



UNIVERSITAT DE  
BARCELONA

## De la nostalgia culinaria a la identidad alimentaria transmigratoria: la preparación de alimentos en restaurantes mexicanos en Estados Unidos

José Antonio Vázquez Medina

**ADVERTIMENT.** La consulta d'aquesta tesi queda condicionada a l'acceptació de les següents condicions d'ús: La difusió d'aquesta tesi per mitjà del servei TDX ([www.tdx.cat](http://www.tdx.cat)) i a través del Dipòsit Digital de la UB ([diposit.ub.edu](http://diposit.ub.edu)) ha estat autoritzada pels titulars dels drets de propietat intel·lectual únicament per a usos privats emmarcats en activitats d'investigació i docència. No s'autoritza la seva reproducció amb finalitats de lucre ni la seva difusió i posada a disposició des d'un lloc aliè al servei TDX ni al Dipòsit Digital de la UB. No s'autoritza la presentació del seu contingut en una finestra o marc aliè a TDX o al Dipòsit Digital de la UB (framing). Aquesta reserva de drets afecta tant al resum de presentació de la tesi com als seus continguts. En la utilització o cita de parts de la tesi és obligat indicar el nom de la persona autora.

**ADVERTENCIA.** La consulta de esta tesis queda condicionada a la aceptación de las siguientes condiciones de uso: La difusión de esta tesis por medio del servicio TDR ([www.tdx.cat](http://www.tdx.cat)) y a través del Repositorio Digital de la UB ([diposit.ub.edu](http://diposit.ub.edu)) ha sido autorizada por los titulares de los derechos de propiedad intelectual únicamente para usos privados enmarcados en actividades de investigación y docencia. No se autoriza su reproducción con finalidades de lucro ni su difusión y puesta a disposición desde un sitio ajeno al servicio TDR o al Repositorio Digital de la UB. No se autoriza la presentación de su contenido en una ventana o marco ajeno a TDR o al Repositorio Digital de la UB (framing). Esta reserva de derechos afecta tanto al resumen de presentación de la tesis como a sus contenidos. En la utilización o cita de partes de la tesis es obligado indicar el nombre de la persona autora.

**WARNING.** On having consulted this thesis you're accepting the following use conditions: Spreading this thesis by the TDX ([www.tdx.cat](http://www.tdx.cat)) service and by the UB Digital Repository ([diposit.ub.edu](http://diposit.ub.edu)) has been authorized by the titular of the intellectual property rights only for private uses placed in investigation and teaching activities. Reproduction with lucrative aims is not authorized nor its spreading and availability from a site foreign to the TDX service or to the UB Digital Repository. Introducing its content in a window or frame foreign to the TDX service or to the UB Digital Repository is not authorized (framing). Those rights affect to the presentation summary of the thesis as well as to its contents. In the using or citation of parts of the thesis it's obliged to indicate the name of the author.

UNIVERSITAT DE BARCELONA  
DEPARTAMENTO DE ANTROPOLOGÍA CULTURAL Y DE  
HISTORIA DE AMÉRICA Y ÁFRICA

**De la nostalgia culinaria a la identidad alimentaria transmigratoria:  
la preparación de alimentos en restaurantes mexicanos en Estados  
Unidos**

Tesis

que para obtener el doctorado en

**Alimentación y Nutrición**

Presenta

José Antonio Vázquez Medina

Directores

Dr. Jesús Contreras Hernández

Dr. Mikel Aramburu Otazu

Barcelona, abril del 2015.



## Resumen

Esta tesis explora las dinámicas sociales suscitadas a partir de la expresión de la nostalgia culinaria entre los sujetos que participan en la preparación y elaboración de alimentos en restaurantes mexicanos en Estados Unidos. A partir de una aproximación etnográfica en el Valle de San Joaquín en California, el área metropolitana de Chicago y la ciudad de Houston, en este trabajo se analiza cómo la nostalgia dictamina los discursos y las prácticas operativas que se llevan a cabo al interior de las cocinas de los restaurantes mexicanos en tales localidades. De esta manera, en esta investigación se muestra cómo la nostalgia configura nuevas dinámicas sociales en múltiples dimensiones del sujeto migrante que labora en las cocinas de este tipo de restaurantes en Estados Unidos. En la dimensión individual, se analiza cómo el sujeto es capaz de utilizar la memoria y la experiencia sensorial para desarrollar la labor culinaria y replicar los sabores de las preparaciones que se elaboraban en México. En este ámbito el migrante desarrolla habilidades culinarias que pueden ser observadas como un medio de agencia a través del desarrollo de la sazón. Asimismo, se explora cómo el desarrollo de la sazón puede ser considerado como la máxima expresión del conocimiento culinario en este contexto. En el plano comunitario, se muestra cómo la nostalgia interviene en la regulación y operativización del conocimiento culinario empírico en los restaurantes familiares y cómo en este proceso están implícitos acuerdos y negociaciones de poder y de género en la organización laboral. Asimismo, se expone cómo la nostalgia se puede percibir en las maneras de gestión de este tipo de establecimiento. En un plano más amplio, esta tesis analiza cómo la nostalgia interviene en la configuración de la *identidad alimentaria transmigratoria* que condiciona los discursos y las prácticas operativas al interior de los restaurantes. De igual manera, se explora cómo dicha identidad favorece la puesta en marcha de nuevas dinámicas sociales que legitiman la creación de una cocina original que se valida por los actores sociales implicados en el desarrollo de la labor gracias al flujo de información culinaria que circula en estos espacios.



*A mi familia. El  
regalo más grande  
que me ha dado la  
vida.*



## **AGRADECIMIENTOS**

La realización de este trabajo fue posible gracias a la beca del Consejo Nacional de Ciencia y Tecnología (CONACYT) y al Fondo Nacional para la Cultura y las Artes (FONCA) en México. No menos importante fue el apoyo total de mis papás, Lupita y Pablo, para costear los primeros años del doctorado y el trabajo de campo en Estados Unidos. Gracias mamá, por ser el pilar más fuerte para sostenerme en mi vida, por tu amor infinito, por enseñarme a ver siempre el lado bueno de las cosas y enseñarme a disfrutar cada momento. Gracias por ser la mejor etnógrafa. Gracias papá por todos tus consejos, tus comentarios a la tesis, por tu amor y tu apoyo incondicional durante toda mi vida. Este trabajo es fruto de la curiosidad investigativa y el cariño a las ciencias sociales que aprendí de ti.

Mi agradecimiento eterno al Dr. Jesús Contreras por guiarme no sólo en este proceso, sino en toda la inmersión al mundo de la antropología de la alimentación desde hace más de siete años. Gracias por toda la confianza, el apoyo, los ánimos y las reflexiones. Agradezco al Dr. Mikel Aramburu por aceptar codirigir este trabajo. Gracias por todos los comentarios, por provocarme a ir más lejos en las reflexiones de la tesis y por ayudarme a afinar el foco del análisis de los fenómenos sociales en la migración.

A mi hermana, la Dra. Olivia Vázquez Medina, por enseñarme tanto, por ser mi ejemplo y mi referente más importante en tantas cosas. Gracias por ser una de las bendiciones más grandes que me ha dado la vida, por apoyarme siempre y por darme tanta luz y tanta fuerza. Gracias por tus comentarios tan valiosos al trabajo y por hacerme ver siempre la importancia real que tienen las cosas. Siempre estaré agradecido porque eres mi inagotable recurso de salvación ante todo. Gracias a mi cuñado Christopher Pownall por ser también mi hermano y por hacerme sentir siempre que mi casa estaba en Inglaterra.

A mi hermano, el Dr. José Pablo Vázquez Medina, por el apoyo y la motivación que siempre me has enseñado. Por tu ejemplo diario de hacer bien las cosas y siempre intentar llegar a lo más alto. Gracias por demostrarme siempre a sortear de frente los efectos secundarios de la migración y por ser mis ojos en Estados Unidos. Este trabajo está inspirado en tu experiencia. Gracias también a su esposa Priscilla por el



hospedaje y las atenciones en California en el trabajo de campo. Gracias a mis sobrinos: Josiel, por todo tu cariño, por ayudarme a hacer más llevadero el trabajo de campo en California, por hacerme parte de tu mundo. Gracias porque después de llegar cansado física, mental y emocionalmente de los restaurantes, tu presencia lo sanaba todo. Gracias Matteo porque tus miradas y tus sonrisas me han ayudado a dar el último empujón en este trabajo.

Esta investigación está en deuda con todas las personas que facilitaron los contactos y permitieron mi estancia en Estados Unidos. Los menciono como fueron apareciendo durante el proceso. Un agradecimiento infinito a todos.

Agradezco a mi amigo Saúl Hernández, no sólo por ser un informante cuya voz se analiza en este trabajo, sino por ponerme en contacto con los académicos del Colegio de San Luis, sacrificando sus horas de tutoría. Gracias por todas tus historias, tus reflexiones y por todo tu tiempo. Gracias al Dr. Fernando Alanís por ponerme en coordenadas y en contacto con los colectivos migrantes potosinos en Estados Unidos. La consecución de los contactos no hubiera sido posible sin la valiosa ayuda del presbítero Juan Martínez. Gracias por todo su interés, por su tiempo, por localizar los contactos en Houston y en Chicago. Mi más profunda admiración por todo el trabajo que hace con y por los migrantes y sus familias en San Luis Potosí. Un agradecimiento especial a Josué, Raúl, Saúl, Alex, José Luis y Daniel, por compartir su experiencia migratoria y sus historias como cocineros en Estados Unidos.

En California, el hospedaje y la alimentación fueron brindados por mi hermano José Pablo y su esposa Priscilla, gracias por darlo todo sin condiciones. Mi más sincero agradecimiento a los restaurantes Arteaga's, Cotija y La Guadajarita. Especialmente agradezco a la familia Arteaga: Elsa, gracias por toda la confianza, por permitirme adentrarme no sólo en la cocina sino también en su historia. Gracias por todo lo que me enseñó. Gracias a Rosa, Alejandra, Cesar y al resto de los miembros de esta familia que tuve el gusto de conocer.

El trabajo de campo en Chicago no hubiera sido posible sin la hospitalidad y el recibimiento del señor Tirso Araiza, quién me dio hospedaje, alimentación y los medios para desplazarme y realizar el trabajo en esa ciudad, además de brindarme los contactos para hacer posible la inmersión en las cocinas. Gracias a su hijo Adriel por todos los favores. Muchas gracias a mis tios Homero y Lilia por hacer posible el

contacto. Un agradecimiento especial a Armando y Ana Isabel López por toda su hospitalidad y por todo lo que compartieron conmigo; gracias a mi amiga Eunice López quien me puso en contacto con ellos. Muchas gracias a la familia Balderas por todos los favores que me hicieron y por llevarme a conocer la escena de los restaurantes mexicanos en Joliet. Agradezco a los restaurantes La Mex de Orland Park, El Zapatista, El Cuernavaca, El Puerto Escondido, La Villita y Martínez Grocery, por permitir adentrarme en sus cocinas. Un reconocimiento especial a todos los cocineros de estos restaurantes que compartieron conmigo sus experiencias.

En Houston estoy en deuda con la familia Narvéez Oficial por abrirme las puertas de su casa y brindarme hospedaje y alimentación sin conocerme. Gracias por todas sus atenciones y todos los favores que me hicieron. Mi agradecimiento y cariño eterno a mis primos en Houston, la familia Martínez Vázquez, por hospedarme y alimentarme y por todas las muestras de cariño que tuvieron conmigo. Agradezco a los restaurantes: Taquerias los Potrillos I y II, Restaurante Garay, Paco's Bakery, por abrir las puertas de sus negocios para hacer el trabajo de campo ahí. Un agradecimiento especial a Teresa Loyola por confiar en mí. Agradezco de manera particular a la familia Zavala y a su negocio Taquizas Zavala por compartir tanto conmigo.

Este trabajo está en deuda infinita con muchos amigos que durante este proceso me demostraron su amistad incondicional de muchas maneras. Sin ellos, esta tesis no existiría. No hay palabras para agradecer a Francesca Bayre, por ser no solo mi antropóloga de cabecera, sino también por ser mi psicóloga, chef, médica y enfermera. Gracias por enriquecer tanto este trabajo. Tu amistad es uno de los tesoros más importantes que me deja Barcelona. Gracias a Ursula Verthein por tanto cariño que se sigue acumulando con el paso del tiempo. Gracias por cuidarme siempre, por tus ánimos eternos, por toda la confianza, por todas las risas, por hacerme sentir siempre seguro en esta ciudad y por estar siempre pendiente de mí. Gracias a Gustavo Laborde por todos tus cuidados, tus comidas y tus regaños. Gracias por recordarme que hay vida más allá de la tesis. Gracias a María Clara y Mariona por estar siempre pendiente, por los favores, por los cafés. Gracias Roxana, por demostrarme con cada encuentro que a pesar de los años seguimos siendo los mismos. Gracias también a Mario Trigo por su eterna hospitalidad, su generosidad y por dejarme conocer España a través de sus historias.

Gracias a Marcela Guerrero y Mauricio Hernández por demostrarme que el cariño también es transnacional. Gracias por darme tantos buenos momentos en Barcelona y por estar ahora siempre pendiente de mis papás en México. Gracias Mau por todo lo que hiciste para conseguirme alojamiento y contactos en Houston. Gracias Marce por acordarte de mí siempre. Gracias a Toño Báez y Oscar Ramos por todos los apoyos, por compartir y aliviar nuestra nostalgia por México con tantos buenos momentos. Gracias Tocayo por todos tus consejos y por escucharme siempre. Gracias Oscar, este trabajo agradece tus recomendaciones, tu experiencia y tu mirada antropológica mexicana. Gracias Neli Escandón por todos los ánimos y por todas las risas. Gracias a Jorge Llece por el diseño de la portada y por su solidaridad con mi trabajo.

Agradezco a todas las personas que se han interesado en el trabajo de investigación y lo han enriquecido con sus comentarios. En Barcelona agradezco al Dr. Xavier Medina por su interés, por todos sus consejos, sus recomendaciones, sus ánimos y por motivarme a sacar provecho de este trabajo. En Estados Unidos, a todos los participantes del proyecto “Food Across Borders in the United States” por todas sus aportaciones. Al Clement Center y a la Arizona State University por financiar los costos de dicho proyecto.

Finalmente, y no por eso menos importante, este trabajo está dedicado a los cocineros mexicanos que trabajan en Estados Unidos. Espero con este trabajo contribuir a la dignificación del oficio. Mi admiración total por su trabajo.

*Food has the power to  
ground us in-place and at the  
same time (through memory)  
helps us transcend our present  
moment.*

Lidia Marte



## INDICE

<b>1. INTRODUCCIÓN .....</b>	<b>17</b>
Presentación .....	19
1.1 La construcción del objeto de estudio .....	20
1.2 Problematización.....	24
1.3 Objetivo de la investigación.....	29
1.4 El diseño de la investigación .....	29
1.5 Antecedentes históricos del problema.....	30
1.6 Límites y alcances de la investigación .....	33
1.7 Justificación .....	34
1.8 Sobre la estructura del texto .....	35
1.9 Nota aclaratoria sobre la escritura.....	36
<b>2. APROXIMACIONES TEÓRICAS: LA NOSTALGIA CULINARIA EN EL TERRENO TRANSNACIONAL MEXICOAMERICANO .....</b>	<b>39</b>
2.1 Los desafíos al <i>síndrome del Jamaicón</i> : la configuración de la nostalgia culinaria y el transnacionalismo mexicanoamericano en el siglo XXI.....	41
2.2 Antecedentes teóricos.....	43
2.3 El transnacionalismo como campo de estudios: límites y alcances .....	46
2.4 Aproximaciones conceptuales a la nostalgia y su relación con la alimentación en el contexto migratorio .....	54
2.5 Las tipologías de la nostalgia .....	58
<b>APARATO METODOLÓGICO .....</b>	<b>63</b>
<b>3.LOS RESTAURANTES COMO UNIDADES DE ANÁLISIS .....</b>	<b>65</b>
3.1 Los restaurantes como unidades de análisis en contextos migratorios transnacionales .....	67
3.2 Los restaurantes como espacios de visibilidad en contextos migratorios .....	70
3.2.1 <i>Look behind the kitchen door</i> . El capital operativo y simbólico dentro de las cocinas de los restaurantes .....	72
3.3 Los restaurantes mexicanos en Estados Unidos: de nodos migratorios laborales a espacios sociales transnacionales.....	74
3.4 La diversificación de los restaurantes mexicanos en Estados Unidos.....	78
3.5 Tipos de restaurantes de comida mexicana en Estados Unidos .....	79
3.5.1 <i>Taco Trucks</i> y negocios móviles .....	80
3.5.2 Taquerías o restaurantes familiares.....	80

3.5.3 Restaurantes con sistemas de pequeña escala .....	81
3.5.4 Restaurantes con sistemas de estandarización profesional.....	81
3.5.5 Restaurantes gastronómicos .....	82
3.5.6.Franquicias .....	82
3.6 Consideraciones finales del capítulo .....	83
<b>4. ENCUADRE METODOLÓGICO.....</b>	<b>85</b>
4.1 Supuesto hipotético .....	87
4.2 Objetivos .....	88
4.3. Trayectoria del trabajo de campo .....	88
4.4 Los actores sociales clave .....	90
4.5. El terreno: de la observación participante a la participación observante en la cocina .....	91
4.6 Las entrevistas semiestructuradas .....	96
4.6.1 Modelo del guion de tópicos para las entrevistas semiestructuradas .....	98
4.7 La relación entre el diseño de la investigación y el objeto de estudio .....	100
4.8 La elección de los escenarios y el contexto social de la investigación.....	102
4.8.1 El Valle de San Joaquín .....	103
4.8.2 El área metropolitana de Chicago .....	104
4.8.3 El área metropolitana de Houston .....	105
4. 9 Implicaciones éticas y consideraciones sobre el método .....	107
<b>5. DE LA AÑORANZA A LA AGENCIA: LA MEMORIA SENSORIAL, LA SAZÓN Y EL CONOCIMIENTO CULINARIO EN LA EXPERIENCIA MIGRATORIA .111</b>	
5.1 La antropología de los sentidos y los <i>sensory studies</i> como punto de partida ..	115
5.1.1 La experiencia multisensorial y la memoria en la preparación de alimentos en un contexto migratorio .....	116
5.1.2 La ritualización cotidiana del trabajo: de la evocación al registro sensorial y el traspaso de los saberes domésticos al ámbito público.....	119
5.2 El desarrollo de la sazón: de la percepción sensorial al hecho social. ....	125
5.2.1 Los estudios sobre el desarrollo de la sazón como un hecho social .....	126
5.2.1.1 El paradigma de la epistemología de los sentidos .....	126
5.2.1.2 La sazón como narrativa y marcador étnico.....	127
5.2.1.3. La sazón y las competencias culinarias .....	128
5.3 Las operaciones en el desarrollo de la sazón.....	129
5.3.1. La evocación y la experimentación de los alimentos en un contexto trasnacional: el apego a los registros sensoriales.....	129
5.3.2. Las prácticas performativas en el desarrollo de la sazón: la memoria y la mnemotecnía en la práctica culinaria .....	132

5.3.3 La función social del equipo y los utensilios a la hora de preparar cocina mexicana .....	136
5.4. El desarrollo de la sazón como agencia: de la habilidad a la competencia laboral	139
5.5 Consideraciones finales del capítulo .....	144
<b>6. LA NOSTALGIA CULINARIA EN LOS RESTAURANTES FAMILIARES Y DE PEQUEÑA ESCALA: LA OPERATIVIZACIÓN DEL CONOCIMIENTO CULINARIO .....</b>	<b>147</b>
6.1. Los restaurantes mexicanos como puntos de anclaje laboral en las redes migratorias familiares.....	150
6.2. Migrantes permanentes y migrantes temporales: la transmisión del conocimiento culinario en pequeña escala.....	156
6.2.1 Los migrantes permanentes.....	156
6.2.2 Los migrantes temporales .....	161
6.2.3 Los proveedores y las dinámicas de provisión en los restaurantes familiares y de pequeña escala.....	163
6.2.4 Los clientes frecuentes .....	169
6.3 Tensiones y negociaciones de género y poder en la operativización de la labor culinaria.....	173
6.3.1 “Aquí, ya cualquiera es mujer”: Tensiones en las prácticas y discursos culinarios y la tecnologización de las cocinas .....	180
6.3.2 “Mi papá hace todos los guisados”: acuerdos y negociaciones de género en los restaurantes familiares y de pequeña escala.....	184
6.4 Consideraciones finales: La perpetuación del conocimiento culinario .....	186
<b>7-“NI DE AQUÍ NI DE ALLÁ”. LA NOSTALGIA CULINARIA EN LA CONFIGURACIÓN DE LA IDENTIDAD ALIMENTARIA TRANSMIGRATORIA .....</b>	<b>189</b>
7.1 La conciencia alimentaria transmigratoria .....	195
7.1.1 La apropiación y adaptación de los espacios de trabajo.....	200
7.1.2 La mercantilización de <i>lo mexicano</i> en los espacios de consumo.....	204
7.2 La identidad alimentaria transmigratoria: las dinámicas sociales y los discursos.	206
7.2.1 Las atribuciones médicas de la cocina mexicana en su deslocalización .....	206
7.2.2 “No es comida para güeros”: Los procesos de resistencia entre los preparadores de alimentos .....	211
7.2.3 El proceso de autenticación de la cocina mexicana que se genera en Estados Unidos. ....	217
7.2.4 La reconfiguración en la gramática culinaria .....	219
7.2.5 El flujo de información culinaria .....	221
7.3 Consideraciones finales del capítulo .....	224
<b>CONCLUSIONES.....</b>	<b>225</b>



De la encarnación de las prácticas a la manifestación de la nostalgia: Las dificultades y ventajas de la etnografía en las cocinas de los restaurantes. Reflexiones finales sobre el método.....	227
Estado de la hipótesis .....	230
Conceptualización de la nostalgia culinaria en un contexto de migración transnacional	232
La cocina mexicana generada en Estados Unidos: de la cocina de la nostalgia a la cocina postnacional.....	237
Más allá de la línea: repensar la frontera en las prácticas culinarias .....	241
Cuestionamientos para futuras investigaciones.....	243
<b>BIBLIOGRAFIA .....</b>	<b>245</b>
<b>ANEXOS .....</b>	<b>261</b>
ANEXO 1. GLOSARIO DE MEXICANISMOS.....	263

## **1. INTRODUCCIÓN**



## **Presentación**

Hace un poco más de trece años decidí orientar mi vida profesional al estudio de la cocina. La decisión estuvo siempre cuestionada por la inquietud personal de estudiar antropología social en vez de gastronomía. Desde el primer contacto que tuve con una cocina de restaurante, más que las preparaciones que se realizaban en las cocinas, me llamó la atención cómo estos espacios articulan estructuras y jerarquías de poder que rigen las interacciones de los sujetos que laboran ahí. Asimismo, descubrí que las cocinas son espacios de expresión para estudiar representaciones, significados y asociaciones de la vida personal y social mientras se desarrolla la labor culinaria.

Estas expresiones empezaron a ser constantes en todos los escenarios donde tuve la oportunidad de laborar en México, lo que incrementó mi deseo por profundizar las explicaciones sobre el aspecto social de lo que pasaba en la cocina. Mientras más me adentraba en ese mundo, estos cuestionamientos se fueron complejizando. Por otro lado, cuando tuve la oportunidad de salir de México, descubrí cómo la cocina mexicana representa un anclaje que materializa ciertos aspectos sociales y simbólicos de la identidad de los migrantes mexicanos de manera generalizada. El poder observar este proceso generó la idea primigenia de hacer este trabajo.

Esta tesis es una suerte de redención personal para explicar, intentando apegarme al rigor científico, algunas de las interrogantes que se fueron suscitando alrededor de estos fenómenos sociales en la práctica culinaria en cocinas públicas desde hace más de una década.<sup>1</sup>

---

<sup>1</sup> De aquí en adelante, en este trabajo se encontrará el término cocina pública. En esta tesis, utilizo el concepto de cocina pública como lo entienden Abarca y Pérez (2007) para referirme a cualquier cocina fuera del ámbito privado que toma los principios de la práctica doméstica, pero que es expuesta en un contexto público como las cocinas de los restaurantes.

## 1.1 La construcción del objeto de estudio

Conforme fui involucrándome en el mundo de la gastronomía de manera profesional, se fue evidenciando ante mí la necesidad de reconocerla como un eje constitutivo y articulador de fenómenos sociales. Para mí, un platillo no solo era la consecución de un proceso operativo de transformación de productos e ingredientes que generaba una experiencia placentera en quien lo consumía, sino que representaba un artefacto que retrataba la sociedad que lo preparaba y lo consumía. Cada vez sentía más la necesidad de entender por qué ese platillo se preparaba de una u otra manera y a qué obedecía el éxito o fracaso del consumo. Entre más conocía cocinas y cocineros en distintas latitudes de México, también fui corroborando que además de ser el locus de transformación de los alimentos, las cocinas son espacios sociales que permiten analizar los contextos sociales, culturales, políticos y económicos donde se insertan.

Mis deseos por seguir investigando los aspectos sociales y culturales de la gastronomía se vieron materializados hacia el final de mi carrera universitaria. Para obtener el grado en gastronomía era requisito realizar una investigación. A pesar de la oposición institucional para realizar un estudio de carácter cultural, pude concretar un trabajo de este orden que estudiaba la zona del semidesierto de San Luis Potosí.<sup>2</sup> Durante el trabajo de campo de esa investigación descubrí cómo la emigración de los habitantes de esa zona hacia Estados Unidos condiciona la cocina que ahí se prepara, ya que por ejemplo, la cocina festiva propia de ocasiones como las bodas y la celebración de las *quinceañeras*, se ha concentrado a celebrarse en épocas decembrinas, que es el periodo donde gran parte de los habitantes que se encuentran en Estados Unidos regresan. Desde ahí empezaron a surgir algunas interrogantes sobre los significados que adquiere la comida para la gente que se desplaza, que tienen cabida en la presente tesis. Durante este periodo consolidé también mi deseo por explorar de manera profunda y sistemática los aspectos sociales y culturales de la alimentación que no alcanzaron a resolverse en esa investigación.

---

<sup>2</sup> Ver “El asado es de cajón: *cultura y tradición en la cocina popular de la Zona Ixtlera del Altiplano Potosino*. Aunque no está publicado, este trabajo forma parte del expediente para la Declaratoria de la Cocina Tradicional del Estado de San Luis Potosí como patrimonio inmaterial del Estado, disponible en <http://culturaslp.gob.mx/>

Esta curiosidad investigativa se consolidó cuando realicé el Master en Historia y Cultura de la Alimentación. Gracias a la experiencia previa que tenía en diferentes cocinas en México, la investigación que me condujo a la obtención del título se centró en explorar las negociaciones de las identidades laborales de las mujeres en las cocinas públicas de México a través de la teorización del conocimiento culinario.<sup>3</sup> Mientras redactaba el documento, viajé a Estados Unidos por una temporada para tener acceso a fuentes que no estaban disponibles en México ni en España aprovechando mis vínculos familiares en ese país. Ahí surgió la idea primigenia de confrontar los hallazgos de esa investigación en un escenario transnacional. Ahí también, la idea de la nostalgia me ayudó a trazar las primeras directrices que rigen esta investigación después de visitar algunos restaurantes, centros comerciales y comercios especializados en productos mexicanos. Aunque en ese entonces no tenía claro qué era lo que quería estudiar con precisión, me llamaba la atención la dimensión política de la construcción de lo *mexicano* y sus expresiones evocativas en materia de alimentación.

A principios del 2011, fui invitado a colaborar en un proyecto de investigación-acción en la región Altiplano del Estado de San Luis Potosí sobre la vinculación entre el conocimiento y el territorio con la identidad colectiva de los habitantes de la zona. El Altiplano potosino es una de las regiones con más alto índice migratorio a Estados Unidos a nivel nacional. La particularidad de la migración en la zona es que se enfoca en ir a trabajar a restaurantes mexicanos en Estados Unidos. De hecho, el *sueño americano* se traduce en lograr montar un negocio propio de comida mexicana al otro lado de la frontera. Las narrativas de los habitantes que construían y tasaban modelos de éxito en la migración respecto a la puesta de negocios de comida mexicana consolidaron mi deseo de explorar estos ámbitos. Según algunos informantes, había incluso quien había logrado abrir más de diez restaurantes en la franja sur de Estados Unidos. Lo interesante de este fenómeno es que seguía siendo un patrón de migración mayoritariamente masculino.

Con esta información y siguiendo la trayectoria de otras preguntas surgidas con anterioridad, empecé a cuestionarme sobre qué pasaba con los hombres que

---

<sup>3</sup> Para ver los resultados, consultar Vázquez-Medina J.A., “Being a Female Cook in Mexico: An Approach to the Configuration of the Occupational Identities of Women in Mexican Kitchens at the Beginning of the 21<sup>st</sup> Century”, en *Food and History* 11, no. 2 (2013) 317-334.

nunca había tenido contacto con la cocina y que encontraban una oportunidad de trabajar como cocineros en Estados Unidos. Así, empecé a formular un anteproyecto que pretendía analizar las tensiones y negociaciones de género que se daban en el ámbito de la preparación de alimentos. En un principio, buscaba ver cómo se configuraban las masculinidades dentro de la cocina y cómo estas se modificaban con el retorno; quería ver también las modificaciones en los traspasos de la esfera privada al ámbito público. El estudio que pretendía hacer se apegaba a los modelos de estudios transnacionales que seguían a los sujetos entre los dos países donde circulan para evaluar los cambios en la cultura alimentaria de la zona.

Durante el primer año del doctorado me dediqué a buscar las aproximaciones teóricas de aquel proyecto antes de internarme en el campo. Pretendía primero hacer una observación y obtener datos en México y seguir la trayectoria de las redes migratorias en Estados Unidos, siguiendo la lógica de algunos estudios sociales que han estudiado la transnacionalidad en migrantes mexicanos y su trayectoria a Estados Unidos. Algunos rastros del diseño de esa investigación están presentes en esta tesis.

Antes de regresar a México para hacer el trabajo de campo, desde Barcelona contacté con terceros para dar con los sujetos que se convertirían en mis informantes y a los que observaría tanto en México como en Estados Unidos. Lamentablemente, el clima de inseguridad en el país me obligó redireccionar la investigación. Mis contactos con los informantes me notificaron que debido a las extorsiones de los que los migrantes circulares son víctimas, la obtención de la información se volvería imposible; además, muchos de los informantes potenciales decidieron establecerse de forma permanente en Estados Unidos y abandonaron de manera silenciosa la zona para evitar cualquier situación que pusiera en peligro su integridad. Entonces decidí ponderar el trabajo de campo de Estados Unidos y complementarlo en menor grado con otro tramo en México.

Una vez llegado a México y con el objetivo claro de estudiar a los potosinos en Estados Unidos, me dirigí con académicos que han estudiado la migración potosina. Con sinceridad, me dijeron que a diferencia de otras regiones como Puebla, Oaxaca o Michoacán, los potosinos representaban un colectivo poco organizado y de difícil acceso en Estados Unidos. Esta información la corroboré con

el intento sin éxito de localizar por teléfono, correos electrónicos y otros medios a los presidentes de las asociaciones de potosinos tanto en Chicago como en Houston.

Ante tal situación, decidí ampliar más el foco y convertir las cocinas de los restaurantes mexicanos en Estados Unidos en los escenarios principales donde se centraría mi investigación sin subordinar el estudio hacia la migración de alguna región o estado en particular. Hasta ese momento, el objeto de estudio se limitaría a observar en términos generales cómo se interpretaba la cocina mexicana en un escenario de migración transnacional de dimensiones mayúsculas. Previo al viaje para el trabajo de campo en Estados Unidos, decidí hacer entrevistas con cocineros mexicanos retornados para que me dieran más pistas sobre cómo se articulaban las redes migratorias de los mexicanos que se iban a trabajar a Estados Unidos para poder tener algún tipo de certeza en la elección de los escenarios de donde extraje los datos para esta investigación.

Entre la información que reportó la totalidad de los cocineros, de alguna u otra manera, la nostalgia aparecía como una constante que guiaba las conversaciones para convertirse en un eje articulador de la manera en evaluar la experiencia migratoria como cocineros en Estados Unidos. Desde el registro y la memoria sensorial, hasta la añoranza totalmente explícita, pasando por narrativas de poder asociadas a la preparación de alimentos, las conversaciones con los cocineros empezaban a revelar algo que se confirmaría en su totalidad en las cocinas de los restaurantes donde hice el trabajo de campo: la nostalgia permea en mayor o menor medida las prácticas relacionadas con la preparación de alimentos en los restaurantes mexicanos en Estados Unidos.

De esta manera, el objeto de estudio se fue depurando hasta obtener lo que se inscribe y desarrolla en esta tesis: Cómo la nostalgia determina la manera en que se cocina la comida mexicana en los restaurantes en Estados Unidos y las prácticas, representaciones, significados y las dinámicas sociales que se asocian a ella mientras se cocina.

Con base en esta información y en mi experiencia previa en Estados Unidos, surgieron las preguntas que rigen esta tesis: ¿Cómo la nostalgia articula y regula los modos operativos de las prácticas culinarias? Más allá de las narrativas y discursos de los cocineros, ¿cómo se manifiesta la nostalgia en términos de prácticas culinarias



cuando un escenario es propicio para su expresión? ¿Qué implicaciones sociales y políticas tiene la manifestación de esta nostalgia en las cocinas de los restaurantes mexicanos en Estados Unidos?

## 1.2 Problematización

En febrero del 2015, varios medios internacionales reseñaron las declaraciones del *celebrity-chef* Anthony Bourdain sobre la muerte de un amigo suyo, un cocinero mexicano que comandaba los fogones de un afamado restaurante en Nueva York: "*La verdad es que la industria entera de los restaurantes, no sólo en Nueva York sino en todo el país, colapsaría de repente si no fuera por la fuerza laboral mexicana y centroamericana que tiene detrás,*" dijo Bourdain durante una entrevista con The Associated Press.<sup>4</sup>

Aunque el dato que más llamó la atención a los medios fue la denuncia y exposición que Bourdain hizo sobre las condiciones laborales que promueven la explotación en términos étnicos dentro de las cocinas de los restaurantes en Estados Unidos, sus declaraciones dan cuenta de la relevancia de los mexicanos dentro de las cocinas de los restaurantes en aquel país. Desde hace varias décadas, gran parte de la fuerza laboral en el sector de servicios de preparación alimentos está comandada por mexicanos.

Según estudios del Pew Research Center, (2009), el Mexican Migrant Project (2002), así como por estadísticas presentadas en medios como el *New York Times* y estudios de organizaciones no gubernamentales como The Hunger Report, los mexicanos están en las primeras posiciones en fuerza de trabajo étnica de mayor ocupación en el sector de preparación de alimentos en Estados Unidos. La poca o nula necesidad de hablar inglés, las condiciones laborales que permiten, en algunas ocasiones, la contratación de personal con situación migratoria irregular y la tradición histórica del nicho laboral, ha permitido que los mexicanos se consoliden como la principal fuerza de trabajo dentro del mercado laboral de las cocinas de los restaurantes en Estados Unidos.

---

<sup>4</sup> Fragmento extraído de la nota *Muerte de chef mexicano destapa maltrato a migrantes en las cocinas de EU*, en el periódico mexicano *La Jornada*, el 14 de febrero del 2015. Disponible en <http://www.jornada.unam.mx/ultimas/2015/02/13/muerte-de-chef-mexicano-destapa-maltrato-a-migrantes-en-las-cocinas-de-eu-2875.html>

Pero, ¿qué importancia tiene resaltar la etnicidad en términos laborales en el contexto estadounidense? Desde los discursos gubernamentales hasta los movimientos de reivindicación social, una acepción cada vez más generalizada es que la población de aquel país Estados Unidos es un conglomerado de *minorías étnicas*, donde la cuestión de la etnicidad representa un componente primario en la construcción identitaria de la *nación*.<sup>5</sup> En varias ocasiones que he tenido que hacer trámites para Estados Unidos (visados, solicitudes para eventos y programas académicos), una de las cuestiones que aparecen inmediatamente después de los datos personales es señalar, después del país de origen, a cual *etnicidad* se pertenece.

En Estados Unidos la etnicidad parece apreciarse como una construcción social que regula y reformula las relaciones e interacciones no sólo entre las instituciones y la población, sino entre los mismos colectivos de actores sociales que habitan ese territorio en la manera se definen y definen a los otros. En definitiva, como afirman los Comaroff (2011: 09), la etnicidad se localiza en la intersección de la identidad y la cultura de los colectivos que conforman la población estadounidense.<sup>6</sup>

El constante aprovisionamiento de mano de obra al sector de servicios, da cuenta también de la magnitud de la migración mexicana en Estados Unidos. Por ello, es oportuno apuntar no sólo las implicaciones sobre la mano de obra en los restaurantes, sino también cómo los mexicanos han constituido una de las *minorías étnicas* con mayor presencia en Estados Unidos y cómo la cocina mexicana representa un pilar de referencia dentro de la oferta culinaria de aquel país. Según un estudio del Pew Research Center, hasta el 2012, se contabilizaban casi treinta y tres millones de personas que referían ser mexicanas o de origen mexicano.

Las cifras anteriores ayudan a poner en perspectiva la presencia, consumo y difusión de la cocina mexicana en Estados Unidos. Jeffrey Pilcher (2012) apunta que la cocina mexicana se ha posicionado, junto con la china y la italiana, entre las más

---

<sup>5</sup> Con este párrafo solo pretendo situar al lector en el contexto social sobre la etnicidad en Estados Unidos. La respuesta a la pregunta, sin duda, implicaría la realización de otra investigación.

