

JI WEI

COSMO-MULTICULTURALISMO Y LA ASEPSIS DE LA EXPERIENCIA GASTRONÓMICA DE LA COMIDA CANTONESA EN SÍDNEY, AUSTRALIA

JI WEI

**COSMO-MULTICULTURALISM AND WHITENING
THE GASTRONOMICAL EXPERIENCE OF CANTONESE
FOOD IN SYDNEY, AUSTRALIA**

Enviado: 15/05/2025

Aceptado: 23/05/2025

*Rodrigo Pérez Toledo*¹

RESUMEN

En este artículo estudio la presencia de la comida cantonesa, específicamente el *Yum Cha*, a través de las ideas del cosmo-multiculturalismo (Hage, 2000) en dos distintos restaurantes en Sídney, Australia. El primero es un restaurante que busca atender a comensales chinos y chinos-australianos. El segundo es un restaurante donde la experiencia gastronómica ha sido cuidadosamente diseñada para comensales australianos blancos. El segundo ejemplo es el *summum* del cosmo-multiculturalismo pues representa cómo la diferencia étnica es transformada en un objeto de consumo sin valor intrínseco y cuyo único valor recae en su capacidad de incrementar el capital cosmo-multicultural de las mayorías blancas que lo consumen.

Palabras clave: Cosmo-multiculturalidad, Australia, China, comida, blanqueamiento

ABSTRACT

In this paper, I explore the presence of Cantonese food in Sydney through the lens of cosmo-multiculturalism and I conclude that Cantonese food has become a commodity to the Australian foodscape. I analyse the presence of Cantonese food, specifically *Yum Cha*, in two different settings. The first one caters to Chinese and Chinese Australians while the second one provides a carefully manufactured gastronomic experience designed for White Australians. The second example is the *summum* of cosmo-multiculturalism insofar as it provides White patrons with an ethnic commodity that has been modified to suit their palates. This commodity has lost its intrinsic

.....
¹ Sociedad Antropológica Australiana, (rodrigo.p.toledo@outlook.com), ORCID ID: <https://orcid.org/0000-0002-3155-7595>

value and its only use is to increase the cosmo-multicultural capital of the White Australian settlers who consume it.

Keywords Cosmo-multiculturalism, Australia, China, food, whitened

INTRODUCCIÓN

Rhodes, Abril 2021

PuiPui, mi entonces novio, y yo llegamos al restaurante *Phoenix* en el distrito de Rhodes, en el *Inner West* de Sídney, para comer *Yum Cha* (飲茶² – comida cantonesa principalmente de la provincia de Guangdong en el sur de China continental y las Regiones Administrativas Autónomas (SAR) de Hong Kong y Macau³. La nación cantonesa es una de las minorías más importantes y antiguas de Australia cuyo arribo se remonta a los inicios de la colonización inglesa que comenzó en 1788.

– 几位 (*Ji wei*. ¿Cuántas personas?) nos preguntaron en la entrada.

– 两人, (*Liang ren*. Dos personas), PuiPui contestó y luego añadió que ya nos esperaban.

Caminamos por el restaurante esquivando *ayis* (阿姨)⁴ que empujaban carritos de comida caliente, niños jugando y otras personas comiendo. Llegamos a una mesa circular donde ya estaban otros seis comensales del Este y Sureste asiático o nacidos en Australia de padres de la misma región. Como menciona Yuan (2018), las mesas circulares representan el espíritu comunitario de las sociedades chinas donde todas las personas sentadas a la mesa tienen el mismo acceso a los alimentos independientemente de sus estatus.

Al centro de la mesa, había una susana grande sobre la que estaban distintos platillos: patitas de pollo en salsa de soya al vapor, *jiaozi* (饺子)⁵,

.....
² Mandarín. Literalmente (Lit.) tomar té.

³ En este manuscrito uso la romanización *pinyin* (拼音) para la mayoría de palabras en mandarín con la excepción de nombres populares, como Hong Kong, que se han popularizado en el sistema Wade-Giles.

⁴ Mandarín. Lit. tía, un apelativo cariñoso a mujeres mayores.

⁵ Mandarín. Empanadas de masa rellenas generalmente hervidas.

baozi (包子)⁶, bok choi hervido, y panquecillos de masa rellenos de camarón hervido. La mayoría de los platillos estaban en unos contenedores circulares de bambú que los mantenían calientes. Habían otros platillos en platos de cerámica blanca que contrastaban con el color negro de la salsa de soya o de anguila. Todos los platillos estaban sobre la susana al centro de la mesa y los comensales la rotaban para tomar porciones con los palillos.

En nuestra mesa, los comensales platicaban en una combinación de cantonés e inglés y eventualmente eran interrumpidos por las *ayís* que ofrecían distintos platillos. Si bien estos restaurantes también sirven otros platillos, la mayoría de los comensales vamos por el *Yum Cha*. En los restaurantes de *Yum Cha* no hay menús. Parecería una contradicción, pero se debe a que las personas ordenan la comida directamente de los carritos que las *ayís* empujan incesantemente.

Estos carritos llevan pequeños cestos cilíndricos de bambú apilados en torres perfectamente verticales. Tampoco hay comandas u órdenes. Las *ayís* ofrecen los platillos mientras caminan por entre las mesas. Para mostrarlos, remueven la única tapa en lo más alto de la pila de cestitos de bambú y enseñan el contenido a los comensales con quienes intercambian algunas palabras. Los comensales preguntan sobre los sabores, las texturas y cuentan las piezas para asegurarse que cada persona pudiera comer al menos uno de los platillos.

Después de decidir qué platillos comeríamos, las *ayís* los dejaban en la mesa al tiempo que tomaban una cartita de papel grueso con una cuadrícula que en el lado izquierdo tenía una lista de platillos seguida de un espacio vacío donde anotaban o sellaban cuántas porciones nos habían servido. En algunos casos, sacaban unas tijeras de sus mandiles y cortaban las porciones a la mitad o en cuatro para que los comensales no tuvieran que separarlas o cortarlas con los palillos.

Alrededor de nosotros había gran cantidad de mesas y las personas platicaban en cantonés y eventualmente mandarín, dos de las lenguas más habladas en China continental y en la diáspora china en Australia. Los domingos son unos de los días más populares en los restaurantes de *Yum*

.....
⁶ Mandarín. Panes rellenos cocinados al vapor.

