va a alejar de sus clientes. También hay que mirar esta realidad. Esa "comunidad" no puede ser interrumpida.

Otxoteko: Ahí han salido muchas cosas interesantes, Mónica, tal vez demasiadas... (risas) Y se da, además, la

paradoja de que... Bueno, estoy llegando ya a mi casa. Le doy una vuelta al barrio y así alargamos la conversación, pero en un par de minutitos tendré que colgar [el teléfono]. Te decía que se da la paradoja de que los vascos son una parte fundacional de la ciudad, por tanto, el Basque Block, es parte del centro histórico de Bakersfield.

Lo que ocurre es que la ciudad se ha ido transformando, de hecho, ha tenido una grandísima transformación, y no tanto en el urbanismo, sino en la distribución de la población en los barrios. Y, justamente ahora, la zona central es un lugar muy degradado, es un barrio de periferia en el centro, digamos. Con problemas de seguridad ciudadana, mucha drogadicción. Problemas propios de barrios marginales. Algo que ocurre mucho en las ciudades norteamericanas, creo. Y esto es lo que se ve desde la ventanilla del coche, porque es así como se vive la ciudad, tú lo sabes bien. Me imagino que en Texas tendrás una experiencia similar. Entonces, esta es la cuestión: se vive la ciudad desde el propio vehículo, y así es también como se llega a los restaurantes, en vehículo, siempre.

Por otro lado, el barrio se ha vaciado, la clase media ya no vive ahí, no hay por supuesto vascos que vivan hoy en el Basque Block, ellos viven a las afueras, en barrios que han surgido más recientemente. En consecuencia, muchos de estos restaurantes están cerrando de forma definitiva.

Ocasio: Es interesante ver históricamente lo que estás diciendo de cómo estas comunidades vascas son la fundación de la ciudad. Y que son los negocios de comida lo que más rápido les permite estas avenidas de ingresos. Lo vemos todo el tiempo aquí, en los Estados Unidos, pero también en otras partes del mundo. Y eso que estás apuntando de cómo los cascos urbanos, sobre todo en ciudades más pequeñas y no en estas metrópolis, han sufrido los efectos de muchos proyectos de urbanismo... ¿posturbanismo? Yo no sé, yo no estudio urbanismo, pero le voy a poner "posturbanismo" (risas), que han expandido... han expandido las zonas de suburbios, y, entonces, se ha movido el foco económico del casco urbano hacia... a las afueras de la ciudad.

Otxoteko: Eso es.

Ocasio: Es muy de la cultura urbanista de los Estados Unidos, que fomenta el uso de los carros para transitar absolutamente todo, que no privilegia esa economía de comunidad que implica ese bloque que estuvo allí originalmente, ese Bloque vasco...

Otxoteko: Wow, perfecto, lo dejamos aquí, no sé si te has dado cuenta, pero, además, has cerrado la conversación con broche de oro. Claro que la conversación queda abierta porque han ido saliendo muchos temas periféricos. Ha sido justo lo que necesitaba.