<sup>6</sup> En este trabajo, me son de especial utilidad las especificidades del concepto de etnicidad que propone Friedman (2001:57), y la entiendo de acuerdo a su propuesta de la *etnicidad occidental o etnicidad moderna*, que hace énfasis en poner atención a las relaciones que guarda el individuo con las atribuciones respecto a la herencia o descendencia cultural como medio de pertenencia a un grupo o población determinado.

aceptadas y difundidas en el territorio estadounidense. De acuerdo con la Cámara Nacional de la Industria de Restaurantes y Alimentos Condimentados de México (CANIRAC), para el 2007 se estimaba que en Estados Unidos los restaurantes de comida mexicana aumentaban en un promedio de 15 % anual, con ventas de 8 mil millones de dólares y que se podían contabilizar alrededor de 90 mil comercios<sup>7</sup> de este tipo en aquel país.<sup>8</sup>

La participación de migrantes mexicanos en el sector de la preparación de alimentos se tiene registrada en Estados Unidos desde la finalización del *Programa Bracero* hacia la segunda mitad de la década de los sesenta del año pasado, cuando se generó una transferencia de trabajadores del sector agrícola y ferroviario al área de servicios. Las constantes crisis económicas en México a partir de la década de los ochenta y las reformas migratorias en Estados Unidos, han mantenido el flujo migratorio que nutre de mano de obra el mercado laboral en este sector.

El argumento de Faret (2010:83) sobre la necesidad de abordar las ideas y los valores que ponen en marcha los migrantes, así como de analizar la situación de alteridad a la que se enfrentan y las prácticas que se despliegan en los lugares de llegada, me han inspirado para investigar sobre este tema. Por ello, tomo el análisis de las prácticas culinarias como un medio para poder descifrar las nuevas configuraciones de los sujetos y las relaciones con espacios y en la migración, ya que como afirma García Canclini (2004: 161), “el contexto posmoderno y

---

<sup>7</sup> “*Negocios de comida mexicana conquistan EU*” del 13 de junio del 2007, edición digital del periódico la Jornada.

<sup>8</sup> El impacto del fenómeno migratorio mexicano hacia Estados Unidos difícilmente puede medirse o cuantificarse. La diferencia entre las cifras oficiales del Consejo Nacional de Población (CONAPO) y las cifras no oficiales difieren en un margen alto. Mientras que las primeras estimaban que, para el 2010, eran alrededor de 25 millones los mexicanos emigrados y/o nacidos en Estados Unidos, las cifras no oficiales de las ONG sugieren que, para el 2012, eran más de 29 millones los connacionales que refieren ser mexicanos o con ascendencia mexicana en Estados Unidos. La diferencia entre las cifras puede ser atribuida, además de a la situación legal de algunos mexicanos que viven en el anonimato, a la circularidad migratoria que cada vez es de menor duración. Por otro lado, hasta mayo del 2014, según el estudio hecho por el CDH Expert, se contabilizaban más de 54 000 restaurantes mexicanos en Estados Unidos. Las cifras difieren ampliamente con el dato proporcionado por la CANIRAC. La disparidad en las cifras puede obedecer a la diferencia de clasificación en los criterios de contabilización, ya que el CDH solo toma a los negocios claramente establecidos, dejando de lado las taquerías móviles y otro tipo de establecimientos que no entran en las categorías de restaurante de servicio completo, o restaurantes de servicios limitados.

globalizador obliga a replantear las consideraciones sobre los individuos y sus interacciones con la sociedad”.

Las cocinas de restaurantes mexicanos en Estados Unidos pueden asumirse como espacios transnacionales que permiten a los cocineros establecer conexiones con México y a la vez ganarse la vida en Estados Unidos. Estas conexiones tendrían que analizarse desde un carácter holístico y multidimensional. La complejidad de este fenómeno no sólo radica en la conexión con México a través de las redes migratorias laborales, sino también en cómo los lazos afectivos y simbólicos generan una reconfiguración de las identidades individuales y colectivas de los sujetos migrantes que se habilitan mientras desarrollan sus labores, y que dejan ver las implicaciones multidimensionales del desplazamiento. En este sentido, en esta tesis tomo en consideración lo que Faret (2010:87) señala respecto a los reajustes que ponen en marcha los migrantes:

...la movilidad de los individuos produce representaciones y valores que moldean la relación que cada uno tiene con los demás y consigo mismo, así como también con el espacio donde esos procesos ocurren.

Según García Canclini (*Ibid*:161) la transnacionalización de los paisajes obliga a los sujetos a atravesar repertorios simbólicos y modelos de comportamiento variantes a lo largo de su trayectoria, lo cual va configurando sus identidades, mismas que se van modificando una y otra vez. De esta manera, las implicaciones de los tránsitos y movilidades incluyen sentimientos de *conflicto* ante el debilitamiento y *crisis de pertenencia*, provocando tensión ante la exigencia de la flexibilidad para la permanencia en distintas estructuras sociales<sup>9</sup>. Asimismo, estas movilidades generan la puesta en marcha de mecanismos emergentes para sortear los efectos del desplazamiento. Dentro de estos mecanismos, y en las labores culinarias, la nostalgia se hace evidente.

La transnacionalización de los paisajes no sólo reconfigura las identidades de los sujetos en las trayectorias de vida, sino también dota a los objetos y prácticas involucradas de nuevos significados (individuales y compartidos) que se vuelven parte de la vida cotidiana y sirven como marcadores identitarios para los migrantes. Es por ello, que entonces la “movilidad implica en muchos casos, nuevas

---

<sup>9</sup> Cfr.: Bohem (2008), Hondagneau-Sotelo (1994 ; 1999 y 2011) (Hirai, 2009).

‘reexportaciones’ y ‘traducciones’ de prácticas y discursos culturales en forma de patrones de consumo, arreglos familiares, relaciones y preferencias gastronómicas entre otros” (Faret, 2010:84).

Por su parte, Vertovec (1999) afirma que en el proceso de adaptación y aculturación de los migrantes está presente el deseo, consciente o no, de recrear la comunidad de origen a través de prácticas cotidianas que fortalezcan los vínculos con el país expulsor. Este intento obliga a los migrantes a construir nuevos espacios donde tengan cabida, en la arena colectiva, estas prácticas en las que encuentren un medio de *reproducción cultural* donde se distingan como sujetos que son conscientes de una multilocalidad para (re)componer, según Vertovec, la memoria colectiva a partir de la migración. Los restaurantes mexicanos pueden ejemplificar dichas reflexiones y asumirse como espacios que habilitan estas estrategias donde se reproducen o se reinventan las prácticas que vinculan al migrante con México. Si a esto se le añade el carácter evocativo que tienen los restaurantes étnicos, el deseo de la recreación puede hacerse más evidente.

Como apunta Faret (2010), la migración involucra múltiples desplazamientos espaciales, laborales sociales y políticos que incluyen también un intercambio fronterizo de recursos y discursos, prácticas y símbolos sociales, culturales y políticos que fomentan la formación e intercepción de múltiples identidades, posesiones y posiciones culturales del sujeto migratorio. En este sentido, como afirma Hirai (2009), la nostalgia juega un papel importante en la construcción y desarrollo de las relaciones sociales y las prácticas que eslabonan a los migrantes con sus comunidades emisoras. Estas relaciones pueden ser observadas en los restaurantes, donde la preparación de los alimentos y las maneras particulares de comer se habilitan como prácticas de identificación entre sujetos en igual condición migratoria.

Ante estas reflexiones, ¿qué pasa con las cocinas mexicanas cuando se ejecutan en un escenario donde el contexto, los actores, las prácticas, los significados y la información culinaria se alinean bajo un orden evocativo debido al desplazamiento? ¿Puede la nostalgia ir más allá de la expresión de una emoción en un contexto como las cocinas y traducirse en acciones que guían las prácticas culinarias de una cocina cuando se deslocaliza de su contexto original? ¿Cómo se

manifiesta la nostalgia en las cocinas de los restaurantes mexicanos en Estados Unidos y cómo esta determina las dinámicas sociales y políticas de estos espacios? Estas son las principales interrogantes a las que se busca responder en este trabajo.

### **1.3 Objetivo de la investigación.**

Esta investigación tiene el objetivo de explorar qué es la nostalgia y cómo se manifiesta en las cocinas de los restaurantes mexicanos y cómo dicha manifestación activa o articula dinámicas sociales que impactan en las colectividades de las personas que laboran en las cocinas de los restaurantes mexicanos en Estados Unidos.

### **1.4 El diseño de la investigación<sup>10</sup>**

Para contestar las cuestiones aquí planteadas, realicé trabajo de campo en Estados Unidos y México. Como trabajo de campo en Estados Unidos realicé una exploración etnográfica consistente en observación participante por medio de una inmersión en las cocinas de los restaurantes como cocinero en tres contextos diferentes que representaron las siguientes etapas y escenarios: El Valle de San Joaquín en California, el área metropolitana de Chicago (Illinois) y la ciudad de Houston (Texas). Llevé a cabo esta inmersión cubriendo un total de seis restaurantes que oscilan entre las pequeñas *taquerías* y los restaurantes mexicanos *gastronómicos*.<sup>11</sup> Este trabajo de campo se llevó a cabo entre septiembre del 2012 y mayo del 2013.

Previo al tramo de trabajo de campo en Estados Unidos, en México realicé entrevistas a migrantes retornados que trabajaron como cocineros en Estados Unidos. Además de verificar la existencia de las redes migratorias y trazar las primeras coordenadas del trabajo de campo en Estados Unidos, quería investigar como los

---

<sup>10</sup> En el capítulo 4 de este documento abordo el encuadre metodológico de esta investigación con mayor profundidad.

<sup>11</sup> En el siguiente capítulo ofrezco una definición de este tipo de establecimientos.

migrantes evaluaban en general la experiencia del trabajo en la cocina y cómo esta experiencia impactaba su vida al regreso.

La selección de los escenarios obedece a la gran tradición migratoria como punto de arraigo (Cf. Alanis 2008, Arango 2003, Portes y Dewind 2007) y a la gran concentración de mexicanos que habitan en los lugares seleccionados. De acuerdo con los datos del Migration Policy Institute, el Consejo Nacional de Población (CONAPO) y el Instituto de Mexicanos en el Exterior, para el 2007 California tenía más de 9 millones de mexicanos, Texas se aproximaba a 5 millones, e Illinois casi a 2 millones, de modo que representan los tres primeros estados en cuanto a concentración de mexicanos en los EEUU.

Además de la inmersión en las cocinas, registré los *paisajes alimentarios*<sup>12</sup> de las tres zonas por medio de visitas periódicas a puntos clave de confluencia de mexicanos, como mercados ambulantes, barrios identificados o tipificados por habitantes de la zona como *barrios mexicanos*, y negocios étnicos catalogados bajo el sello étnico *mexicano*.

En un principio, quería analizar cómo la ubicación geográfica influía o no las dinámicas sociales dentro de las cocinas. Sin embargo, lo que se expone en esta tesis deja ver cómo debido a las características demográficas de la migración, los resultados aquí expuestos no se subordinan a las locaciones. Es decir, la similitud en las dinámicas no depende, en definitiva, de las coordenadas de los contextos donde se observan. Por ello, como se verá en el encuadre metodológico de esta investigación, los restaurantes pueden servir como unidades de análisis que sirven como contenedores de prácticas y representaciones.

## **1.5 Antecedentes históricos del problema**

La migración transnacional de México a Estados Unidos a lo largo de la historia ha estado determinada por las políticas internacionales y de regulación migratoria de Estados Unidos, que históricamente ha establecido las características y

---

<sup>12</sup> Retomo el concepto de *Foodscape* que utilizan de manera similar Ferrero (2002) y Matus (2012) para definir como están dispuesta geográficamente la oferta alimentaria mexicana en una población.

perfiles de los migrantes así como la duración y el tiempo de la misma mediante programas de trabajos temporales y con políticas públicas para hacer frente y control ante el crecimiento del fenómeno migratorio. A continuación hago un recuento de los antecedentes históricos que sirven para poner esta investigación en perspectiva.

El primer periodo de interés es el conocido como el de *los enganches* entre 1910 y 1920, al margen del convulso contexto socio-económico de la Revolución Mexicana. Cuando Estados Unidos tuvo un déficit de mano de obra para realizar actividades primarias (sobre todo agrícola, minera y de construcción ferroviaria) tras su ingreso a la Primera Guerra Mundial, se inició un programa de reclutamiento de contratación privada (Ochoa y Vázquez, 8:2009). A pesar de que el grueso de los migrantes eran hombres que provenían de los sectores rurales, Alanis (2008) y Monroy (2001) distinguen migrantes que eran profesionistas, comerciantes y exiliados políticos.

Entre 1920 y 1940 se vive el periodo del *retorno masivo* debido a la Gran Depresión y a las crisis recurrentes en Estados Unidos, donde no sólo se ve una interrupción mayúscula en el flujo migratorio hacia Estados Unidos, sino que además comienza un éxodo masivo de *paisanos* hacia las comunidades de origen. A lo anterior hay que agregar, según Durand (en Ochoa y Vázquez, 2009), las deportaciones de connacionales justificadas por el gobierno norteamericano debido a la inestabilidad económica del país vecino que generó un déficit de empleo con respecto a la fuerza de trabajo disponible.

Con la firma de los tratados binacionales entre Estados Unidos y México, comienza el *Programa Bracero* en la década de los 40.<sup>13</sup> El convenio *Bracero Agrícola (1942-1964)* y *Ferrovionario (1943-1945)* consistió en un programa sistematizado de contrataciones temporales para la construcción de la red ferroviaria, y otras más para las labores agrícolas. Lo anterior obedeció a la reactivación de la economía norteamericana a raíz de la Segunda Guerra Mundial, lo cual demandó mano de obra mexicana que colaborara con actividades de orden primario. Según Pilcher (2012), fue hacia la década de los cuarenta cuando en Estados Unidos se empezó a crear la cultura estereotípica de los clichés mexicanos dentro de los

---

<sup>13</sup> Según la definición de Fernando Alanis, el término *bracero* se refiere aquellos hombres que trabajan con los brazos y las manos.



restaurantes, que atrajo tanto a migrantes mexicanos que buscaban el sabor de casa, como a aquellos que quisieran aproximarse a la cultura mexicana a través de la comida.<sup>14</sup>

Una vez terminada la vigencia del *Programa Bracero* en 1964, comienza el periodo que se le ha denominado el de *los indocumentados*. Este periodo que abarca de 1965 a 1986 se caracterizó por un control riguroso del ingreso de los trabajadores a Estados Unidos (Ochoa y Vázquez, 2009). Hacia 1970, según Pilcher (2012) y Gabaccia(1998), la oferta culinaria de cocinas étnicas empezó a mostrar un crecimiento exponencial dentro del paisaje alimentario estadounidense. Es en esta época cuando la cocina mexicana registra un consumo generalizado por parte de clientes no mexicanos.

Además, la condición de los trabajadores que se quedaron en Estados Unidos y se establecieron de forma permanente a pesar de la caducidad del programa, favoreció el establecimiento de redes migratorias entre las comunidades de mexicanos en Estados Unidos. Sin embargo, a pesar del crecimiento sostenido de migrantes, la mayoría lo hacía sin documentos migratorios. Además de favorecer el *coyotaje* y la red de tráfico de personas y con ello los riesgos de cruzar la frontera sin papeles, se originó el endurecimiento de la frontera y la deportación sistemática de trabajadores que no contaran con papeles en regla.

Como medida para controlar el número de inmigrantes indocumentados y para calmar el descontento de ciertos sectores de la sociedad norteamericana acerca de la migración descontrolada, el congreso estadounidense promulgó en 1986 la Ley Simpson- Rodino o Immigration Reform and Control Act (IRCA).

Esta ley sancionaba a los empleadores que contrataran indocumentados; también exigía un reforzamiento de controles en la frontera para impedir la entrada de nuevos indocumentados y concedía el derecho a obtener la residencia legal en Estados Unidos a aquellos trabajadores que pudieran demostrar cinco años de experiencia migratoria. Según Alanís (2008) la implementación de esta ley trajo consigo cambios estructurales y sociales de trascendencia en el fenómeno migratorio que se hicieron extensivos hasta la década de los noventa. Además de legalizar a más

---

<sup>14</sup> En este sentido, Pilcher se refiere a la utilización de colores llamativos, el uso de sombreros, las representaciones gráficas de paisajes naturales que se encuentran en México.

de dos millones de personas en un periodo menor a diez años, provocar el cruce legal a Estados Unidos, y establecer el circuito migratorio legal entre ambos lados de la frontera, esta ley permitió la reunificación familiar y con ello el ingreso de mujeres y niños a los nuevos perfiles de migración transnacional. Este contexto favoreció la puesta en marcha y el boom de los pequeños restaurantes familiares de comida mexicana, que se encargaban no sólo de paliar la nostalgia por los sabores de México entre los migrantes, sino también de dar trabajo a las personas recién emigradas de México en las reunificaciones familiares.

El crecimiento en los contingentes migratorios a partir de esta época ha sido sostenido. Según Ochoa y Vázquez (2009) la crisis económica de 1995 en México obligó a un gran número de personas a buscar nuevas oportunidades en Estados Unidos. El cruce ilegal se ha mantenido y se han fortalecido las migraciones de tipo circular. Asimismo, según Pilcher (2012) con la migración ocurrida como consecuencia del tratado de libre comercio entre México, Estados Unidos y Canadá (NAFTA) que entró en vigor a mediados de los noventa, se promovió la emergencia de restaurantes familiares de cocinas regionales mexicanas.

A pesar de que la crisis del 2008 en la economía estadounidense favoreció un retorno masivo de migrantes nunca antes registrado, la migración mexicana sigue constante y se ha complejizado. Si bien las rutas de destino siguen siendo primordialmente a California, Texas e Illinois, nuevos patrones migratorios han sido registrados en otras partes del territorio estadounidense.

## **1.6 Límites y alcances de la investigación**

Esta investigación orienta su mirada principalmente a los aspectos simbólicos relacionados con la preparación de alimentos.<sup>15</sup> Aunque en este trabajo las voces de los consumidores son referidas ocasionalmente, no son parte estructural del análisis.

En el enunciado del problema de investigación de esta tesis se deja ver la participación de los mexicanos como cocineros en Estados Unidos. Es preciso aclarar

---

<sup>15</sup> Es decir, a los aspectos no materiales que tienen un orden social dentro de la cocina como los rasgos emocionales e identitarios que se pueden percibir en el desarrollo de la labor culinaria.

que este trabajo sólo considera a aquellos mexicanos que trabajan en restaurantes mexicanos. Es decir, no niego el fenómeno de inclusión de la mano de obra en cocinas de restaurantes de otras índoles como étnicos, cadenas de comida rápida y restaurantes móviles. Esta tesis abre la puerta para que futuras investigaciones caractericen a los cocineros mexicanos que trabajan en otro tipo de restaurantes en Estados Unidos y contrasten los resultados obtenidos en esta investigación.

En este trabajo asumo la cocina mexicana como un conglomerado que aglutina preparaciones de distintas procedencias que se sintetizan cuando viajan y confluyen en los restaurantes de Estados Unidos. Por lo tanto, esta investigación no alcanza a desentrañar los orígenes de preparaciones particulares, sino que éstas aparecen en la escena del análisis como factores circunstanciales. En este sentido, esta tesis no explica los orígenes de las inflexiones que abundan en la literatura contemporánea sobre la cocina mexicana en Estados Unidos como la Cal-Mex, Reg-Mex o Real Mex<sup>16</sup> para explicar los modos en que se mercantiliza la comida mexicana. En cualquier caso, eso correspondería a un estudio complementario cuyos objetivos principales fueran analizar el consumo y la mercantilización de carácter correlacional con la preparación de alimentos.

## **1.7 Justificación**

Este trabajo pretende enriquecer la mirada de los estudios académicos sobre los aspectos sociales y culturales que impactan las prácticas culinarias de los migrantes mexicanos. Aquí se pone atención a una fase del sistema alimentario que continuamente de la cual su estudio se aborda sólo desde los procesos operativos, sin considerar las implicaciones de orden simbólico que impacta los aspectos sociales de la realidad de los migrantes.

Esta investigación puede ser de interés para quien decida indagar sobre lo que sucede adentro de las cocinas de los restaurantes. Además, puede resultar de interés para quien intente entender la complejidad de las cocinas públicas cuando los

---

<sup>16</sup> Para ver investigaciones sobre esta tipología consultar a Pilcher (2012; 2005) y Matus (2012; 2009).

trabajadores son migrantes, y lo que acontece cuando las emociones asociadas a la migración se operativizan para condicionar las prácticas culinarias.

Este documento pretende servir como una aportación que toma de pretexto la *antropología culinaria*, pero que evidencia aspectos de la realidad social sobre las implicaciones de la migración transnacional. Desde aquí intento articular las voces de sujetos cuya vulnerabilidad queda expuesta día a día en su ambiente de trabajo y en su realidad social. Pretendo, en el sentido más ideal, reconocer su trabajo para dignificar la labor tan dura que representa el oficio de la cocina y que se hace más fuerte en un contexto migratorio.

## **1.8 Sobre la estructura del texto**

En el segundo capítulo de esta tesis expongo las aproximaciones teóricas a la nostalgia culinaria en el contexto mexico-americano. Asimismo, discuto las definiciones de la nostalgia y cómo estas se expresan o no en el contexto migrante. De igual manera, hago un recuento de las tipologías de la nostalgia que han servido a esta tesis como aproximaciones teóricas.

El tercer y cuarto capítulo corresponde a la sección metodológica de esta tesis. En el tercer capítulo justifico por qué los restaurantes pueden ser considerados como escenarios de análisis en un contexto de migración transnacional. Asimismo, ofrezco una tipología sobre los restaurantes mexicanos en Estados Unidos.

El cuarto capítulo corresponde propiamente al encuadre metodológico de esta tesis. En este capítulo explico el diseño de la investigación y explico los lineamientos de la etnografía culinaria en la inmersión a las cocinas de los restaurantes. En esta sección desgloso los objetivos de esta tesis y los supuestos hipotéticos para responder a las preguntas de investigación.

En el capítulo quinto exploro la dimensión individual de la nostalgia culinaria. Examinó al sujeto y su capacidad de convertir la añoranza en agencia, y cómo se desentraña el conocimiento culinario para convertirse en la expresión de la sazón. Asimismo, exploro algunos conceptos que han servido como referencia para

explicar los procesos operativos del conocimiento culinario en el contexto migratorio.

El capítulo sexto abre más el foco para analizar las dinámicas de operativización del conocimiento culinario en restaurantes familiares y de pequeña escala. Abordo las negociaciones de género en la labor culinaria así como los sistemas de aprovisionamiento en estos establecimientos. Asimismo, discuto las nociones entre lo global y local, y cómo la nostalgia es capaz de articular el funcionamiento y las relaciones en este tipo de establecimientos al establecer discursos que rigen la interacción de los actores sociales de los restaurantes.

En el capítulo séptimo propongo la creación del concepto de identidad alimentaria transmigratoria, cómo está caracterizado y cómo puede ser visible en distintas expresiones y dinámicas que suceden en la cocina a través del análisis de la nostalgia culinaria en el nivel comunitario. En este capítulo analizo factores como las atribuciones médicas de la cocina mexicana, las resistencias y negociaciones en cuanto a la tecnologización del oficio y las apropiaciones y alienaciones de discursos y prácticas que hacen al cocinero posicionarse como un sujeto consciente de su multilocalidad.

En las conclusiones propongo una definición de la nostalgia culinaria y sus condicionantes dentro de las cocinas, así como algunas limitantes encontradas en el trabajo de campo. Asimismo, reflexiono sobre la pertinencia y viabilidad del método y los escenarios estudiados en esta tesis. En este apartado propongo un estado de la hipótesis que complementa mi propuesta sobre el concepto de la nostalgia culinaria. Por último, pongo sobre la mesa las interrogantes surgidas una vez concluido el trabajo y me atrevo a proponer un modelo sobre la construcción de la cocina mexicana postnacional en un contexto migratorio.

## **1.9 Nota aclaratoria sobre la escritura**

Esta tesis está escrita en *mexicano*. No sólo en lo que concierne a la voz de los informantes, sino también a los fragmentos de mi diario de campo que se ilustran aquí y la manera en que redacto algunas de las ideas. Además, en algunas partes del

texto, sobre todo en las citas textuales de los informantes, el discurso puede aparecer con una sintaxis que a primera vista, es poco clara. Aunque no es tema de esta investigación, una de las características más perceptibles en migrantes de larga duración es la adquisición de una forma de lenguaje que está lleno de traducciones literales del inglés, pero expresadas en español y viceversa. He querido respetar la voz original de los informantes. Al final del texto se puede encontrar un glosario de términos que explican algunos mexicanismos que se encuentran dispuestos a lo largo del texto.

A lo largo de esta tesis, las definiciones de las preparaciones culinarias que se mencionan en esta investigación son presentadas en los pies de página para facilitar la lectura.



**2. APROXIMACIONES TEÓRICAS:  
LA NOSTALGIA CULINARIA EN  
EL TERRENO TRANSNACIONAL  
MEXICOAMERICANO**





## 2.1 Los desafíos al *síndrome del Jamaica*: la configuración de la nostalgia culinaria y el transnacionalismo mexicano en el siglo XXI

José 'Jamaicón' Villegas fue un futbolista mexicano que jugó en los mundiales del 58 y 62. En 1958, José el Jamaica Villegas habría sido víctima de la nostalgia, la melancolía y una extraña forma de chauvinismo que acabaría de golpe con la fama y la carrera que se había construido en México y el extranjero... Según Calderón Cardoso, en ese año la Federación Mexicana de Fútbol organizó una gira de la selección nacional previa al Campeonato Mundial que incluyó participaciones en Canadá y Portugal. Estando en Lisboa, la selección nacional fue honrada con una cena de gala. Todo iba bien. Buena comida, comentarios positivos, ánimos para los siguientes juegos y para lo que el Campeonato Mundial les llevaría en breve. De pronto, José Villegas no está más en la mesa y nadie sabe de él... Al encontrarlo en el jardín, la respuesta del Jamaica se volvería de antología para la historia nacional del deporte: ¡Cómo voy a cenar si tienen preparada una cena de rotos. Yo lo que quiero son mis chalupas<sup>17</sup>, unos buenos sopos<sup>18</sup> o un rico pozole<sup>19</sup> y no esas porquerías que ni de México son! Así se le dio nombre a uno de los males de los mexicanos: nuestra incapacidad para competir con o en el extranjero se llama Síndrome del Jamaica. (Alatriste, 2006:07)

Más allá de las reflexiones que el *síndrome del Jamaica* ha provocado a los estudiosos del comportamiento sobre la actitud de los mexicanos en el extranjero, la anécdota del fragmento anterior sirve como punto de partida para poner en coordenadas la situación de aquellos mexicanos que tienen que desplazarse, y la relación que guardan con la comida mexicana ante el desplazamiento. En este capítulo presento las aproximaciones teóricas que sirven para construir y caracterizar el concepto de nostalgia y cómo éste puede ser analizado desde la perspectiva teórica del transnacionalismo para explicar la preparación de alimentos en las cocinas de restaurantes mexicanos en Estados Unidos.

---

<sup>17</sup> Tortilla de maíz frita con trozos de carne deshebrada, salsa y cebolla, de consumo difundido en el centro de México.

<sup>18</sup> Antojito de maíz que consiste en una tortilla gruesa a la que se pellizca para darle profundidad y que se rellena con frijoles, queso, crema, cebolla y cilantro.

<sup>19</sup> Caldo de origen prehispánico hecho a base de carne, chile y granos de maíz.

La anécdota del *Jamaicón* sirve también a esta tesis como medio de contraste para poner en evidencia la particularización del escenario del objeto de estudio. A más de cincuenta años de la anécdota y en el contexto mexicoamericano donde se tienen registrados aproximadamente treinta y tres millones de personas que refieren ser de origen mexicano<sup>20</sup>, y con una oferta de más de noventa mil establecimientos de cocina mexicana, ¿cómo se puede explicar la persistencia de la nostalgia culinaria entre los migrantes mexicanos en Estados Unidos en un contexto donde la oferta gastronómica parece satisfacer su deseo de mantener el *continuum* alimentario?

Para responder la cuestión anterior me apoyaré en la perspectiva teórica del *transnacionalismo* que aborda las implicaciones sociales, económicas y culturales inherentes a la migración transnacional. La tesis central de la mirada transnacional es que el sujeto migrante, lejos de romper los vínculos con su comunidad de origen a la hora de migrar, es capaz de establecer relaciones multívocas entre los dos países para mantenerlos.

Parto del supuesto que la mirada transnacional puede explicar por qué, en el caso de la migración mexicana a Estados Unidos, la nostalgia puede ser entendida como un proceso, más que una condición estática, que se reconfigura y se reinserta dentro de otro proceso más complejo como lo es la migración transnacional. En este proceso se pone en evidencia la capacidad y el deseo de los sujetos migrantes de reproducir las prácticas culturales asociadas a la alimentación dentro de la comunidad receptora, y cómo este proceso observarse como un medio para fortalecer los vínculos con México.

Debido al impacto que el desplazamiento tiene en las relaciones sociales, culturales y económicas entre los habitantes que están vinculados a los dos países, la nostalgia puede ser un medio que articula las relaciones afectivas de la realidad social del migrante con su comunidad de origen. De este modo, la nostalgia, como explican Pickering y Keightley (2006: 929), está sujeta a las circunstancias, motivaciones e intereses; al tiempo, al espacio, a la variación y al cambio. En este sentido, la nostalgia puede entenderse como un medio para cosificar el pasado y hacer frente a las (dis)continuidades del presente para adaptarse al dinamismo de la

---

<sup>20</sup> Según el Pew Research center con datos recogidos entre 2011 y 2013.

realidad social que implica la migración transnacional. Y es que, como afirma Giddens (1995), el migrante se localiza constantemente en una intersección entre presencia y ausencia que lo obliga a mantener relaciones sociales a distancia.

Stewart (1988) afirma que la *construcción* de la nostalgia puede ser entendida como un diálogo del presente con el pasado que se convierte en una manera de empoderamiento. Por ello, la nostalgia puede asumirse como un medio para ejemplificar cómo los migrantes en la contemporaneidad son capaces de establecer y legitimar sus representaciones, prácticas y los significados atribuidos a éstas últimas, sin que necesariamente se inserten por completo dentro de la cultura de la comunidad de acogida en el contexto migratorio. La manifestación de la nostalgia, en definitiva, deja ver cómo el sujeto que migra, lejos de perder los vínculos con México, pone en marcha nuevos mecanismos para mantenerlos.

## **2.2 Antecedentes teóricos**

Los estudios sobre alimentación y migración que preceden el objeto de investigación de esta tesis se inician con el trabajo de Manuel Calvo (1982), quien propone la *totemización* de los platos y la adquisición de nuevos significados conferidos a las prácticas alimentarias a partir de la deslocalización de los mismos. Calvo entiende la totemización como el otorgamiento de significados festivos a platillos cotidianos cuando se reproducen lejos del contexto original donde se preparan. Para este trabajo este concepto sirve para entender cómo la carga evocativa de la reproducción de los platos empodera o reivindica la figura de quien lo prepara y cómo este reajuste favorece nuevas dinámicas sociales cuando se lleva a cabo en una cocina pública.

Los postulados de Kalcik (1984) analizan las maneras de aculturación y resistencia alimentaria en la órbita familiar y las dinámicas de incorporación de nuevos platos dentro de las familias migrantes en Estados Unidos. Sus aproximaciones son de provecho en esta tesis ya que ofrece un modelo de comprensión sobre los aspectos sociales y simbólicos en los reajustes de los repertorios alimentarios familiares de familias migrantes. Su modelo es útil en este

trabajo como punto de partida para entender los trasposos de los saberes culinarios domésticos a la escena pública y los reajustes simbólicos inherentes a ellos.

El texto de Appadurai (1988) sobre la construcción de la cocina nacional India a partir de la experiencia migrante en los libros de cocina y recetarios, sirve a esta tesis como medio de contraste para explicar la construcción de una cocina nacional a partir de la migración. Aunque Appadurai habla en su texto sobre cómo la información culinaria regresa al territorio del Estado Nación para configurar una cocina nacional, sus reflexiones sirven a este trabajo como medio de contraste para analizar cómo las cocinas regionales pueden ajustarse a un carácter nacional en el país de acogida.

Estudios más recientes, como el de Medina (2002), consideran los platos tradicionales como identificadores de la etnicidad en procesos migratorios. Las reflexiones de Medina son relevantes en este trabajo para entender cómo en un contexto migratorio la confección de platillos que remiten a quien participa de la ocasión comensal a un contexto en particular, sirve como una caracterización de su etnicidad.

El volumen de *Food and the Migrant Experience*, editado por Kershen (2002) como resultado de una investigación colectiva multifocal, ofrece a esta tesis distintos modelos de análisis de los negocios de alimentación en contextos migratorios. En este volumen es de especial interés el trabajo de Basu, sobre cómo se articulan los negocios de alimentación como puntos estratégicos para el mantenimiento de las redes migratorias para poder entender cómo los restaurantes sirven como puntos nodales de las cadenas y redes migratorias. Gabaccia (1998) por su parte, explica la conformación del paladar estadounidense a partir de las cocinas migrantes en ese país y cómo la cocina mexicana se ha posicionado entre las más populares. En este orden de ideas, las publicaciones de Jeffrey Pilcher (2001, 2005, 2008, 2012 y 2013) ponen en contexto la dispersión y la propagación de la comida mexicana, así como su inclusión y adaptación entre la sociedad anglosajona. Los trabajos de Pilcher se han dedicado a investigar la genealogía de la cocina mexicana a través de la frontera, poniendo en tela de juicio las apropiaciones y las divisiones geopolíticas de sobre la producción de la cocina mexicana. Por su parte, las reflexiones de Ferrero (2002) y Gaytan (2008) preceden a esta tesis sobre la

mercantilización de la etnicidad y su relación con la nostalgia en restaurantes mexicanos en Estados Unidos. Ferrero propone de manera sugerente cómo los restaurantes mexicanos han sabido ajustar sus sabores para poder entrar al mercado culinario de Estados Unidos. Este ajuste, según la autora, puede considerarse como una acción, incluso contestaría, para hacer frente al contexto hegemónico estadounidense.

La investigación de Pizarro (2010) aborda la alimentación y la nostalgia como un referente étnico en los circuitos transnacionales de mexicanos en Estados Unidos. Aunque su investigación se centra en dos localidades explícitamente localizadas, sus reflexiones contribuyen a entender los flujos de información culinaria entre México y Estados Unidos y cómo la nostalgia impacta estos circuitos.

Maximino Matus ha desarrollado una serie de investigaciones que preceden a esta tesis sobre la deslocalización de la cocina mexicana. En su tesis doctoral (2012), Matus explora la idea del restaurante mexicano en diferentes países desde la semiología de la economía de la pasión para analizar la mercantilización de la etnicidad mexicana en este tipo de establecimientos. En otras publicaciones (2009) Matus se encarga de desentrañar las articulaciones en las redes de aprovisionamiento de productos mexicanos en Estados Unidos que sirven para entender desde un punto de vista panorámico las redes de aprovisionamiento de los productos mexicanos en Estados Unidos. El trabajo de Parasecoli (2014) sobre la constitución de la identidad alimentaria en la migración y sus demarcaciones en las prácticas operativas y su aplicación en diferentes dimensiones sociales de las colectividades migrantes, sirve a esta tesis como un referente primario para organizar los análisis expuestos en los capítulos de los análisis de la información recabada durante el trabajo de campo.

En el terreno de los estudios sobre la nostalgia, esta investigación se apoya en las propuestas teóricas de Wilson (2005), quien define las particularidades de la nostalgia y ofrece una tipificación de la misma en un estudio sobre su caracterización. En materia alimentaria, la investigación de Sutton (2001, 2005, 2007) ofrece un paradigma sobre la alimentación y la memoria a través de las experiencias sensoriales que preceden los modelos que utilizo para confrontar la parte empírica de este trabajo y explicar cómo se gesta el conocimiento culinario. En esta tesis aprovecho el estado de la cuestión realizado por Holtzman (2006) sobre

alimentación y memoria como punto de partida como referente de los planteamientos analizados en los capítulos del trabajo de campo. Finalmente, el estudio de Hirai (2009) sobre la mercantilización y politización de la nostalgia en el contexto transnacional entre México y Estados Unidos sirve como paradigma de referencia para esta tesis al aproximarse a la nostalgia como una manifestación que desencadena otros fenómenos sociales que caracterizan la identidad de los migrantes.

### **2.3 El transnacionalismo como campo de estudios: límites y alcances**

El estudio de la migración mexicana hacia Estados Unidos ha transitado desde sus inicios en la segunda mitad del siglo XX por distintas disciplinas de las ciencias sociales que buscan explicar la complejidad del fenómeno migratorio y el impacto que tiene a distintas escalas. Como apuntan Canales y Zloniski (2001), así como Ariza y Portes (2007), el crecimiento sostenido en la migración y el asentamiento de la población migrante desde los años setenta ha provocado que la migración México-Estados Unidos no se asocie “a ningún proceso de asimilación e integración social, cultural o política de los migrantes mexicanos en Estados Unidos” (Canales y Zloniski, 2001:223). Por ello, las explicaciones sobre los tipos de migración que sostienen que el migrante se asimila de manera total a la sociedad de acogida y pierde cualquier vínculo con México, han quedado rebasadas. En este sentido, los conceptos binarios en los modelos que se habían trabajado dentro de las ciencias sociales para estudiar la migración con anterioridad, como la atracción-recepción, migración-establecimiento, centro-periferia o espacio rural-espacio urbano, se han quedado obsoletos porque abordan el fenómeno de manera estática. El dinamismo y la velocidad con las que el fenómeno migratorio de México a Estados Unidos se ha desarrollado ameritan una explicación más compleja sobre cómo los migrantes articulan los vínculos con el país de origen y el impacto que tienen estos vínculos en su realidad social.

Desde de la década de los noventa, se ha vuelto una acepción generalizada en los estudios migratorios el considerar la capacidad de participación de los migrantes en procesos sociales económicos, políticos y culturales que se extienden más allá de las fronteras mientras van formando parte de la comunidad donde se asientan

(Portes y Rumbaut, 2009; Hirai, 2009; Levitt y Jarowsky, 2007; Ariza y Portes, 2007). Asimismo, cada vez se evidencia más “la capacidad que adquieren estos agentes (migrantes, familias, comunidades) de enfrentar y superar los riesgos, costos y condiciones de su reproducción social, económica y cultural” (Canales y Zloniski, 2001: 224).