Cha pues familias o grupos de personas llegan a comer desde media mañana y hasta después del mediodía. Generalmente, los restaurantes cierran alrededor de las 2 de la tarde pues ya no hay más comensales. De vez en cuando pude ver a algunas personas blancas comiendo en el restaurante, aunque su presencia en el restaurante era ínfima.

Terminamos de comer y de postre pedimos uno de los platillos más comunes, el *mango pancake*, una crepa rellena de trocitos de mango fresco con crema, cuyos orígenes son inciertos. Hay quienes aseguran que son originales de las comunidades Chinas Australianas y otros que argumentan que su origen está en Hong Kong, SAR. Al llegar a la caja, entregamos la cartita que contenía sellos y firmas de los platillos que habíamos consumido y pagamos para luego dividir la cuenta.

En este artículo analizo la prevalencia de la comida cantonesa, que se ha vuelto ubicua en Sídney, como una consecuencia de las políticas multiculturales que Australia adoptó a mediados del decenio de 1970. Considero que su consumo por poblaciones anglo-celtas⁷ se puede entender desde la perspectiva del cosmo-multiculturalismo desarrollada por Hage (2000; 2002) que involucra el consumo de las diferencias étnicas a través de su comodificación⁸. Dicho consumo de la diferencia étnica por las poblaciones anglo-celtas ocurre, entre muchas otras formas, a través de la comida. Para este artículo utilizo mi experiencia autoetnográfica como comensal de restaurantes de comida china en Sídney desde hace 5 años y medio. Específicamente uso dos viñetas: la primera es del restaurante *Phoenix*, en el distrito de Rhodes que visité en abril del 2021 y la segunda de *Mama Mulan* en el distrito de Chatswood, que visité en diciembre de 2024.

Dado que la comida es un objeto que ingresa al cuerpo, que se ingiere, este consumo está generalmente mediado por un proceso aséptico que busca *limpiar* a la comida de los indeseables componentes étnicos (véase por ejemplo Abdel-Fattah, 2017). La comida no escapa de las ideologías racistas sino que las nutre; como menciona Liu para el caso de la comida China en Estados Unidos: “la sociedad americana juzgó a la comida chi-

.....
⁷ El término anglo-celtas comprende a personas de Inglaterra, Irlanda, Escocia y Gales.

⁸ El proceso de comodificación se refiere a cuando una persona o objeto es transformado en un objeto de consumo que puede ser comercializado.

na mediante estándares raciales más que gastronómicos” (Liu, 2015, p. 2). Considero que esta práctica se compone de dos procesos. Un primer proceso consiste en remover los ingredientes que no son comúnmente consumidos por las poblaciones anglo-celtas en Australia como el chile, especias y menudencias. El segundo proceso consiste en modificar la presentación de los alimentos y el entorno en el que se consumen como ejemplifico en la segunda viñeta de este artículo. Ambos procesos buscan hacer la comida étnica más comestible para los paladares de las poblaciones locales, en este caso para la mayoría anglo-celta australiana.

Para las personas que han migrado de sus lugares de origen, la alimentación no sólo significa una necesidad fisiológica, sino que también conlleva una conexión emocional con sus lugares de origen que está claramente mediada y controlada por el Estado y sus instituciones (Crenn et al., 2024). En el caso de migrantes en el sur de Francia que Crenn y colaboradoras (2024) estudian, este control por parte de las instituciones se expresa mediante la consideración de ciertos productos como amenazas (puesto que su consumo en áreas no designadas de los albergues se relaciona con problemas sanitarios como la aparición de plagas).

Para el caso de Australia, estos controles institucionales también se articulan alrededor de narrativas sanitarias que buscan la contención de la diferencia a ciertos espacios o, como explico en este artículo, permiten la diferencia siempre y cuando pueda ser consumida dentro de ciertos espacios cosmo-multiculturales (Hage, 2000).

Ahora bien, de vuelta a la idea de Paz y Mercado, en este manuscrito estudio el discurso narrativo que se ha construido en torno al *Yum Cha* en Australia y me enfoco en cómo la presencia y consumo de esta comida se vuelve una *commodity* en el contexto de la cosmo-multiculturalidad (Hage, 2000) que permea en la actualidad a la sociedad australiana.

Como menciona Durmelat (2015), la comida no es un asunto trivial o neutro, sino que nos conecta, de manera inequívoca, con sistemas de producción, consumo, valoración y de las hegemonías que las producen. Además, es posible ver cómo la diferencia se vuelve un objeto de consumo a través de la comodificación de las gastronomías no Occidentales (Wilkes, 2020). En este sentido, entiendo a la comida cantonesa en Australia, al *Yum Cha* específicamente, como una consecuencia de la expansión

inglesa y que, en el actual panorama del multiculturalismo, se ha vuelto una *commodity* para las mayorías anglo-celtas australianas que la consumen como parte de los rituales de la multiculturalidad.

La comida china es una de las gastronomías que están más presentes en diversos países debido a la larga historia de migración de las poblaciones chinas, especialmente aquellas del sur de China como la región de Guangdong. En su estudio sobre la globalidad de los restaurantes de comida China, Kwan (2023) argumenta que son la evidencia de las personas chinas que han migrado generalmente encontrando racismo, sinofobia, y discriminación, pero que por medio de su determinación se han insertado en las poblaciones locales.

La comida y la forma en que es adaptada a las sociedades locales representa la creatividad de las comunidades migrantes chinas quienes, a pesar del racismo y la sinofobia, contribuyen a la identidades nacionales y han influenciado sus identidades gastronómicas y, en algunos casos, nacionales como es el caso de Estados Unidos (Liu, 2015) y de Perú (Yuan, 2018). Los restaurantes de comida china son una de las estrategias más comunes para los migrantes recién llegados pues provee en un punto de encuentro con otros migrantes de China a la vez que les permiten, a veces de manera ilegal, trabajar y ganar de dinero; estos restaurantes dan cuenta de la milenaria tradición mercantil de las poblaciones que ahora se conocen como Chinas. A través de estos pequeños restaurantes establecidos por familias migrantes, Kwan (2023) y Liu (2015) proponen leer la historia mundial de la diáspora china que abarca a alrededor de 40 millones de personas.

El cuerpo como herramienta metodológica

Para escribir este artículo usé mi cuerpo como herramienta metodológica. A través de mi cuerpo no sólo observé lo que pasaba, sino que también, al estar en los restaurantes, comí, vi y sentí la comida, escuché a las personas hablando en cantonés, mandarín e inglés y ví cómo los diseños de los lugares cambiaban junto con los clientes que los frecuentaban. El estudio del cuerpo como herramienta metodológica es de larga data

en la tradición antropológica y sigue siendo uno de los temas centrales (Latimer & Schillmeier, 2009; Ram & Houston, 2015). Marcel Mauss (1950) argumentó que los hábitos y las tácticas corporales nutren las perspectivas del cuerpo para ser y estar en el mundo.

El cuerpo está influenciado por su relación con el espacio, la consciencia de la persona sintiente, las relaciones sociales y las predisposiciones culturales que interpretan a los cuerpos de maneras específicas (Low, 2003) y que son recibidas de distintas formas en el campo (Perez & Wynn, 2023). Como menciona Perez (2023), siguiendo a Spinoza y su teoría de los afectos, el cuerpo y la mente están influenciados por la interacción con otros cuerpos y mentes y actúan en consecuencia.

La etnografía corporal (*bodily ethnography*) como método se aleja del binomio cartesiano mente-cuerpo; estas interacciones corporales ponen al centro el conocimiento que no es observable y que por medio de la práctica constante se vuelven invisibles y por tanto dejan de ser consideradas durante el trabajo etnográfico (Förster, 2022). Para elaborar este ensayo considero las aportaciones metodológicas de Aschieri (2013). De manera sucinta, Aschieri busca expandir la idea la observación participante y argumenta que cuando la persona investigadora se encuentra en el campo, el cuerpo se debe reconocer como el lugar desde donde se experimenta el mundo. Silvia Citro (2009) también critica la aproximación de la observación participante que asume una distancia entre lo observado y la participación donde se privilegia la asepsis del proceso observante.

Esta precisión metodológica es central para este ensayo pues mis reflexiones no sólo se nutren del análisis intelectual que he llevado a cabo sino también de las experiencias que tuve y desarrollé por medio de mi cuerpo cuando estaba en el campo. Esta aproximación se nutre de trabajos seminales como el de Merleau-Ponty (1962) quien argumenta que es necesario reconocer la centralidad del cuerpo como centro de la experiencia.

Decolonialidad y gastronomía

Los estudios de la colonialidad se han vuelto un referente importantísimo en los estudios de las ciencias sociales contemporáneas. De manera muy sucinta, la perspectiva decolonial busca entender cómo las estructuras impuestas durante la era colonial, especialmente el racismo y el capitalismo, se han cimentado en las sociedades contemporáneas y cómo las sociedades, generalmente de manera desapercibida, reproducen las ideas coloniales que les fueron impuestas (Grosfoguel, 2013; Quijano, 2000).

Uno de los referentes que considero para este artículo es el trabajo de Wilkes (2020) quien considera cómo compañías turísticas en el caribe han adoptado narrativas coloniales que comodifican la diferencia étnica y manufacturan experiencias para turistas y además resalta cómo las actuales jerarquías gastronómicas provienen de la era colonial. En el caso de los restaurantes de *Yum Cha* en Sidney, esta narrativa colonial se evidencia cuando la comida es modificada, en su presentación, así como en los lugares donde es consumida, para que pueda ser atractiva para la élite cosmo-multicultural de Sidney.

Siguiendo el paradigma decolonial, es importante notar que la migración que actualmente se conoce como China se ha nutrido de diversas naciones y etnias históricamente independientes que actualmente se agrupan dentro de la República Popular China (PRC) (Shih, 2010, 2011). En la siguiente sección, exploro los principales acontecimientos históricos que explican la conformación de la sociedad australiana y el arribo de las políticas multiculturales.

HACIA HIS GUM SHAN Y EL HECHIZO DEL (COSMO) MULTICULTURALISMO

Australia es uno de los ejemplos más representativos de las *settler societies*. Un aspecto fundamental de estas sociedades es que los colonos se han establecido en los territorios previamente invadidos aniquilando y desplazando a las sociedades que habitaban estos espacios. Estos asentamientos de colonos han dado paso a la mitología de la migración. Bá-

sicamente, estas narrativas celebran la migración como un componente *sine qua non* de las *settler societies*.

Esta es una narrativa de doble filo ya que, por una parte, desconoce el pasado de las poblaciones indígenas locales y tratan de borrar la historia de su genocidio y, por otra, vuelve invisible las diferentes experiencias migratorias de personas provenientes de distintos contextos (Dauvergne, 2016). Para el caso de Australia no es lo mismo migrar desde la Gran Bretaña que desde la PRC. Los primeros migrantes gozan de privilegios culturales, raciales y lingüísticos mientras que los segundos se enfrentan al racismo, sinofobia y a una sociedad que se escucha y se siente diferente.

La colonización de lo que ahora se conoce como Australia comenzó a mediados del siglo XVII cuando tripulaciones holandesas navegaron el Océano Índico y desembarcaron en la costa oeste de Australia llamándola Nueva Holanda. Alrededor de un siglo después, en la década de 1780, la flota inglesa del capitán James Cook llegó a la costa oriental de Australia donde establecieron una colonia penal en lo que ahora se conoce como Sidney.

Desde los inicios de la colonización inglesa, se pensó a Australia como un enclave racialmente seguro y alejado de sus más cercanos vecinos del Sureste Asiático y *Pasifika*⁹ por lo que las políticas migratorias en la recientemente instaurada colonia buscaban que sólo personas de origen anglo-celta se establecieran (Karskens, 2010). A pesar del deseo de mantener a Australia segregada racialmente, poblaciones racialmente indeseables se establecieron en las colonias inglesas, principalmente New South Wales y Victoria, que ahora son los dos estados más importantes del país y cuyas capitales, Sidney y Melbourne, son las ciudades más pobladas de Australia. La migración cantonesa a Australia es de larga data. Las primeras comunidades cantonesas provenientes del delta del Río Perla, en la actual provincia de Guangdong, se establecieron en Australia a principios del siglo XIX, y su número se multiplicó rápidamente con la fiebre del oro alrededor de 1850 (Yong, 1977).