Ante este contexto, Arango (2003) sugiere la pertinencia de estudiar no solamente los impactos económicos que expliquen el fenómeno migratorio, sino también las nuevas configuraciones de las relaciones sociales, la construcción de nuevos espacios sociales y el impacto cultural en los niveles micro y macro del fenómeno. Como afirma Garduño (2003:67), ante la complejidad de un fenómeno migratorio de la magnitud del mexicanoamericano, es necesario replantear la definición de conceptos necesarios para entenderlo tales como los de *comunidad, identidades, frontera y Estados-Nación*.

En esta línea, estudios más recientes (Guarnizo y Portes 2003, Portes 2007, Ariza y Portes, 2007) sobre el fenómeno migratorio mexicano hacia Estados Unidos, consideran necesario incluir y analizar, además de las dinámicas poblacionales y los flujos económicos, las prácticas culturales y las dinámicas sociales generadas a partir de este fenómeno. De manera complementaria, diversos autores (García Canclini, 2004; Giménez, 2009; Faret, 2010. Besserer 1999; 2014), que se han encargado de analizar los procesos migratorios transnacionales y su relación con las reconfiguraciones de las identidades de los actores sociales que participan en la migración transnacional México-Estados Unidos, señalan la necesidad de analizar la recodificación y reestructuración de los espacios, las prácticas y las representaciones sociales implicados en dichos procesos para poder caracterizar sus identidades.

Ante este panorama, como explica Hannerz los territorios ya no pueden ser contenedores de una sola cultura (1998:144). Los migrantes mexicanos han sabido poner en marcha mecanismos de *reproducción cultural* que implican una reconfiguración de los significados asociados las prácticas de, que se llevan a cabo en Estados Unidos. Por ello, en el contexto de la migración mexicana en Estados Unidos en el siglo XXI, categorías como *identidad, comunidad y frontera* pueden asumirse, según (Garduño, 2003: 67), como:



Entidades no estáticas ni territorialmente delimitadas. En los procesos de circulación de personas, los migrantes han sabido también extrapolar sus representaciones y conferirles nuevos significados a las prácticas de reproducción social y cultural; es por ello que, en el estudio de la migración mexicana a Estados Unidos, debe reconocerse también el aspecto activo y dinámico de los nuevos sujetos sociales donde se asuma la migración como un proceso que implica una circulación constante no sólo de personas, sino de información, mercancías y sistemas de valores.

La mirada del transnacionalismo como perspectiva analítica y campo de estudio se presenta para algunos autores (Chavez, Granados *et al.*,2011; Ariza y Portes,2009; Guarnizo,2010; Campos,2008) como necesaria para entender el fenómeno migratorio de México hacia Estados Unidos en el contexto actual. Sin embargo, el término transnacionalismo se ha utilizado desde diferentes frentes políticos, mercantiles e incluso académicos para denominar casi cualquier tipo de migración internacional. Ello ha dado pie a la ambigüedad, e incluso a contradicciones sobre los alcances e incumbencia del término en la extensa literatura disponible, debido a la falta de una construcción de un concepto unívoco que explore bien los alcances y límites del mismo. Un común denominador en la voz de algunos autores que manejan el concepto radica en observar la perspectiva transnacional como “un proceso dinámico de construcción y reconstrucción de redes sociales que estructuran la vida laboral, social cultural y política tanto de la población migrante como de familiares, amigos y comunidades en los países de destino” (Guarnizo, 2010: 59).

La propuesta transnacional según Pizarro en Chavez, Granados *et al.* (2011), expresa una visión más abierta y plural de la realidad social migratoria, ya que sostiene que “no sólo se debe analizar el fenómeno como un más allá fronterizo, sino como relaciones multivocas entre la comunidad de llegada y también con la de salida” (2011: 27). Según Guarnizo (2010), la migración implica no solamente el traslado de personas productivas de un país a otro, sino la extensión de la formación social nacional más allá de las fronteras por la movilidad de actores sociales, “no ya mano de obra, sino ciudadanos que acarrear a través de las fronteras, sus culturas y tendencias políticas ligadas a su origen” (2010:61).

Guarnizo (2010: 59) clarifica estas ideas y propone un modelo de análisis que especifica por niveles la tipología de las actividades transnacionales que resulta de utilidad para esta tesis. Este esquema considera los procesos sociales, económicos y culturales involucrados en el quehacer transnacional:

la decisión de emigrar y el destino escogido, así como el modo de incorporación laboral y social en la sociedad receptora, y las posibles relaciones que el migrante mantenga con el terruño a través del tiempo, no son meras tomas de decisión individuales autónomas sino que se involucran procesos enraizados, y por tanto condicionados por múltiples estructuras sociales, económicas y políticas que van desde el nivel microestructural (como relaciones con familiares y conocidos) al mezzoestructural (como relaciones comunitarias y con instituciones) al macroestructural (contextos de origen y destino a nivel estatal, económico político y sociocultural).

Para esta investigación es de especial interés considerar las aproximaciones que observan los aspectos simbólicos en las dimensiones expuestas por Guarnizo dentro del fenómeno transnacional. Por ello, en esta tesis me adhiero a los postulados que han considerado también los vínculos simbólicos y su impacto en la reproducción de prácticas y las dinámicas sociales que surgen de este proceso. En efecto, como afirman Canales y Zlonisky (2001), “para comprender la migración contemporánea se debe incorporar e integrar un no menos importante flujo e intercambio de bienes materiales y simbólicos, esto es, de recursos económicos, sociales, culturales y políticos” (2001:229).

En esta línea, Levitt (2009, 2007, 2003), Hirai (2012, 2009), Ramos, (2009) y Besserer (2014, 2010, 2007) han señalado, a partir de sus estudios, la relevancia de considerar los aspectos simbólicos e incluso afectivos que rigen las prácticas y configuran las identidades y los espacios en la migración transnacional. Levitt, por ejemplo, se ha encargado de estudiar a las segundas generaciones de migrantes y la manera en que capitalizan su *background étnico* para moldear su identidad. Hirai, por su parte, explica cómo la nostalgia articula dinámicas culturales y económicas cuando el migrante circular se convierte en turista en su propia tierra. Ramos da cuenta de las manifestaciones de la tristeza y del coraje que se evidencian en la desarticulación de las familias nucleares a partir de la migración. Besserer habla de

*los regímenes de sentimientos* que rigen el sentido de comunidad en la migración transnacional.

Desde una mirada panorámica, estas investigaciones dejan ver el despliegue de las emociones como consecuencia de la migración, que inciden en los significados y en las representaciones de las prácticas de reproducción cultural que tienen cabida en los contextos migratorios. En este sentido, aunque no es el eje teórico de esta tesis, incorporo algunos postulados de la psicología cultural que soportan la mirada transnacional para entender el objeto de estudio de esta tesis. Para ello, me apoyo de los postulados primarios de Shweder y Haidt (2003), quienes afirman que:

culture is symbolic and behavioral at the same time...Culture consists of meanings, and interpretative schemes that are activated, constructed or brought outline through participation in normative social institutions and routine practices (2003: 135-136).

En este orden de ideas, Hannerz (1998) afirma que en las migraciones transnacionales existen “relaciones entre personas y lugares que pueden cruzar las fronteras. Aquí entran en juego los círculos íntimos y los pequeños sistemas de redes,...lo transnacional no siempre se mueve a gran escala” (1998:146). Resulta oportuno ver cómo las fronteras de lo íntimo y lo individual también son reestructuradas a partir del fenómeno migratorio y su incidencia en las caracterizaciones de las colectividades migrantes. En efecto, como afirma Giddens, el contexto actual de las migraciones permite colectivizar las experiencias individuales para dar sentido de pertenencia a los grupos (1995:24).

En este sentido, utilizo el amplio espectro de la teoría del transnacionalismo sobre los aspectos inmateriales o simbólicos para observar cómo en el caso de los migrantes mexicanos en Estados Unidos la nostalgia puede ser leída como una consecuencia de la migración y cómo es un medio que puede articular la noción de comunidad dentro de las colectividades migratorias. Por ello, aprovecho la propuesta teórica sobre el sujeto transnacional para observar no sólo cómo la nostalgia se manifiesta en los planos individuales del sujeto migrante, sino también sus repercusiones e implicaciones en las negociaciones sociales, políticas y económicas que reconfiguran las nociones de comunidad dentro del contexto migratorio. La particularidad del transnacionalismo es que permite observar y

analizar la migración como un proceso dinámico de construcción y reconstrucción de redes sociales que estructuran la vida laboral, social, afectiva, cultural y política tanto de la población migrante como de familiares, amigos y comunidades en los países de destino en diferentes escalas de la vida del migrante (Guarnizo, 2010:59).

Para poder descifrar las nuevas configuraciones de los sujetos, las relaciones con los espacios y comunidades en los contextos actuales, resulta necesario considerar a los migrantes como agentes que, lejos de dejar la cultura de la comunidad de origen, se reapropian de ella para insertarse en el país de destino, como explican Portes y Landolt:

“For immigrants involved in transnational activities and their home country counterparts, success does not so much depend on abandoning their culture and language to embrace those of another society as on preserving their original cultural endowment, while adapting instrumentally to a second” (1999:229).

Faret (2010:85) refuerza los postulados anteriores al observar que “...la movilidad de los individuos produce representaciones y valores que moldean la relación que cada uno tiene con los demás y consigo mismo, así como también con el espacio donde esos procesos ocurren”. (2010:88). Por tal motivo, resulta importante cuestionar ¿dónde se posiciona el sujeto migrante en un medio vertiginoso de constantes flujos de personas, información y mercancías? ¿Qué mecanismos pone en marcha para mantener los lazos con su comunidad de origen, en un proceso de migración transnacional con implicaciones sociales y culturales?

La relación que establecen los migrantes con ambas culturas, así como la circulación constante de personas, información y mercancías obliga a repensar las ideas sobre lo local y lo global. Appadurai (2001) afirma que la *modernidad* del mundo actual ha hecho que se relativicen los contextos migratorios y las nociones sobre lo local y lo global inherentes a ellos, gracias a las relaciones y tecnologías de la interacción social que permiten la inmediatez y la reproductibilidad de prácticas a pesar de la dislocación. En este sentido, las prácticas culinarias, según Cook y Crang (1996:138) pueden ejemplificar cómo el proceso de la dislocación de contextos originales favorece una resignificación de las prácticas, a la vez que permite considerar a los *alimentos* como artefactos culturales que sirven como medios de difusión y reproducción cultural. En los procesos de reproducción social y

cultural se evidencia también un factor de readaptación de los significados y de las prácticas dentro de las comunidades receptoras.

Giddens (1995:16), por su parte, afirma que la readaptación (entendida como la adquisición de nuevos conocimientos y destrezas, tanto en lo que respecta a la intimidad de la vida personal como a compromisos sociales más amplios) es una reacción general ante los efectos del desplazamiento. Esta reacción varía según las situaciones y tiende además a responder a las exigencias específicas del contexto.

Los enunciados anteriores ayudan a circunscribir la idea de la nostalgia y asociarla directamente como expresión inherente al proceso migratorio en el caso de la migración transnacional de México a Estados Unidos gracias al contexto social e histórico donde se produce. Appadurai (2001) explica que en el mundo contemporáneo, donde la circulación transnacional de personas, objetos, símbolos e información erosiona los límites entre localidades, regiones y naciones, pierde la validez de la idea de que en un espacio determinado hay una cultura arraigada y enmarcada dentro de él. Ello obliga a los sujetos móviles a experimentar la nostalgia que se impone como un eje rector para reconstruir las memorias, y entender y representar sus identidades y sus realidades sociales.

En otro orden de ideas, para evitar utilizar como términos equivalentes la nostalgia y la melancolía, resulta prudente aclarar las diferencias entre estos dos términos que tienden a utilizarse como similares para nombrar a la añoranza, y explicar por qué en esta investigación me refiero a la nostalgia y no a la melancolía de manera explícita. Para explicarlo, utilizo los postulados de Boym (2007) quien afirma:

Unlike melancholia, which confines itself to the planes of individual consciousness, nostalgia is about the relationship between individual biography and the biography of groups or nations, between personal and collective memory. While futuristic utopias might be out of fashion, nostalgia itself has a utopian dimension—only it is no longer directed toward the future. Sometimes it is not directed toward the past either, but rather sideways (Boym, 2007:09).

Las aclaraciones de Boym, resultan pertinentes para esta tesis al proponer cómo la nostalgia marca los puentes entre la dimensión individual y colectiva de los migrantes. De esta manera, la nostalgia juega un papel importante en la construcción y desarrollo de las relaciones sociales y las prácticas que vinculan a los migrantes con sus comunidades emisoras, al tiempo que configura las identidades transnacionales de los migrantes que se encuentran en Estados Unidos (Hirai; 2009:33).

Wilson (2005) afirma que el recordar de alguna manera da sentido de identidad en nuestras vidas. El recordar, tanto individual como colectivamente, implica en algunas ocasiones también la necesidad de *recrear*. En algunas ocasiones, el recuerdo es socialmente producido. Por ello, en este sentido, explica Stewart, la nostalgia tiene que ser entendida como un práctica cultural “like the economy it runs with, is everywhere. But it is a cultural practice, not a given content; its forms, meanings and effects shift with the context (1988: 23)”. Por ello, en materia alimentaria, el analizar las formas en que se prepara la comida en un contexto migratorio sirve para ver cómo en el proceso de recreación puede ser concebido como una expresión de la cultura material que configura la identidad del migrante. En este proceso se habilitan prácticas originales que caracterizan al colectivo que trabaja en los restaurantes mexicanos, donde la nostalgia se erige como un eje articulador de las prácticas.

Las afirmaciones anteriores pueden confirmarse con lo que señala Caputo (2011) al referir que en algunos procesos migratorios está implícito un sentimiento de pérdida, más que de deslocalización, en el que la comida del país de origen sirve como paliativo en el proceso de adaptación al contexto de acogida. En el contexto actual de la migración mexicana hacia Estados Unidos, en el que la circularidad migratoria se ha convertido en un patrón de estilo de vida cada vez con menor duración, se puede considerar la alimentación como un medio de anclaje necesario para la estabilización de los sujetos que viven esta condición.

La nostalgia, de acuerdo a Davis (en Pickering y Keightley, 2006), es una suerte de anclaje que sirve a los sujetos para adaptarse a situaciones de cambio drástico y de entender el presente; es una forma de reacción a la velocidad y la temporalidad moderna. Por lo tanto, el intento de la reproducción de las prácticas

culinarias, además de ser una fuente de trabajo, es una forma de legitimar la trayectoria migratoria. La alimentación y las maneras de comer en este contexto, se convierten en un repositorio para expresar y hacer visible el arraigo a la comunidad de origen y la tensión generada a partir de la migración.

#### **2.4 Aproximaciones conceptuales a la nostalgia y su relación con la alimentación en el contexto migratorio**

Desde los inicios de su estudio, la nostalgia ha pasado de ser catalogada como un desorden psiquiátrico a una emoción (Boym 2001; Wilson, 2005; Pickering y Keightley 2006; Hirai 2009). Hacia finales del siglo XVII el médico suizo Johannes Hofer analizó y caracterizó el sufrimiento que sentían sus pacientes por no poder estar en su tierra natal. Así acuñó el término nostalgia uniendo los conceptos griegos de *nostos* (el deseo del retorno), y *algia* (dolor).

De acuerdo con Lambert (2001), Hofer acuñó el término cuando percibió que entre militares suizos, estudiantes universitarios, y trabajadores desplazados hacia Francia y Alemania, se presentaba una sintomatología común asociada al desplazamiento. A partir de sus estudios y hasta finales del siglo XIX, la nostalgia fue entendida como una enfermedad mental. Una vez pasado ese periodo, el término se desmedicalizó para ser entendido como una emoción que todos experimentamos y tan común como otros sentimientos característicos de la condición humana (Wilson, 2005: 22).

Actualmente la nostalgia puede ser entendida como una forma de acción resultada de la manifestación de una emoción (Wilson, 2005; Pickering y Keightley, 2006; Stewart, 1988; Hirai, 2009). Estas acciones pueden ser percibidas en diferentes planos, desde la capacidad de acción individual que tiene el sujeto para materializar sus recuerdos, hasta las acciones mercadológicas en el nivel macro por parte de empresas multinacionales con la recuperación o evocación de objetos asociados a épocas pasadas para revalorizarlos en el presente (Appadurai: 2001).

Para esta tesis, la nostalgia, más allá de ser una representación, se convierte en una experiencia que combina aspectos emocionales y sensoriales que puede

incidir en las dinámicas que rigen las prácticas culturales en un contexto migratorio. Para entender esta afirmación, Pickering y Keightley (2006:937) explican que :

(the) past has long been a locus of possibility and source for aspiration, of providing a new way of imagining present impossibilities becoming possible in the future, for the future opens into otherness only insofar as the past does do. When this reciprocal movement is operative, nostalgia becomes an action rather than an attitude, showing how the politics of nostalgia are realized in applications rather than being inherent in the affective phenomenon itself.

En esta línea, como afirma Appadurai, las emociones no son materias primas ni materiales preculturales constituyentes de un sustrato social y universal, sino que también pueden ser asumidas como productos culturales (2001:132). Por ello, la expresión de la nostalgia en un contexto migratorio puede tener implicaciones en el reforzamiento del sentido de comunidad cuando se traduce en acciones, ya que como afirma Giddens (1995), en los procesos transnacionales existe una interlocución constante entre lo que *se es* y lo que *se fue*.

Para Wilson (2005), la nostalgia es una manera no solo de *ideologizar*, sino de mitificar el pasado, además de convertirse en una suerte de mercancía cultural de una experiencia previa. En este sentido, Hannerz (1996) afirma que la migración transnacional permite que las formas significativas se conviertan en artículos de consumo que además sirven para revitalizar la etnicidad. Así, la comida como artefacto cultural adquiere un nuevo significado cuando se prepara fuera de su contexto original.

Por lo explicado hasta ahora, puedo inferir que la nostalgia puede ser entendida como un fenómeno cultural y como una experiencia personal subjetiva a la vez. Una primera clasificación que propone Wilson (2005) apoyándose en los postulados de Davis (1979) resulta de diferenciar la nostalgia colectiva de la nostalgia privada. Mientras que la nostalgia colectiva ayuda a fijar las identidades nacionales y expresar *patriotismo*, la nostalgia privada está relacionada con el carácter autobiográfico, idiosincrático y generador de referentes en el plano individual.

Dicha clasificación presenta similitudes con la clasificación de Boym (2007; 2001) sobre la nostalgia restaurativa y la nostalgia reflexiva. La nostalgia reflexiva



tiene que ver con los aspectos más íntimos de conmemoración y añoranza que pueden permanecer en el plano individual y que no buscan precisamente, *restaurar* el pasado. Esta es una suerte de nostalgia *que no niega el anhelo* ni lo intenta mitigar, sino que se reflexiona sobre el para explicar el presente (2007: 7). Si se remite al origen de la palabra, este aspecto tendría que ver más bien con el *algia*, es decir el *dolor* de lo que ya no se tiene para entender el presente.

Por otro lado, está la nostalgia restaurativa, que tiene que ver más con el intento de reconstrucción transhistórico del lugar en el que no se está. Este tipo de nostalgia podría centrarse más en la base del constructo relativo al *nostos*, es decir a la añoranza. En este tipo de nostalgia se enfoca en los mecanismos de reconstrucción de pasado, que a menudo se inventa y se apoya en las cuestiones sobre el *patrimonio* y la *tradición*.

Como afirman Pickering y Keightley (2006), la nostalgia ha estado estrechamente vinculada con la noción de memoria colectiva, social o cultural como una forma de tratar de explicar cómo se generan los recuerdos, y cómo son legitimados en determinados ambientes socioculturales. Para Smith (2000: 508), sin embargo:

...nostalgia, has a more specific, or at least different, content than other ways of experiencing the past. In other words, it's not just a name attached to a universal, brute feeling, but a particular way of ordering and interpreting the various ideas, feelings, and associations we experience when thinking of the past.

En este sentido, la preparación de alimentos mexicanos en Estados Unidos puede ser entendida como una manera cotidiana de reconstruir el pasado y entender el presente. Más allá del intercambio de remesas, llamadas telefónicas, conexiones vía internet, Pizarro (2010:37) afirma que el mayor contacto con la comunidad de origen se mantiene a través del paladar, del gusto de disfrutar la comida tradicional de la comunidad de origen. Sin embargo, en la reconstrucción el pasado alimentario están implicados otros aspectos que tienen que ver con los significados que se les confieren a los alimentos cuando de dislocan.

Calvo (1982) señala que los platillos que son cotidianos en la comunidad de origen al dislocarse adquieren otros significados, así como otros ritmos y otros

tiempos de consumo. Así, las preparaciones que en la comunidad de origen solían tener un carácter cotidiano, en Estados Unidos se vuelven festivas. Estos reajustes implican también una revalorización y ensalzamiento de las propiedades sensoriales que tienen los alimentos. A tal restructuración la denomina la *totemización* de los platillos. Este fenómeno no sólo es ejercido por los preparadores y los consumidores, en quienes el consumo de un plato tótem refuerza su identidad étnica, sino también para la comunidad de recepción, donde el platillo sirve como un marcador étnico. Por tanto, el plato funge como un *mediador cultural* que, además de dar placer sensorial a los consumidores, sirve como un identificado en la comunidad de inserción para los no miembros de las colectividades migrantes.

El fenómeno de totemización de los platillos se puede explicar a partir de la relación que el sujeto migrante mantiene con el pasado. Hannerz (1998) explica que lo que ocurre con la continuidad cultural es que no hay forma de que los significados socialmente organizados se mantengan continuamente en el tiempo y el espacio, y que cuando se muestran a los sentidos en el contexto migratorio, son reinterpretados. Por ello, la restructuración en los significados de los alimentos consiste generalmente en una exaltación sobre los sabores y en la evocación a los momentos donde eran consumidos originalmente.

Sin embargo, es preciso hacer la distinción de la nostalgia en relación al tiempo y al espacio. Como afirma Wilson, a lo largo del estudio de la nostalgia, las líneas división entre el estudio de la nostalgia por el tiempo y nostalgia por el espacio se han movido, sobre todo, hacia el polo temporal. Lo anterior puede explicarse, según la autora, porque los sujetos pueden regresar al espacio pero jamás se podrá regresar el tiempo. Por ello, el pasado tiende no solo a *utopizarse*, sino a *mitificarse*. En efecto, “expressing and experiencing nostalgia require active reconstruction of the past, active selection of what to remember and how to remember it” (Wilson, 2005: 25).

Si, como apunta la autora, no se puede regresar al pasado, pero siempre podemos regresar a *casa*<sup>21</sup>, ¿qué pasa con los migrantes que no pueden regresar debido a su condición migratoria? ¿Cómo reaccionan ante la imposibilidad de

---

<sup>21</sup> Asumo el riesgo de la traducción del inglés *home* y de lo problemático del concepto por las implicaciones analíticas del término.

regresar a casa y qué mecanismos ponen en marcha para saciar la nostalgia en relación con la comida? Aunque para Boym (2001) la nostalgia jamás podrá ser sistemática, yo considero que, en el plano alimentario, para los migrantes mexicanos ciertas situaciones, como el comer en los restaurantes mexicanos de manera frecuente, son un intento sistematizado de regreso al hogar que pone de manifiesto la existencia de la nostalgia culinaria.

## 2.5 Las tipologías de la nostalgia

La nostalgia tiene diferentes expresiones que permiten establecer una tipología para su estudio. A continuación presento la clasificación de la nostalgia que utilizo en los capítulos posteriores como herramienta de análisis para explicitar los datos empíricos recogidos en esta investigación. Debido a que algunas de estas clasificaciones son complejas, encuentro que la mejor manera de explicarlas es proporcionando una ilustración etnográfica al respecto.

La selección de las clasificaciones que a continuación se enlistan resultaron ser las más funcionales para poder analizar los datos recogidos en el trabajo de campo, debido a que alcanzan a explicar la complejidad y la diversidad de la manifestación de la nostalgia que en las cocinas de los restaurantes mexicanos en Estados Unidos. Las aportaciones de Hirai (2009), Wilson(2005) Appadurai (2001) y Boym (2001; 2007) conforman las tipologías aquí expuestas.

Hirai (2009) propone la *nostalgia de contraste*, que se refiere al enfrentamiento y diferencia entre los lugares donde ha sido *impactada* la trayectoria del sujeto de estudio. Esta clasificación surge de poner en evidencia dos situaciones similares en contextos distintos. En materia alimentaria, este tipo de nostalgia queda reflejada en las expresiones acerca de las características organolépticas de los alimentos. Cuando le pregunté a Elsa (cocinera y propietaria de un restaurante) sobre la similitud de los sabores de la comida mexicana en Estados Unidos, me respondió: *Nunca va a saber igual, le ponemos lo mismo pero no sé si es la carne o qué, pero la gente luego te dice que nunca sabe igual que como sabe en México.*

Hirai (2009) también propone el *calendario emocional* que especifica la mayor o menor intensidad de la manifestación de la añoranza según diferentes eventos temporales que suceden de manera similar en los territorios donde tiene arraigo el sujeto. Es decir, cómo se viven ciertos acontecimientos que tienen un valor afectivo para los sujetos cuando se encuentran lejos de México, y los mecanismos de reproducción cultural que se ponen en marcha ante la imposibilidad de estar presente físicamente en esos momentos en México. Raúl, un cocinero retornado me comentó lo duro que era pasar diciembre en Estados Unidos, no sólo por el frío, sino por la tristeza de estar lejos: *En navidad nos juntábamos los mexicanos que trabajábamos en el restaurante, hacíamos pozole y tamales para no sentir tan gacho el estar lejos.*

*La nostalgia generacional* que propone Hirai es la que obedece a las distintas reacciones en términos de generación, de acuerdo al tiempo que el migrante ha estado en Estados Unidos y su relación con México, y a cómo asume su relación con el pasado y con la tierra de origen. En este tipo de nostalgia queda evidenciado el tipo de integración que viven los migrantes de primera y segunda generación. Para explicar este tipo de nostalgia, me apoyo también en los postulados de Kalcik (1984) quien afirma que las primeras generaciones de migrantes muestran una mayor resistencia para incorporar platillos e ingredientes a su repertorio. Esta afirmación la ejemplifica Vanessa, quien emigró hace más de 25 años cuando era una niña y que ahora es asistente de contabilidad en un restaurante mexicano:

*“Mi suegro veo que siempre hace su salsa, siempre compra tortillas. Creo que hay un cambio que se ve de generación a generación. Ellos vienen con esa costumbre de comer mexicano porque pasaron la mayor parte de su vida en México. Cuando mi papá está haciendo mariscos empieza a contar de cuando los hacía con mis tíos que están allá en México. Siempre les trae algún recuerdo. Me gusta mucho escuchar esas historias porque yo casi no conozco a mi familia de México y siempre mis papás cuando cocinan algo de allá, empiezan a acordarse de historias y de su familia”.*

Este tipo de nostalgia concuerda también con la clasificación que propone Wilson sobre la *nostalgia trasladada*. Esta es una nostalgia que no se experimenta de primera mano, pero que el contexto familiar obliga a asumir. Este tipo de nostalgia se presenta en segundas generaciones de mexicanos. Representa una

nostalgia adquirida o heredada culturalmente que no involucra un sentimiento de pérdida o desplazamiento experimentado en persona. Siguiendo con la historia de Vanessa, quien trabaja en un restaurante de cocina mexicana dirigida a clientes *anglos*, me comentó lo siguiente cuando le pregunté sobre su opinión de la comida donde trabajaba, al reflexionar sobre toda la oferta de comida que se vende como mexicana en Houston:

*“A mis hijos les quero inculcar que sepan distinguir una buena comida mexicana. Es más, hasta les voy a decir que nacieron en México. Creo que es importante porque ellos son tercera generación. Hay que mantener el vínculo y enseñarles las tradiciones como la comida, porque mi esposo y yo somos de México; ellos ya serán de aquí, te sientes como de aquí, pero si no tienes esas raíces o no te inculcan que vienes de México, se te olvida. Y no quiero que se les olvide, por eso creo que con cosas como la comida, es buena manera de no olvidar.”*

Por último, incorporo la clasificación de la *nostalgia por el presente* propuesta por Appadurai (2001), ampliando el postulado de Jameson (1989), que observa a la nostalgia como una construcción social que se habilita gracias a los flujos de personas, información, los discursos mediáticos y publicitarios, que crean en el sujeto del mundo contemporáneo la idea de revitalizar el pasado a través de imágenes, mensajes y mercancías. En materia alimentaria, y específicamente en lo que concierne a esta tesis, esta clasificación puede explicar cómo el transnacionalismo reestructura los repertorios alimentarios al incluir productos que no necesariamente tienen que ver con la cocina mexicana, pero que en cambio representan para los migrantes un consumo nostálgico. Y es que como afirma Appadurai:

En el presente el pasado ya no es más un territorio al que volver en una simple política de la memoria. Pasó a ser un gran depósito sincrónico de escenarios culturales, una suerte de elenco central transitorio, al que legítimamente se puede recurrir...(2001:44).

Mientras me enseñaba la disposición de los restaurantes mexicanos en una de las zonas de Houston con más densidad de población mexicana, Araceli que trabaja en el departamento de membresía en un hipermercado de productos mexicanos me comentó: *“Andábamos buscando unas hamburguesas como las que hacen en*

*México, nos dijeron que por aquí pusieron un puesto y que habían puesto incluso su letrero de coca cola con la hamburguesa y los chiles en vinagre como allá en México, nada más nos dijeron y se nos antojó ir comer”.*

Como se observó, la nostalgia es un elemento inherente de los sujetos que experimentan la movilidad. Por lo tanto, como se puede apreciar, la nostalgia culinaria es uno de los elementos que constituye la identidad de los sujetos móviles. Como afirma Pizarro (2010:56): “La migración implica un ir venir, un enseñar y aprender nuevas formas gastronómicas que impactan en los capitales culturales de los transmigrantes”. En el siguiente capítulo, expongo cómo las aproximaciones teóricas aquí enlistadas se pueden visibilizar en un escenario conciso: los restaurantes mexicanos en Estados Unidos. Posteriormente, en los siguientes capítulos, referentes al análisis de los datos empíricos, se ejemplifica y se profundiza sobre la aplicación de este concepto para analizar las subjetividades que rigen la preparación de alimentos de los migrantes mexicanos que trabajan en cocinas de restaurantes mexicanos en Estados Unidos.



## **APARATO METODOLÓGICO**





### **3.LOS RESTAURANTES COMO UNIDADES DE ANÁLISIS**



### **3.1 Los restaurantes como unidades de análisis en contextos migratorios transnacionales**

Encuadrar una investigación bajo dos fenómenos en constante dinamismo y con una continua complejización como lo son la alimentación y la migración transnacional puede caer en el riesgo de perder la brújula del objeto de estudio a la hora de llevar a cabo el análisis. Asimismo, la complejidad de ambos fenómenos puede dificultar la selección puntal de las unidades de análisis y los escenarios de estudio. Si a esto se le añade la particularidad de la magnitud del fenómeno que se estudia en este trabajo, en el que más de 33 millones de personas que viven en Estados Unidos refieren ser mexicanos o bien, tener ascendencia mexicana<sup>22</sup>, la complejidad resulta ser más profunda.

Sin negar la importancia de las otras fases del sistema alimentario de la cocina mexicana en Estados Unidos, en todo momento tuve interés de entrar a las cocinas de los restaurantes para enfocarme a observar la preparación de los alimentos y así responder a los principales cuestionamientos que rigen el objeto de estudio de esta tesis. Como expliqué en la introducción de este trabajo, dada mi trayectoria profesional y personal como cocinero y como migrante, las cocinas de los restaurantes representaban un terreno conocido y favorable para recoger información; desde antes de adentrarme en el campo, debido a mi experiencia previa, tenía la certeza de que las cocinas son microcosmos incrustados dentro de otros espacios de por sí segmentados como son los restaurantes, que permiten observar detalladamente fenómenos sociales que enmarcan la preparación de los alimentos, como la transferencia de poder, la adquisición de status y las atribuciones y significados que se confieren a los alimentos mientras se preparan.

Además de las interacciones entre preparadores y consumidores, en las cocinas de los restaurantes se hacen visibles los flujos de información culinaria y las maneras de empoderamiento que adquieren los sujetos a la hora de cocinar. Asimismo, al interior de las cocinas de los restaurantes se puede percibir el cruce de los saberes domésticos de la cocina mexicana a los terrenos públicos en Estados Unidos, la operativización del conocimiento culinario y los mecanismos y

---

<sup>22</sup> Según el Pew Research center con datos recogidos entre 2011 y 2013.

discursos de validación sobre la autenticidad o no de la cocina mexicana que ponen en marcha los actores que intervienen en los restaurantes.

A diferencia de la tendencia generalizada de producción científica sobre la inmigración mexicana en Estados Unidos que ubica sus objetos de estudio en análisis de miembros de comunidades territorial y geográficamente delimitadas que llegan a asentarse a otra comunidad igualmente definida, esta tesis ofrece otra mirada para estudiar los migrantes mexicanos en Estados Unidos. En esta investigación los restaurantes se presentan como escenarios en los cuales el análisis se centra en las interacciones y prácticas de un colectivo de actores sociales de la misma procedencia nacional que confluyen en un escenario. Por tanto, la mirada desde el cual se observa esta investigación busca, más que los itinerarios migratorios de los actores, enfatizar las expresiones, quizás íntimas, de la genealogía de la cocina mexicana en terrenos públicos en Estados Unidos.

Siguiendo la lógica de Marcus de la etnografía multilocal o multisituada<sup>23</sup> (1999; 2001), decidí estudiar los restaurantes en tres localidades diferentes. La diversificación de estos escenarios, en un principio, correspondió a rastrear los flujos migratorios de mayor tradición histórica de San Luis Potosí que tenían negocios de comida en Estados Unidos. Sin embargo, debido a la modificación en el objeto de estudio, los restaurantes se convirtieron los escenarios de análisis principales que rigen esta investigación por la multiplicidad de fenómenos sociales incrustados dentro de la preparación de alimentos. En ningún caso pretendí hacer un análisis comparativo de tres localidades, sino más bien traté de elaborar un estudio de carácter complementario entre lugares diferentes para observar la fenomenología de la cocina mexicana desde un ángulo más amplio.

Al principio de la investigación intuía que la ubicación geográfica con relación a la frontera determinaba de alguna manera las prácticas culinarias de las cocinas de los restaurantes. Sin embargo, esta percepción se volvió obsoleta una vez realizado el trabajo de campo. Los restaurantes ofrecen situaciones similares (no por eso menos complejas, ni con ciertas particularizaciones en cada localidad) que permiten hacer un análisis general, tomando las cocinas como denominador común.

---

<sup>23</sup> Doy por entendido que multilocal y multisituada son términos equivalentes, ya que las traducciones del texto original en inglés varían según el lugar de publicación.

Los restaurantes, además de *segmentar* la realidad social relacionada con el fenómeno alimentario en la migración al ofrecer un escenario conciso donde se puede observar cómo se prepara y se consume la cocina mexicana en el ámbito público de Estados Unidos, se convierten en espacios donde las interacciones son multidimensionales; hacia dentro del colectivo migrante, son espacios de confluencia donde se ponen en marcha mecanismos de validación de los sabores y de las prácticas donde se materializa la identidad alimentaria a partir de las maneras de preparar y consumir alimentos (Zukin, 2014); son, además, nodos en las cadenas migratorias laborales que fortalecen la migración y vinculan a los migrantes con sus comunidades, sus prácticas y sus representaciones relacionadas con el acto alimentario; y son espacios donde se observa de manera explícita el flujo de información culinaria que viaja más allá de la frontera norte de México.

Por otro lado, los restaurantes son intermediadores donde se regulan las interacciones de los colectivos migrantes con las comunidades de recepción; son, incluso, en algunas ocasiones, las primeras zonas de contacto entre los colectivos de migrantes con otros habitantes de las comunidades de acogida (Cook y Craig, 1996). Por ello, los restaurantes pueden asumirse como instituciones que rigen las interacciones entre los migrantes y el resto de los habitantes de la comunidad donde se insertan, ya que como dice Calvo (1982), los platillos étnicos son *mediadores culturales* con la comunidad de acogida.

La comida mexicana, lejos de ser la excepción de la afirmación anterior, está posicionada dentro de las comidas étnicas más consumidas en Estados Unidos (Pilcher, 2012; CDH Expert, 2014). Incluso, sin querer caer en generalizaciones, gran parte de la especificidad de los mexicanos ante los ojos de los no mexicanos en Estados Unidos se construye a partir de su cocina. De esta manera, los restaurantes no sólo sirven para analizar las relaciones de los *otros* en relación a *nosotros*, sino que, como afirma Medina (2014), se convierten en *escaparates étnicos* que muestran las relaciones que se establecen hacia dentro y hacia fuera de los colectivos migrantes en las comunidades de acogida.

Hassoun (2014), retomando el concepto de Bourdieu de los espacios sociales, afirma que los restaurantes tienen que ser considerados como *espacios sociales totales* que permiten observar no sólo las interacciones de los actores que

participan en ellos, sino también la adquisición de estatus, pertenencia y afiliación política que se manifiestan en estos espacios, al tiempo que pueden asumirse como registros vivos de las transformaciones históricas y urbanas de los lugares donde se encuentran. Berris y Sutton (2007), en la parte introductoria del compendio que editaron sobre las etnografías en los restaurantes, los categorizan como instituciones:

...they form a bustling microcosm of social and symbolic processes focused on the formation and maintenance of identities in the context of highly sensory environments. Furthermore, their own configuration as institutions allows us to analyze, within a segmented environment, how cultural and social issues such as ethnicity, kinship, memory, resistances and transnationality can be analyzed through food preparation (2007:03).