.....
⁹ Poblaciones de la Polinesia, Melanesia y Micronesia en el Océano Pacífico.

Entre las comunidades cantonesas, lo que ahora es Australia se conocía como *His Gum Shan* (新金山 Cant. lit. Nueva Montaña de Oro), en referencia a la fiebre del oro en California que había atraído a comunidades cantonesas a inicios del siglo XIX. De acuerdo con el Buró Estadístico Australiano (ABS, 2018, 2019), la población nacida en China con poco más de medio millón de personas es la segunda minoría más importante del país después de la Británica. La mitad de la población China se concentra en la provincia de New South Wales cuya capital es Sídney.

La presencia de comunidades cantonesas desde mediados del siglo XIX en lo que sería Australia causó tanto desagrado entre los colonos anglo-celtas que para 1890 todas las colonias inglesas en lo que ahora es Australia habían pasado leyes para mantener a personas que no fueran blancas (*coloured*) fuera (Willard, 1970). A pesar de que estas leyes fueron derogadas rápidamente, la idea de mantener personas racialmente indeseables persistió y se convirtió en la primera ley en la recientemente establecida Mancomunidad Australiana en 1901.

Dicha ley (*Immigration Restriction Act*), mejor conocida como la *White Australia Policy* (la política de la Australia Blanca) representa el súmmum del miedo a la contaminación racial que las personas de origen asiático inspiraban en Australia (Walker, 2005). Básicamente, la política de la *White Australia* establecía que poblaciones que no fueran inglesas no podían entrar ni establecerse en Australia.

Con el paso del tiempo esta política se fue diluyendo y el gobierno comenzó a aceptar personas blancas no inglesas (provenientes de Alemania y Francia, por ejemplo) y luego a personas no blancas del sur y sureste de Europa (provenientes de Grecia, Italia, Líbano y el Levante). Esta política cimentó una jerarquía social donde las personas de origen asiático y aborígen ocupaban los peldaños más bajos en la escala social (Ngan & Chan, 2012). La *White Australia Policy* fue oficialmente derogada en 1976 y fue reemplazada por la política del multiculturalismo. La nueva política ya no restringía la entrada a migrantes que no fueran de ascendencia Anglo-celta o blanca. El discurso oficial celebra que Australia sea uno de los casos más exitosos de integración multicultural (Ang, 2014); en palabras del ex Primer Ministro de Australia, Malcolm Turnbull (2015-2018), "Australia es la sociedad multicultural más exitosa del mundo." A pesar del discurso

oficial que celebra esta política como un cambio en el *ethos* australiano, Kwok (2017) argumenta que una de las principales razones de este cambio fue que las economías de muchos países de Asia comenzaron a crecer rápidamente y el gobierno Australiano dejó de verlos como una amenaza para concebirlos como un posible mercado.

Por ende, en el discurso australiano, generalmente se considera que el multiculturalismo significa alejarse de Europa y acercarse al vecino continente asiático y a sus emergentes mercados (Hage, 2000). De la misma manera, el antropólogo libanés-australiano Ghassan Hage (2000, 2002), propone que este cambio es sólo una pausa en la paranoia racista que se encuentra en el seno de la sociedad Australiana. A decir de Hage (2000), la política multicultural es una estrategia de la sociedad Anglo-celta Australiana para evidenciar su centralidad por lo que usa, de manera casi intercambiable, el término *cosmo-multiculturalism*.

En su propuesta, Hage argumenta que la condición cosmpolita sugiere que las personas no están ancladas a ciertos lugares o identidades y siguiendo a Clifford Geertz (1988), propone que eso significa una gran adaptabilidad. De manera similar, Wilkes (2020) considera que el multiculturalismo neoliberal está claramente anclado en relaciones de poder colonial que persisten en la actualidad. Esta volatilidad cultural y espacial está mediada por estructuras de poder coloniales que históricamente han beneficiado a poblaciones europeas y a sus colonos que se han asentado en distintos lugares del mundo colonizado.

La académica indonesia crecida en Holanda y radicada en Australia, Ien Ang, también argumenta que el multiculturalismo está atravesado por una profunda ambivalencia. Las poblaciones racializadas son aceptadas por las mayorías anglo-celtas de la sociedad australiana solamente cuando son consideradas como parte de la otredad (*"inclusion by virtue of othering"*) (Ang, 1996, p. 37). Su aceptación está mediada por cómo su diferencia puede ser útil y contribuir a la narrativa del multiculturalismo en Australia. Además, la idea de la multiculturalidad generalmente se enfoca en un futuro idílico donde las personas conviven e interactúan sin problemas ni discriminación racial. Esta aproximación frecuentemente oculta los problemas que emergen en el espacio de la vida cotidiana (Ang, 1996).

En la esfera de la vida urbana diaria, esta condición cosmo-multicultural se manifiesta mediante la habilidad de consumo refinado (*refined consumption*) de lo *ethnic* como producto. Wise y Velayutham (2009) identifican el espacio del *everyday multiculturalism* (multiculturalismo cotidiano) en el que personas provenientes de distintos contextos socio-culturales interactúan con otras en los espacios de la vida cotidiana que están mediados por dinámicas ideológicas, discursivas, estéticas y comerciales. En este sentido, Hage (2000, p. 201) argumenta que la idea del *White Multiculturalism* es una continuación del proyecto blanco eurocéntrico, “una búsqueda por una forma distintiva de europeidad (*European-ness*) de las élites británicas.”

El consumo de lo *ethnic* ya no es sólo una cuestión de compartir una ascendencia racial – lo anglo-celta – sino, sobre todo, de clase. Las personas que consumen la diferencia étnica han desarrollado un gusto y refinamiento para poder apreciarlo, algo que las separa de las personas de menor nivel socioeconómico cuyos gustos “arcaicos” (2000, p. 202) no les permiten consumir lo diferente. Hage (2000) desarrolló esa idea inspirado en el concepto de *capital cultural* de su mentor Pierre Bourdieu y concluye que el corolario del cosmo-multiculturalismo es que la otredad se vuelve un producto de consumo que tiene un valor étnico abstracto (*abstract ethnic value*) (Hage, 1997, p. 145) es decir que su consumo incrementa el capital cultural de quienes lo consumen. Una de las críticas que encuentro más fértiles para entender el consumo de la otredad como una *commodity* es la que bell hooks desarrolla en su ensayo *Eating the Other*. hooks argumenta que:

“[...] la comodificación de de la Otredad ha sido tan exitosa porque ha permitido un nuevo goce, más intenso, más satisfactorio que las formas normales de hacer y sentir. En la cultura de la comodificación, lo étnico se vuelve una especia, un sazón para avivar el soso platillo que es la cultura blanca” (Hooks, 1997, p. 21).

La diferencia y la otredad se vuelve un producto, un fetiche. Mediante su consumo, las personas blancas refuerzan sus posiciones de poder y privilegio a la vez que desechan cualquier crítica ante su posible racismo.

El consumo de la otredad no sólo es una cuestión de clase y de un paladar más desarrollado, como menciona Hage, sino que también se vuelve una estrategia mediante la que las personas blancas en sociedades occidentales pueden demostrar y consolidar su poder sobre las personas racializadas al consumirlas como un objeto que a la vez les permite incrementar su valor y capital cultural.

Si bien hooks (1997) argumenta que el consumo de la comida *ethnic* es una forma de demostrar el poder que uno posee sobre los otros, no en todos los casos es así pues también nota que a veces las personas buscan espacios de interacción que permiten transgresiones raciales, culturales y sociales. Pero en este caso particular me quiero enfocar en cómo el consumo de la comida cantonesa es una forma de reforzar la centralidad de la cultura Anglo-celta en Australia.

En su reinterpretación del texto de hooks, la académica egipcia-palestina-australiana Randa Abdel-Fattah (2017) menciona que la diferencia es consumida como objeto por la mayoría anglo-celta para después ser regurgitado a los “otros” (incluidos los colonos no blancos) en forma de sobras (“*scraps*”) para que lo consuman.

El elemento central para que el cosmo-multiculturalismo sirva es lo que Hage (2000) llama *buenos nacionalistas blancos* (*good White nationalists*). Este grupo, como su nombre lo indica, tiene como bandera la tolerancia hacia otras personas de diferentes orígenes etno culturales y pugna por el respeto de la diferencia étnica. Sin embargo, esta situación es un arma de doble filo pues el actual panorama le pide a las personas anglo-celtas en Australia que sean tolerantes con la otredad étnica.

Quienes en este contexto deciden ser tolerantes se vuelven *buenos nacionalistas*; quienes deciden no ser tolerantes, se vuelven *malos nacionalistas*. Lo que Hage resalta es que no se trata de una imposición legal que impida que las personas racializadas sean discriminadas o tratadas mal en la sociedad australiana, sino que se apela a la bondad de las personas anglo-celtas y se las invita a tolerar a la otredad. Las mayorías anglo-celtas australianas deciden si quieren o no tolerar a la diferencia sin que haya consecuencias legales por no hacerlo.

En este ensayo, entiendo a los comensales blancos como un ejemplo de *good White nationalists* que toleran a la otredad étnica mediante el

consumo de su cultura como una *commodity*. En muchos casos, el multiculturalismo es justificado por las personas viviendo en Australia puesto que les permite vivirse como ciudadanos del mundo (Turner, 2008) y el consumo de la otredad étnica a través de la comida es un ejemplo de esta posicionalidad privilegiada.

LOS LÍMITES DEL MULTICULTURALISMO

Uno de los ejemplos más visibles de la política multicultural en Australia es la diversidad culinaria. Al caminar por el centro de Sídney, y por muchos de los barrios del área metropolitana, los restaurantes de comida china, india, tailandesa y vietnamita abundan. Es común ver en las fachadas distintos sistemas de escritura, algunos acompañados de sus respectivas traducciones en inglés. Como menciona Hatoss (2023), en algunas ocasiones el uso de otros idiomas y sistemas de escrituras es simplemente performativo para asegurar a los potenciales comensales que se trata de negocios auténticos que, sin embargo, están adaptados a los paladares blancos; la comida, el idioma y la cultura resultan elementos tokenísticos que son consumidos como objetos por las mayorías anglo-celtas de Australia.

Esta oferta gastronómica, sin embargo, no se ha traducido en un reconocimiento, aceptación, o celebración de la diferencia cultural y racial de la mayoría anglo-celta australiana. Entiendo la presencia de esta oferta gastronómica como un ejemplo del cosmo-multiculturalismo (Hage, 2000) mediante el que la cultura Anglo-celta, central dentro del panorama Australiano, *consume* a culturas étnicas como un alimento.

Pero, aunque la diferencia se vuelva una *commodity*, esto no significa que deje de ocasionar prurito entre las mayorías anglo-celtas australianas. Un ejemplo muy claro de ello es la comida *Halal* (árabe. Lit. Permitido), que se comercia en muchas tiendas y restaurantes de Sídney. La presencia de esta comida no es un problema en sí mismo, sino que se vuelve un problema cuando se restriega en la cara y se presumen las etiquetas de productos *halal* o cuando estos productos tienen el potencial de *contaminar* el cuerpo de las mayorías anglo-celtas australianas (Abdel-Fattah,

2017). Abdel-Fattah (2017) refiere cómo algunas personas de la mayoría anglo-celta tratan la presencia de comida *halal* de la misma manera que una persona trata un alimento que produce alergia. Y lo que es más problemático para las personas que Abdel-Fattah (2017) entrevistó es que algunos productos emblemáticamente australianos como la pasta *vegemite*¹⁰ u algunos otros productos puedan ser certificados como *halal*. La comida *Halal*, y en general todas las referencias a lo árabe y al islam en una sociedad profundamente racista e Islamófoba como lo es la australiana – como ejemplifica Randa Abdel-Fattah (2017) – rompe el hechizo del multiculturalismo y evidencia cómo la narrativa del multiculturalismo es una herramienta para perpetuar la posición central de lo anglo-celta en Australia.