### **3.2 Los restaurantes como espacios de visibilidad en contextos migratorios**

En palabras de Mitchell (2014), los restaurantes étnicos pueden ser observados como espacios de visibilidad de los colectivos inmigrantes que representan maneras de apropiación del territorio en las comunidades de acogida. Por lo tanto, los restaurantes pueden ser entendidos como espacios de relación social de contacto, así como de hibridación, de creación de elementos “fruto de trayectorias distintas que se materializan como productos culturales” (Medina 2014: 31).

En un contexto de hipermodernidad alimentaria donde la oferta, la demanda y los perfiles de los consumidores cambian constantemente (Asher, 2005; Zukin 2014, 2008), las *cocinas nacionales* han adquirido capacidad para movilizarse y relocalizarse fuera de donde fueron gestadas originalmente, adquiriendo nuevas reconfiguraciones que obedecen al contexto global y a las especificidades de los contextos donde se deslocalizan. En este sentido, Wilk (1999) narra cómo la comida *real* de Belice fue conceptualizada como tal en restaurantes de migrantes beliceños en Estados Unidos y cómo viajó de regreso al país centroamericano para validarse como la *cocina nacional* de aquel país. Appadurai (1988), por su parte, explica como la *comida nacional* de la India, asumida como tal, puede explicarse en parte

por la redacción de libros de cocina escritos por emigrados hindúes que se popularizaron también en aquel país asiático.

Los estudios enlistados ayudan a explicar cómo en contextos de migraciones transnacionales las *cocinas nacionales* que son reproducidas lejos de donde fueron gestadas, comúnmente son alteradas para homologarse a los paladares y estándares de los lugares de acogida. Las transformaciones suscitadas en la manera en que se confeccionan los alimentos, así como en la *gramática culinaria* (Cfr. Contreras y Gracia, 2005) pueden entenderse, además de estrategias meramente comerciales, como mecanismos de inclusión y aproximación con la comunidad de llegada. Son a su vez, una prueba de validación en la colectivización de la memoria sensorial de los migrantes para establecer parámetros de autenticidad en términos alimentarios. En definitiva, los restaurantes son espacios idóneos para observar lo que Hassoun (2014) llama la *negociación de los gustos* y las implicaciones sociales que conlleva este fenómeno.

Aunque la composición del espacio del restaurante permite, *per se*, observar una realidad segmentada, es preciso apuntar que, dentro de los restaurantes, se perciben dos ambientes distintos con tiempos, ritmos, jerarquías y estructuras diferentes: la cocina y el servicio o la sala. La diferencia en la composición de la estructura de los restaurantes ayuda a segmentar el análisis facilitando la observación en distintos campos de la preparación y consumo de los alimentos. Esta división inherente a la estructura resulta de especial provecho para centrar el foco de análisis de este trabajo.

Si bien diversos estudios muestran como los restaurantes *étnicos* son espacios que buscan visibilidad y cómo estos se convierten en instituciones donde se articulan las relaciones entre los miembros de la comunidad de acogida y el colectivo de migrantes (Basu, 2002; Gabaccia, 1998; Janowsky, 2012; Parasecoli, 2014; Matus, 2009;), pocos son los estudios que han fijado su atención en lo que pasa al interior de la cocina. El volumen que editaron Berris y Sutton (2007) muestra, a partir de distintos casos, cómo el restaurante ofrece un capital exponencial para realizar investigación social. Fine (2009; 1995) explora el interior de las cocinas y analiza la retórica utilizada en los discursos de los cocineros mientras se desarrolla la labor culinaria.



### 3.2.1 *Look behind the kitchen door.*<sup>24</sup> El capital operativo y simbólico dentro de las cocinas de los restaurantes

Aunque cada vez más desde los frentes académicos, periodísticos y turísticos se percibe un interés por conocer las manos que preparan los platillos dentro de los restaurantes, en el caso de los restaurantes mexicanos en Estados Unidos, o al menos en aquellos que no corresponden al círculo de los restaurantes gastronómicos, lo que pasa al interior de las cocinas es terreno desconocido con sujetos generalmente ignorados. Sin embargo, la cocina como espacio social representa un campo de oportunidad para desentrañar cómo se gesta el conocimiento culinario y cómo se generan desde el interior de las cocinas mecanismos de validación para negociar la autenticidad de la cocina mexicana que se prepara en aquel país. En un sentido más amplio, analizar las cocinas de los restaurantes sirve también para redefinir que es *ser mexicano y comer mexicano en Estados Unidos*.<sup>25</sup>

Las estructuras de los restaurantes permiten observar cómo ciertas prácticas, más allá de tener funciones sociales, pueden estar regidas por un orden evocativo cuando el contexto lo favorece. Este tipo de fenómeno obliga también a analizar los significados que los colectivos de preparadores le confieren a dichas prácticas. Por ello, el análisis de las cocinas de los restaurantes permite, como afirma Parasecoli (2014), analizar los *floating signifiers*<sup>26</sup> que impactan en la cocina.

Los aspectos significantes pueden ser observados en relación con la nostalgia y la deslocalización en las atribuciones conferidas a los ingredientes, los platos, técnicas de cocción, intercambios comerciales y las prácticas de consumo que se generan al interior de las cocinas. En definitiva, estas resignificaciones adoptan, crean y modifican los sistemas culinarios inherentes a la cocina mexicana, otorgándole especificidad a su ejecución cuando se prepara en Estados Unidos.

---

<sup>24</sup> Tomo prestado el título del movimiento de reivindicación y dignificación de la labor culinaria en la industria alimentaria en Estados Unidos, surgido en el 2011.

<sup>25</sup> Me inspiro en la frase que da nombre al artículo de F. Xavier Medina “Ser vasco y comer vasco en Cataluña” en Gracia M. (coord.)(2002) *Somos lo que comemos*. Estudios de alimentación y cultura en España. Barcelona: Ariel

<sup>26</sup> Inspirados en el concepto de Laclau y entendidos como “elements whose temporary meaning and place within a cultural ecosystem are established and constantly modified by the emergence of new situations and different centers of interest as well as by power negotiation within these shifting contexts”(Parasecoli, 2014:424)

En las cocinas de los restaurantes también se visibiliza lo que Parasecoli (2014) llama la *competencia culinaria*, que da pie a lo que en los capítulos posteriores exploro y analizo bajo concepto de *sazón*, y cómo este puede ser percibido en términos de agencia dentro de las cocinas. Parasecoli articula la noción de *competencia culinaria* y la entiende como un equipo de habilidades adquiridas a través de experiencias y prácticas encarnadas que le dan sentido al modo de preparar y consumir alimentos en un contexto migratorio gracias a la memoria individual y colectiva (2014: 417). Las cocinas de los restaurantes, por tanto, permiten al observador analizar la manifestación material de esta competencia culinaria y entender cómo se particularizan los modos de ejecutar y asumir la cocina mexicana en Estados Unidos.

El espacio de preparación de alimentos permite analizar las prácticas, normas y representaciones que giran alrededor de la comida y la posición que asumen los cocineros sobre las maneras de preparar alimentos que dejan ver una opinión colectiva sobre el *sincretismo* que enfrenta la cocina mexicana en Estados Unidos. No sólo en el plano material, sino también en la expresión de los aspectos simbólicos que se manifiestan en ese espacio y su repercusión en las maneras de cocinar, en la cocina de los restaurantes se evidencia la ubicación del sentido de lugar en la experiencia migratoria y las resignificaciones de las prácticas en un contexto de dislocación. Como afirma Parasecoli (2014, 432):

Every ingredient, each dish, the meal structure and all elements forming a culinary culture are connected. They are influenced not only by the past, frequently interpreted and practiced as tradition, but also with new occurrences resulting from both internal dynamics and the incorporation of external elements. As a result, meanings attributed to food are never completely defined.

Las cocinas se convierten en los escenarios para la proyección de las memorias compartidas, promoviendo la construcción de *comunidades de práctica* (Wenger, 2001) que se rigen a partir de la expresión y colectivización de las memorias sensoriales para dar paso a la creación y al conocimiento culinario que habilita la reproducción de platillos en contextos migrantes. En las cocinas, la colectivización de los recuerdos en la práctica, da el sentido de comunidad a quienes participan ella. En efecto, como afirma Janowsky (2012:179), “shared memories of iconic foodways may be the subject of creative constructions of social groups in a

new home”. Por ello, los restaurantes son lugares donde se puede visibilizar el orden simbólico de las prácticas culinarias. En estos escenarios la comida va más allá del simple hecho de recordar México, ya que devienen en una forma material del vínculo con el pasado y con la comunidad de origen al tiempo.

### **3.3 Los restaurantes mexicanos en Estados Unidos: de nodos migratorios laborales a espacios sociales transnacionales**

Desde un ángulo más amplio, los restaurantes permiten analizar los flujos migratorios y algunas de las cadenas laborales más recurrentes de mexicanos en Estados Unidos. Los restaurantes pueden ser analizados como *nodos o eslabones* en las *cadenas migratorias* que fortalecen la circularidad y favorecen el carácter transnacional de la migración mexicana, ya que, como se verá en los capítulos del trabajo de campo, constituyen uno de los primeros puntos de arribo en Estados Unidos. Tomo el concepto de *nodo o punto nodal* que Rivera Sánchez (2010:37) utiliza para analizar el aspecto laboral de circuitos migratorios. La autora se refiere a los nodos como espacios físicos o simbólicos que articulan y distribuyen los flujos de personas, dinero, capital y bienes simbólicos, que además, permiten las interconexiones entre las trayectorias migratorias y laborales en el contexto de migración transnacional Mexico-Estados Unidos.

Considero oportuno complementar el concepto anterior con la propuesta de Malgesini y Giménez, (2000:58) que ofrecen una definición de cadena migratoria. Para dichos autores, las cadenas migratorias implican la transferencia de información y los apoyos sociales y económicos que circulan entre familiares, amigos o paisanos que facilitan la inmigración. Estas cadenas, según los autores, pueden conformar las redes migratorias transnacionales.

En diversas ocasiones, en los restaurantes los migrantes establecen los primeros contactos con connacionales emigrados y reciben capacitación laboral para replicar posteriormente los conocimientos adquiridos en otros lados dentro de Estados Unidos, o bien, en el mejor de los casos, establecer sus propios negocios de alimentos. Las cadenas y las redes migratorias laborales de la preparación de

alimentos pueden explicarse dadas las condiciones históricas de la migración mexicana hacia Estados Unidos.

Por acuerdos gubernamentales, en la primera mitad del siglo XX se favoreció la migración mayoritariamente masculina y su inserción al mercado laboral del otro lado de la frontera desde el *Programa Bracero* entre 1940 y 1960. Lo anterior, además de determinar los sectores de los campos laborales de recepción de mexicanos, promovió el establecimiento y la prevalencia de redes migratorias que siguen vigentes. Estas redes no sólo establecieron los puntos estratégicos de recepción e inserción laboral sino que “consisten en lazos que vinculan a los emigrantes y no emigrantes dentro de un entramado de redes sociales complementarias y de relaciones impersonales que se sostienen gracias a un conjunto informal de expectativas recíprocas y de conductas prescritas” (Chavez, Granados *et al*; 2011:21).

A partir del término del *Programa Bracero* en 1965 y durante las siguientes dos décadas al cambiar el status migratorio de trabajadores temporales a indocumentados, se obligó a los trabajadores mexicanos que decidieron quedarse en Estados Unidos a ingresar a otras áreas laborales diferentes a la construcción de vías de ferrocarril y al sector agrario<sup>27</sup>. Es por ello que en esta etapa se registra un ingreso importante de hombres al sector de la construcción y de servicios, sobre todo de hoteles y restaurantes. El ingreso a estos sectores, especialmente en el sector de servicios, se puede entender por las siguientes razones: la poca capacitación requerida para la ejecución de la labor y el poco nivel de inglés necesitado para la misma. Además, el contexto estadounidense, a partir de 1960, exigía mano de obra cada vez más barata en estos sectores, con lo cual los migrantes mexicanos encontraron un nicho laboral donde acomodarse (Hondagenau-Sotelo; 1994).

Hirai (2009) afirma que la primera ola migratoria después del *Programa Bracero* tuvo serias dificultades respecto a la asequibilidad de productos mexicanos en Estados Unidos que permitiera a los migrantes reproducir las prácticas de la comunidad de origen y que, por ello, al establecerse de manera definitiva en Estados Unidos y contar con el capital necesario, algunos mexicanos optaron por el

---

<sup>27</sup> Resulta oportuno señalar que a partir de la implantación de la ley IRCA en 1986, se sancionaría aquellos empleadores que ocuparan trabajadores indocumentados.

autoempleo poniendo negocios de comida y productos mexicanos. Por su parte, Portes y Rambaut (2009), mediante un estudio que delinea las características de los inmigrantes en Estados Unidos, señalan que a partir de la regularización del status migratorio con la ley IRCA después de 1986, se permitió a muchos mexicanos además de la reunificación familiar, la posibilidad de convertirse en pequeños empresarios que establecieron negocios donde diversos integrantes de la familia podrían participar<sup>28</sup>.

Los restaurantes mexicanos se convirtieron, así, en una fuente recurrente de empleo familiar que se fue diversificando hasta constituir una serie de redes complejas que vinculan a los sujetos migrantes con México. Para los migrantes permanentes el tener un negocio propio les permite poder establecer redes transnacionales que permiten nutrir las redes migratorias al requerir y surtir la mano de obra con miembros de las mismas comunidades de donde los propietarios son oriundos. Debido a lo anterior, los restaurantes familiares y de pequeña escala<sup>29</sup> deben su éxito a que las estructuras y los tipos de organización laboral permiten la flexibilización en cuestiones legales. Además se favorece el establecimiento de dinámicas “fáciles” de trabajo al ser personas conocidas o recomendadas y tener rasgos culturales, como el idioma y el tipo de organización laboral (Basu, 2002).

Generalmente el trabajo no demanda habilidades técnicas especializadas, lo que abre el campo para que la actividad pueda ser desarrollada por cualquier persona. Y por último, para los dueños, el contratar paisanos representa, además de un discurso de *ayuda* o retribución a la comunidad expulsora que mantiene vigente su imagen y su estatus en dicha comunidad, un control de costos que permite el desarrollo del establecimiento, al poder negociar las horas trabajadas y las tarifas salariales.

Al hablar de nodos y cadenas, así como de espacios sociales transnacionales, es pertinente considerar no sólo a los sujetos móviles, sino a quienes se han establecido de manera definitiva en Estados Unidos. En este sentido, Hirai (2009) argumenta que es necesario considerar que estos espacios son “habitados por

---

<sup>28</sup> Cómo se explica en la introducción de este trabajo, la Ley IRCA que pretendía un control sistematizado de la migración, permitió la legalización de cerca de dos millones de mexicanos además de las reunificaciones familiares.

<sup>29</sup> Más adelante se detallan las características de estos tipos de establecimientos.

migrantes, refugiados y residentes inmóviles en ambos países y constituidos por varias formas de recursos capitales de migrantes y los residentes espacialmente inmóviles”. Y amplía el concepto de espacios *sociales transnacionales* retomando a Faist: “Los espacios no se refieren solamente a sus características físicas, sino también a las estructuras de oportunidad, a la vida social y a las imágenes subjetivas, valores y significados que el lugar representa para los migrantes” (2009:70)<sup>30</sup>. Sin embargo, conviene cuestionar, ¿por qué los restaurantes pueden ser considerados como espacios sociales transnacionales?

Hirai (2009: 72) distingue cinco grandes líneas en las que se apoya la construcción del concepto de espacio social transnacional y algunos otros términos que comparten características con este. En todos los casos, los enunciados que postula Hirai, pueden ser aplicados a los restaurantes mexicanos:

- 1.-La extensión de las relaciones sociales más allá de las fronteras nacionales donde caben la conformación de los circuitos migratorios, las redes sociales migratorias y los patrones colectivos de migración.
- 2.-La circulación de gente, dinero, objetos, símbolos e información entre las sociedades receptoras y las localidades de origen.
- 3.-Continuidad en las prácticas sociales y culturales de las sociedades de origen de los migrantes y el mantenimiento de las identidades locales en las sociedades receptoras.
- 4.-La participación de las instituciones políticas, sociales y religiosas que intervienen en la construcción y fortalecimiento de los vínculos entre los países receptores y los emisores.
- 5.- La construcción de nuevos espacios donde se reduce la distancia social entendida como la simultaneidad en la comunicación, la toma de decisión y la participación política de los migrantes en ambos países.

El modelo del restaurante como espacio social transnacional permite, por un lado, perpetuar las redes migratorias en la estructura de llegada, acogimiento, capacitación y expulsión. Por otro lado, el que se considere un punto de arribo favorece la reconfiguración identitaria a partir de las memorias individuales y colectivas que se manifiestan en las dinámicas de intercambio de información

---

<sup>30</sup> Faist (2000:192) define los espacios sociales transnacionales como “...(A) combination of ties, positions in networks and organizations, and networks of organizations that reach across the borders of multiple states. These spaces denote dynamic social processes, not static notion of ties and positions. Cultural, political and economic processes in transnational spaces involve the accumulation, use and effect of various sorts of capital, their volume and convertibility: economic capital, human capital such as educational credentials, skill and know-how, and social capital, mainly resources inherent in or transmitted through social and symbolic ties.”

culinaria y en las maneras de comer de los preparadores de alimentos y clientes que se asocian a las manifestaciones de la nostalgia culinaria.

### **3.4 La diversificación de los restaurantes mexicanos en Estados Unidos**

Como se expuso en la introducción a esta investigación, hasta mayo del 2014, según el estudio hecho por el CDH Expert, se contabilizaban más de 54 000 restaurantes mexicanos en Estados Unidos. Las cifras difieren ampliamente con el dato proporcionado por la Cámara Nacional de la Industria de Restaurantes y Alimentos Condimentados de México (CANIRAC) que para el 2007 contabilizaba más de 90, 000 establecimientos de este giro en Estados Unidos. La disparidad en las cifras puede obedecer a la diferencia de clasificación en los criterios de contabilización ya que el CDH solo toma a los negocios claramente establecidos, dejando de lado las taquerías móviles y otro tipo de establecimientos que no entran en las categorías de restaurante de servicio completo, o restaurantes de servicios limitados.

El panorama alimentario de la oferta culinaria mexicana tiene un amplio espectro de caracterización. Pilcher (2012) advertía sobre la industrialización de los productos mexicanos y su consumo masivo durante el periodo de la Guerra Fria como la causa principal de la masificación de la comida Tex Mex a partir de esta época. Por otro lado, el aumento de los flujos migratorios, el intercambio continuo de información y las homologaciones de la cocina mexicana a los paladares estadounidenses han favorecido la diversificación en la oferta alimentaria.

La diversificación en la oferta también ha provocado que la autenticidad en la comida se convierta en valor de mercado recurrente dentro de los restaurantes familiares. El apego a los sabores que son evaluados bajo el registro sensorial colectivo, y las asociaciones al pasado y a México, ha sido capitalizado como un beneficio a la hora de ofrecer comida mexicana dado el contexto de diversificación en la oferta. Como sugiere Pilcher (2012), la autenticidad en la comida mexicana en Estados Unidos obedece además a un discurso mercadológico por promover el turismo gastronómico tanto para mexicanos como para no mexicanos. Para los

mexicanos, este discurso es una manera de promover la negociación y legitimización de los sabores que se asocian a los registros sensoriales. Este *valor* de mercado, además de corresponder a una mercantilización de la *etnicidad* (Cfr. Comaroff y Comaroff, 2011), provee una estrategia de competencia de mercado a restaurantes familiares y de pequeña escala que se valida desde el interior de la cocina por parte de los cocineros mexicanos.

Actualmente, según los datos del CDH, los restaurantes mexicanos “independientes” representan el 74% de la oferta culinaria mexicana, mientras que el 26% corresponde a cadenas con más de diez sucursales. Asimismo, según este mismo estudio, la mayor concentración de restaurantes mexicanos se encuentra en la franja sur del territorio estadounidense, con California y Texas a la cabeza en el número de restaurantes mexicanos en territorios estatales.

### **3.5 Tipos de restaurantes de comida mexicana en Estados Unidos**

A partir de la información recabada en el trabajo de campo, propongo una tipología de clasificación de los negocios de comida mexicana que pude registrar en Estados Unidos. Durante la inmersión al campo pude observar una diversificación de la oferta de comida mexicana en las tres localidades. Asimismo, en viajes posteriores a Estados Unidos a otras localidades como San Francisco y Filadelfia, pude complementar y redefinir esta tipología. Como menciono al principio de este trabajo, durante el trabajo de campo procuré visitar barrios o zonas de amplia afluencia mexicana, aunque esta tipología también incluye restaurantes dispuestos en otras zonas. Las descripciones que se ofrecen responden no sólo a la descripción de los paisajes alimentarios<sup>31</sup> (*foodscapes*), sino también a entrevistas hechas con propietarios o trabajadores de dichos establecimientos.

Algunas entidades tanto privadas como públicas de México y de Estados Unidos proponen clasificaciones más generales para describir la oferta culinaria mexicana en Estados Unidos. Por ejemplo, el CDH Expert, un organismo privado

---

<sup>31</sup> Para tener un panorama más amplio de la conceptualización de los *foodscapes*, consultar la tesis doctoral de Maximino Matus (2012) y el trabajo de Sylvia Ferrero (2002) que se discute en los capítulos posteriores de esta tesis.



que se dedica a coleccionar datos sobre la oferta alimentaria en Estados Unidos, clasifica los establecimientos de cocina mexicana en varias divisiones: *El Full Service Restaurant*, que ofrece servicio de consumo in situ, con mesas y personal que atiende y, por otro lado el *Limited Restaurant Service*, que se refiere al previo pago de la comida en el mostrador y que no cuenta con personal que atiende en sala. Asimismo, clasifica los restaurantes en cadenas y negocios independientes y por último, en servicios rápidos y servicios casuales.

### **3.5.1 Taco Trucks y negocios móviles**

Este tipo de negocios, como su nombre lo indica, están dispuestos sobre una furgoneta adaptada para la venta de alimentos preparados. Generalmente lo atienden entre una o dos personas. Algunos tienen rutas de locación establecidas para disponerse en puntos de consumo estratégicos. Algunos pueden colocar mesas alrededor, aunque generalmente el consumo se hace de pie. En su mayoría ofrecen tacos que se preparan al instante, aunque las guarniciones como las salsas son hechas en las casas de los propietarios. Las personas que llevan el negocio generalmente están emparentadas de algún modo, siendo más recurrente que sean parejas. La labor se divide entre el preparador y el encargado de cobrar y servir las bebidas. Algunas veces este último también es auxiliar en las labores de preparación.

### **3.5.2 Taquerías o restaurantes familiares**

Son establecimientos fijos que son regidos por una familia nuclear con participación o no de miembros de la familia extensa. Es decir, generalmente está una pareja compuesta por un hombre y una mujer y posiblemente los hijos, o con trabajadores auxiliares que generalmente tienen algún tipo de lazo sanguíneo la pareja. Tiene un aforo de servicio variable y un menú generalmente con pocas opciones. Las labores culinarias y de servicio están establecidas, aunque pueden ser flexibles. Es decir, cada actor social tiene una función asignada, aunque puede intervenir en otras funciones. Tienen un tipo de estandarización nulo en el servicio

y en la preparación de los alimentos, aunque están establecidas las labores a realizar por cada uno de los miembros. No cuentan con planeación estratégica de menús ni controles de costos y los proveedores pueden ser fijos o no. El menú puede variar dependiendo de la accesibilidad de los productos utilizados. Este tipo de establecimientos suele contar con clientes regulares que pueden ser beneficiados con algún crédito, descuento o con algún tipo de personalización de los platillos. Incluso, pueden pedir preparaciones fuera del menú.

### **3.5.3 Restaurantes con sistemas de pequeña escala**

Pueden haber empezado como restaurantes familiares que, debido a la expansión por el éxito y la afluencia, requirieron un mayor número de personal que puede ser parte de la familia extensa, o bien, que trabaja ahí por relaciones de algún tipo con los propietarios o empleados del lugar. Generalmente, todos los trabajadores son mexicanos tanto en la cocina como en el servicio. Existe una distribución de tareas dentro y fuera de la cocina, y aunque es menos flexible, las labores culinarias están distribuidas por partidas de trabajo; es decir hay un encargado de hacer las salsas y las preparaciones frías y hay quien está encargado de las planchas y los fogones. El aforo suele ser mayor que el de los restaurantes familiares y pueden tener clientes frecuentes pero que no reciben ningún tipo de beneficio como en los restaurantes familiares. Suele haber poca estandarización en las recetas y generalmente el control sobre los costes de producción es inexistente. Los proveedores son fijos aunque se puede recurrir en algunos casos a proveedores ocasionales. El menú es fijo y suelen tener dos turnos de cocina.

### **3.5.4 Restaurantes con sistemas de estandarización profesional**

Son restaurantes que fueron planeados bajo estándares profesionales, donde el volumen de producción suele ser mayor al de los restaurantes familiares y de pequeña escala. Todas las fases, tanto de la preparación como del servicio, se rigen bajo estándares ampliamente delimitados que no permiten la flexibilización en la

elaboración de las recetas ni en las presentaciones de los platos. En algunos casos cuentan con manuales sobre las porciones y el procedimiento culinario. Llevan un sistema de control de costos riguroso y una planeación de menú claramente establecida. Los empleados suelen ser en su mayoría mexicanos. Generalmente, hay personal responsable de la gestión y contabilidad del lugar y ofrecen distintos tipos de servicio (buffette, a la carta, menú de noche, de fines de semana). Los espacios de trabajo obedecen al de una cocina profesional con cámaras de refrigeración y equipo de cocinas del tipo industrial.

### **3.5.5 Restaurantes gastronómicos**

Dirigidos principalmente al mercado anglosajón, los restaurantes gastronómicos son comandados por un jefe de cocina, o bien alguna marca que creó el concepto. Aunque algunos trabajan con cocinas regionales tradicionales, generalmente se adhieren a la corriente de la Alta o Nueva Cocina Mexicana.<sup>32</sup> Las partidas de trabajo están claramente determinadas con tareas y protocolos particulares. Todo está sistematizado y cuentan con manuales de verificación en la operación culinaria. Aunque los cocineros suelen ser mexicanos, algunos camareros angloparlantes son de otras etnicidades. Las porciones y presentaciones de los platos son vigiladas con sumo cuidado. Suele haber menús temáticos y estacionales. Además del personal de cocina y servicio, hay jefes de salas, sumillers, responsables de contabilidad y recursos humanos y, en algunas ocasiones, publicirrelacionistas.

### **3.5.6. Franquicias**

Son los establecimientos con los estándares más estrictos en la operativización de la labor culinaria. Todo está sistematizado y cuantificado de manera minuciosa. Las operaciones culinarias se reducen, generalmente, al ensamblaje prefabricado de

---

<sup>32</sup> Movimiento gastronómico surgido hacia finales del siglo XX, que se une a la corriente global de la *nouvelle cuisine* surgido en Francia a finales de la década de los sesenta. La Nueva Cocina obedeció también al regreso de jefes de cocina, instruidos en el extranjero, que trataron de incorporar las técnicas de la alta cocina internacional a los ingredientes y preparaciones mexicanas. Actualmente, este movimiento ha sufrido de diferentes inflexiones como *la cocina evolutiva* y la *cocina de autor*.

productos que se confeccionan fuera del establecimiento desde una central proveedora. Están dirigidas principalmente al mercado anglosajón y tienen un menú fijo. No hay servicio en sala. Aunque hay encargados, la estructura de la cocina no muestra diferencias orgánicas entre cocineros y preparadores, ya que al reducir las preparaciones a ensamblajes de productos, el personal rota entre el mostrador y la cocina.

### **3.6 Consideraciones finales del capítulo**

En el presente capítulo expuse cómo los restaurantes pueden ser útiles como unidades de análisis cuando se estudian dos campos complejos como la alimentación y la migración. Asimismo, expuse cómo los restaurantes son espacios articuladores en diferentes dimensiones de la realidad social de los colectivos mexicanos en Estados Unidos. Por un lado, los restaurantes son los nodos migratorios de primer orden que habilitan la perpetuación no sólo de las redes migratorias, sino también del modo en que estas funcionan. Por otro lado, los restaurantes se convierten también en centros de interlocución en la comunidad de llegada hacia dentro y fuera de las colectividades. Hacia dentro de los colectivos, son espacios de referencia donde se pueden encontrar sujetos en igualdad de situación migratoria y por tanto, habilitando un espacio donde se materializa el sentido de pertenencia. Por otro lado, hacia fuera de las colectividades, los restaurantes sirven como punto de aproximación a México para los usuarios no mexicanos. En el siguiente capítulo, expongo el itinerario metodológico que da pie a los resultados que validan estas aproximaciones teóricas.



## **4. ENCUADRE METODOLÓGICO**



En el presente capítulo presento la estrategia metodológica utilizada para obtener la información en el trabajo de campo. Aquí presento una descripción de la inmersión a la cocina y los desafíos que representó utilizar esta técnica en restaurantes mexicanos. Asimismo, expongo la *ruta* del trabajo de campo y las técnicas que complementaron la información obtenida por medio de la inmersión en las cocinas. Parto de las preguntas de investigación que rigen esta tesis.

Ante un fenómeno migratorio transnacional de gran escala como el caso mexicano, donde los restaurantes mexicanos se han convertido en nodos de las redes migratorias gracias a la oferta culinaria en expansión en Estados Unidos, ¿cómo se manifiesta la nostalgia en las cocinas de los restaurantes mexicanos en Estados Unidos, y cómo ésta determina las dinámicas sociales de estos espacios? ¿Qué pasa con la cocina mexicana cuando se ejecuta en un escenario donde el contexto, los actores, las prácticas, los significados y la información culinaria se alinean bajo un orden evocativo debido al desplazamiento? ¿Puede la nostalgia ir más allá de la expresión de una emoción en un contexto como las cocinas y traducirse en prácticas culinarias cuando una cocina se deslocaliza de su contexto original? A continuación presento el itinerario metodológico que utilicé para obtener la información que respondiera a estas preguntas.

#### **4.1 Supuesto hipotético**

En la presente investigación sugiero que la nostalgia culinaria puede asumirse como un constructo social que configura las relaciones entre los migrantes mexicanos que trabajan como cocineros y que va más allá de la manifestación de una emoción. Tal nostalgia culinaria puede percibirse en tres dimensiones del sujeto migrante: la individual, la familiar y la colectiva. Estas dimensiones no pueden asumirse en absoluto como excluyentes entre sí, ni pueden percibirse como un proceso sistemático completamente definido; en todas las dimensiones está presente un proceso discontinuo de negociaciones que impactan la realidad social del sujeto migrante en la cocina.



## **4.2 Objetivos**

El objetivo principal de este trabajo es explicar cómo se manifiesta la nostalgia en las cocinas de los restaurantes mexicanos en Estados Unidos y cómo esta manifestación dictamina las dinámicas sociales dentro de las cocinas de dichos restaurantes. Asimismo, esta tesis pretende dar a conocer las nuevas reconfiguraciones en las prácticas culinarias a partir de la expresión de la nostalgia en restaurantes de cocina mexicana en Estados Unidos. Por último esta investigación busca explicar cómo se configuran nuevas dinámicas de poder relacionadas a la preparación de alimentos en restaurantes de comida mexicana a partir de la expresión de la nostalgia culinaria.

## **4.3. Trayectoria del trabajo de campo**

La obtención de la información se ha basado en la metodología propia de la antropología social a partir de una aproximación etnográfica. El trabajo de campo lo llevé a cabo en México y en Estados Unidos entre los años de 2012 y 2013. Con el fin de recabar, circular y contrastar la información y así poder tener un panorama general de las condicionantes migratorias que determinan el objeto de estudio de la presente investigación, desarrollé el trabajo de campo lo largo de tres etapas y en cuatro escenarios diferentes con observación participante, y lo complementé con veinte entrevistas semiestructuradas a sujetos relacionados con la preparación de alimentos tanto en México como en Estados Unidos.

En la primera fase del trabajo de campo llevada a cabo en México durante el verano del 2012, realicé cinco entrevistas a cocineros migrantes retornados con el objetivo de rastrear los puntos de recepción en las redes migratorias de mexicanos que trabajaran en Estados Unidos y, a su vez, como un pilotaje del instrumento que se aplicaría en las entrevistas en Estados Unidos. Las entrevistas se realizaron de manera presencial con una grabadora de voz y con un guion de tópicos que detallaré más adelante. Estas entrevistas se llevaron a cabo en una o dos sesiones a sujetos que habían regresado a vivir a la zona central del territorio mexicano. Como mencioné en la introducción de este trabajo, estas entrevistas sirvieron como

precursor para trazar las directrices del objeto de estudio y corroborar la selección de las localidades para los tramos posteriores del trabajo de campo.

Aunque desde antes de empezar el trabajo de campo tenía una preselección de los escenarios para realizar la observación participante en Estados Unidos que había establecido con base en datos estadísticos de diferentes fuentes<sup>33</sup>, las primeras entrevistas que realicé en México sirvieron como un medio de validación para confirmar que el problema de esta investigación podía observarse en las locaciones seleccionadas.

Entre septiembre del 2012 y mayo del 2013, realicé la segunda y tercer etapa del trabajo de campo que consistió en observación participante dentro de las cocinas de los restaurantes mexicanos en Estados Unidos. Debido a que en ese punto de la investigación no contaba con ningún tipo de financiamiento, y que el visado que tengo para entrar a Estados Unidos me permitía una estancia máxima de seis meses en aquel país, la observación la llevé a cabo en dos periodos con un regreso intermedio a México: en el valle de San Joaquín, California<sup>34</sup>, entre septiembre y octubre del 2012, y el tramo de Chicago y posteriormente el tramo de Houston, los realicé en un solo viaje a Estados Unidos entre febrero y mayo del 2013.

Durante la inmersión en las cocinas de los restaurantes mexicanos en Estados Unidos, fui complementando la observación con entrevistas semiestructuradas con sujetos que estuvieran directamente relacionados de alguna u otra manera con la preparación de alimentos en los restaurantes de cocina mexicana. La idea de hacer entrevistas fue complementar la información que se pretendía obtener mediante la observación participante durante el trabajo de campo. La relevancia de las entrevistas recayó en analizar cómo se articulaban los discursos a partir de las prácticas por parte de los actores involucrados en ellas y así poder explicar los conceptos básicos sobre los que se articula esta investigación: nostalgia, alimentación y migración

---

<sup>33</sup> Consejo Nacional de Población (CONAPO); Census Bureau, 2011; Pew Center Research 2012; Mexican Migration Project 2012.

<sup>34</sup> Aunque en el Valle de San Joaquín, según cifras del Census Bureau del 2011, el 38% de la población se identifica como mexicano o de ascendencia mexicana, esta área no representa el mayor conglomerado de mexicanos en California, que se concentra en el área urbana de Los Ángeles y se distribuye mayoritariamente hacia el sur del estado. Sin embargo, debido al cambio de dirección que tomó la tesis que me impidió localizar contactos que pudieran darme la oportunidad de realizar la observación participante, y a que no tenía contactos directos que me ofrecieran la posibilidad de hospedaje, opté por ir al Valle de San Joaquín, terreno que conocía con anterioridad y en el cual tenía contactos cercanos que me permitieron la observación y la estancia en ese lugar.

transnacional, como categorías dinámicas que están sujetas a condicionantes socioculturales de carácter contextual (Giménez, 2009).

#### **4.4 Los actores sociales clave**

Los actores sociales clave de esta investigación son los cocineros que trabajan en restaurantes mexicanos en Estados Unidos. Por ello, la mayor parte de los informantes cuyas voces aparecen en esta tesis, son o fueron (en el caso de los migrantes que han retornado de manera parcial o definitiva a México) cocineros en Estados Unidos. Para hacer complementaria la información obtenida de la observación en el trabajo de campo en Estados Unidos, realicé también entrevistas semi-estructuradas a propietarios de establecimientos que se refirieran como restaurantes mexicanos<sup>35</sup>, familiares de propietarios, trabajadores de servicio en los mismos restaurantes, clientes frecuentes y trabajadores de empresas transnacionales del sector alimentario dirigidas al mercado mexicano en Estados Unidos.

Para la selección de los informantes, utilicé diversos criterios dependiendo de la relación que guardaban con el objeto de estudio. En el caso de los migrantes retornados, consideré a los sujetos que hubieran cumplido con los siguientes requisitos: haber residido en Estados Unidos por más de dos años, haber trabajado como cocineros en restaurantes de cocina mexicana por un periodo similar y haber regresado a establecerse de manera permanente en México. El establecimiento de estos criterios obedece a lo indicado por la literatura actual sobre el dinamismo y la rapidez cada vez más intensificados de la circularidad migratoria y la amplia rotación en los sectores laborales por parte de los migrantes mexicanos (Arango, 2003; Alanis 2008).

En Estados Unidos, debido a las características del contexto que imposibilita el acceso a los actores debido al status migratorio del grueso de los trabajadores de las cocinas y a los horarios demandantes de las labores culinarias, los criterios de selección fueron más flexibles. La mayor parte de las entrevistas fueron realizadas a informantes que trabajaban o tenían que ver directamente con los restaurantes donde

---

<sup>35</sup> En algunos casos, los propietarios son también cocineros, o tienen participación activa dentro de las prácticas culinarias que se llevan a cabo en la cocina.

realicé la observación participante. El resto de los sujetos fue referidos por *bola de nieve* a partir de los contactos establecidos por los primeros informantes, o bien, por contactos previos hechos en México antes de trabajo de campo. Por ello, el criterio generalizado para seleccionar a los informantes en Estados Unidos fue la relación directa que guardaban con los restaurantes mexicanos en las localidades seleccionadas.

La selección de la muestra se apega a los modelos metodológicos sugeridos por Martínez Miguélez (2004), Galindo (1998) Sierra (1998) Cruz del Castillo et al (2010), que promueven la utilización de una *muestra intencional o de criterios* donde se prioriza el contexto donde se desarrollan los sujetos informantes para poder establecer unidades de análisis.