EL MINIMALISMO DE MAMA MULAN

La mayoría de veces que comimos *Yum Cha* la dinámica fue la misma: *ayis* pasando con sus carritos entre las mesas circulares, ofreciendo distintos platillos y platicando con los clientes, la atmósfera era ruidosa pues las personas platicaban, el *staff* del restaurante corría de la entrada a las mesas para llevar a los clientes que recién habían llegado y los meseros limpiaban con destreza las mesas cambiando los manteles blancos, las susanas y ponían en cada lugar dos platos pequeños: uno hondo para comer y uno plano para dejar la basura o los restos de comida, una tradición de la provincia de Guangdong.

Además, ponían dos pares de palillos: unos negros para servir la comida de los platos de comida a los platos hondos, y unos blancos para comer directamente de los platos hondos. Junto con estos platillos, también habían pequeñas tazas de té. Habían *ayis* o *staff* encargados de checar que las teteras con té de crisantemo o de jazmín aún estuvieran llenas.

Chatswood, diciembre 2024

.....
¹⁰ La *vegemite* es una pasta color marrón hecha con extracto de levadura. Es uno de los platillos insignia de la cocina anglo-celta australiana.

Fuimos a *Mama Mulan*, otro restaurante de *Yum Cha* en el distrito de Chatswood, al norte de Sídney y la dinámica fue súmamente diferente. Al entrar al restaurante, mi amigo Nam me dijo que no creía que el lugar fuera bueno. Al preguntarle por qué creía eso, rápidamente me respondió que era porque la mayoría de las personas que comían en el restaurante eran blancas. Su respuesta me hizo reír un poco y después miré alrededor para confirmar lo que decía y asentí con sorna. A diferencia de la experiencia que había tenido en otros restaurantes de *Dim Sum* (otro término usado de manera intercambiable con *Yum Cha* para referirse a los pequeños platillos de comida), este lugar se veía, sonaba y sabía diferente.

Una mesera joven guió nuestro grupo a dos mesas cuadradas que habían sido colocadas de manera contigua formando un rectángulo. Nos ofreció los menús y nos indicó que pidiéramos la comida mediante el código QR en el ticket que nos entregó en ese momento y que tenía un tiempo límite para comer. Hojeamos el menú y vimos los platillos acompañados con fotografías muy atractivas; rápidamente caímos en cuenta de que las opciones que presentaban eran muy diferentes a las de otros restaurantes de *Yum Cha*. Después de preguntar por esas opciones, nos decidimos por algunos platillos y ordenamos. La estética del *Mama Mulan* es diametralmente opuesta a la de *Phoenix Rhodes* que describí al inicio. PuiPui siempre me decía que una de las formas en que podía distinguir un restaurante chino operado por personas de China era por la iluminación: entre más brillantes fueran las luces era mejor porque se podía apreciar la comida en todo su esplendor y las fotos capturaban su abundancia y opulencia, dos cualidades que son más importantes que su atractivo estético. Por el contrario, los restaurantes de comida china fusionada con elementos occidentales tenían un estilo más *aesthetic* que incluía luces tenues, un diseño occidental y platillos cuidadosamente presentados para ser fotografiados.

El caso de *Mama Mulan* es un ejemplo del segundo tipo de restaurantes. Esta diferencia también resaltaba por el menú de bebidas que ofrecía una amplia selección de vinos espumosos y rojos de distintas regiones vinícolas de Australia, Aotearoa/Nueva Zelanda, así como de Francia. Al final de la carta, había una pequeña sección de té que incluía Jazmín, Pú'erh, Wulong, Verde, así como alternativas europeas como English Breakfast, y Manzanilla.

Cuando nuestros platillos llegaron, nos sorprendimos de que no los pusieran al centro para compartir y que, a la usanza occidental, nos pusieran un platillo por persona en vez de todos al centro. Rápidamente Nam comenzó a reorganizar los platillos. Los pusimos todos al centro y acomodamos los pequeños platos hondos para comer y los pequeños platos planos para poner la basura. La comida era rica, pero todos notamos que sabía y se veía diferente.

En *Mama Mulan* los platillos y toda la experiencia de la comida *Yum Cha* ha sido cuidadosamente modificada para proveer a los comensales, la mayoría de ellos blancos, una experiencia gastronómica cuidadosamente producida. Esta experiencia tomaba elementos de la comida cantonesa pero que había sido adaptada para sus paladares.

El diseño del lugar era minimalista. Los tonos neutrales de las paredes y de los muebles, así como la iluminación tenue de las lámparas eran interrumpidos, momentáneamente, por detalles chinescos como unas puertas color cian decoradas con detalles de jade y oro en los marcos, así como por un gabinete color verde oscuro que contrastaba con los colores neutrales de las mesas, pisos y paredes.

El caso de *Mama Mulan* es uno de los más representativos del cosmo-multiculturalismo inicialmente conceptualizado por Ghassan Hage pues ejemplifica cómo la experiencia culinaria puede ser tratada con asepsis para ser consumida por la mayoría anglo-celta de Australia. En este acto de consumo, lo anglo-celta refuerza su posición central en la sociedad australiana a la vez que desestima cualquier potencial queja sobre racismo o desigualdad en el país. ¿Cómo podría haber racismo en Australia si coexisten tantos grupos culturales, si es el caso más exitoso de multiculturalismo en el mundo como afirmó el ex primer ministro Turnbull?

El problema es que la forma en que dichos grupos conectan con los otros es a través del consumo. Pero no se trata del consumo de comida y de todo el valor nutricional y comunitario que la produce y que la rodea, sino que la comida se vuelve un objeto de consumo visualmente atractivo y sabroso porque es el producto de una estrategia cuidadosamente diseñada para gustarle a las mayorías anglo-celtas australianas. Es un producto que ha sido domesticado: ya no es pasable, sino que se ha vuelto placentero tanto por su sabor y sus colores vívidos, como por lo que repre-

senta en términos de acrecentar el valor cosmo-multicultural, especialmente el de las mayorías anglo-celtas que lo consumen.

La relación que Hage (2000) establece entre el nivel socioeconómico, capital cultural y el cosmo multiculturalismo es central para mi argumento. Cuando la comida deviene en objeto de consumo, ésta sólo está al alcance de un sector de la población. Si bien una comida por persona en *Mama Mulan* no significa un gasto exorbitante y es relativamente similar al de otros restaurantes – alrededor de 50 dólares estadounidenses – por persona, lo que separa este consumo de otros es que es un símbolo de alto capital cultural. Como menciona Hage (2000), estos platillos y toda la experiencia gastronómica están cuidadosamente diseñados para el sector cosmo-multicultural de la sociedad australiana.

La comida que ha sido *blanqueada* ha cambiado su valor en términos nutricionales y culturales. En términos nutricionales al haber sido modificada en su preparación y presentación para ser no sólo más comestible y gustosa, sino también visualmente más atractiva. En términos culturales ha sido extraída del contexto comunitario y social y ha sido convertida en un objeto de consumo cuyo valor ahora recae en su atractivo visual y en las ideas que la rodean. Este nuevo producto carece de valor por sí mismo; más bien, se usa para acrecentar el valor cosmpolita de las personas, mayoritariamente anglo-celtas, que lo consumen. El viejo dilema de la autenticidad de las culturas étnicas ya no importa; es más, ya ni siquiera se intenta recrear la fantasía de lo auténtico. Por el contrario, se privilegia la experiencia del consumo desprovista de significado porque el significado y el valor de la comida étnica como objeto de consumo es dado por quien la consume. Ya no se privilegia el valor étnico *per se*, sino que resalta el valor que puede ser extraído por quienes lo consumen. Este valor también está mediado por el atractivo visual de los platillos consumidos – a final de cuentas, cuando Hage (2000, 2002) desarrolló el concepto del cosmo multiculturalismo enfatizó las conexiones que éste tiene con el nivel socioeconómico, como mencioné unas líneas arriba. Este gusto (*taste*), sólo puede ser desarrollado, apreciado y mantenido por personas con un nivel socioeconómico alto.

CONCLUSIONES

En *The Curse of the Smile*, Ien Ang (1996) analiza el poema *Vietnamese Girl* en el que una mujer anglo-celta describe su encuentro con una niña vietnamita. El poema empieza describiendo cómo la autora del poema se sintió preocupada y amenazada al ser confrontada con la diferencia racial de la niña. Sin embargo, este miedo se disipó cuando la niña le sonrió y entonces la autora del poema se dio cuenta que no se trataba de una amenaza y se mostró más receptiva a su presencia. Ang critica esta forma de pensar en el que la diferencia étnica sólo es aceptada cuando no genera molestia o incomodidad ante los colonos anglo-celtas en Australia, cuando se ofrece con una sonrisa para ser consumida por la mayoría anglo-celta australiana al mismo tiempo que la reposiciona al centro de la sociedad como la autoridad para permitir o impedir la entrada de poblaciones racializadas a Australia. De la misma manera que Ang habla de la niña vietnamita que sonríe y que esa sonrisa significa su aceptación por la sociedad australiana, la comida es otra forma mediante la cual las poblaciones étnicas son aceptadas en Australia. En ambos casos, lo étnico puede ser aceptado siempre y cuando pueda ser consumido por la mayoría anglo-celta australiana y no represente ningún problema o le presente alguna contradicción. Al mismo tiempo, este consumo pone en el centro a las mayorías anglo-celtas australianas. La aceptación por parte de la sociedad anglo-celta australiana de las personas racializadas ocurre únicamente cuando se las considera como inocuas, ya sea porque sonríen, como la niña vietnamita del poema que Ang critica, o porque han sido *limpiadas* para poder ser ingeridas sin causar algún problema, cuando han sido transformadas en un objeto de consumo que se desconecta de todas los problemas y desagrado que las rodean. Estos objetos de consumo no tienen valor por sí mismo, sino que, por el contrario, son objetos que aumentan el valor y capital cosmo-multicultural, de las personas anglo-celtas que los consumen. Uno de los objetos étnicos más comúnmente consumidos por la sociedad anglo-celta australiana es la comida. Como he explicado en este artículo, en el contexto de la continua colonización de Australia, la comida es una forma de consumir la diferencia étnica. El punto cúlmen de este proceso es que la comida que ha sido *blanqueada* ya no precisa a las per-

sonas étnicas que la preparen en la cocina ocultas de la vista de quienes la consumen. Es más, en este punto del proceso, ya ni siquiera es necesario que las personas étnicas preparen la comida étnica porque todo su valor ya ha sido extraído por la sociedad anglo-celta australiana. El objeto ha sido desprovisto de su valor en términos culturales y comunitarios. Se ha vuelto un objeto de consumo cuyo único uso es acrecentar el valor cosmopolita de las mayorías anglo-celtas australianas que lo consumen.

REFERENCIAS

- Abdel-Fattah, R. (2017). Islamophobia and Everyday Multiculturalism in Australia. In *Islamophobia and Everyday Multiculturalism in Australia*. Routledge. <https://doi.org/10.4324/9781315179933>
- ABS, A. B. of S. (2018). *ABS reveals insights into Australia's Chinese population on Chinese New Year*. <https://www.abs.gov.au/ausstats/abs%40.nsf/mediareleasesbyCatalogue/D8CAE4F74B82D-446CA258235000F2BDE?OpenDocument>
- ABS, A. B. of S. (2019). *Australia's Population by Country of Birth*. <https://www.abs.gov.au/AUSSTATS/abs@.nsf/Latestproducts/3412.0MainFeatures32018-19?opendocument&tabname=Summary&prodno=3412.0&issue=2018-19&num=&view=>
- Ang, I. (1996). *The Curse of the Smile: Ambivalence and the "Asian" Woman in Australian Multiculturalism*. 52, 36-49.
- Ang, I. (2014). Beyond Chinese groupism: Chinese Australians between assimilation, multiculturalism and diaspora. *Ethnic and Racial Studies*, 37(7), 1184-1196. <https://doi.org/10.1080/01419870.2014.859287>
- Aschieri, P. (2013). Hacia una etnografía encarnada: La corporalidad del etnógrafo/a como dato en la investigación. *X RAM- Reunión de Antropología del Mercosur- Situar, actuar e imaginar antropologías desde el Cono Sur*.
- Australian Government. (2017). *Multicultural Australia. United, Strong, Successful. Australia's Multicultural Statement*. Disponible en <https://www.homeaffairs.gov.au/mca/Statements/engli->