#### **4.5. El terreno: de la observación participante a la participación observante en la cocina**

Sí alguna certeza existió antes de empezar esta investigación, fue la decisión de hacer observación participante en la cocina. Mis experiencias como cocinero en México y España, así como mi curiosidad investigativa me habían demostrado en reiteradas ocasiones que la cocina era un terreno fértil para obtener información sobre fenómenos relacionados con la alimentación y sus cruces con otros temas de orden social. Además, la cocina representaba un espacio conocido por dónde moverme; tenía herramientas necesarias para obtener la información sin necesidad de alterar las situaciones en mayor grado dentro del ambiente de trabajo, debido a que las mismas estructuras de organización y gestión obligan a establecer relaciones e interacciones continuas y continuadas por lapsos de tiempo de más de ocho horas que vuelven accesible la observación.

En el ámbito científico, la escasa literatura sobre etnografías en la cocinas de restaurantes (Fine 2009; Matus 2012; Merlot 2008; Berris y Sutton 2007; Abarca 2006), representaba un área de oportunidad para contribuir con un estudio que observara desde adentro las situaciones que se gestan en este microambiente y articular así, las voces de los protagonistas que participan en la confección de la cocina mexicana en Estados Unidos. En investigaciones previas (Vázquez-Medina

2013a; 2013b) me inspiré en la apuesta metodológica de las *charlas culinarias*<sup>36</sup> propuesta por Meredith Abarca (2007) para recabar información con personas que se dedican a preparar alimentos. Sin embargo, las voces de los informantes acerca de la teorización del conocimiento culinario y sus cruces con otros fenómenos de orden social, evidenciaban la necesidad de ir más allá de un mero análisis discursivo. Por ello, el acudir a los espacios de preparación para desvelar todas aquellas reflexiones se volvió imperativo para responder los cuestionamientos inherentes al problema que se investiga en esta tesis.

Aunque tenía claro lo que tenía que hacer, me enfrentaba al reto del *cómo* tendría que hacerlo. Hasta ese punto, el reto que de dimensiones mayúsculas era conseguir cocinas donde mi intervención no supusiera ocupar una vacante ofertada, pero tampoco quería ser un sujeto pasivo sin ningún tipo de participación en las cocinas para no ser un observador pasivo silente, ya que eso implicaría un alejamiento de la situación real del trabajo y, por tanto, de una posible renuencia de los informantes para compartir su información.

Debido al diseño de la investigación y al presupuesto con el que contaba, que suponía estancias de periodos cortos de observación, necesitaba adecuaciones no previstas en cada restaurante, desde las funciones que tendría que realizar hasta los desplazamientos para llegar a la hora asignada. Por ello, cada restaurante supuso estrategias particulares para realizar la observación.

Por lo anterior, la selección y observación en las cocinas tuvo recorridos distintos y obedeció a diferentes circunstancias. En California, tuve que tomar un cambio de rumbo inesperado. En un principio, se estableció contacto con migrantes de San Luis Potosí que tenían varios restaurantes en el sur de California, entre San Diego y Los Ángeles. Sin embargo, unos días previos al viaje, se me notificó que no iba a ser posible la estancia ahí. Debido a la facilidad que tenía de contar con

---

<sup>36</sup> Esta herramienta es una conversación informal basada en tres principios fundamentales: primero, la charla ofrece un espacio para escuchar a sujetos “tradicionalmente silenciados” por las condiciones del contexto, lo cual representa un espacio de expresión. Segundo, reconoce la validez de diferentes campos de conocimiento; es decir, se asume que los informantes son expertos en temas de cocina y su discurso se entiende como la expresión de la teorización de su conocimiento culinario. Para Abarca, el discurso culinario representa la teorización empírica de la experiencia y la necesidad. Por último, la autora establece que se debe llevar a cabo en un ambiente de confianza. Es decir, que el investigador sienta las bases para establecer condiciones que permitan al interlocutor sentirse en un ambiente que le permita expresar sus subjetividades.

familiares que vivían en la ciudad de Merced en el valle de San Joaquín, decidí emprender el viaje sin tener certeza de las cocinas donde haría la observación.

El conocer previamente la ciudad me ayudó a identificar los posibles restaurantes donde sería viable la observación. Así, una vez escogidos los restaurantes que se apegaban a los criterios establecidos, solicité el permiso para hacer la observación. Afortunadamente, desde el primer restaurante tuve éxito en la solicitud y después se me canalizó a otro, propiedad de la misma familia. En el caso de California, desde al principio los actores sociales que participaban en el restaurante supieron que estaba estudiando en España y entendieron que quería estudiar la cocina mexicana en Estados Unidos.

En Chicago y en Houston, hubo una planeación estratégica realizada con mayor antelación gracias a los contactos establecidos desde México. Así, tuve la oportunidad de escoger el tipo de restaurantes que representaban mayor interés, y además de hacer entrevistas a otros contactos que también tenían o trabajaban en restaurantes mexicanos. En el caso de los restaurantes en Chicago, que fueron de giro familiar, de pequeña escala y gastronómicos, tuve que hablar con los dueños o gerentes y explicarles en qué consistía mi estudio. Estos a su vez explicaron a los cocineros que yo era un practicante de cocina mexicana y que estaría por un tiempo en el restaurante, lo que implicó una capitalización de la experiencia gracias a las explicaciones que los cocineros me daban en cuanto a la transmisión del conocimiento culinario y a explorar el cómo los cocineros teorizan dicho conocimiento.

En todos los casos pedí que no se me otorgara ningún tipo de concesión en los horarios. Por lo tanto, laboraba entre 8 y 10 horas diarias con un día de descanso a la semana. Fue un trabajo no remunerado, aunque en algunos restaurantes me dieron una compensación económica. En otros más, después del trabajo de campo me solicitaron hacer un diagnóstico sobre la situación de la cocina, para mejorar las áreas de oportunidad de los restaurantes. Aunque los dueños o gerentes sabían mi situación y las razones por las que estaba haciendo estancias temporales en las cocinas, les pedí no comunicárselo a los cocineros para que la observación participante fluyera sin incidentes, y así poder observar y analizar las cargas

afectivas que tenía la conceptualización y transmisión de los saberes de la cocina mexicana.

Sin embargo, ya en el terreno de la cocina, la observación tuvo algunas complicaciones. En todos los casos tuve que pasar pruebas de validación para la inclusión dentro de las dinámicas del colectivo por parte de los cocineros y del personal de servicio (algunas de las cuales se encuentran analizadas en el capítulo siete de esta tesis). Dado el contexto social que permite muchas veces la contratación de personal con situación migratoria irregular, en todos los casos lo primero que los cocineros me preguntaban era que si yo “*tenía papeles*”. Cuando les decía que tenía un visado de turista, generalmente interponían cierta distancia conmigo, o se mostraban renuentes a compartir información. En otros casos, después de romper el hielo varios días después de haber empezado la observación, algunos me comentaron que al principio creían que yo era un tipo de *infiltrado* impuesto por los dueños o gerentes para evaluar el desempeño de las funciones de los cocineros; hubo incluso quien confesó haber pensado que yo era un representante de la agencia migratoria en busca de migrantes indocumentados.

Otra constante que dificultó mi inclusión dentro del colectivo era mi situación de “*practicante*”. A pesar de que los últimos estudios sobre los perfiles de los mexicanos migrantes (Cf Alanis 2008) señalan que, cada vez más, los migrantes cuentan con mayor grado de escolaridad a la hora de migrar, en la cocina la mayoría del personal tiene trancos los estudios básicos (Arango, 2003). El ser *practicante* implicaba suponer que yo estaba estudiando para ser cocinero. Algunos de los cocineros, después de romper el hielo y ganar confianza, me confiaron su deseo de poder seguir estudiando. En este sentido, un agravante fue el desconcierto de los cocineros por mi decisión de hacer estancias en restaurantes familiares o de pequeña escala y no elegir solo restaurantes gastronómicos o de alto standing.

Otra de las grandes dificultades que representó este tipo de observación fue el registro de la información. Gran parte de la información que se analiza en este trabajo se recabó mientras se compartían tareas conjuntas con los cocineros. Es decir, mientras se hacía el *mise en place* para el servicio. Mientras se hacían las salsas, se deshebraban pollos, o se picaban vegetales para las preparaciones previas, se entablaban largas conversaciones que son analizadas en esta tesis. En este sentido,

en esta investigación corroboré que el momento idóneo para la obtención de información era en la etapa de pre- producción antes de que se abriera el servicio al cliente, debido a la disposición de tiempo y a las características de las tareas que implicaban una inversión de tiempo y poca atención a la tareas que se estaban realizando.

De estas experiencias es preciso señalar el rumbo que tomó la observación. Aunque se tenía previsto hacer una observación participante, el trabajo de campo, debido al contexto laboral que implica la labor culinaria, finalmente fue una participación observante. Hammersley y Atkinson (1994:109), retomando las aproximaciones de Junker y Gold, aclaran los diferentes grados de observación que pueden ocurrir en el trabajo de campo. Así, los autores señalan que el rol del observador puede oscilar entre totalmente participante hasta remitirse a ser solo observador. En la primera posibilidad, el observador puede convertirse totalmente en participante y sus labores como etnógrafo pertenecen ocultas. Ferrándiz (2011) aclara que en el campo, el observador oscila entre diferentes grados de participación durante el tiempo que se adentra en el contexto. En mi recorrido por el trabajo de campo, debido a los requerimientos propios del funcionamiento de las cocinas, la observación participante se convirtió, casi siempre, en participación observante.

Dado el contexto de las cocinas donde se exige un trabajo bajo presión del tiempo, la recogida de datos implicó una serie de estrategias para obtener los datos. Las experiencias previas en investigación etnográfica me habían demostrado cómo el empleo de la grabadora de voz puede alterar la situación o incomodar al informante al obligarlo a interrumpir las labores que desarrolla. Por ello, utilicé un teléfono celular con grabadora de audio, que ponía cerca del área de preparación. En otros momentos, cuando era imposible disponer del celular y sucedía alguna situación de interés, me apartaba del área de preparación y registraba lo sucedido reproduciendo la conversación y las situaciones en voz propia grabándolas en el móvil en el almacén, la cámara fría o bien en los baños para empleados. En todos los casos, al final del día o de la estancia en los restaurantes les recapitulé a los involucrados las situaciones que se narran en esta tesis y pedí su aprobación para aparecer en este trabajo.



En las tres localidades, la ubicación física de los establecimientos implicó un recorrido, ya sea en tren o en camión de más de una hora hasta donde me hospedaba. Después de la jornada laboral durante el regreso, recapitulaba todos los sucesos del día y los vaciaba a mi diario de campo. Por las noches, contrastaba lo registrado en el audio con las notas del campo, e intentaba comparar y verificar mis notas para construir el registro global de la observación.

Finalmente, la relevancia de esta técnica también tiene que ver con la obtención de la información a través de mi propio cuerpo. Con esta técnica descubrí que la información no sólo viene de observar, también implica *sentir* el contexto. Los olores y los aromas desplegados, los gestos técnicos que fui incorporando de manera consciente e inconsciente, fueron medios de explorar la aproximación al campo y corroborar cómo la cocina es un terreno fértil para la obtención de información.

#### **4.6 Las entrevistas semiestructuradas**

Para complementar la información obtenida de la observación en el trabajo de campo en Estados Unidos, realicé veinte entrevistas semi-estructuradas a sujetos clave en los lugares donde se hizo la observación: cocineros, propietarios de establecimientos, familiares de propietarios, trabajadores de servicio en los restaurantes, clientes frecuentes y trabajadores de empresas transnacionales del sector alimentario dirigidas al mercado mexicano en Estados Unidos. Todas las entrevistas se realizaron de manera presencial con una grabadora de voz y un guión de tópicos. En algunas ocasiones la entrevista iba seguida por los platillos estrella de los restaurantes. En las ocasiones donde se acompañaba la entrevista con comida, el expresar mi opinión del sabor de los platos me sirvió como punto de partida para empezar las entrevistas.

La mayoría de las entrevistas se llevaron a cabo *in situ* dentro de los restaurantes. En los casos que los informantes eran parte de la organización operativa, fueron grabadas fuera del horario de trabajo, o bien dentro del margen de los descansos. Otro sector de informantes fue obtenido después de monitorear en cada locación los establecimientos de venta de comida preparada o restaurantes más

referidos por los mismos connacionales que habitaban en las tres localidades. En estas entrevistas también se utilizó un *guión de tópicos* que se adaptaba al perfil del informante y a la relación que guardaba con el objeto de estudio que se investiga.

El *guión de tópicos* responde a los planteamientos propios de una *entrevista semiestructurada*, la técnica que utilicé durante todo el trabajo de campo. El guion de tópicos permite adecuar las preguntas a los perfiles de los informantes, siguiendo siempre las categorías previamente establecidas (Martínez Miguélez, 2004; Cruz del Castillo *et al*, 2010; Mucchielli, 1996). Cuando en el objeto de estudio está implícita la expresión de las *representaciones sociales*, Sierra (1998) defiende la utilización de este instrumento ya que facilita la expansión narrativa de los sujetos que muestran un especial interés por las construcciones conversacionales como vehículos de cohesión ideológica en la construcción de las identidades.

Para validar y afinar el instrumento, se hizo un *pilotaje* del guion de tópicos a individuos que cumplían parcialmente los criterios establecidos en las categorías de análisis, tal como lo sugieren los autores mencionados anteriormente. Este pilotaje se aplicó a personas que habían experimentado el fenómeno migratorio, con algunas similitudes a los perfiles de los sujetos pero que no cumplían en su totalidad los criterios establecidos por el investigador. Esta forma de validar el instrumento es propuesta, entre otros autores, por Ferman y Levin (1979) quienes sugieren que, para garantizar la claridad y concreción en las categorías de los tópicos a utilizar, se debe aplicar un *muestreo del muestreo* que garantice la inteligibilidad de los tópicos a la hora de la obtención de la información. Vázquez Sánchez (2009) apunta la pertinencia de aplicar una *prueba piloto* aplicando el instrumento a unos cuantos casos para corregir lo que no sea entendible o lleve a responder lo que no se requiere. Sandín Esteban (2000) hace una recopilación exhaustiva sobre los criterios de validación en investigación cualitativa donde señala, entre otras maneras relativas a la operativización de criterios de validación de rigor en la investigación cualitativa, *la validación desde los participantes* como una opción pertinente de validación apegada al rigor científico.

La realización de las entrevistas obedeció a analizar la complementariedad entre las prácticas y los discursos de los actores clave que participan en esta investigación. Las entrevistas fueron de suma utilidad para observar la construcción

de los discursos a resultados de las prácticas. Asimismo, debido a la particularidad de hablar de temas que implican narrar eventos del pasado y de campos quizás considerados como íntimos de los sujetos, las entrevistas, muchas veces se convirtieron en charlas de catarsis para narrar la experiencia migratoria.

#### **4.6.1 Modelo del guion de tópicos para las entrevistas semiestructuradas**

1. Historia de la trayectoria migratoria.
  - 1.1 Factores individuales, comunitarios y contexto para la decisión de migrar.
  - 1.2 Flujos migratorios: Punto de recepción, personajes claves en la llegada y elementos determinantes en la trayectoria migratoria.
2. Inmersión en el sector laboral de la preparación de alimentos.
  - 2.1 Factores y personajes clave para ingresar como cocineros en restaurantes mexicanos.
  - 2.2 Historia laboral. Conexiones. Cargas axiológicas para las conexiones interétnicas.
  - 2.3 Aprendizaje y teorización del conocimiento culinario empírico a través de la expresión de recetas utilizadas.
  - 2.4 Dinámicas de poder referidas en la preparación de alimentos. Puntos de tensión recordados asociados a la preparación de alimentos relativos al género y a la jerarquía dentro de las cocinas.
  - 2.5 Relaciones entabladas referidas con el contexto del restaurante y vínculos con la comunidad de origen.
3. Memoria culinaria
  - 3.1 Memoria individual. Cargas afectivas asociadas a personas y lugares del pasado relacionadas con la elaboración de productos. Primeras aproximaciones a la cocina. Memoria sensorial y asociaciones referidas.
    - 3.1.1 Recreación y replicación de recetas. Teorización del conocimiento culinario empírico.
    - 3.2.4 Materialización de la añoranza. Cruces e intersecciones de los saberes y procesos de las cocinas privadas a las públicas.
    - 3.2.3. Repertorio culinario individual durante el tiempo de migración. Platos tótem.

- 3.2 Memoria colectiva.
  - 3.2.1 Referentes culinarios identificativos de la comunidad de origen. División y distinción.
  - 3.2.2 Comida cotidiana y comida festiva.
  - 3.2.3 Asociaciones y maneras de comer según fechas específicas.
  - 3.2.4 Dinámicas de comensalidad referidas dentro y fuera del restaurante con otros connacionales.
- 4. El retorno<sup>37</sup>.
  - 4.1 Contexto y factores de decisión del retorno.
  - 4.2 Evaluación de la experiencia migratoria en términos laborales.
  - 4.3 El conocimiento culinario como herramienta de trabajo para la inserción laboral en el regreso a México. Puntos de tensión.
  - 4.4 Modificaciones en el repertorio culinario individual.
  - 4.5 Revaloración y reconfiguración de los platos tótem. Cargas axiológicas hacia los nuevos productos.
  - 4.6 Posición y factor de agencia ante la incorporación en el repertorio familiar inmediato y en el nivel comunitario.
- 5. Historia del establecimiento<sup>38</sup>
  - 5.1 Decisión y contexto de la apertura.
  - 5.2 Modelos de funcionamiento. Valoración de los saberes culinarios y administrativos
  - 5.3 Relación con las comunidades de origen. Posición como punto de receptor y ampliación del flujo migratorio.
  - 5.4 Relaciones, intervenciones y posiciones familiares en la apertura y desarrollo del negocio.
  - 5.5 Autoevaluación del éxito, fracaso o puntos críticos del establecimiento asociados a la preparación de alimentos y su relación con la memoria culinaria.
  - 5.6 Continuidades y rupturas de los modelos de funcionamiento.
- 6. Relaciones con los clientes: puntos de referencia identitarios.<sup>39</sup>
  - 6.1 Cargas axiológicas de la relación entre el personal y con los clientes.
  - 6.2 Situación de satisfacción en el trabajo.

---

<sup>37</sup> Aplicado en el caso de los migrantes retornados.

<sup>38</sup> Aplicado a propietarios y familiares de propietarios.

<sup>39</sup> Aplicado a personal del servicio.

- 6.3 Antecedentes de aproximaciones a la cocina y al servicio de alimentos.
- 7. Cargas afectivas asociadas a la experiencia sensorial<sup>40</sup>
  - 7.1 Convertirse en un cliente frecuente. Relaciones con el personal.
  - 7.2 Tratos preferenciales y paliativos culinarios.
  - 7.3 Dinámicas de comensalidad.
- 8. Caracterización de los perfiles de los clientes mexicanos.<sup>41</sup>

#### **4.7 La relación entre el diseño de la investigación y el objeto de estudio**

El diseño de la estrategia metodológica obedeció, en un principio, a seguir la propuesta metodológica de la etnografía multilocal o multisituada que propone Marcus (1999; 2001). Para el autor, la etnografía multilocal pretende seguir la circulación no solo de sujetos, sino de significados, objetos e identidades culturales que implican desplazamientos y que obedecen, en definitiva, a las condicionantes contextuales del mundo contemporáneo (2001:111). Algunas investigaciones que se habían ocupado de estudiar aspectos sociales y culturales con los cuales esta investigación dialoga y tiene puntos de encuentro en mayor o menor grado por los ejes temáticos que abordan (como la confección de alimentos mexicanos en Estados Unidos y su relación con la nostalgia) sugerían la pertinencia y el éxito de seguir esta estrategia metodológica para la obtención de información (Hirai, 2009; Pizarro, 2010; Matus, 2009, 2012).

El objetivo de esta tesis, sin embargo, no era seguir la trayectoria de los sujetos móviles en ambos países, lo que implicaría una investigación itinerante que implicaba un seguimiento de los sujetos entre los dos territorios. Esta investigación pretendió observar las dinámicas sociales de los cocineros cuando entraban en acción en el ámbito de la preparación de alimentos, así como las interacciones que tienen mientras desarrollan su labor y cómo eran influidos por el contexto de

---

<sup>40</sup> Aplicado a los clientes frecuentes.

<sup>41</sup> Aplicado a los trabajadores de empresas transnacionales del sector alimentario dirigidas al mercado mexicano.

circulación de información entre los dos países para expresar la nostalgia en términos de prácticas culinarias.

En ningún caso pretendí hacer un análisis comparativo entre los escenarios, sino más bien establecer un orden complementario donde se articularan las categorías que condicionan el objeto de estudio de esta tesis. Por ello, la etnografía realizada obedece a considerar los restaurantes como *unidades de análisis*<sup>42</sup> donde se expresa la nostalgia culinaria en términos de dinámicas sociales asociadas a la nostalgia mientras se confecciona comida mexicana.

Las consideraciones previas se fundamentan a partir de los estudios de Hossoun (2014), Fine (2009), y Berris y Sutton (2007). El primero afirma que los restaurantes son espacios donde se llevan a cabo hechos sociales totales donde se negocian los gustos. Fine, por su parte, afirma que en las cocinas de los restaurantes se materializan de manera clara las interacciones de constructos sociológicos asociados al fenómeno alimentario, como son la organización, la autoridad, el poder, el género y el status con la producción, preparación, servicio y consumo de alimentos. Berris y Sutton argumentan que los restaurantes son un microcosmos de procesos sociales y simbólicos que proveen el contexto adecuado para responder a cuestionamientos sobre etnicidad, género y distinción enmarcados bajo el fenómeno alimentario.

Por su parte, Abarca (2006) establece que mientras se preparan alimentos, se expresa también la manera en cómo el sujeto se plantea su realidad social y establece su posición cuando se encuentra en un contexto de migración. En esta línea y su relación con la nostalgia, Stewart (1988) sugiere que la nostalgia tiene que ser entendida como una práctica cultural, no como un contenido dado; sus formas, significados y efectos cambian según el contexto donde se desarrolla. Meriot (2008) analiza a los cocineros y la construcción de su trayectoria como parte de su identidad profesional. Para la autora, el cocinero que decide dejar los establecimientos de alta estandarización para trabajar en restaurantes familiares o cafeterías desarrolla un síndrome de nostalgia que lo coloca en una situación vulnerable: por un lado se pierde el prestigio social, pero por otro, se mejoran las condiciones de trabajo

---

<sup>42</sup> Como se observó en el capítulo 3 que se ocupa de explicar de manera más amplia la utilidad de considerar a los restaurantes como unidades de análisis.

mientras se puede poner en marcha recetas aprendidas en la esfera familiar. Por último, Mannur (2007), quien propone el concepto de *nostalgia culinaria*, argumenta que esta nostalgia puede ser entendida como una praxis crítica que habilita a los sujetos otorgar significados culturales a algunas acciones en el ámbito culinario. Esta práctica, según la autora, obliga a quienes participan en ella a replantear la territorialidad de las cocinas nacionales en fronteras delimitadas y a articular medios de validación en términos de consumo y autenticidad.

Aunque el concepto de nostalgia culinaria que propone Mannur (2007) tiene fuertes conexiones con lo que se expone en esta investigación, es preciso visibilizar la diferencia en la caracterización del concepto. Por ello, propongo que en las cocinas de los restaurantes, además de todo lo enlistado anteriormente, se evidencia la nostalgia como un eje articulador y de gestión de las prácticas culinarias que dirige las interacciones de quienes participan en ellas cuando se encuadran en un contexto migratorio. Este fenómeno puede ser apreciado tanto en la dimensión individual como colectiva del sujeto migrante. Por ello, el diseño de la investigación requería la puesta en marcha de una estrategia metodológica que combinara varias técnicas y que se aplicara en distintos escenarios.

#### **4.8 La elección de los escenarios y el contexto social de la investigación**

La selección de los escenarios obedece a la gran tradición migratoria de estas localidades como punto de arraigo (Cf. Alanis 2008, Arango 2003, Portes y Dewind 2007) y a la gran concentración de mexicanos que habitan en los lugares seleccionados. De acuerdo con los datos del Migration Policy Institute, el Consejo Nacional de Población (CONAPO) y el Instituto de Mexicanos en el Exterior, para el 2007 California tenía más de 9 millones de mexicanos, Texas se aproximaba a 5 millones e Illinois, casi 2 millones, de modo que representan los tres primeros estados en cuanto a concentración de mexicanos en los EEUU.

Para la elección de los restaurantes donde se hizo la observación, seguí el siguiente proceso: desde México se establecieron contactos en las tres localidades que referían tener o conocer migrantes que tuvieran o trabajaran en restaurantes

mexicanos en alguno de los tres lugares. Posteriormente, contacté por *bola de nieve* a migrantes mexicanos permanentes con hasta 40 años de haber migrado para que refirieran lo que ellos consideraban restaurantes mexicanos de *cocina auténtica*. Una vez *in situ*, asistí en una primera aproximación al restaurante como comensal para observar y corroborar, en primera instancia, el tipo de comida que se ofrecía, la distribución de la estructura e instalaciones que me permitieran la inmersión como cocinero. Asimismo, me interesaba corroborar que el personal fuera mayoritariamente mexicano y la facilidad en las condiciones para hacer observación. Estos criterios se aplicaron en los tres lugares y obteniendo un total de seis restaurantes (dos en California, dos en Illinois y dos en Texas). En los casos donde solo pude realizar entrevistas, se me permitió observar en una sesión menor de dos horas el funcionamiento de las cocinas y charlar de manera informal con los cocineros que laboraban ahí.

Además de la inmersión en las cocinas, realicé una descripción de los paisajes alimentarios de las tres zonas por medio de visitas periódicas a puntos clave de confluencia de mexicanos como mercados ambulantes, barrios identificados o tipificados por habitantes de la zona como *barrios mexicanos* y negocios étnicos catalogados bajo el sello étnico *mexicano* como tiendas de abarrotes, mercados, panaderías y supermercados. Cada una de las localidades que sirvieron como escenario de esta investigación refleja distintas perspectivas del contexto asociadas a los tiempos y los ritmos alimentarios implicados en el objeto de estudio.

#### **4.8.1 El Valle de San Joaquín**

El Valle de San Joaquín se caracteriza por la importancia de los mexicanos como fuerza laboral en los sectores de la agricultura. Según datos de la Universidad de California<sup>43</sup> son más de un millón y medio de mexicanos los que trabajan en el sector agrícola en California. Este factor determina por completo los tiempos, ritmos y orden de consumo en restaurantes mexicanos. Asimismo, aunque tiene una población de mexicanos migrantes permanentes claramente establecida, gran parte

---

<sup>43</sup> Dato recuperado el 29 de mayo de la versión digital del periódico “El país”: [http://internacional.elpais.com/internacional/2013/05/29/actualidad/1369852982\\_153268.html](http://internacional.elpais.com/internacional/2013/05/29/actualidad/1369852982_153268.html)



de los mexicanos que se encuentran ahí son migrantes circulares que realizan viajes puntuales para determinadas tareas (pisca de algodón, almendra y cítricos). La observación se concretó en la ciudad de Merced y el poblado de Atwater, donde según lo reportado por los informantes, las dinámicas de consumo son totalmente dependientes de los periodos de cosecha. Por ello, los restaurantes reportan una disminución considerable de clientes mexicanos hacia el invierno.

Aunque en la ciudad de Merced se percibe un tipo de conglomeración de mexicanos en una zona determinada –“*Allá del otro lado del puente, donde viven los mexicanos*”<sup>44</sup>, hacia el sur-este al otro lado de la autopista 99— la dispersión de restaurantes se encuentra alrededor de toda la ciudad. Sin embargo, mercados itinerantes como *La Pulga*, donde se comercializa productos y comida mexicana, hacen que este sector geográfico sea identificado por mexicanos y no mexicanos como un punto de referencia de la cultura alimentaria mexicana (Vázquez-Medina y Medina, 2014).

#### **4.8.2 El área metropolitana de Chicago**

En el área metropolitana de Chicago se observa una concentración de enclaves mexicanos en dos zonas delimitadas del área urbana. Barrios icónicos como Pilsen y la Villita<sup>45</sup> se consolidaron como centros mexicanos hacia la segunda mitad del siglo XX (Pizarro, 2010). Estos barrios ofrecen no solo una oferta gastronómica mexicana ilimitada (restaurantes, panaderías, supermercados, cremerías), sino que también son escenarios donde se visibilizan prácticas alimentarias como el comer en la calle y la venta ambulante de comida y productos mexicanos. Aquí, la fragmentación de la cocina mexicana en cocinas regionales y centros de aprovisionamiento particulares (productos oaxaqueños, poblanos, yucatecos) queda manifestada en los nombres de los restaurantes que, en su mayoría, aluden a estados o regiones de México, *como el Nuevo León, Los dos Laredos o el Cuernavaca*.

---

<sup>44</sup> Cocinera y propietaria de un restaurante.

<sup>45</sup> Ambos localizados dentro del área central, hacia el suroeste de la ciudad (Pizarro-Hernández, 2010).

Actualmente, hay concentraciones de mexicanos distribuidas en toda el área metropolitana de Chicago. Sin embargo, la totalidad de los mexicanos con los que tuve contacto refieren a Pilsen y a La Villita como “*pequeños pueblos o trozos de México en el centro de Chicago*”<sup>46</sup>. En efecto, estos barrios reflejan la transplatación de la cocina mexicana en Estados Unidos (Pilcher, 2013) donde se percibe no sólo la recreación de la cocina mexicana, sino también prácticas propias que se visibilizan en México como la venta ambulante de productos, los puestos de tacos sobre la calle que ofrecen comida hasta altas horas de la noche, dispuestos en un paisaje que emula, sin duda, el paisaje alimentario del territorio mexicano.

Aunque pudiera pensarse que el contexto deja clara el deseo de preservar la comida tradicional, es preciso señalar el movimiento de la gourmetización de la cocina mexicana que se visibiliza en Chicago. Restaurantes de alto standing comandados por jefes de cocina anglosajones han dinamizado una nueva ola de restaurantes mexicanos dirigidos a paladares mayoritariamente anglosajones. Ejemplos como el *Frontera*, *Topolobampo* y *Xoco*, se han convertido en restaurantes insignia de este movimiento. Este fenómeno, hasta donde pude constatar durante el trabajo de campo, está ocasionando no sólo la aproximación de paladares no mexicanos a la alta cocina mexicana que se gesta en Estados Unidos, sino que también ha atraído a un número considerable de paladares curiosos a los restaurantes localizados en estos barrios para validar la autenticidad de los sabores, en lugares que ellos consideran “*solo para mexicanos*”<sup>47</sup>. Por ello, la propaganda de la autenticidad de la cocina mexicana ha adquirido nuevos matices, no sólo para atraer a clientes mexicanos (Pilcher, 2012), sino también a los paladares anglosajones que buscan sabores mexicanos (Ferrero, 2002).

#### **4.8.3 El área metropolitana de Houston**

En Houston, la dispersión de mexicanos ofrece diferentes dinámicas de interés para la tesis en cuanto a la reconfiguración de la cocina mexicana y sus espacios de visibilidad. Debido a la alta concentración población mexicana en la

---

<sup>46</sup> Cliente frecuente, con más de 40 años de migración.

<sup>47</sup> Propietaria restaurante.

zona urbana y su contacto con otras cocinas étnicas como las orientales (china, japonesa, tailandesa y vietnamita), las cocinas centroamericanas (salvadoreña y hondureña), así como a las opciones disponibles que procuran replicar de manera fidedigna la comida tradicional mexicana, la cocina mexicana que se prepara en Houston tiene una caracterización particular.

Si bien hay zonas del área metropolitana, sobre todo ubicadas al norte, y el “East End” con alta concentración de oferta culinaria mexicana que ha hecho de estos lugares centros de turismo gastronómico para los propios habitantes mexicanos que buscan el sabor de México, los habitantes del lugar no refieren algún barrio como distintivo de la población mexicana.

En Houston, debido a que más del 40 % de la población se refiere como hispano, la población mexicana ha acaparado la mirada de supermercados transnacionales como clientes potenciales. Por ello, en el área urbana es visible la presencia de hipermercados, propiedad de empresas transnacionales que se dedican a distribuir ingredientes, utensilios y comida preparada para mexicanos. Estas cadenas se han apropiado también de los discursos de lo auténtico y de la comida de casa para atraer más clientela. Hipermercados como *Mas*, *Mi tienda* y *La Fiesta*, forman parte del paisaje urbano en el área metropolitana de Houston.

Por su cercanía con la frontera, Houston también representa un paso obligado de migrantes temporales que siguen su rumbo hacia otros puntos de Estados Unidos. Este fenómeno, según lo referido por los cocineros y cocineras de los restaurantes en ese lugar, hace que la rotación de personal en esta área sea mayor a las referidas en las otras localidades. Por ello, a diferencia de California y Chicago, en Houston la presencia de cocinas regionales, si bien no es invisible, no tiene tanta fuerza como en las otras localidades.

El fenómeno anterior puede explicarse gracias a la exaltación de la comida Tex-Mex como una cocina propia del lugar, que hace visible que las aproximaciones de otros paladares ajenos a la cocina mexicana que se confecciona en México guarden su distancia en busca de la autenticidad. Sin embargo, sobre todo en el norte del área urbana, en barrios con altas concentraciones de hispanos, hay calles que ofrecen cocinas con especialidades regionales.

#### **4. 9 Implicaciones éticas y consideraciones sobre el método**

Esta tesis implicó momentos delicados en la obtención de la información, en lo que respecta a las cuestiones éticas, en múltiples dimensiones. Por ello, más que oportuno considero necesario exponer tales implicaciones éticas sobre el método utilizado. En primer lugar y de manera más personal, resultó complicado explorar aspectos de la vida personal de los sujetos migrantes que favorecerían recordar eventos desagradables, e incluso traumáticos, relacionados con la migración y el desplazamiento. Gran parte de las experiencias narradas o surgidas en las entrevistas o que me fueron confiadas durante la labor culinaria, no son consideradas dentro del análisis de esta tesis. Narrar dichas experiencias, lejos de contribuir a enriquecer este texto, desvalorizaría y expondría a los actores clave que confiaron en mí para contarme sus historias.

Aunque el argumento central de esta tesis se enfoque en el análisis de dinámicas sociales, los recuerdos son parte importante de este trabajo. Muchas veces las entrevistas terminaron siendo charlas a manera de catarsis para contar la experiencia migratoria. En el texto trato, en la medida de lo posible, de respetar la voz y la confianza, y sólo utilizo los fragmentos de utilidad para el objeto de estudio de este trabajo. Por petición de los actores sociales que me proveyeron información, algunas partes de las entrevistas fueron omitidas expresamente.

En otro orden de ideas, pudiera parecer que se hizo un tipo de *etnografía encubierta*. El utilizar esta estrategia en todas las situaciones obedeció, no a un deseo de aprovecharme de la condición de los informantes para obtener información de manera malintencionada, sino porque el contexto la organización y el funcionamiento de las cocinas así lo determinan. En cualquier caso, es preciso aclarar que las voces aquí narradas fueron aprobadas para su análisis por parte de sus autores. Para respetar la confidencialidad de los informantes, y debido a lo delicado del tema, en ningún caso doy más información sobre los datos personales y el status migratorio de los informantes. Como aparecen en esta historia, es como ellos me refirieron que preferían ser llamados.

Como se señala en la sección sobre la observación en la cocina, en algunas ocasiones el acceso al campo se dio por medio del contacto con los dueños o

gerentes; ellos eran los que podían autorizar o no mi estancia en los restaurantes. Este tipo de aproximación representó legitimar estructuras y jerarquías de poder con las que no estoy de acuerdo, ya que fomentan abusos y explotaciones laborales, y que, en cierta manera, contribuyeron a que personalmente me alejara de la práctica de la cocina de manera profesional. Sin embargo, era la única vía para poder garantizar el acceso al campo. Este hecho implicó un fuerte dilema ético sobre el método utilizado. Por ello, y quizás a manera de reivindicación, en esta tesis trato de articular la voz de los actores sociales que son ignorados en dichas estructuras y jerarquías, ya que son los últimos en la cadena, y quienes generalmente son los más propensos a sufrir condiciones deplorables en los restaurantes.

## **SEGUNDA PARTE**



**5. DE LA AÑORANZA A LA  
AGENCIA: LA MEMORIA  
SENSORIAL, LA SAZÓN Y EL  
CONOCIMIENTO CULINARIO EN  
LA EXPERIENCIA MIGRATORIA**





Era media mañana de domingo y la taquería estaba llena. En el estrecho pasillo que unía el espacio del comedor con la cocina, las *meseras* no lograban organizarse para rellenar los cestos de totopos <sup>48</sup> y los recipientes con salsa picante que se disponían en el extremo más próximo al comedor para llevárselos a los comensales de las mesas que acababan de llegar y, además, discutían sobre las *órdenes* de tortillas pendientes para algunas mesas. Ante la evidencia de la desorganización, la dueña del establecimiento se apresuró a decirles a los dos cocineros en funciones que yo estudiaba cocina mexicana y que estaría unas semanas auxiliándolos en sus tareas. Los cocineros, con suma sincronización en sus funciones que simulaban una coreografía ensayada, ni si quiera advirtieron la notificación. Sin hablar entre ellos, sacaban con prisa las órdenes que se seguían acumulando en el *comandero*.

Una vez pasado el tiempo de mayor actividad, uno de los cocineros se apresuró a quitarse el mandil, despedirse y retirarse de la cocina. *-Es que debía salir más temprano pero estaba muy ocupado el restaurante. Qué bueno que vienes a echarnos la mano, porque de aquí al rato estoy yo solo y hay mucho jale-* me comentó el cocinero que se quedó encargado. Después de enseñarme rápidamente el funcionamiento de la cocina, me preguntó si alguna vez había estado encargado de la plancha y si sabía hacer tacos, a lo que yo respondí con una afirmación. *-¡Qué bueno! Así tú te pones un rato en la plancha mientras yo me pongo a hacer el caldo de res que ya se está acabando-* me comentó.

La disposición de la cocina obligaba a trabajar de espaldas uno del otro y la plancha quedaba a más de dos metros de distancia de la zona de producción donde él estaba. Saqué algunas órdenes de tacos y poco después, el cocinero acercándose me dijo: *-Sin verte me di cuenta que no eres taquero. No tienes ritmo con las espátulas para cortar la carne, desde hace rato te escuché. Si te fijas, los taqueros tienen un ritmo al chocar las espátulas para partir la carne sobre la plancha. Piensa en un taquero allá en México y cómo cortan la carne de volada. Pero no te preocupes, sólo es cuestión de práctica-* dijo

---

<sup>48</sup> Trozos en forma triangular de tortilla de maíz frita.

*mientras me enseñaba como agarrar las espátulas y la manera de hacer el corte certero a los trozos de carne que humeaban sobre la plancha. -Guíate con el ritmo y verás cómo es más fácil-. Mientras me explicaba cómo agarrar las espátulas y veía mi dificultad para encontrar el ritmo, me contó que en México era repartidor de una empresa de galletas y que había llegado hacia casi quince años a Houston sin saber cocinar, y lo que implicó para él aprender a ser *taquero* en Estados Unidos (Houston, mayo 2013).*

-----

En el presente capítulo analizaré los aspectos individuales de la nostalgia culinaria que manifiestan los cocineros mexicanos en cocinas de restaurantes mexicanos en Estados Unidos. Desde esta perspectiva, en este capítulo expongo cómo la combinación de estímulos sensoriales que se despliegan en la preparación de alimentos, la activación continua de la memoria corporal<sup>49</sup> (Connerton, 1989) en unión con la *biografía sensorial*<sup>50</sup> (Vannini *et al*, 2014), así como las referencias constantes a los saberes, sabores, prácticas y operaciones culinarias que se exhiben en México y que se intentan recrear de manera consciente en Estados Unidos, son las primeras manifestaciones visibles de la nostalgia culinaria en las cocinas de restaurantes mexicanos en Estados Unidos.

En este capítulo la nostalgia culinaria se entiende como un proceso rector de la memoria individual. Este proceso comprende el carácter evocativo de la preparación de comida mexicana; las interacciones dentro de la cocina con otros sujetos mexicanos en igualdad de condición migratoria; las atribuciones y significados conferidos a los utensilios con que se preparan los alimentos que remiten a los cocineros a México y la mnemotecnia<sup>51</sup>. Los factores enlistados intervienen para desarrollar un conocimiento culinario que se traduce en términos del

---

<sup>49</sup> Paul Connerton (1989:72) afirma que el cuerpo es un receptáculo donde se inscribe la memoria y que permite ejecutar ciertas acciones y prácticas aprendidas o percibidas en el pasado y que pueden ser asumidas como una habilidad para hacer frente a algunas situaciones del presente.

<sup>50</sup> Para Vannini *et al* (2014:41), la biografía sensorial puede entenderse como una serie de registros sensoriales que tienen significados específicos en la trayectoria de vida del sujeto que los experimenta. De esta manera, la percepción de los significados conferidos a los estímulos sensoriales son parte de la individualidad del sujeto gracias a las asociaciones afectivas que le otorga.

<sup>51</sup> Entendida como el proceso de asociación mental en las prácticas, para facilitar el recuerdo de una preparación.

desarrollo de una *sazón propia* que apremia la replicación de los sabores de México. En esta investigación propongo que cuando se logra capitalizar este conocimiento, la sazón se convierte en un medio de agencia de mercado y de empoderamiento dentro de las estructuras laborales de las cocinas de los restaurantes.

### **5.1 La antropología de los sentidos y los *sensory studies* como punto de partida**

El estudio de los sentidos como medios de apropiación cultural para determinar la posición del sujeto en el mundo y las discusiones a las asignaciones cartesianas de los mismos han sido debatidos y replanteados desde la trinchera de los *sensory studies* y la antropología de los sentidos (Stoller, 1989; Classen, 1997; Choo, 2004; Le Breton, 2007; Hsu, 2008; Sutton, 2001, 2007, 2010, 2011; Vannini et al 2014). Como explica Classen, la percepción sensorial no puede ser asumida sólo como un fenómeno físico, sino que debe ser entendida también como un hecho cultural: “...sight, hearing, touch, taste and smell are not only means of apprehending physical phenomena, but also venues for the transmission of cultural values” (1997:401). En esta línea, para Le Breton(2007:13): “la antropología de los sentidos se apoya en la idea de que las percepciones sensoriales no surgen sólo de una fisiología, sino ante todo de una orientación cultural que deja un margen de una sensibilidad individual.” Por el lado de los *sensory studies*,<sup>52</sup> Vannini *et al* (2014:15) justifican la asociación indisoluble entre cuerpo y mente como un todo para entender la posición del individuo en el mundo: “*human sense as well as make-sense*”.

En este orden, los procesos de percepción sensorial no pueden ser reducidos a un simple hecho fisiológico: necesariamente implican prácticas sociales y culturales que son asumidas y proyectadas desde el cuerpo; y es que como afirma Hsu (2008:433), “*sensory experience is socially made and mediated*”. No puede sobreponerse la primacía de la mente sobre el aspecto sensorial, sino que la experiencia debe asumirse como un mecanismo donde intervienen de manera

---

<sup>52</sup> A diferencia de la antropología de los sentidos que observa un carácter más integrativo de las percepciones sensoriales y su relación con el entorno colectivo, los *sensory studies* centran el análisis en las apropiaciones culturales de la experiencia sensorial.

simultánea las sensaciones y la memoria que pueden también estar enmarcados por una emoción, si el contexto es el adecuado.

### **5.1.1 La experiencia multisensorial y la memoria en la preparación de alimentos en un contexto migratorio**

En la preparación de alimentos dentro de la experiencia migratoria, las remembranzas y reconexiones de experiencias y lugares que se dejaron atrás debido a la migración juegan un papel fundamental en la cuestión sensorial y la memoria. Según Marte, “the power of food as communicative resource, as site of narrative performance and as mediator in cultural encounters, is particularly important for immigrant communities” (2008:20).

Las cocinas de los restaurantes mexicanos en Estados Unidos son escenarios donde los recuerdos se activan constantemente gracias a los estímulos sensoriales que son desplegados mientras se prepara la comida. Estos estímulos remiten a los cocineros a los platillos que se suelen preparar en México y a los referentes afectivos asociados a ellos y que, generalmente, se encuentran físicamente. Estos recuerdos, además de evidenciar la añoranza, guían de algún modo la praxis culinaria de la cocina mexicana en Estados Unidos. Para ejemplificar estas afirmaciones, me remito al caso de uno de mis interlocutores en el trabajo de campo: Raúl, un cocinero retornado después de una estancia de casi veinte años sin regreso a México, me comentó lo difícil que es no sólo migrar, sino las implicaciones de trabajar en un restaurante mexicano.

*“Al principio, lo que más se extraña es el sazón de la mamá, aunque poco a poco dejas de extrañar porque te vas acoplando a la vida de allá y vas aprendiendo a hacer otras cosas en el restaurante, pero siempre es muy duro y vas a tener ese sazón muy presente mientras estás cocinando...”*

Como se puede apreciar en la declaración anterior las percepciones sensoriales no pueden ser concebidas como un hecho aislado; actúan en combinación con la memoria que favorece la activación de una emoción. Como afirma Hsu (2008:440), “sensory experiences are produced, enacted, and perceived in

combination with each other, intertwined with emotion, meaning and memory". Sin embargo, considero que Hsu no alcanza a definir bien en qué medida la experiencia sensorial es impactada por la memoria y las emociones.

Para explicar la relación entre la memoria y la experiencia sensorial y cómo estas se enmarcan bajo un significado en el plano emocional cuando se habla de alimentación, recupero las reflexiones de Lupton (1996:32), que explica:

There is a strong relationship between memory and the emotional dimension of food. Given that food is an element of the material world which embodies and organizes our relationship with the past in socially significant ways, the relationship between food preferences and memory maybe regarded as symbiotic. A memory is embodied, often recalled via the sensations the taste and the smell. The effects of memory are inscribed upon the body...The taste, smell and texture of food can therefore serve to trigger memories of previous food events and experience around food...

En este orden, Choo (2004:206) argumenta que a diferencia de otras formas de articulaciones culturales en la experiencia migratoria (como el lenguaje), en el día a día, la preparación y consumo de alimentos se convierte en una expresión que por un lado, refuerza la caracterización del individuo con elementos del país de origen, y por otro lado, lo vincula con su comunidad y su historia personal mientras se refuerza la idealización del lugar de procedencia y ésta se enmarca en la dimensión emocional del migrante. Por ello, tanto la memoria como los sentidos tienen que ser conceptualizados como procesos culturales de carácter activo, creativo e incluso transformacional, no solamente como receptores de información empírica (Sutton, 2011:471).

En el contexto de migración transnacional, la preparación de alimentos y su capacidad evocativa favorece la puesta en marcha de una experiencia multisensorial a la hora de preparar los alimentos, que actúa en conjunción con la memoria. Sutton (2001:102) aclara que para analizar las relaciones que tiene la preparación de los alimentos con la memoria, es necesario considerar la experiencia sensorial como un evento sinestésico<sup>53</sup>. En este sentido, el autor expone que las ritualizaciones a la hora de preparar una comida del pasado obedecen a la activación de la memoria que parte

---

<sup>53</sup> Entendido como una experiencia que involucra la percepción a través de varios sentidos al mismo tiempo.

de una experiencia sensorial que involucra múltiples sentidos para poder (re)crear una comida en un contexto diferente de donde es preparada y consumida.

Desde la línea de la antropología de los sentidos y los *sensory studies*, se ha orientado la mirada analítica para establecer las correlaciones entre los alcances evocativos del gusto y del olfato como factores de intervención en la memoria y en las emociones (Stoller, 1989; Clansen, 1997; Le Breton 2007; Vanini et al 2014). En una primera lectura, estas afirmaciones se podrían corroborar con lo reportado por Sany, que como dueña de dos panaderías en California en las que se confecciona pan mexicano, considera que el olor característico de dicho pan es el principal medio de atracción de clientes, ya que la función evocativa del olor los remite a México:

*“El olor del pan es lo que guía a la gente. Mi esposo está en un centro comercial porque ahí tenemos la otra panadería. La gente se acerca y le dice, huele a pan mexicano, y por eso allá siempre está llena de gente.”*

Otras aproximaciones como las de Choo (2008) y Sutton (2001, 2004 y 2011) plantean que la preparación de los alimentos está regida por una experiencia sensorial más amplia, donde además del gusto y el olfato, el tacto, el sonido y la vista son fundamentales no sólo en el plano evocativo de la preparación de alimentos, sino también en la manera en que se llevan a cabo las prácticas, tal como se ilustró en la narración de apertura de este capítulo. En otro texto (Cfr Vázquez Medina, 2013a) mostré cómo la selección de los ingredientes pasa por pruebas de validación del conocimiento culinario adquirido por la experiencia sensorial. En el presente trabajo corroboro tales afirmaciones analizándolas bajo el eje de la memoria y cómo este proceso puede observarse cómo una manifestación de la nostalgia.

Después de acabar la entrevista al propietario de un restaurante en Chicago, éste me pidió si podría *echarle la mano* al cocinero, porque estaban teniendo muchas dificultades para lograr cocinar el arroz en su punto. Cuando me aproximé al área de preparación, el cocinero en turno me comentó que él había aprendido a hacer el arroz en México y que seguía los mismos procedimientos, pero nunca lograba quedar igual de esponjoso. Él suponía que era por el grano, porque se veía muy diferente al que utilizaba en México. Había hecho varias pruebas siguiendo *al pie de la letra* el procedimiento, esperando a que el arroz se *viera brillante, casi transparente* para agregar el

agua y lo cocinaba a fuego lento, pero no llegaba a quedar como el de México, que se *sentía suavecito* pero sin desbaratarse (Chicago, marzo, 2013).

Como se aprecia en el fragmento de mis notas del campo en Chicago, la experiencia sensorial siempre remite al cocinero a sus referencias en México donde se aprendió la práctica culinaria, confiriendo en este proceso un carácter evocativo que se enmarca bajo la nostalgia. En definitiva, la experiencia multisensorial remite al cocinero a sus referencias en México para evaluar la práctica culinaria y legitimar los resultados obtenidos.

Holtzman (2006) da un panorama general de los estudios sobre alimentación y memoria, donde distingue la memoria sensorial como parte fundamental en la preparación de alimentos. Según otros teóricos (Connerton, 1989; Sutton, 2001; Abarca, 2006; Marte 2008), esta memoria sensorial está inscrita en prácticas corporales que se activan ante hechos sociales. Como afirma Connerton (1989:72) :

...(W)e can also preserve the past deliberately without explicitly representing it in words and images. Our bodies, which in commemorations stylistically re-enact and image of the past, keep the past also in an entirely effective form in their continuing ability to perform certain skills.

Aunque Connerton nos aproxima a las consideraciones generales sobre cómo las interconexiones entre el cuerpo y la memoria actúan para guiar las prácticas, para esta tesis considero necesario delinear más estas consideraciones cuando se manifiestan en el interior de la cocina. Utilizando el desarrollo de la sazón como argumento, más adelante explico cómo en las prácticas culinarias, la memoria y el cuerpo funcionan como medios para manifestar la nostalgia culinaria.

### **5.1.2 La ritualización cotidiana del trabajo: de la evocación al registro sensorial y el traspaso de los saberes domésticos al ámbito público**

En el intento de replicación de los sabores del pasado o de un lugar que no está presente físicamente en la práctica cotidiana de la preparación de alimentos en



restaurantes mexicanos en Estados Unidos, los cocineros ponen en marcha mecanismos de evocación que rigen las prácticas culinarias. En el carácter evocativo que se articula en las operaciones culinarias, la memoria, los sentidos y las emociones confieren nuevos significados al desarrollo de la labor culinaria. En efecto, como afirma Lupton (1996:31), “food stirs the emotions, both because of its sensual properties and its social meanings”. Por ello, considero que la relación entre estos tres elementos es el eje medular en el desempeño de las labores culinarias que favorece una *ritualización* del trabajo.

En este trabajo entiendo la ritualización en la cocina como los momentos en donde la añoranza se pone de manifiesto de tal manera que las prácticas hacen no sólo verbalizar a los cocineros la ausencia de personas, lugares o situaciones, sino que la práctica en sí representa un acto de conmemoración y de añoranza. Esta manifestación implica una ruptura del ritmo de trabajo, ya que le confiere un significado evocativo a la práctica culinaria. Dicha ritualización es posible gracias a los estímulos continuos que se dan en el espacio de trabajo que remiten al preparador a lugares, personas y situaciones que no están físicamente en su entorno, pero que representan figuras de referencia afectiva para los cocineros, como se muestra a continuación.

Cuando le pregunté a Elsa en qué más le podía ayudar, una vez que teníamos toda la producción finalizada y no había entrado ningún cliente al restaurante, vi que empezó a hacer tortillas de maíz con un procedimiento desconocido para mí hasta ese entonces: la tortilla<sup>54</sup> a media cocción en la plancha era atravesada horizontalmente y extendida con una espátula para hacerla más delgada y freírse posteriormente. Sin dejar de poner atención en lo que hacía, me comentó:

Qué bueno que estás aquí estos días para que aprendas a hacer las *tostadas raspadas*<sup>55</sup>. No sabes, cuando las hago ¡cómo me acuerdo de mi pueblo! No puedo hacer de a muchas porque se ponen feas luego, por eso no las tengo en el menú, pero la gente de Michoacán ya sabe que también las hago y me las

---

<sup>54</sup> De aquí en adelante por tortilla, siempre se remitirá a la acepción mexicana de la palabra: un disco suave de masa de maíz.

<sup>55</sup> Las tostadas raspadas es el nombre que se le da a un antojito que consiste en una tortilla de maíz muy fina, que se fríe y sobre la cual se coloca pollo, papas y zanahorias cocidas. Se termina con lechuga, crema y salsa picante.

piden. Lo único malo es que son laboriosas y hay que agarrarle el chiste de saber cuándo rasparlas porque te puedes quemar bien fácil y luego no salen bien. Siempre que las hago me acuerdo cuando le ayudaba a hacerlas a mi tía, que tenía un puesto afuera de su casa. Aunque ahí hay muchas *cenadurías*, las de ella eran de las que más gente tenían (California, septiembre del 2012).

Los procesos de ritualización, como ejemplifica la ilustración de estas notas de campo en California, demuestran cómo la memoria y la alimentación no se pueden disociar de las prácticas en la cocina, y cómo estas ayudan a reforzar las connotaciones simbólicas que se les confiere a los alimentos debido a la expresión de las emociones mientras se cocina en un contexto que implica un desplazamiento. En este sentido, afirma Connerton (1989:70-1):

An image of the past, even in the form of a master narrative, it is conveyed and sustained by ritual performances. And this means that what is remembered in commemorative ceremonies is something in addition to a collectively organized variant of personal and cognitive memory. For if the ceremonies are to work for their participants, if they are persuasive to them, then those participants must be not simply cognitively competent to execute the performance; they must be habituated to those performances.

La advertencia sobre la alta probabilidad de quemarse, que refirió Elsa, deja ver cómo el tacto y los gestos técnicos implicados durante el proceso de preparación también forman parte de una experiencia sensorial que, en combinación con la memoria, remiten a Elsa a su pasado cuando aplicaba la misma operación en su pueblo en México. Por ello, en el proceso de factura de las *tostadas raspadas*, Elsa evidencia cómo la praxis culinaria agrupa los recuerdos de referentes afectivos con una consecución de experiencias sensoriales que se pone en marcha mientras se replica la cocina que se preparaba en México, y que además activa una emoción a la hora de reproducir los conocimientos culinarios. Por tanto, resultaría inoperante considerar solamente las percepciones sensoriales como un factor único en la ritualización de las prácticas sin tomar en cuenta la función rectora que tienen la memoria y las emociones que se activan entre los cocineros.

En el caso de las cocinas de los restaurantes de comida mexicana, esta ritualización puede explicarse por la naturaleza del contexto laboral donde confluyen

cocineros del mismo país de procedencia. En este contexto se tiende a manifestar continuamente los recuerdos y sensaciones asociados a la preparación de alimentos en México para poder reproducir ciertos platillos en Estados Unidos. Por ello, el éxito del desarrollo de labor se puede traducir en la replicación de los sabores que se apegan a aquellos platillos en las comunidades donde son preparados originalmente. La consecución de los sabores asociados a México habilita al cocinero como agente ya que remite al cocinero y al posible comensal a su comunidad de origen, ya que, como explica Choo:

The strong connections between the senses and memory facilitates the ability of foods to provide for an imagination of place, community, identity and time – a connection to childhoods, homelands, reminiscences and nostalgic outpourings – but they also provide a means through which people who may not have acquired the skills of language, knowledge of history or other cultural competences connect or reconnect with self and place (2004:209).

Los cocineros ponen en marcha constantes ajustes para apegarse a los sabores contenidos en sus biografías sensoriales. Este proceso, cuando se colectiviza, se convierte en un indicador de pertenencia dentro de las colectividades, como explica Josué que después de ser cocinero en un restaurante en Arkansas, fue contratado por la familia propietaria del restaurante para expandir el negocio en la ciudad de Dallas.

Josué tuvo toda la libertad de introducir en la carta los platillos que él considerara convenientes para garantizar el éxito del restaurante. Como migrante circular en Texas, como cocinero y como potosino, podía descifrar aquellas particularidades de las preparaciones que se hacían en los ámbitos rurales del norte de México, así como los perfiles y el contexto geográfico de los migrantes en Texas:

*“Toda la raza que vivía en la planicie (de Texas) son más de rancho, que saben que en los ranchos, por decirte, el asado de boda<sup>56</sup>, lo hacen diferente, con bastante manteca y el chile tatemado<sup>57</sup> y entonces buscaban esa comida que les recordara al rancho y lo hicimos así. Cuando se empezó a correr la voz que nuestro asado sabía a asado de rancho, había gente que manejaba más de una hora para ir*

---

<sup>56</sup> El asado de boda es un estofado de puerco y chiles secos molidos que es consumido en la zona central y norte de México.

<sup>57</sup> Se le designa así a un chile que ha sido quemado intencionalmente en el comal para producir sabores ahumados.

*a comer asado al restaurante. Era lo que te daba más gusto, porque a veces hasta preguntaban que de dónde eras o que si eras de cerca de su rancho, porque la comida se parecía mucho a la de allá”.*

En la búsqueda de la replicación y reproducción de los sabores de México en cocinas de restaurantes mexicanos, siempre que la estructura y concepto del restaurante lo permita, se circunscribe otro proceso visible: el traspaso y las transferencias de los saberes culinarios de la esfera doméstica al ámbito público donde se colectivizan las historias y biografías personales de los cocineros. La transferencia del conocimiento culinario doméstico contribuye también a la ritualización de la labor por las cargas afectivas que favorecen la conmemoración de personas, tiempos y lugares que no se encuentran físicamente en el contexto del cocinero migrante.

Siguiendo con la narración de Josué, se puede observar cómo los referentes afectivos que se encuentran en México se convierten en figuras de autoridad para reproducir los sabores del ámbito doméstico en la arena pública en Estados Unidos. Josué expone como los saberes heredados de su madre se vieron reflejados en la creación del menú del restaurante:

*“El flan lo sigo haciendo (o intento hacerlo) como ella; incluso en el restaurante pude meter el pastel de elote<sup>58</sup> que ella me enseñó. El arroz lo sigo haciendo como ella me lo enseñó... No es su mismo sazón pero al menos son los procedimientos que ella utilizaba para, mínimo, tratar de llegar al mismo resultado que ella...sus consejos siempre se me quedaron muy presentes... El otro chavo cocinero que era de Silao metió un platillo que le enseñó a hacer su mamá...Otro cocinero de Salvatierra, Guanajuato, se acordaba de platos que le hacía su mamá y también los metió.”*

El flujo del conocimiento culinario que traspasa las fronteras entre el ámbito doméstico y el público de los restaurantes favorece la sistematización de la añoranza por medio de un valor añadido de orden afectivo que se le da al registro sensorial de los sabores. Asimismo, el traspaso de los conocimientos domésticos a la arena pública se traduce en términos de autenticidad que se convierte en un valor de mercado para los restaurantes mexicanos en Estados Unidos. En palabras de Elsa de

---

<sup>58</sup> Mazorca de maíz tierno.

California, el éxito de los restaurantes se debe a que se logra reproducir el sabor de casa:

*“Es el mismo sazón de casa, no sabemos cocinar de otra manera. Si te comes un taco aquí es el mismo que te comes en mi casa. Yo casi siempre trato de que la comida me guste, porque si me gusta a mí le va a gustar a los demás. Por eso creo que la gente regresa, porque ven que es sabor de casa, acá (en Estados Unidos) es lo que más busca la gente.”*

El traspaso de los saberes del ámbito privado a la cocina del restaurante hace que se nutran constantemente las asociaciones de ciertas preparaciones con personas, tiempos o espacios ausentes en el presente del cocinero. El constante reforzamiento del pasado causa una idealización de las personas, tiempos o espacios a los que se asocian estos sabores. Para Marte (2008), el preparador de alimentos que logra con éxito traspasar la sazón del ámbito doméstico al público, se empodera y se dota de agencia debido a que puede materializar los recuerdos de una comunidad, lo que se traduce en términos de reconocimiento social. Coincido con Marte en la existencia del reconocimiento social como motivo para el desarrollo de la agencia entre los cocineros, pero es oportuno ampliar estas reflexiones aportando el *cómo* se manifiesta este reconocimiento social y sus implicaciones dentro de las interacciones sociales que se llevan a cabo dentro del restaurante.

Siguiendo con la historia de Elsa, en su restaurante la disposición permitía la visibilidad de toda la cocina. Sólo la barra donde estaba la caja registradora dividía el espacio del comedor del área de preparación y la estación donde estaba la plancha, la freidora y el horno. Al ser sólo dos personas trabajando, los clientes podían observar todo el proceso de elaboración de su cocina e interactuar con las personas que estaban trabajando.

En una ocasión, después que el cliente agradeció el poder *personalizar su comida* intercambiando algunos ingredientes, Elsa como dueña y cocinera del establecimiento, me comentó con un orgullo visible lo que había pasado unas semanas antes que yo llegara a trabajar al restaurante: Un señor (que después le haría saber que tiene más de veinte años de haber llegado a Estados Unidos sin poder regresar a México) había ordenado un menú ofrecido en la carta. Había pasado la

hora “pico” de la cocina y Elsa estaba preparando la comida para ella y su sobrina (la encargada de la caja): un guisado de res con chile rojo<sup>59</sup> y nopales<sup>60</sup>. El señor, al ver lo que se estaba cocinando, preguntó si podía cambiar su orden y comer también del guisado, a lo que Elsa accedió. Después de acabarse su plato, el señor regresó a la cocina a darle las gracias por haberlo hecho viajar cuarenta años atrás y regresarlo al rancho con su abuela. -*¡Imagínate cómo se siente uno que te digan eso!*

En el relato de Elsa puede percibirse cómo el cocinero es capaz de activar recuerdos en el comensal que degusta su comida. Esta capacidad de activación de los recuerdos en el *otro* favorece, por un lado, la manifestación del reconocimiento social. Por otro lado, explicita cómo la nostalgia en este contexto puede ser asumida desde su carácter social. Como explica Stewart (1988) en relación a la nostalgia (Cfr. Capítulo 2 de este trabajo), el materializar aspectos del pasado en el presente es una forma de empoderar al sujeto que es capaz de realizarlo. Luego entonces, quien es capaz de temporalizar los recuerdos culinarios, también se empodera frente al resto de los actores que participan de la ocasión comensal. Sin embargo, en ningún caso considero que este reconocimiento represente un total beneficio para el cocinero. Como se verá en la segunda parte de este capítulo y también en el capítulo siete, el hecho que un cocinero adquiera este reconocimiento, en algunas situaciones genera situación de hostilidad y de envidias por parte del resto del colectivo de cocineros que trabajan en el mismo restaurante, lo cual favorece climas de tensión, descalificación y malos tratos dentro de la cocina.

## **5.2 El desarrollo de la sazón: de la percepción sensorial al hecho social.**

La combinación de los estímulos sensoriales, la capacidad de reproducción o de recreación de los platillos gracias a la memoria y a la experiencia sensorial pueden ser entendidos como un proceso (que no necesariamente se tiene que asumir como sistemático, ordenado o lineal) que alcanzan su punto más visible con el desarrollo de la sazón. Por la múltiple combinación de factores que intervienen en el

---

<sup>59</sup> El mole de chile rojo, es un nombre genérico que se le da a las preparaciones que tienen como base los chiles secos.

<sup>60</sup> Cactus comestibles del género *Opuntia*.

desarrollo de la sazón, así como en los significados conferidos a los alimentos, las dinámicas sociales y de poder se hacen visibles en la agencia que desarrollan los cocineros. Por ello, estoy de acuerdo con Sutton (2011) en que el desarrollo de la sazón también puede observarse como un hecho social, pero es necesario considerar los factores que intervienen para asumirlo como tal.

Para referir el desarrollo del conocimiento culinario y la expresión de la sazón como un hecho social, considero necesario tomar en cuenta los siguientes aspectos: la manifestación de la evocación por personas y lugares que no están y que se asocian a ciertas preparaciones; la materialización de la emoción de la añoranza en acción mediante la ejecución de la receta a la hora de intentar reproducir los sabores de México gracias a la mnemotecnia; y la capitalización de la experticia y sistematización de ésta en términos de agencia.

### **5.2.1 Los estudios sobre el desarrollo de la sazón como un hecho social**

Aunque sigue siendo escasa la literatura sobre el desarrollo de la sazón, tanto en el campo operativo como en la dimensión social, Abarca (2006) y Marte (2008) analizan el desarrollo de la sazón como generador de nuevos hechos sociales; de esta conjunción se generan dinámicas sociales que repercuten tanto en el individuo como en las interacciones que tiene con otros participantes en los espacios de preparación y consumo de alimentos. Además de las dos perspectivas, tomo en consideración algunos postulados de Joy Adapon (2008) respecto de la sazón como un medio de agencia desde la antropología del arte, y retomo el concepto de *competencia culinaria* de Parasecoli (2014), para estudiar las habilidades culinarias en contextos migrantes.

#### **5.2.1.1 El paradigma de la epistemología de los sentidos**

El paradigma de la *epistemología de los sentidos* de Abarca (2006) propone una aproximación sugerente desde los estudios chicanos sobre el desarrollo de la

sazón. Para la autora, la sazón es el resultado de la interconexión de los sentidos que hace imposible la disociación del cuerpo y la mente en la ejecución de la cocina. Esta interconexión, además de generar una *cocina razonada y personalizada* basada en la experiencia y en la lógica sensorial, permite al cocinero conferir significados a las labores operativas de la preparación de los alimentos.

Este paradigma también explica que, en la ejecución de la labor, la *sazón* desarrollada, además de ser una muestra de exhibición pública del *expertice* del cocinero, demuestra un estilo particular que se perpetúa y que se puede reconocer como un medio de agencia. En esta línea, la sazón se entiende como la experiencia en la lógica sensorial donde el cuerpo funge como vehículo de conocimiento en las labores culinarias. De esta manera, la percepción y habilidad sensorial se traducen en formas de conocimiento culinario en términos de agencia.

Según este modelo, el desarrollo de la sazón opera bajo tres premisas básicas, todas dominadas por la memoria. La primera se centra el proceso de *aprender*, es decir, descifrar la primera aproximación a los alimentos para poder testificar sobre la noción de los gustos. Posteriormente hay que *programar*, que involucra la adaptación de los sentidos para determinar la precisión en el cálculo del manejo de los ingredientes que interfieren en el sabor y por último, utilizar la *percepción sensorial* para desarrollar la capacidad para intervenir en la alteración del sabor.

### **5.2.1.2 La sazón como narrativa y marcador étnico<sup>61</sup>**

Marte (2008) va más allá de los procesos técnicos de la sazón para explicar cómo la manera de sazonar puede tener múltiples dimensiones en la vida de los migrantes. A través de una propuesta de *mapeos alimentarios*,<sup>62</sup> la autora concluye que la manera de cocinar es un marcador étnico que activa dinámicas de negociación, políticas, sociales y económicas en las esferas familiares y donde se venden

---

<sup>61</sup> El trabajo de Marte también se sitúa en un contexto transnacional de migrantes dominicanos en Estados Unidos. Reproduzco su manera de entender la noción de lo étnico, ya que tiene amplias similitudes con mi aproximación planteada en la parte introductoria de este trabajo.

<sup>62</sup> Técnica utilizada sobre todo en los estudios de alimentación estadounidenses que combinan la antropología con la geografía cultural para elaborar, por propia mano del informante, cartografías con los elementos que impactan al objeto de estudio que se estudia.



ingredientes y productos del lugar de origen. De esta manera, las cocinas se pueden asumir como espacios sociales adecuados que, además de re-inventar prácticas culinarias, también activan la re-construcción tanto del hogar como del país expulsor. A partir de estos mecanismos, explica la autora, los preparadores construyen narrativas sobre las acepciones de la migración, el país y el hogar, al tiempo que se empoderan al lograr replicar y readaptar los sabores a la realidad social de quien consume su comida.

Para Marte (2008), la cocina es el lugar de trabajo que se asume como el espacio de activación y reconstrucción de la memoria cultural para los migrantes, que establece las posiciones del sujeto entre el presente y el pasado, donde se negocia la capacidad hegemónica del país de acogida, la autonomía del preparador y se difuminan las posiciones binarias entre individual-colectivo y doméstico-público a la vez que los ingredientes, la manera de adquirirlos y transformarlos en productos y platillos, adquieren nuevos significados sociales que reconfiguran las maneras de comer en la vida migrante.

El trabajo de Adapon (2008) sitúa la sazón en los territorios de la antropología del arte y pone en dimensión la particularidad de ejecutar con destreza las labores culinarias para conseguir un impacto en el comensal. Para la autora, la sazón, debido a su carácter particularizante y distintivo, permite diferenciar la labor culinaria como arte de una labor artesanal. Quien logra dominar el terreno culinario desarrolla una *agencia culinaria* donde se demuestra, además del conocimiento y la experticia, el impacto que tiene el preparador en su realidad social.

### **5.2.1.3. La sazón y las competencias culinarias**

Para Fabio Parasecoli, (2014) las competencias culinarias pueden ser entendidas como un medio de reproducción cultural en contextos migratorios. En un sentido práctico, las competencias culinarias pueden ser entendidas como un equipo de habilidades operativas aprendidas a partir de la experiencia práctica que se habilita a través de la memoria y que permite a los cocineros reproducir los platos de las comunidades de origen. En un plano más abstracto, las competencias culinarias

representan la conjunción de las dimensiones individuales y colectivas del migrante a través de la colectivización de los recuerdos. En esta colectivización se pone de manifiesto el carácter comunitario del desarrollo de la sazón al negociar las maneras de cocinar y de comer en los contextos migratorios que evidencian la memoria individual y colectiva a través de los recuerdos y cómo esta rige la percepción de los sentidos a la hora de cocinar.

### **5.3 Las operaciones en el desarrollo de la sazón**

En este apartado exploro las operaciones recurrentes que se visibilizan en el desarrollo de la sazón dentro de las cocinas de restaurantes mexicanos tomando en cuenta los modelos para el estudio de la sazón que contemplan en su conjunto, desde las ejecuciones técnicas hasta las dinámicas sociales que surgen de su demostración. Aquí sugiero que la experimentación sobre los ingredientes y la sistematización de los resultados a través de la mnemotecnia son los ejes técnicos en los que recae el desarrollo de la sazón.

#### **5.3.1. La evocación y la experimentación de los alimentos en un contexto transnacional: el apego a los registros sensoriales**

La constante evocación a través de los registros sensoriales sobre las preparaciones es un eje rector en la manera de preparar los alimentos en los restaurantes mexicanos de Estados Unidos. La particularidad del contexto en el espacio de trabajo hace que la cocina pueda ser asumida como un laboratorio de experimentación sensorial que permite a los cocineros realizar una búsqueda constante de la replicación de los sabores de México.

Al preguntarle a Claro, quien es conocido entre la comunidad mexicana de un suburbio de Chicago por el sabor y calidad de la barbacoa<sup>63</sup> y las carnitas<sup>64</sup> que

---

<sup>63</sup> La barbacoa es un método de cocción precolombino que cedió su nombre a la preparación de carne generalmente de borrego o de res que tradicionalmente se cuece de manera subterránea con piedras calientes. Un plato típicamente festivo.

<sup>64</sup> Se denominan carnitas a una preparación de carne de cerdo que se cocina en su propia grasa.

vende los fines de semana, sobre las implicaciones operacionales de hacer tales preparaciones en Estados Unidos, respondió: *“La cocina mexicana no sabe igual aquí que allá. El sabor de la carne, los ingredientes, por más que lo quiera preparar igual, siempre le vas a tener que poner o quitar algo”*. La búsqueda de la autentificación de los sabores hace que los cocineros pongan en marcha estrategias que implican la experimentación continua de los ingredientes que tienen a su alcance para poder replicarlos.

Esta búsqueda deja ver, además de la importancia en los registros sensoriales que dicta los parámetros de referencia, la capacidad de adaptación con los ingredientes disponibles en las comunidades de acogida. Josué me comentó cómo el restaurante donde trabajaba era reconocido por su sazón mexicana: *“la señora me enseñó a hacer su mix de especias porque cuando llegó no encontraba muchas cosas que usamos aquí y quería tratar de darle el mismo sabor pero con lo que tenía a la mano.”*

La accesibilidad a los ingredientes y sus propiedades organolépticas hacen que el cocinero ponga en marcha la máquina sensorial regida por la memoria para construir una sazón propia que se apegue a sus registros. Como afirma Abarca (2006) en el paradigma de la epistemología de los sentidos, las aproximaciones sensoriales son el primer paso para ver cómo se va a interferir en la alteración del sabor. El cocinero juzga mediante sus registros el apego a los ingredientes y predice sus posibles efectos que alterarán de manera favorable o no el platillo. Posteriormente, tomando como referencia los registros contenidos en su biografía sensorial, adapta los ingredientes que tiene a su disposición para recrear los sabores contenidos en los platillos, como se puede observar en el testimonio de Elsa:

*“Aquí empecé a hacer el mole, pero nomás no me quedaba igual, no sé si eran los chiles o qué, también antes no se encontraba todo lo que lleva hasta que una vez vi que le faltaba algo como dulcecito, y se me ocurrió aventarle tantita coca cola. Desde esa vez lo hago así. Sólo lo tengo que dejar cociendo más rato a fuego bajito, sin que hierva. Mucha gente regresa por las enchiladas de mole porque dicen que sabe a mole de allá.”*

Las declaraciones de Elsa, dejan ver cómo el desarrollo de la sazón y el gusto tampoco pueden dissociarse. El gusto, como elemento primigenio en el desarrollo de

la sazón, afirma Le Breton (2007:81): “responde a una sensibilidad particular marcada por la pertenencia social y cultural y por la manera singular que el individuo se acomoda en ella, según los acontecimientos propios de su historia”. Linda, que tiene su restaurante en uno de los enclaves de mexicanos con mayor visibilidad en el centro de Chicago, refirió lo difícil que a veces resulta cocinar para sus coterráneos, debido a los registros sensoriales y a la memoria de los clientes que obliga a la comida a pasar por un proceso de validación en la autenticidad de los sabores:

*“La gente mexicana somos más exigentes porque traemos el sabor de México.... Hay gente mexicana que te dice: no, así no son las enchiladas, mi mamá no las hace así” y lo único que te hace pensar es “ Pues sí yo no soy tu mamá”. Para los americanos es más fácil cocinar, porque los güeros no tienen el sabor a México y les gusta todo.*

Las declaraciones de Linda permiten analizar también otra muestra de agencia que demuestran los cocineros en los restaurantes mexicanos. Las frases de Linda dejan ver cómo los sujetos migrantes son capaces de vincularse o desvincularse de una *comunidad genérica* creada a partir del consenso y la legitimación en el proceso de la autenticación de los sabores.

En la experiencia migrante, donde la comida tradicional del país de origen es un medio de anclaje, se acentúan los requerimientos sensoriales de los consumidores del lugar, porque como afirma Sutton (2001:8): “(T)his is intensified in the migrant experience where cooking is not simply an everyday practice, but an attempt to reconstruct synesthetically, to return to that whole world of home”. Este intento de regresar a un tiempo y un espacio que no están presentes físicamente obliga a los cocineros a recodificar, a partir de su experiencia, los procesos operativos de las prácticas culinarias.