- sh-multicultural-statement.pdf visitado el 10 de mayo de 2025.
- Citro, S. (2009). *Cuerpos significantes. Travesías de una etnografía dialéctica*. Buenos Aires: Biblos.
- Crenn, C., Marchiset, S., & Téchoueyres, I. (2024). Food solidarities for and with migrants: mobilizations under pressure in public spaces in the Bordeaux area. *Food, Culture and Society*, 28(1), 267–286. <https://doi.org/10.1080/15528014.2024.2350141>
- Dauvergne, C. (2016). The New Politics of Immigration and the End of Settler Societies. In *The New Politics of Immigration and the End of Settler Societies*. Cambridge University Press. <https://doi.org/10.1017/CBO9781107284357>
- Durmelat, S. (2015). Introduction: Colonial culinary encounters and imperial leftovers. *French Cultural Studies*, 26(2), 115–129. <https://doi.org/10.1177/0957155815572572>
- Förster, T. (2022). Bodily ethnography: Some epistemological challenges of participation. *Ethnography*, 26(June), 276–296. <https://doi.org/10.1177/14661381211067452>
- Grosfoguel, R. (2013). Racismo/sexismo epistémico, universidades occidentalizadas y los cuatro genocidios/epistemicidios del largo siglo XVI. *Tabula Rasa*, 19, 31–58.
- Hage, G. (1997). At home in the entrails of the West: Multiculturalism, 'ethnic food' and migrant home-building. In H. Grace, G. Hage, L. Johnson, J. Langsworth, & M. Symonds (Eds.), *Home-World: Communitarity, identity and marginality in Sydney's West* (pp. 99–153). Pluto Press.
- Hage, G. (2000). *White Nation: Fantasies of White Supremacy in a Multicultural Society*. Routledge.
- Hage, G. (2002). Multiculturalism and white paranoia in Australia. *Journal of International Migration and Integration*, 3(3–4), 417–437. <https://doi.org/10.1007/s12134-002-1023-6>
- Hatoss, A. (2023). *Everyday Multilingualism Linguistic Landscapes as Practice and Pedagogy*. Routledge.
- Hooks, B. (1997). *Black Looks Race and Representation*. South End Press.

- Karskens, G. (2010). *The Colony A History of Early Sydney*. Allen & Unwin.
- Kwan, C. (2023). *Have You Eaten Yet? Stories from Chinese Restaruantns Around the World*. Douglas & McIntyre.
- Kwok, J. T. (2017). An etymology of "Asian Australian" through associational histories connecting Australia to Asia. *Journal of Australian Studies*, 41(3), 351–366. <https://doi.org/10.1080/14443058.2017.1346696>
- Latimer, J., & Schillmeier, M. (Eds.). (2009). *Un/Knowing Bodies*. Wiley-Blackwell.
- Liu, H. (2015). *From Canton Restaurant to Panda Express A History of Chinese Food in the United States*. Rutgers University Press.
- Low, S. M. (2003). Embodied space(s): Anthropological theories of body, space, and culture. *Space and Culture*, 6(1), 9–18. <https://doi.org/10.1177/1206331202238959>
- Mauss, M. (1950). *Les techniques du corps. Sociologies et Anthropologie*. Paris: Presses Universitaires de France.
- Merleau-Ponty, M. (1962). *Phenomenology of Perception*. Routledge.
- Ngan, L. L.-S., & Chan, K.-B. (2012). *The Chinese Face in Australia*. <https://doi.org/10.1007/978-1-4614-2131-3>
- Perez, R. (2023). Invisible Geographies: A Study of Migration and Male Homoeroticism in Tijuana through Spinozist Affects. *Latin American Research Review*, 58(3), 595–611. <https://doi.org/10.1017/lar.2023.6>
- Perez, R., & Wynn, L. L. (2023). Ti binni ruyubi, beyond binaries and median points Methodological reflections on brownness in the field and intersectional reflexivity. *HAU: Journal of Ethnographic Theory*, 13(1), 179–193. <https://doi.org/https://doi.org/10.1086/725384>
- Quijano, A. (2000). Coloniality of Power, Eurocentrism, and Latin America. *Nepantla: Views from South*, 1(3), 533–580. <https://journals.sagepub.com/doi/10.1177/0268580900015002005>
- Ram, K., & Houston, C. (Eds.). (2015). *Phenomenology in Anthropology*. Indiana University Press. <http://www.jstor.org/stable/j.ctt16gz7f0>

- Shih, S.-M. (2010). Against Diaspora: The Sinophone as Places of Cultural Production. In J. Tsu & D.-W. Wang (Eds.), *Global Chinese Literature: Critical Essays* (pp. 29–48). Brill.
- Shih, S.-M. (2011). The Concept of the Sinophone. *Source: PMLA*, 126(3), 709–718.
- Turner, G. (2008). The cosmopolitan city and its Other: The ethnicizing of the Australian suburb. *Inter-Asia Cultural Studies*, 9(4), 568–582. <https://doi.org/10.1080/14649370802386487>
- Walker, D. (2005). Australia's Asian Future. In M. Lyons & P. Russell (Eds.), *Australia's History* (pp. 63–80). University of New South Wales Press.
- Wilkes, K. (2020). Eating paradise: food as coloniality and leisure. *Annals of Leisure Research*, 23(5), 573–589. <https://doi.org/10.1080/11745398.2019.1579102>
- Willard, M. (1970). *History of the White Australia Policy to 1920*. Melbourne University Press.
- Wise, A., & Velayutham, S. (2009). Introduction: Multiculturalism and everyday life. In A. Wise & S. Velayutham (Eds.), *Everyday Multiculturalism* (pp. 1–17). Palgrave Macmillan. <https://doi.org/10.1057/9780230244474>
- Yong, C. F. (1977). *The New Gold Mountain The Chinese in Australia 1901–1912*. Raphael Arts.
- Yuan, Y. (2018). La comida china en el Perú: una nueva identidad multiétnica. *Religación. Revista de Ciencias Sociales y Humanidades*, 3(10), 128–138. www.redalyc.org/journal/6437/643768088011/643768088011.pdf