En el intento por replicar los sabores se van configurando platillos originales, que evidentemente tienen un punto de referencia en la colectivización de las biografías sensoriales, pero que también son reflejo de las adaptaciones al contexto en la comunidad de llegada, como narra Isabel, quien es propietaria y cocinera en un restaurante en Chicago:

“...El asado yo creo que yo me lo invente o más bien lo reinventé aquí. Trato de hacerlo como nos lo enseñaban a hacerlo en el pueblo, en la casa, aunque es bien difícil, yo aquí le pongo y le quito y dicen que si sabe al asado de allá”.

### **5.3.2. Las prácticas performativas en el desarrollo de la sazón: la memoria y la mnemotecnia en la práctica culinaria**

En apartados anteriores afirmé que el cuerpo era un medio de validación en la autenticación y registro de los sabores por la *biografía sensorial* que ponen en marcha los cocineros a la hora de intentar reproducir las preparaciones que se confeccionan en México. Sin embargo, respecto de la sazón y el desarrollo del conocimiento culinario y la praxis de la labor cotidiana, es necesario traer de vuelta el concepto introductorio de la *memoria corporal*, a la que se refiere Connerton (1989) (Cfr. 5.1) para explicar cómo se lleva a cabo la práctica culinaria y cómo el desarrollo de la sazón obedece también a la memoria que se inscribe en el cuerpo para reproducir y ejecutar ciertas prácticas.

Connerton distingue dos categorías en las prácticas que activan la memoria corporal: las prácticas de incorporación (*incorporating practices*) que tienen que ver con el contexto donde hay un mensaje, un receptor y un remitente que obliga al sujeto a ejecutar una acción o actividad de manera particular en un contexto determinado. Por otro lado, las prácticas de inscripción (*inscribing practices*) son las acciones intencionales de almacenar recuerdos en la memoria para capitalizar la información adquirida en el pasado.

En el caso de la cocina, considero que las prácticas de incorporación pueden estar relacionadas con las primeras aproximaciones de los cocineros a la cocina en México, teniendo participación como espectadores o participación limitada; mientras que las prácticas de inscripción están directamente relacionadas con las prácticas de mnemotecnia al acordarse de los procedimientos, para tratar de reproducirlos en Estados Unidos. En este sentido, como afirma Kinsherblatt-Gimblett (1999), cocinar involucra un performance que implica desde la elección de los ingredientes y la transformación de los mismos, hasta el consumo del producto final, todo enmarcado en un contexto apto para que se realice este performance.

Parto de las afirmaciones previas retomando los postulados de Sutton (2001) y de Connerton (1989), para considerar que el contexto migratorio reconfigura las prácticas corporales que activan la memoria y que están asociadas al performance en la preparación de alimentos. Para reforzar estas afirmaciones, expongo la siguiente situación sucedida en un restaurante de pequeña escala en Houston.

Antes de terminar su turno en el restaurante hacia las tres de la tarde, Rodrigo se dio cuenta de que no había gorditas<sup>65</sup> preparadas para el otro día en la mañana. Sus siete años de experiencia trabajando en el restaurante en el primer turno evidenciaban la necesidad de dejar las gorditas listas para el día siguiente porque sabía que eran de los platillos más pedidos a primera hora de la mañana. Con un poco de molestia visible porque su jornada se extendería más de lo previsto, se apresuró a hacer la masa y confeccionar las gorditas. Sin ningún tipo de equipo empezó a confeccionar las gorditas con un formato perfecto y se dispuso a cocinarlas utilizando toda la plancha. En menos de diez minutos dejó listas casi cuarenta gorditas para el día siguiente.

Mientras las gorditas se cocinaban, y al ver mi asombro en la habilidad demostrada para confeccionar las gorditas, Rodrigo me comentó que la destreza para hacer gorditas la adquirió *sólo de ver y echar la mano* algunas veces *aquí y allá*. En su casa en México, su mamá preparaba gorditas con frecuencia, pero él casi nunca le ayudaba. Cuando llegó a Estados Unidos entró a trabajar a un lugar donde las gorditas eran uno de los platos estrellas, así que se las tuvo que arreglar para *sacar el jale, sí o sí* (Houston, mayo del 2013)

El relato previo permite distinguir que en el deseo de la reproducción de los sabores está también implícita la replicación de los *saberes* para llegar a recrear los platillos en México. Sin embargo, en ningún caso puedo afirmar que la replicación de las prácticas permanece inmutable en la migración; más bien, se puede observar una reconfiguración en las prácticas. En este fenómeno se evidencia la presencia de un

---

<sup>65</sup> Nombre que se le da a una tortilla gruesa de maíz que se abre por la mitad y se rellena de distintas preparaciones.

corpus de conocimiento encarnado (*stock of knowledge*)<sup>66</sup>, construido con base en experiencias sensoriales previas alrededor de la cocina para apearse a los *principios de condimentación*<sup>67</sup> del lugar de origen.

El cuerpo, por tanto, funciona como un medio de autenticación de los sabores que dictamina los procesos operativos en las prácticas relacionadas con la preparación de los alimentos. Como afirma Le Breton (2007:22): “A través de su cuerpo, constantemente el individuo interpreta su entorno y actúa sobre él en función de las orientaciones interiorizadas por la educación o la costumbre”. El utilizar el cuerpo como continente de registro y a su vez como medio de validación de los sabores, dirige a los cocineros en el modo de orientar la preparación de los alimentos.

Más allá del uso del cuerpo como medio de validación de los sabores, también es oportuno señalar la importancia de cómo la memoria guía las prácticas operativas en la labor culinaria. A pesar de que Connerton plantea los mecanismos de acción que recurren al pasado a través de prácticas corporales que se encarnan a través de la experiencia, ¿Qué pasa con los migrantes en su primera experiencia en la cocina en Estados Unidos?, cuando su contacto se remite a las imágenes del pasado y al registro sensorial para preparar comida mexicana?

Tomando la propuesta de Roger Bartra (2007), quien hace un recuento sobre los mecanismos exocerebrales que se apoyan de la memoria para no olvidar los sucesos cotidianos, se podría explicar el desarrollo de la sazón de los cocineros con poca o nula experiencia en la cocina. Desde esta perspectiva puede entenderse la puesta en marcha de una *memoria artificial* que se fundamenta en la mnemotecnia para poder evocar “similitudes corporales” que permiten a los cocineros con poca o nula experiencia replicar los procesos operativos para desarrollar la sazón. Esta estrategia de reproducción de operaciones encuentra una manera de legitimarse en los registros de la biografía sensorial de los cocineros. Para explicar esto, Luz, una cocinera en Houston, narra cómo su hermano con poca experiencia en la cocina, fue

---

<sup>66</sup> Tomo el concepto de *stock of knowledge* de la definición de Suttón (2007) para analizar los mecanismos que activan los cocineros para reproducir un platillo lejos de donde fue creado originalmente.

<sup>67</sup> Los principios de condimentación, según Contreras y Gracia (2005) y Fischler (1995) inspirados por las aportaciones de los Rozin (1981) se refieren a la combinación de aromas e ingredientes de una cocina determinada, que pueden caracterizarla, definirla, identificarla y darle continuidad a través del tiempo.

capaz de replicar una salsa, y cómo esta acción causó un beneficio en su realidad social:

*“Mi hermano también trabaja en una cocina, le está yendo bien. Empezó en un mexicano, y se puso a hacer cosas, lo deberías haber visto, allá en México no se metía, pero desde acá le habló a todas mis tías para que le explicaran todo, hizo una salsa bien buena que nada más hacen ahí en el rancho de donde somos entre Morelos y Guerrero. Pues le pasaron la receta, se puso a hacerla en el restaurante con lo que le habían dicho mis tías y de lo que se acordaba de haber visto a mi mamá allá. Estuvo intentando, hasta que le salió y la probaron unos árabes. Les gustó mucho, incluso se lo llevaron a que trabajara en su restaurante, él dice que fue por la salsa, ya hasta le propusieron arreglarle papeles y que se quede como chef de ahí”.*

Para explicar cómo el cocinero es capaz de replicar una práctica, tomo de Sutton (2009) el término de *embodied cook* para designar las acciones ejecutadas por parte del preparador a través de las prácticas conscientes para replicar comidas, así como las técnicas corporales que se desprenden de esta acción a partir de los estímulos sensoriales y la memoria para ser asumidos como habilidades aprendidas que se adaptan a las particularidades del contexto y que sirven para desarrollar conocimiento culinario.

Las consideraciones de Bartra (2007) y de Sutton (2009) median los principios conceptuales que propone Connerton (1989) para activar la memoria corporal. Sutton, siguiendo los postulados de Connerton(1989) y Stoller(1989), hace alusión a la memoria corporal (*bodily memory*) y a la memoria encarnada (*embodied memory*) que se reactivan constantemente mediante acciones mnemotécnicas a la hora de preparar alimentos, que hacen del cuerpo un vehículo de obtención del conocimiento culinario.

Así como los ingredientes pasan por un proceso de filtrado por los registros sensoriales, las prácticas donde se inscribe la memoria encarnada sobre la preparación de alimento también sufren adaptaciones a partir de las experimentaciones en la ejecución de la labor culinaria. Estas adaptaciones dependen, en gran medida, de otros factores como los ingredientes, el equipo al que se accede y el espacio físico donde se desarrollan estas labores.



El primer día que llegué a un restaurante en California se me pidió elaborar una salsa *pico de gallo*<sup>68</sup>. Después de darme las indicaciones sobre las cantidades, me dispuse a cortar, como primer ingrediente, la cebolla. La cocinera al verme se aproximó rápidamente y me dijo: *-En México cortamos primero la cebolla, yo le hacía así igual que tú, pero aquí la cebolla tiene un olor muy penetrante que no te lo vas a quitar de las manos en tres días. Corta primero el tomate y verás como ya no se te impregna el olor-*. Acto seguido, me dispuse a cortar el jitomate cuidando la simetría en el corte, cuando otra vez intervino: *-te voy a decir un truco, aquí los jitomates aguantan más, solo córtalos por la mitad y de ahí saca el corte, vas a ver que te tardas menos y queda igual* (California, septiembre del 2012)

Como se muestra en el fragmento anterior, las características organolépticas de los ingredientes influyen no sólo en el modo de conducir las prácticas culinarias de los restaurantes, sino que también son un recordatorio continuo de la situación de desplazamiento de los cocineros. Además, la diferencia entre las características organolépticas de los ingredientes es un medio de contraste que obliga al cocinero a remitirse a sus puntos de referencia con la contraparte de los ingredientes utilizados en las preparaciones que se encuentran en México. Sin embargo, no sólo los ingredientes activan estas comparaciones entre el presente y el pasado; como se verá a continuación el equipo también tiene relevancia en este fenómeno.

### **5.3.3 La función social del equipo y los utensilios a la hora de preparar cocina mexicana**

Después de un fin de semana con mucho movimiento en el restaurante, el lunes por la mañana se tuvo que hacer más de quince litros de salsa verde para las preparaciones. El jefe de cocina me pidió ayuda, ya que ante tal cantidad, el tomatillo se tenía que procesar con el robot de cocina que asemeja un aparato utilizado en la construcción para perforar concreto, mientras yo sostenía la olla donde se había cocinado el tomatillo con el

---

<sup>68</sup> Consiste en tomate, chile y cebolla que son cortados finamente y aderezados con cilantro, sal y pimienta. Fuera de México y en los centros turísticos mexicanos que reciben principalmente a un público extranjero, a esta salsa se le denomina salsa mexicana.

cilantro, entre risas me contó. *“Mi mamá cuando le conté que hacíamos la salsa en estas licuadoras, luego luego me llevó a la 26<sup>69</sup> a comprar un molcajete para que no se me olvidara la licuadora mexicana”* (Chicago, abril 2013).

Además de hacer más eficiente el desempeño de las labores culinarias, en las cocinas de los restaurantes mexicanos en Estados Unidos, el equipo y los utensilios tienen una función social: son un recordatorio constante de la realidad presente del preparador. Como afirma Sutton (2007:67), los utensilios de cocina pueden ser considerados como objetos biográficos o receptáculos donde se inscribe la memoria social.

El poder de adaptación y el *savoir faire* de los cocineros al maximizar el aprovechamiento que involucra la tecnologización de las prácticas, también implica la manera en cómo los preparadores son percibidos por el resto de los actores que intervienen en las cocinas de los restaurantes. Muchas veces la adaptación a los equipos y el desapego parcial de las técnicas tradicionales se puede visibilizar en términos de reconocimiento a quien, con base en el ingenio, utiliza en beneficio para reproducir los saberes específicos en las maneras de cocinar, como narra Josué:

*“Una vez el esposo de la dueña llegó al restaurante después de acabar el servicio y nos dijo ‘Ahora sí, van a comer de a de veras’, les voy a hacer unas carnitas como las de allá. Llegó con manteca y carne de cerdo. Como no teníamos cazo, nos pidió que vaciáramos la freidora y la rellenáramos con manteca y se puso a hacer unas carnitas estilo Michoacán, y le quedaron bien buenas, incluso hasta la esposa le dijo que las deberían meter en el menú, pero luego pensaron que era mucho problema estar vaciando la freidora a cada rato para cambiar el aceite por manteca.”*

En un ocasión, en Chicago, al estar auxiliando a Salvador, el encargado de hacer los chiles rellenos<sup>70</sup> para el restaurante, me comentó las modificaciones en la

---

<sup>69</sup> En Chicago en la calle 26 se encuentra el barrio de la Villita, lugar icónico para el colectivo mexicano donde hay una gran concentración de comercios y restaurantes dirigidos a los habitantes mexicanos. “Entrar a la Villita, es a entrar a un pueblo de México, ves incluso a la gente que tal cual nada más movió el rancho para acá, si no tienen cochinos y gallinas en sus casas es nada más porque no los dejan” (habitante Chicago).

<sup>70</sup> En la comida tradicional mexicana, sobre todo en el centro del país, los chiles rellenos son chiles poblanos rellenos con queso, frijoles o algún guisado que se capean en huevo y se fríen. Un indicador

confección que hizo que el procedimiento fuera muy particular, al grado que ahora la manera de hacerlos ya se institucionalizó con su nombre. Mientras veía la destreza y la velocidad con que los hacía, me contó la historia:

*“Varias veces me regresaron unos chiles porque estaban muy grasosos, entonces el encargado me dijo que no les pusiera tanto aceite; yo no sabía cómo hacerle para que quedaran sin grasa. Los secaba en papel y todo. Te imaginas, pues es un chile relleno, esos van capeados y en aceite, en México todo los conocemos así. Hasta que se me ocurrió hacerlos en la plancha, no quedan igual de esponjados pero al menos ya quedan sin grasa.”*

Los relatos de Josué y “Chava” muestran como el contexto a través del equipo y los utensilios materializa el contraste con las prácticas operativas de ciertas preparaciones. El cocinero se dota de agencia al poder sacar provecho de la infraestructura para intentar, por un lado, lograr el resultado esperado por los estándares del restaurante en términos de sabor; y por otro, el hacer más eficiente la labor operativa. Sin embargo, la relación con los utensilios y los objetos, de acuerdo con mis interlocutores, también exhibe las deficiencias en el conocimiento culinario y puede ser utilizado en detrimento por quien no capitaliza la disposición de ellos en las cocinas, ya que ponen a prueba no sólo el conocimiento sino también la capacidad de adaptación del cocinero, como la situación que me narró Víctor, el jefe de cocina de un restaurante en Chicago, mientras le ayudaba a vaciar los tres kilos de arroz que se utilizarían en ese turno:

*“Anoche vino el gerente que también tiene un restaurant en el centro y según él iba a hacer el arroz como lo hace allá. Se le quemó todo; según él era porque las ollas estaban chuecas. Compré ollas nuevas y lo volvió a hacer y le quedó bien feo, batido en un lado y crudo en el otro, todo apelmazado. Yo creo que es por la cantidad que hacemos. Ahí se me ocurrió que era el arroz el que no servía, entonces ahora lo que hago es meterlo al horno, mientras lo frío pongo el horno a todo, y lo cuezo un rato arriba, y ya cuando casi está lo bajo y apago el horno y lo dejo un rato ahí.”*

---

de una buena factura de los chiles en el colectivo nacional es comprobar si el chile quedó *esponjado*, es decir, si se montó suficientemente bien el huevo para lograr una capa fina y aereada que recubra al chile que persista después de la fritura.

La experiencia de Víctor da cuenta de lo que sucede cuando se logra sistematizar los registros sensoriales. Las experimentaciones en recetas que contribuyen a las adaptaciones de las preparaciones, la eficiencia en la ejecución y la consecución en la replicación de los sabores, provocan que la sazón se convierta en una habilidad que puede ser considerada en términos de agencia como una herramienta de trabajo. Tal habilidad implica el reconocimiento al preparador y lo empodera para subir en los escalafones de las estructuras y jerarquías de las cocinas. Como afirma Mériot (2008:81): “Skills are tied to an empowerment process that is both cognitive and social”. El conocimiento culinario, entonces, deviene en una herramienta de trabajo y de empoderamiento ante un panorama donde apremia la nostalgia culinaria.

#### **5.4. El desarrollo de la sazón como agencia: de la habilidad a la competencia laboral**

El último día de trabajo en el restaurante, casi al finalizar la jornada Elsa, con una seriedad inusual, me dijo: *Mira José, te quiero hacer un regalo. Te voy a dar la receta de la salsa para las chips<sup>71</sup>. Tú sabes cómo gusta la salsa aquí, ya viste como la gente pide más y muchos regresan sólo por eso. Pero por favor, no la compartas con nadie. Esta receta no se la he dado a nadie, ni a Rosa (su hermana y socia), ni si quiera a mis hermanos que tienen sus taquerías en Los Ángeles (California, septiembre 2012).*

Una vez dominado y sistematizado el proceso de experimentación para apegarse los registros de sabor, sacando el máximo aprovechamiento del equipo y de los ingredientes disponibles, la sazón se traduce en la habilidad para transformar sensaciones en conocimientos que se concretan en la adquisición de un *corpus* de conocimiento culinario. Este corpus se manifiesta en habilidades técnicas que son altamente valoradas en el contexto transmigratorio donde recrear de manera fidedigna los sabores del terruño se traduce en términos de reconocimiento y destreza a la hora de ejecutar la labor. Como afirma Meriot (2008:84):

---

<sup>71</sup> En Estados Unidos, a los totopos que se sirven en los restaurantes mexicanos, es común referirlos como chips.

(Cooking) skill encompasses knowledge that is at once procedural, technical and conventional, as well as semantic knowledge unique to members of society or more restricted group. This definition affirms the dual adaptation required by skills, both in balancing knowledge and reality, and the immediate working environment, such as colleagues, employers or clients.

El conocimiento culinario y su expresión material en la reproducción de recetas se convierte en un valor de mercado para quien recrea las preparaciones que se elaboraban en México. De esta manera, quien logra desarrollar un modo propio de cocinar que es capaz de replicar los platillos adquiere una competencia laboral que puede ser observada en términos de agencia.

En este proceso se habilita un canal para el flujo del conocimiento culinario que favorece la reproducción cultural en término de transferencia de recetas. Sin embargo, como narra Saúl respecto al negocio de su tía al norte de Texas, en algunas ocasiones, las recetas y la imitación de las prácticas pueden ser observadas como mercancías susceptibles al plagio:

*“Mi tía fue la primera en meter las gorditas de revoltillo<sup>72</sup> cuando abrió su negocio allá. Ella enseñó a algunas cocineras a hacer las gorditas con la misma sazón que tiene la gente de aquí (en una comunidad de San Luis Potosí). Ahora en todos los negocios de cocina mexicana del pueblo donde vive vas a encontrar las gorditas de revoltillo. Las cocineras aprendieron como hacerlas y después de renunciar van y las hacen en otros negocios donde les pagan un poquito más. Están prácticamente vendiendo la receta por menos de un dólar”.*

El uso consciente de las habilidades culinarias genera, por un lado, un valor agregado al trabajo del cocinero, que le serviría, en el caso de cocineros empleados, para escalar en la jerarquía de la cocina y por lo tanto recibir un mayor ingreso. En el caso de los propietarios, contar con un cocinero experto que logra reproducir los sabores de México garantiza un aforo constante de clientes y la consolidación de restaurante con usuarios frecuentes. Por ello, la demostración del conocimiento culinario en términos de la exposición de la sazón desencadena nuevos tipos de

---

<sup>72</sup> Un guisado hecho a base de huevo revuelto con salsa picante de chile verde, jitomate y tomate verde, que sirve para rellenar gorditas.

interacciones que se visibilizan, sobre todo, entre los participantes de la preparación de alimentos.

Dentro de la cocina, el reconocimiento a quien realiza la labor de manera eficiente y desarrolla una sazón que es capaz de reconocerse, dota de status al cocinero. Sin embargo, el reconocimiento explícito hacia el cocinero favorece situaciones de hostilidad dentro del ambiente de trabajo, como se muestra en la siguiente ilustración etnográfica sucedida en un restaurante de pequeña escala en Houston:

La tensión entre las dos cocineras se hizo más evidente después que regresaron un plato por una falta de comunicación entre ellas. Sin embargo, era perceptible que había una rivalidad añeja. Una hora más tarde, la cocinera (que era la jefa de cocina) me dijo que comiera porque ya era tarde. Enseguida me sirvió un plato de caldo de pollo que había estado preparando y me había comentado con antelación que era un plato que le había merecido varias felicitaciones: *-¡Pruébalo!, verás cómo te sabe al caldo de allá. Al restaurante han venido varios chefs mexicanos que tienen sus restaurantes aquí en Houston sólo a probar el caldo y todos me han felicitado-*, comentó esperando mi reacción al probar el caldo. Cuando se volteó para terminar de preparar otro platillo, la otra cocinera se acercó y hablando en voz baja me dijo: *-Ella cree que sólo ella puede hacer bien el caldo, la verdad es que a mí me queda mejor. Yo tengo mejor sazón. Luego te lo hago yo para que lo pruebes. No son los mismos pasos. Ella es muy complicada haciendo de comer-*. (Houston, abril del 2013)

Como muestran las notas de campo enlistadas, la capitalización de la sazón se traduce, además de agencia culinaria (Adapon, 2008; Abarca 2006), en un medio de reconocimiento que permite al cocinero la adquisición de status dentro de su lugar de trabajo. Sin embargo, al ser consciente de la facilidad con que el producto final puede ser reproducido por sus pares, se generan puntos de tensión que desencadenan nuevas dinámicas sociales que determinan el modo de conducir de las interacciones en la práctica culinaria, como se aprecia en la siguiente narración expuesta por Sara. Unos días después de estar en la taquería me tocó ver cómo la

cocinera hacía el arroz. Yo le pregunté cómo le hacía para cocinar más de dos kilos de arroz y que le quedara con esa textura:

*“¡Deberías haber visto todo lo que me costó! Yo entré aquí y no sabía hacerlo. En México yo era secretaria y no sabía cocinar, siempre compraba la comida porque no tenía tiempo. Cuando yo llegué aquí (a trabajar a la taquería) había una señora muy pedante que se burlaba de mí porque no sabía hacer arroz y decía que ella era la “reina del arroz”, que toda la gente quedaba fascinada por su arroz. Uno se imagina que por ser mexicano, otro mexicano te va a echar la mano, y más porque aquí casi toda la gente es de pueblo. Ves lo que decimos allá, que la gente de pueblo es muy amable, pero esta señora no era así. En su día de descanso me tocaba hacer el arroz a mí y yo no sabía. Así que le pregunté cómo hacerlo. ¿Puedes creer que me dio mal la receta? Al otro día me dijo: te quedó bien feo el arroz. Hasta que me fijé que me había dado mal la receta. Sin que se diera cuenta la empecé a ver que le echaba más de esto o más de aquello, vi por ejemplo que le echaba muchísimo más aceite del que me dijo que le echara y por eso le quedaba bien bonito. Poco a poco le fui agarrando el modo y a quitarme el miedo hasta que ya me empezó a quedar bien”.*

Las reflexiones de Mériot (2008 :84), ayudan a explicar la situación que vivió Sara con su compañera de trabajo. En este sentido, la autora apunta:

...(S)kills attempt to designate a worthwhile connection from the subject to the work situations, since it demonstrates the desire to differentiate in the evaluation of individual performances. Their application is based on a form of arbitration within individuals between a range of possibilities linked to their own knowledge and a field of representations (of the situation, individuals' professional or social role, expectations of others)...

Mériot (2008) sugiere que la adquisición del conocimiento culinario toma diferente significado para cada individuo dado que integra los aspectos cognitivos y mentales que se transforman en experticia. Por ello, las habilidades pueden ser asumidas como expresiones de un modo individual de socialización (entendida como el proceso de aprendizaje y de relaciones que el individuo experimenta y que van definiendo su rol dentro de una estructura profesional). Sin embargo, cuando el sujeto ha desarrollado un conocimiento culinario y logra sistematizarlo,

continuamente es cuestionado por otros actores. Igualmente, ante situaciones donde es inoperante este conocimiento, el cocinero manifiesta un grado de vulnerabilidad ante la experiencia que permite observar la importancia del reconocimiento dentro de la cocina, como se puede observar en la siguiente nota

Para que conociera a fondo todo el funcionamiento del restaurante, el chef ejecutivo decidió que pasara por todas las partidas unos días para aprender a hacer todos los platos. El funcionamiento del restaurante estaba diseñado de la siguiente manera: había una señora encargada de hacer todas las preparaciones básicas de las salsas, los guisados para los tacos, los tamales, los caldos y los fondos para el arroz y los postres. Los cocineros que estaban en la línea sólo se encargaban de las carnes en la parrilla, los tacos que no eran de guisado, y las ensaladas y los platos *a la minuta*. Al saber que yo pasaría unos días auxiliando a la señora que se encargaba de la preparación, uno de los cocineros me dijo: *-¡como hubiera querido estar también con la señora para aprender realmente todo!*, la señora cocina bien. Tiene buena mano. Yo, si me sacas de aquí no sé hacer nada. Ella es la que sabe hacer todo. *¡Qué bueno que puedas ver eso! vas a aprender mucho-*. Entretanto, la subchef (solo había dos mujeres cocineras), con evidente intención de hacer notar su posición de jerarquía en la cocina, intervino diciendo que ella también sabía hacer todas las preparaciones, que ella, como subchef, sabía hacer todo. Dijo que incluso si por algo la otra señora fallaba, ella sabía cómo sacar adelante las preparaciones con mejor sabor (Chicago, abril 2013).

La demostración de la experticia adquiere formas materiales cuando se traduce en términos de sazón y por tanto, en términos de agencia. Sin embargo, la agencia que se desarrolla en la cocina se vuelve vulnerable dentro de los contextos laborales porque está sometida a requerimientos continuos de legitimación por parte del resto de los actores sociales involucrados en la cocina. Este fenómeno, considero que se evidencia en las cocinas cuyas jerarquías están definidas explícitamente.



## 5.5 Consideraciones finales del capítulo

En el presente capítulo se enlistaron los procesos y factores que intervienen en el desarrollo del conocimiento culinario traducido en términos de la sazón. Estos procesos tienen un eje rector primario: la nostalgia culinaria. Como se observó en todos los pasos de los procesos de preparación, la añoranza está presente mediante el deseo de replicar los sabores y maneras de cocinar como se hace en México; trasciende y se eleva a la ejecución de una acción que empodera y dota de agencia a quien la realiza. Esta agencia queda demostrada en diferentes manifestaciones: desde la capacidad de traer al presente recuerdos no sólo del mismo sujeto, sino del otro, hasta la habilidad para vincularse, o no, a las comunidades genéricas de los colectivos migrantes.

Lo anterior pone en cuestión la posición del concepto de nostalgia como un elemento estático que queda meramente en la dimensión emocional del sujeto que la vive. Aquí se intentó demostrar que es un concepto que se traduce en nuevas maneras de ejecutar la labor culinaria, donde la sistematización de la evocación favorecida por las emociones genera nuevas maneras de preparar alimentos y despierta una conciencia que se manifiesta en los planos sensoriales, performativos y de interacción del cocinero con los otros actores que intervienen en el contexto. Por ello, puede afirmarse que la experiencia migratoria y las situaciones del contexto influyen notoriamente en los significados conferidos a los insumos, ingredientes, registros sensoriales, y prácticas donde la memoria se antepone como un eje rector que determina la manera en que el preparador se asume como un agente que es capaz de traer el pasado al presente.

A partir del análisis de la sazón como última manifestación del conocimiento culinario se constata cómo el proceso de la experimentación y la sistematización del conocimiento culinario trata de alinearse a los sabores que se reconocen como mexicanos. En este proceso, el cuerpo funciona no sólo como un perceptor de información, sino como un vehículo que, regido por la memoria, se alimenta de la nostalgia culinaria y se convierte en un eje dictaminador sobre cómo actuar en la labor culinaria.

En el siguiente capítulo, exploraré qué sucede cuando se operativiza el conocimiento culinario en restaurantes familiares y de pequeña escala para explicar cómo la nostalgia se erige como un eje rector en los modos de funcionar de tales restaurantes.



**6. LA NOSTALGIA CULINARIA EN LOS  
RESTAURANTES FAMILIARES Y DE  
PEQUEÑA ESCALA: LA  
OPERATIVIZACIÓN DEL  
CONOCIMIENTO CULINARIO**



En el presente capítulo expondré cómo se desentraña el conocimiento culinario doméstico para operativizarse y sistematizarse en los restaurantes mexicanos familiares<sup>73</sup> y de pequeña escala<sup>74</sup>. En dicha operativización se articulan dinámicas sociales entre los actores sociales involucrados (cocineros, personal de servicio, proveedores y clientes). Tales dinámicas se activan y se recodifican constantemente gracias a la memoria colectiva de los participantes, ya que los remite a núcleos familiares, espacios, situaciones o prácticas particulares relativas a la preparación de alimentos que se dejaron atrás con la migración hacia Estados Unidos.

La activación de las dinámicas sociales enlistadas puede obedecer al deseo de mantener el *continuum alimentario* que se hace consciente en la experiencia migratoria y que se intensifica gracias al contexto que habilita el acceso cotidiano a los ingredientes, el equipo y la información sobre comida mexicana que circula dentro de estos establecimientos. Tal y como lo afirma Guarnizo (2010;53), “en el empeño por mantener lealtades familiares, regionales y nacionales a larga distancia y de reproducir prácticas socioculturales propias en el exterior, se afectan sistemas y arreglos institucionales incluyendo estructuras familiares y de género.”

Las dinámicas sociales que se advierten dentro de los restaurantes familiares y de pequeña escala pueden ser entendidas como procesos que, explícitamente o no, están regidos por la nostalgia culinaria que permea el plano colectivo de las prácticas que se llevan a cabo en las cocinas de los restaurantes. En estos establecimientos, la nostalgia culinaria es alimentada de manera continua gracias a los siguientes factores: el arribo continuado de actores que intervienen en el proceso; la circulación de información y discursos sobre las maneras de preparar y servir alimentos y del saber hacer culinario en México; la circulación de mercancías (ingredientes,

---

<sup>73</sup> Como se explica en el apartado 3.4.2 de este documento, en esta investigación se entiende el restaurante familiar como un establecimiento donde las funciones están divididas entre los miembros de una familiar nuclear que puede o no, incluir a otros miembros de familia extensa. Por lo general esta división de tareas está altamente definida, aunque no cuenta con un sistema de estandarización en los procesos y procedimientos de adquisición y preparación de los alimentos.

<sup>74</sup> Por su parte, como se puede corroborar en el apartado 3.4.3, en esta investigación un restaurante de pequeña escala se asume con un establecimiento que pudo haber comenzado como un restaurante familiar que en el proceso de expansión incorporó miembros que no pertenecen directamente a la estructura familiar. Generalmente el aforo de estos establecimientos es mayor al familiar y, aunque hay una estructura y jerarquía en la cocina, ésta suele ser flexible. Los procesos de preparación y servicio suelen carecer de estandarizaciones rigurosas.

productos y utensilios que son importados desde el territorio mexicano)<sup>75</sup> y la verbalización de las cargas afectivas y simbólicas conferidas a la preparación y consumo de alimentos (la resignificación del consumo de ciertos platillos gracias a *los calendarios emocionales*<sup>76</sup> asociados a la alimentación y el reconocimiento a la buena ejecución de la labor culinaria tradicional).<sup>77</sup>

Este capítulo está estructurado por dos campos de análisis que son complementarios. En la primera parte ofrezco una explicación de las estructuras que habilitan la operativización del conocimiento culinario en el contexto migratorio de la migración transnacional México-Estados Unidos. En la segunda parte exploro las dinámicas sociales propias que se gestan al interior de las cocinas en término de acuerdos, tensiones y negociaciones cuando se lleva a cabo la operativización del conocimiento culinario. En ambas secciones, intento demostrar cómo la nostalgia culinaria articula las dinámicas sociales que suceden en los restaurantes.

### **6.1. Los restaurantes mexicanos como puntos de anclaje laboral en las redes migratorias familiares**<sup>78</sup>

Los restaurantes familiares y de pequeña escala suelen ser puntos de anclaje y referencia que forman ejes medulares en las redes migratorias familiares entre México y Estados Unidos. Estas redes no sólo establecen los focos estratégicos de recepción e inserción laboral, sino que, como dicen Chávez, Granados *et al* (2011:21):

---

<sup>75</sup> Más adelante en este capítulo ofrezco un análisis de los tipos de aprovisionamiento que pueden observarse en estos restaurantes.

<sup>76</sup> Como se expuso en el capítulo 2, el concepto de *calendario emocional* lo retomo de Hirai (2009), quien entiende la materialización de la nostalgia en las manifestaciones conscientes en ciertas temporadas o eventos particulares que tienen relevancia en la comunidad de origen y en los cuales el migrante no puede estar presente en las fechas en las que se realiza. Estas ideas se refuerzan con las reflexiones de Pizarro (2010), que analiza cómo se acentúan las prácticas de reproducción cultural que obedecen al deseo de mantener las maneras de comer ciertos platillos en fechas específicas y cómo ello, además de propagar el conocimiento culinario, fortalece los circuitos migratorios transnacionales entre México y Estados Unidos.

<sup>77</sup> Cómo se observó en el capítulo 2 de este documento, distintos autores que discuten las pautas para abordar las problemáticas transnacionales (Faret, 2010; Hirai, 2009; Portes y Guarnizo, 2007) defienden la idea que en la migración transnacional no sólo se desplazan sujetos, sino además, mercancías e información. Ello provoca nuevos significados y valores atribuidos a las prácticas culturales que se despliegan en las comunidades de llegada.

<sup>78</sup> Entendidas según la definición de Alanís (2008:09) que las explica como el “conjunto de redes interpersonales entre parientes, amigos, paisanos y asociaciones de comunidades de origen y destino”.

consisten en lazos que vinculan a los emigrantes y no emigrantes dentro de un entramado de redes sociales complementarias y de relaciones impersonales que se sostienen gracias a un conjunto informal de expectativas recíprocas y de conductas prescritas.

Como expliqué en los antecedentes históricos del problema en la parte introductoria de esta investigación, en la historia de la migración mexicana, sobre todo después de la finalización del Programa Bracero a mediados de la década de los sesenta, el ingreso al sector terciario fue una opción recurrente para los mexicanos que decidieron seguir en territorio estadounidense. Los mexicanos que decidieron aventurarse en la migración una vez terminado el programa, encontraron en la preparación de alimentos un área de oportunidad para la inserción laboral en Estados Unidos. Para los que se quedaron en territorio estadounidense, durante las siguientes dos décadas,<sup>79</sup> al cambiar el status migratorio de trabajadores temporales a *indocumentados*, el ingreso al sector de la construcción y de servicios<sup>80</sup> fue una alternativa que se popularizó ampliamente (Cfr Alanis, 2008; Gomberg Muñoz, 2012). La inserción en este sector laboral fue posible gracias a que el contexto estadounidense, a partir de 1960, exigía mano de obra cada vez más barata, por lo que los mexicanos, dada su condición migratoria, encontraron un nicho laboral donde acomodarse (Hondagenau-Sotelo; 1994).

A partir de la década de los setentas y con la entrada en vigor de la Ley IRCA en la segunda mitad de la década de los ochentas, se incrementaron los flujos migratorios favoreciendo la migración femenina y la exponencialización de las reunificaciones familiares. A partir de la regularización del status migratorio con la ley IRCA después de 1986, se permitió a algunos mexicanos, además de la reunificación familiar, la posibilidad de convertirse en pequeños empresarios que

---

<sup>79</sup> Resulta oportuno señalar que a partir de la implantación de la ley IRCA en 1986 se sancionaría aquellos empleadores que ocuparan trabajadores indocumentados.

<sup>80</sup> Hondagenau Sotelo (1994) explica que el ingreso a las cocinas públicas por parte de los hombres puede ser entendida también por la forma de organización de vivienda durante el programa Bracero antes de 1965. Según la autora, los primeros acercamientos culinarios y a otras tareas domésticas asociadas directamente con la mujer dentro de la cultura mexicana doméstica, se dieron gracias a las estructuras en las que se organizaban para vivir durante el tiempo que duró el programa. Debido a que dicho programa reclutaba exclusivamente a hombres, estos se agrupaban en asentamientos de hasta quince o más individuos. Dada la necesidad de organización y supervivencia en la esfera doméstica y la expresada nostalgia por la comida del terruño, los hombres aprendieron a realizar las labores domésticas incluidas la culinaria, e incluso, la manufactura de las tortillas, alimento que por tradición, simboliza la feminización de la cocina mexicana tradicional (Cfr. Pilcher, 2001 y Juárez 2009).



establecieron negocios donde diversos integrantes de la familia podrían participar (Portes y Rambaut, 2009). Los restaurantes familiares y de pequeña escala empezaron a convertirse en opciones recurrentes para el establecimiento de empresas entre los migrantes, lo que posibilitó la puesta en marcha de pequeños negocios de participación familiar que se popularizaron desde mediados de los ochenta y que en la actualidad siguen vigentes.

La popularización de los restaurantes mexicanos también puede ser leída como una manera de instauración de mecanismos legitimadores, no sólo de los sabores, sino también de la identidad cultural, que enmarcan *la mexicanidad* de los migrantes mexicanos que se encuentran en Estados Unidos. El fenómeno de popularización de los restaurantes en la década de los ochenta puede ejemplificar el escenario que propone Friedman (2001) en el mundo global, cuando lo que era conceptualizado como las *periferias* dejan de ser consideradas como estructuras de dependencia absoluta de los centros hegemónicos para establecer sus propios procesos sociales de reproducción cultural.

Dadas las condiciones históricas en el ámbito laboral de los migrantes mexicanos en Estados Unidos, en el imaginario colectivo del migrante mexicano que ha trabajado en restaurantes, la apoteosis del *sueño americano* muchas veces se traduce en el deseo de consolidarse como empresario restaurantero y montar un negocio de comida mexicana. La decisión de lograr montar un establecimiento representa un aumento en el bienestar al aumentar los ingresos, la seguridad laboral y la estabilidad económica, además de favorecer un aumento en el status dentro de las colectividades migrantes y ampliar el campo de trabajo para sus *paisanos*, como queda de manifiesto en el siguiente fragmento etnográfico:

Cuando “el güero” logró sintonizar la estación del radio con una antena improvisada con *papel aluminio*<sup>81</sup>, el silencio se hizo presente entre los cocineros al escuchar la temática del programa<sup>82</sup>: Los “paisanos” que trabajan en restaurantes. La dinámica del programa permite a los radioescuchas compartir sus experiencias con el resto del auditorio. En esta

---

<sup>81</sup> Papel de plata

<sup>82</sup> El “show de Raúl Brindis” es reconocido por ser uno de los programas de mayor alcance y preferencia entre los mexicanos. Aunque se transmite desde Houston, es escuchado en otras ciudades con altos índices de población mexicana como Chicago, donde comprobé la popularidad que tiene este programa al ser un referente constante en todos los restaurantes por donde pasé.

ocasión los locutores señalaban una sobresaturación en la línea durante más de una hora por la temática que se abordaba sobre los mexicanos que trabajan en restaurantes en Estados Unidos. Debido a que el volumen de la grabadora se alcanzaba de manera gradual, cuando el volumen llegó a su máxima capacidad, incluso las meseras se acercaron a escuchar. (Houston. Abril 2013).

A continuación, rescato algunas intervenciones de radioescuchas que explícitamente, narran el anhelo de abrir un restaurante:

*“Mi sueño o mi anhelo es poner algún día aquí mi restaurante. Llevo más de 10 años trabajando en un restaurante. Poner mi restaurante mexicano, pero mexicano de verdad, soy cocinero y me sé todos los secretos de la cocina. Todo menú tiene lo suyo”* confesó un radioescucha de Texas... *“Esta semana abrimos una taquería, era mi sueño. Nos estamos esforzando para que todo tenga el toque mexicano. Es muy difícil darle el sabor de México, pero todos nos esforzamos para darle ese toque y que a la gente le guste”* expresó otro radioescucha de Kansas.

Las declaraciones de los radioescuchas demuestran la colectivización del anhelo de montar un restaurante donde el distintivo sea la *autenticidad de los sabores*. Friedman (2001) y Appadurai (2001) coinciden en sus aproximaciones sobre las lógicas de consumo en el mundo global en cuanto a las atribuciones de la autenticidad como valor de mercado en la modernidad. En el contexto de la cocina mexicana en Estados Unidos, el valor de la autenticidad en los restaurantes podría parecer que es regido por una lógica de mercado que busca fomentar no sólo el turismo gastronómico al que refiere Pilcher (2012), sino que se puede asumir como un medio de vinculación con México a través de los sabores, que crea o refuerza el sentido de pertenencia en la comunidad a los migrantes mexicanos que se encuentran en Estados Unidos.

Desde la perspectiva transnacional en términos de condiciones laborales, los establecimientos familiares y de pequeña escala deben su éxito, según Basu (2002), a que el giro permite la flexibilización en la contratación en cuestiones legales y que la situación migratoria no determina directamente la posibilidad de trabajar, además de la puesta en marcha de dinámicas “fáciles” de trabajo al ser personas conocidas o recomendadas y tener rasgos culturales, como el idioma y el tipo de organización

laboral. Este tipo de negocios, se convierten también en modelos de referencia en términos de éxito. En esta línea, Josué, me contó cómo no sólo entre los cocineros del restaurante de Arkansas donde trabajaba, sino también entre otros mexicanos que trabajaban en distintos restaurantes con los cual él tenía relación, continuamente se narraba la historia de una empresa que sólo contrataba gente de la comunidad de origen de los dueños, promoviendo así un valor de trabajo asociado a la noción de comunidad de origen:

*“Hay una cadena, los de las 'papas poblanos' que están en Texas. Empezaron con un localito y ahora ya tienen negocios en Oklahoma y Arkansas. Decían que esos solo contrataban puros poblanos<sup>83</sup>. Contaban que iban varias veces al año a su pueblo a traerse gente para trabajar un buen rato con ellos y luego ya iban por más...”*

Cómo se observa en las afirmaciones de Josué, debido a que, generalmente, el trabajo no demanda el dominio de habilidades técnicas especializadas o profesionales, las actividades pueden ser desarrolladas por cualquier persona. Para los dueños, el contratar paisanos representa, además de un discurso de *ayuda* o retribución a la comunidad expulsora que favorece la vigencia de su imagen y su status en dicha comunidad, un control de costos que permite el desarrollo del establecimiento al poder negociar las horas trabajadas y las tarifas salariales. Sin embargo, estas condiciones también favorecen un modo de explotación continuada y legitimada por las mismas colectividades que se enmascaran bajo el ámbito del paisanaje. En efecto, en la estructura del flujo migratorio, pude apreciar la tendencia a la promoción de condiciones laborales de explotación que se enmarcan bajo el discurso de solidaridad con la comunidad de origen. Estas condiciones, como se analiza posteriormente en este capítulo, favorecen la rotación del personal que habilita el flujo de información culinaria.

Como expuse en el capítulo 3 de esta tesis, los restaurantes muchas veces sirven como nodos articuladores de las redes migratorias y como puntos de anclaje que favorecen la continuidad de las cadenas migratorias familiares. Estas afirmaciones se pueden corroborar con la trayectoria migratoria de Jaime y su familia, de San Luis Potosí a Houston:

---

<sup>83</sup> Oriundos del Estado de Puebla.

*“Cuando yo llegué me acomodé con un amigo de mi padrino que tenía un amigo también de San Luis que trabajaba aquí en la taquería y me dijo que la dueña era de San Luis y que aquí había chance [de trabajar]. Me quedé un año, casi dos. Yo jamás me había metido a la cocina, pero aquí aprendí rápido. Aquí había un señor que era taquero y me enseñó todos los trucos, yo creo que porque también era de allá de San Luis y nos quería echar la mano. Ya después me traje a mi esposa y a mi hija que estaba chiquita. Aquí ya nació mi segundo hijo. Cuando mi esposa llegó, yo la pude meter a trabajar también aquí y por eso estamos los dos en esto. Nos dan chance de tener horarios que nos acomoden por los niños”.*

Los restaurantes sirven como un punto de contacto entre la comunidad expulsora y la receptora al representar un medio tangible de referencia para decidir la trayectoria migratoria, lo que los valida como espacios sociales transnacionales. Los restaurantes familiares o de pequeña escala funcionan en algunas ocasiones como el primer punto de acogida del nuevo migrante al tener un lugar de recepción de trabajo temporal. Algunas veces, incluso, el restaurante provee hospedaje y manutención debido al giro familiar donde se van incorporando los recién migrados. Como explica Josué, al responder cómo fue que se empezó a trabajar en el restaurante de Arkansas.

*“La señora era de Rio Verde [San Luis Potosí] y buscaba pura gente de aquí [de San Luis Potosí] para trabajar con ella. Decía que le daba más confianza y que nosotros sí sabíamos trabajar. Yo me sentí muy a gusto con esa familia, nos daban lugar para dormir y pues hablábamos puro español, comíamos como aquí. Vivíamos enfrente del restaurante, arriba de su casa y todo muy bien. No sé, supongo que es porque tienen las mismas costumbres de uno y que se hace todo más fácil. La señora, en broma, me decía que me casara con su hija más chica, que para que todo quedara en familia.*

Una vez establecido cómo los restaurantes sirven como puntos de anclaje necesarios para la operativización del conocimiento culinario, describiré la función de los actores sociales que intervienen para habilitar la circulación y operativización de la información culinaria, y cómo la nostalgia que manifiestan dichos actores influye en las dinámicas sociales que se generan dentro de las cocinas.

## **6.2. Migrantes permanentes y migrantes temporales: la transmisión del conocimiento culinario en pequeña escala**

Para poder explicar cómo se operativiza el conocimiento culinario, considero oportuno distinguir el papel que juegan la situación de migración de los actores sociales que intervienen en el funcionamiento de las cocinas de los restaurantes. Para ello utilizo como categorías de análisis el tipo de migración, ya que considero que es el factor que condiciona las dinámicas sociales dentro de los restaurantes.

### **6.2.1 Los migrantes permanentes**

En primer lugar destaco el papel de los migrantes permanentes o de larga duración que están inmersos en una estructura donde el conocimiento culinario ya se ha sistematizado y cuyo dominio de poder se atribuye a la demostración constante del saber culinario. Su importancia radica en la transmisión del conocimiento y las maneras en que se gestiona, instruye y delega este conocimiento a sus coterráneos que se incorporan al negocio tanto como preparadores, ayudantes, lavatrastes, garroteros o meseros.

Respecto de la relación de los migrantes permanentes con los migrantes temporales que se incorporan al negocio, algunas ocasiones, el compartir lazos sanguíneos, rasgos culturales, cultura alimentaria, comunidad, pueblo o región de origen con los trabajadores que se integran al equipo de trabajo del restaurante, se traduce en un trato preferencial para los sujetos de recién incorporación en el restaurante. En otras palabras, muchas veces el empleador considera al trabajador como una extensión de la familia, lo que hace más flexible los campos de intervención del migrante recién incorporado en el quehacer culinario. En estas situaciones, como se explicó en el capítulo cinco, el cocinero recién incorporado suele  *echar mano*  de su historia alimentaria personal a través de su biografía sensorial y su memoria corporal para desempeñar sus funciones en la estructura laboral, como me comentó Linda, quien es propietaria de un restaurante en Chicago, cuando el cocinero se asomó por la ventanilla del pase de platillos en su negocio:

*“Este cocinero lleva poco con nosotros, aunque es callado es buen chico. Es de Guerrero y ya nos enseñó a hacer un mole y un pescado como lo hacen en su pueblo y ya lo metimos al menú.”*

El permitir la intervención de los cocineros en el desarrollo del menú, además de conferirles agencia, fomenta una atmósfera de confort que refuerza las dinámicas de proximidad entre los actores que intervienen en el restaurante, como explica Tere, quien tuvo la oportunidad de arrancar un negocio propio cuando se divorció:

*“El propósito fue hacer un buen equipo. Yo lo que quería hacer era como una familia grandota, trato de que los que llegan se sientan bien, los cocineros, las muchachas que trabajan de meseras, todos. Incluso cuando se van, casi siempre han regresado. Por coincidencia de la vida les toca que se embarazan o se casan y luego regresan. Yo no he corrido a nadie.”*

Aunque las declaraciones explicitan el deseo de considerar a los trabajadores como parte de una familia extensa, no puedo dejar de reconocer el carácter paternalista en sus afirmaciones. Entre los propietarios de los restaurantes familiares y de pequeña escala, encontré que existe un discurso generalizado sobre la noción de considerar a sus trabajadores como miembros de la familia para justificar las condiciones laborales precarias que rigen la mayoría de este tipo de establecimientos. Sin embargo, como se verá en algunos testimonios posteriormente, los recién emigrados aceptan tales condiciones debido a que este tipo de restaurantes representa su primera inserción al mercado laboral en Estados Unidos. Por ello, como se verá en las ideas posteriores, la rotación del personal es un fenómeno recurrente entre los restaurantes mexicanos en Estados Unidos.

En otro orden de ideas, para explicar la relevancia en la estructura de la circulación y sistematización del conocimiento culinario, es preciso señalar los tipos de trayectoria de la migración permanente. La primera es la migración familiar por etapas (*family stage migration*), donde generalmente el hombre jefe de familia es el primero que migra y que busca condiciones para una futura reunificación familiar. Posteriormente, se reconoce la migración de unidad familiar (*family unit migration*) que implica una migración en bloque con todos los miembros de la familia nuclear (Hondagenau-Sotelo, 1994). La historia de Vanessa, quien trabaja como asistente de

contabilidad y responsable de catering en un restaurante Tex-Mex, ejemplifica esta clasificación.

*“La idea de migrar fue por mi papá. Tenía un hermano en México que ya estaba aquí y que trabajaba en un restaurante. Cuando regresó le dijo que había más oportunidad de trabajo, que estaba mejor aquí. Mi papá se vino solo 3 meses y nos dejó a mi mamá a mi hermano y a mí en México. Ya después regresó por nosotros y nos vinimos todos.”*

Por último, se reconoce la migración independiente (*independent migration*) que es individual; no es impactada por el género, aunque mayoritariamente se trata de hombres que emigran solos y que, generalmente, buscan una migración circular o de circuito pero que pueden establecerse en Estados Unidos (Hondagenau-Sotelo, 1994). La trayectoria migratoria de Tere, propietaria de una taquería en Houston, materializa estas ideas.

*“La primera en venirme fui yo con todo en contra. A diferencia de la mayoría, yo no tenía a nadie aquí. Luego vino mi hermano pero ya con un plan cuando vio que yo estaba estabilizada. Él llegó a trabajar a mi restaurante pero como la paga no es mucha, se fue a trabajar a otro restaurante más grande, a uno que era de americanos para americanos. Después se salió para trabajar en construcción”*

Este tipo de patrones se puede complejizar cuando se trata de familias numerosas que deciden alinearse en este gremio gracias a la circulación de información, la creación, instauración y reforzamiento del modelo de éxito en el imaginario familiar y comunitario y las perspectivas generadas a partir de él. El hecho de poder establecer un negocio es un elemento que potencia la migración permanente del resto de la familia y establece un nodo de captación de más migrantes para ampliar la red.

Este fenómeno trae como consecuencia una migración por etapas y de manera longitudinal que se inserta de una red migratoria comunitaria de mayor dimensión que está regida por el giro de la actividad restaurantera que va ampliando lazos de migración laboral con un modo particular de operar. Elsa pertenece a una familia de migrantes que ha logrado consolidar varios restaurantes en California y

Nevada. Su historia familiar ayuda a comprender cómo se replican los modelos de funcionamiento gracias al flujo de información sobre la gestión y sistematización del conocimiento culinario.

*“Mi hermano el mayor se vino para Estados Unidos y el empezó a trabajar en un restaurante en San Diego de unas personas de nuestro pueblo. Él no sabía cocinar, nada más conocía lo que mi mamá preparaba. Como éramos nueve, entonces, siempre teníamos que ayudarlo. Luego a los dos años se trajo a mi hermano “Chavo”, que es el que le sigue. Luego de San Diego los dos se fueron a Anaheim donde entraron a trabajar con unos primos hermanos de mi papá que trabajaban en una cocina de un restaurante italiano. En ese restaurante mi hermano José se encargaba de ver que toda la cocina estuviera en orden y el otro, al que le decimos Chavo, era el pastelero. Ahí aprendió algo, pero él siempre ayudó en la casa porque mi mamá todos los días hacía pan para que pudiéramos comer todos. Luego, ya se trajeron a mi otro hermano que se llama Rafa, que es él que sigue de Chavo, y entró a ese mismo lugar. A él le tocó hacer las ensaladas.*

*Para ese entonces mi hermano más grande puso su restaurante. Sus suegros que también son mexicanos ya tenían dos taquerías y se pudo asociar con ellos. En Cotija la mayoría de la gente viene y se dedica a poner restaurantes. Cuando van [a Cotija] les dicen: 'vente para allá yo te doy trabajo', pero para muchos que aceptan, su meta no es quedarse con ellos. Es como llegar ahí como de trampolín. Mucha gente decía que no pagaban bien, lo único que hacían entonces era llegar a algún lugar en San Diego con gente conocida, parientes o gente del pueblo donde podían llegar y de ahí irse a donde ellos quisieran.*

*Mi hermana Rosa, que es la más grande, como un tiempo trabajó con José (todos trabajamos con mi hermano el mayor, todos empezamos con él), ya le sabía al negocio. Primero empezó a trabajar aquí en el field pero duró poco, porque es un trabajo bien duro. Luego se fue a trabajar a Ontario [California] con mi hermano José, y luego se casó y se regresó a vivir a Merced. Fue cuando compró el Restaurante Cotija porque fue a pedirle trabajo al restaurante, que ya era en ese entonces un restaurante y de un compadre mi papá que también es de Cotija. Rosa le pidió trabajar unas horas porque ella se enfadaba en su casa y el señor le dijo que le daba trabajo de cajera en las tardes. Ya después el señor le dijo que lo quería*



*vender porque tenía otro lugar en Madera y mi hermana se lo compró. Ya tiene 20 años con él. Es el mismo concepto y también se llama Cotija. Se puede decir que hay Cotijas en todas partes de EU y es la misma comida.*

Como se puede observar en la historia de Elsa, los trabajadores que logran establecer un negocio de comida en estados Unidos, los casos de éxito difundidos entre los núcleos familiares y comunitarios, son un aliciente para el crecimiento y complejización de la red migratoria. El hecho de establecer y posicionar con éxito un restaurante es una oportunidad para que distintos actores del núcleo familiar y comunitario decidan migrar. En principio, la migración se da bajo la excusa de auxiliar en el buen funcionamiento del restaurante y después, en algunos casos con mayor suerte, para independizarse con su propio negocio siguiendo las pautas y modos de operación de los establecimientos donde estuvieron trabajando y, en algunos casos, hasta *robarse* a los clientes. José, que es dueño de un restaurante en Chicago, expresó su malestar en relación a la rotación del personal y al entorpecimiento de la eficiencia en el desarrollo de las labores culinarias:

*“Lo malo es que [los cocineros] duran poco y luego llegan unos que no saben hacer nada, están acostumbrados nada más a servir o abrir la lata, luego se llevan lo que aprendieron aquí y ponen o quieren poner sus negocios.”* (José, propietario Chicago).

La estructura de este tipo de redes migratorias facilita el flujo y sistematización del conocimiento culinario. Pizarro (2010:153) explicita y amplía estas reflexiones :

Este circuito de intercambio de saberes y sabores gastronómicos a nivel mezzoprolifera cada vez más entre los transmigrantes que en cierta etapa de su vida lograron hacerse de un capital y se arriesgaron a invertir. El promedio de ellos trabajó más de diez años para animarse a poner un negocio por cuenta propia. Una vez que tenían la seguridad legal, el conocimiento tanto administrativo como del mercado de la ciudad, el capital y el ánimo para salir adelante sin depender de los anglosajones, es que la mayoría de ellos logró con éxito una empresa.

### 6.2.2 Los migrantes temporales

Para poder ofrecer un panorama general de los actores sociales que habilitan las estructuras de circulación y sistematización del conocimiento culinario, me referiré como migrantes temporales a los sujetos recién incorporados a las estructuras de los restaurantes. Soy consciente de que es una categoría genérica que puede ser problemática por el carácter generalizador que le doy, ya que no necesariamente son migrantes circulares entre México y Estados Unidos, pero sí son sujetos móviles en la escena de los restaurantes mexicanos en Estados Unidos.

Los migrantes recién incorporados y, sobre todo, los recién emigrados, son sujetos activos que cumplen con la función de ejecutar las labores culinarias y, además vinculan y dan vigencia a las relaciones sociales entre México y Estados Unidos al brindar información y mercancías a los migrantes permanentes para recordarles, en cierto modo, que los lazos con México lejos de romperse se fortalecen. Sany explica cómo, en su negocio, el sujeto recién llegado trae consigo conocimiento aprendido de México que se replica en Estados Unidos.

*“Ahorita aquí ya tenemos un panadero [que no es de su familia], pero es negocio familiar. El que nos ayuda ya era panadero desde México. Yo creo que eso es lo que hace que el pan sepa igual que allá, además que siguen utilizando las recetas y los ingredientes, el huevo fresco, no enlatado ni envasado como en otras panaderías.”*

Este tipo de migrantes son las piezas claves para la recreación de los sabores debido a la puesta en marcha de los saberes aprendidos ya sea en México, o en otros restaurantes mexicanos en el territorio estadounidense. Asimismo, son agentes de circulación y transmisión del conocimiento que reproducen los modos de funcionamiento de otros restaurantes donde han trabajado, como cuenta Tere sobre el concepto de su taquería:

*“Él [su exmarido] era taquero de otro restaurante mexicano, era muy bueno. Tenía ya como 7 años en la plancha. El restaurante donde trabajaba era de esos que siempre están llenos y él estaba en la plancha. Pero cuando se vino para acá [a Estados Unidos] no sabía nada, lo que sabe lo aprendió todo acá. Él aprendió a ser*

*taquero aquí en Houston, allá no sabía nada. A los tres meses de casados decidimos aventarnos a poner una taquería. El decidió y yo lo apoyé, porque se sabía todos los trucos y el menú al derecho y al revés. De hecho, el menú que tenemos viene desde el 'Jalisco', que es de los primeros restaurantes en Houston. Es lo más tradicional, son como las taquerías de allá de Jalisco. Yo aquí había trabajado de mesera en otros restaurantes. También me sabía la movida de cómo funcionaba el comedor.”*

La circulación de información para la sistematización del conocimiento culinario en ningún caso es fluida ni totalmente explícita. Al contrario, muchas veces la circulación de personal conlleva tensiones entre trabajadores y patrones, que incluso verbalizan discursos sobre el carácter moral del robo de información y conocimiento culinario (Cfr capítulo 5.4). En el programa de radio que mencioné unas líneas arriba, el conductor principal refirió ser propietario de un restaurante mexicano. Con un enojo evidente expresó:

*“No hay nada que le incomode más a un dueño que se le salga un empleado que trabaja en la cocina, que ponga su local y que le vaya a copiar las recetas, sobre todo un cocinero. Uno sabe cómo comensal cuando cambiaron al cocinero.”*

Es oportuno señalar que dentro de las cocinas no sólo fluye información culinaria. Los restaurantes sirven como espacios para establecer contactos que perpetúan las redes del sector laboral de la preparación de alimentos y que garantizan las estructuras que habilita el flujo de conocimiento culinario. Los contactos laborales surgidos a partir de los encuentros en las cocinas también son un punto de referencia para tejer y ampliar las redes migratorias que apremian, sobre todo, a coterráneos en igualdad de circunstancias. A continuación condenso varias declaraciones de trabajadores de la cocina tanto en Chicago como en Houston que consiguieron trabajo por sus contactos que trabajaban en cocinas de restaurantes:

*“Yo me vine por un tío que estaba aquí y él me consiguió la chamba de lavaplatos en Arkansas. Luego él se vino para acá porque un amigo suyo que trabajaba en la cocina se adelantó y dijo que aquí sí se podía y pagaban mejor porque allá se empezó a poner fea la cosa por lo de los papeles,”* me comentó Chava, quien era lavaplatos en un restaurante en Chicago. Raúl como cocinero retornado, refuerza la idea de los contactos laborales relacionados al paisanaje: *“Al restaurante mexicano llegas por amigos y contactos, ahí iba yo a comer y me hice*

*amigo de un mesero, él fue el que me salvó de los caciques chinos*". Por último, Beto, quien era cocinero en Houston, confirma como se perpetúa las redes transnacionales. *"Yo me vine porque no tenía para pagar la universidad. El novio de mi hermana se había venido un rato para acá y me dijo que había chamba y no había problema por lo de los papeles, que en la cocina era fácil encontrar trabajo con los paisas"*.

Una vez expuestos a los actores sociales que tienen mayor relevancia en la circulación y sistematización del conocimiento culinario, ahora mencionaré otros actores y otras estructuras que habilitan la sistematización del conocimiento culinario. Asimismo, expondré cómo la nostalgia también está presente en los actores y las dinámicas de aprovisionamiento de los restaurantes.

### **6.2.3 Los proveedores y las dinámicas de provisión en los restaurantes familiares y de pequeña escala**

Como nota aclaratoria, en este apartado muestro algunas situaciones que, en sentido estricto, se salen de las cocinas de los restaurantes. Sin embargo, considero que tales situaciones son de especial relevancia para esta tesis ya que abordan las estrategias de aprovisionamiento de los restaurantes familiares y de pequeña escala. En estas dinámicas queda demostrado cómo la nostalgia culinaria no se subordina solamente al contexto del restaurante, sino que se visibiliza y se refuerza fuera de él.

Los proveedores y las dinámicas de provisión juegan un papel relevante en el ejercicio de la conmemoración al establecer estrategias comerciales a la usanza tradicional mexicana, donde los compadrazgos, descuentos, favores, créditos, *pilonas* y hasta ingredientes especiales que se transportan de manera clandestina de México, son comunes en las maneras en que se proveen los ingredientes en los restaurantes mexicanos.

Abarca y Pérez Lee (2007) explican que en este tipo de interacciones entre migrantes que comparten en un mismo espacio alimentario, la ocasión comensal en todas sus posibilidades hace que se desarrolle una *conciencia alimentaria transfronteriza* que obliga al sujeto migrante a traer al plano consciente su situación

migratoria de deslocalización para compartirla con aquellos en igualdad de circunstancias. Por mi parte considero que esa *conciencia alimentaria transfronteriza* es el eje rector de la configuración de la *identidad alimentaria transmigratoria* que se gesta a partir de ciertos factores como *la manifestación consciente de la resistencia alimentaria* ante la *exotización de los espacios sociales transnacionales alimentarios*, entre otros factores que se abordarán en profundidad en el siguiente capítulo.

En términos de aprovisionamiento, los restaurantes familiares y de pequeña escala pueden ser asumidos como espacios de difusión cultural entre las colectividades de migrantes mexicanos que trabajan en las cocinas, ya que algunas ocasiones son los puntos de recepción de productos mexicanos, como queda demostrado en la declaración de Raúl, un cocinero retornado:

*“A veces que me mandaban comida de por acá y los mismos compañeros del restaurante me la querían comprar. Había quienes sí hacían negocio, les mandaban cosas o venía alguien de allá y acomodaban todo ahí mismo en el trabajo. Yo en el restaurante conocí algunos productos oaxaqueños o de Veracruz que no había probado ni si quiera en México.”*

El tipo de aprovisionamiento que refiere Raúl tiene que ver con aquellos productos o ingredientes que son transportados de un lugar a otro por *propia mano* de los migrantes, o bien por parte de los sujetos pertenecientes a su círculo social inmediato. Es decir, son los mismos migrantes o sus familiares, colegas o amigos que pueden ir y venir a sus comunidades de origen, quienes transportan los productos (Medina y Vázquez-Medina, 2015). Kormanisky (2009) explora este proceso a través de un estudio de migrantes mexicanos en Alaska y lo llama “comer transnacionalmente” (*eating transnationally*). Para la autora, los alimentos son capaces de conectar personas y lugares, pero estas comidas, afirma, dependen de las interconexiones y la movilidad a través del espacio transnacional para poder ser consumidas, y así hacer perdurar su consumo fuera del lugar donde se preparan. Por ello, los restaurantes no sólo son espacios sociales transnacionales, sino que también pueden ser observados como sitios de difusión cultural para los miembros de las colectividades migrantes.

El migrante que transporta los productos o ingredientes cumple con diversas funciones en este proceso: es proveedor, es consumidor y muchas veces es el encargado de hacer perdurar el consumo de los ingredientes, a la vez que se convierte en un agente de intercambios transnacionales; como explica Saúl, cuya familia nuclear tiene un negocio de comida en el norte de Texas:

*“Esta última vez que fui a Estados Unidos con mi mamá, me dijo que no me llevara casi ropa, que al fin siempre que voy allá me compro. En cambio, me pidió que le llevara dulces y chiles de unos que allá casi no se consiguen. Mi hermana, que nació allá no los conocía. Antes, mis tíos, cuando iban, eran los que les llevaban, pero ya casi todos están allá...”*

La historia de Saúl me sirve para retomar los principios básicos de la perspectiva del transnacionalismo sobre la circulación de mercancías, información y valores inherente al flujo de sujetos entre ambos países. Los restaurantes familiares y de pequeña escala han sabido consolidar estrategias de aprovisionamiento que involucran el flujo de mercancías entre los dos países para ensamblar productos y comercializarlos como *mexicanos*. Es decir, en muchos de estos negocios, los ingredientes importados son transformados en productos que se venden como si fueran confeccionados en México, o bien, que hacen una alusión explícita de su factura mexicana. Por ello, puedo afirmar que el conocimiento culinario se capitaliza en la situación migratoria en términos de valor comercial, como puede apreciarse en las declaraciones de Saúl, al explicarme cómo su madre además de comida preparada, vende productos que se comercializan como mexicanos, aunque son confeccionados en Estados Unidos:

*“Mi mamá hace el chorizo como el de Río Verde, le queda igual y se le vende muy bien, también incluso vende nopalitos picados como los del mercado, porque allá no los encuentras así ya pelados y picados, pero la gente ve que es como aquí y los compra... A mi mamá un señor que también era de Río Verde le vendía allá la mezcla para hacer el chorizo con los chiles y las especias ya preparadas, pero el señor se cambió de pueblo. Antes de irme a trabajar con ella me habló para que le llevara tres kilos del preparado. Me costó muchísimo conseguirlo en Río Verde, ya no lo hacen para vender. Fui a todas las carnicerías del mercado y con los conocidos*

*que ella tenía ahí pero nada; hasta que di con uno que resultó que fue mi compañero en la secundaria, que me dijo que ya no lo hacía, pero como era para mí sí me lo quiso hacer.”*

Parasecoli (2014) afirma que este tipo de estrategias no sólo dotan a los migrantes de herramientas para dictaminar la relación que se establece entre la comunidad de origen con la de acogida, sino que dejan ver también la construcción del sentido propio de comunidad migrante al ser partícipe de estos mecanismos de aprovisionamiento. Con ello queda demostrado que más allá de las posibles dificultades, las alimentaciones migrantes se readaptan continuamente en los territorios de residencia mediante estrategias prácticas que recrean de uno u otro modo las maneras de comer que se llevaban a cabo en México (Medina y Vázquez-Medina, 2015). Este tipo de estrategias también permite que plantear los reajustes entre las nociones entre local y lo global que cobran sentido propio en los contextos de las alimentaciones migrantes. Como afirma Parasecoli:

For migrants, locality is experienced through the production, preparation and consumption of foods, the performance of practices and the reproduction of cultural categories that reinforce their connection with their places of origin and with other migrants in other countries, with friends, family members and with other nearby or faraway migrants” (2014:432).

A diferencia de los establecimientos de mayor tamaño, los pequeños restaurantes mexicanos funcionan de manera poco estandarizada. En este tipo de establecimientos los proveedores adquieren una función especial en la manera en que se da no sólo la relación comercial, sino también las interacciones que tienen con los propietarios y cocineros de los restaurantes. Estas interacciones intentan recrear las maneras de comerciar en México, preservando una clara preferencia por el paisanaje, como se aprecia en las declaraciones de Alex, cuando me contó cómo se conseguían los ingredientes en el restaurante que era propiedad de su madre en un poblado cerca de Chicago:

*“Mi mamá y yo íbamos a Chicago, a un mercado que se llama Watermarket que son paisanos que venden sólo cosas mexicanas y ahí compraba todos los*

*vegetales. Después íbamos a otro lugar a comprar todos los lácteos con otros paisanos. Conoció a mucha gente que después le vendía directo al restaurante y le hacían descuentos.”*

Para reforzar estas reflexiones, las declaraciones de Isabel también sostienen la noción del trato preferencial y los beneficios que representan aprovisionarse con migrantes de la misma comunidad de origen, lo que refuerza ampliamente el sentido de comunidad. Isabel me comentó que en Chicago, ya se pueden encontrar todos los ingredientes, incluso los más especializados para hacer preparaciones específicas:

*“Vamos al centro [de Chicago] a un lugar que se llama la garita de San Luis. Ahí si no tienen algo, lo piden y nos lo traen. Nos tratan muy bien, yo creo que porque sabe que también somos de San y Luis. ”*

Para los sistemas de aprovisionamiento que implican la entrega de la mercancía directamente en los restaurantes, los proveedores con cierta antigüedad negocian directamente con los propietarios, que a su vez les retribuyen con confianza y consideración. Estos acuerdos se suelen agradecer con comida “especial” en cada encuentro, como se aprecia en la siguiente situación sucedida en un restaurante de California.

Al acabar de cocinar las carnitas para los días posteriores Elsa guardó un poco en un trozo de papel aluminio. Antes que yo le preguntara el porqué de la acción, se adelantó a decirme que era para el “señor de las verduras” que vendría a entregar el pedido por la tarde: *“Ese señor nos trata muy bien. Varias veces no hemos alcanzado a pagarle porque no sale la caja y nos deja pagarle después. Además siempre nos da cosas. Yo sé que le gustan las carnitas, por eso le aparto de estas que acaban de salir”* (California, octubre del 2012).

Los propietarios y cocineros de estos pequeños restaurantes mexicanos dependen de diversas redes informales para abastecerse de determinados productos de México en general o de sus localidades de origen en particular. Y ello ya sea para abastecer de “mexicanidad” su restaurante, o bien ellos mismos y sus más allegados



(Medina y Vázquez-Medina, 2015). Dichas redes informales presentan unas características cualitativas importantes de cara a ellos mismo y a su clientela: son quienes traen los productos desde México, o bien quienes saben cómo y dónde adquirirlos. Son, por tanto, quienes mantienen un contacto más directo con el lugar de origen (Medina y Vázquez-Medina, *ibid*); el puente a través del cual llegan productos que de otro modo serían de muy difícil acceso, como narra Josué al explicar lo difícil que era conseguir productos frescos en Arkansas:

*“todos los chiles, especias las cosas de sabor a México nos lo llevaban de Río Verde el cuñado de la señora, todo estaba arreglado por conectes de paisanos que nos traían cosas, a veces hasta tunas y nopales que pasaban por abajo del agua.”*

Como afirma Matus, el traslado de los alimentos, además de paliar la nostalgia que implica el alejamiento, tiene que ver con “el afán de los migrantes por reensamblar las líneas fluidas de sus vidas que fueron fragmentadas simbólica y físicamente con el cruce de las fronteras” (2012:15). El poder convertirse en un medio de provisión para la repercusión de reproducción del hecho alimentario fortalece los lazos que establecen los actores involucrados en el restaurante (Medina y Vázquez-Medina, 2015). De este modo, las relaciones sociales derivadas del aprovisionamiento sitúan al restaurante en el centro de una red de migrantes que, en algunos casos, sustituye en cierto modo las relaciones familiares, como lo que pude percibir en un restaurante en Houston:

A media mañana del jueves Jaime con rapidez elaboró un desayuno que no se encontraba en el menú. Lo empaquetó para llevar y lo aparto cerca de la mesa. Unos minutos después entró el proveedor de las tortillas y al despedirse, el cocinero le dio la comida empaquetada: *“Este primo es el que me consigue las tortillas taqueras más baratas para el negocio que tengo los fines de semana.”* (Houston, abril del 2013)

Aunque en este trabajo no se han explicitado las lógicas de consumo que se llevan a cabo dentro de los restaurantes familiares, considero necesario incluir una descripción de las dinámicas que se llevan a cabo con los clientes frecuentes para demostrar cómo la nostalgia culinaria también queda demostrada en la relación que

se establece con estos actores sociales.

#### **6.2.4 Los clientes frecuentes**

Los clientes pueden incluirse, en algunas ocasiones, como parte del colectivo que se asemeja a una familia extensa donde los privilegios como los créditos alimenticios (consumir y pagar en días posteriores), descuentos y porciones extras o personalizadas son muestra del sentido de pertenencia a la comunidad migrante en la que recrean las maneras de interacción en algunos comercios de preparación de alimentos en México. En algunas ocasiones, los propietarios, cocineros y personal de servicio hacen extensivas las dinámicas sociales de inclusión y pertenencia hacia los clientes que se traducen en tratos preferenciales, discursos de afecto y prácticas de remembranza. Rosa, propietaria de un restaurante en California y socia del restaurante donde llevé a cabo el trabajo de campo, expresó su tristeza al tener que modificar las dinámicas de crédito que tenía con sus clientes.

El lunes después del primer fin de semana que estuve en el restaurante, Rosa, acabando de hacer las cuentas y con lágrimas en los ojos, me comentó que estaban muy tristes porque ya no podían dar *comida fiada*, y que no sabía que iban a hacer porque tenían muchos clientes que se manejaban así. Iban un día entre semana, comían sin pagar y el fin de semana les pagaban las cuentas. Sin embargo, debido a la mala racha del restaurante ya no podían mantenerse con ese acuerdo y les pesaba mucho estar teniendo que comunicárselo a sus clientes en cada ocasión (California. Septiembre del 2012).

La particularización de la comida, de acuerdo con gustos, sabores y recuerdos, es otra manera constante de hacer sentir a los migrantes mexicanos parte de una estructura donde la comida funciona como medio de anclaje para rememorar el pasado, personas, lugares o situaciones que no están de manera física, en el presente del consumidor. Linda me contó una anécdota sucedida hace algunos años pero que no olvida, por la situación particular que vivió en su restaurante en Chicago, con un cliente frecuente:

*“Yo creo que les gusta venir aquí porque saben que se les va a preparar todo lo que quieren. Una vez llegó un señor que quería que le hiciera unos chilaquiles<sup>84</sup> sin salsa ¡Imagínate! Me dijo que así se los hacía su mamá. Me la puso difícil, no le iba a poner sólo los totopos fritos sin nada. Lo bueno es que estábamos haciendo caldo de pollo y se los remojé un poquito con caldo, luego les puse crema y queso y sus frijoles, como allá, para que supieran a algo.”*

La personalización de los platillos no siempre obedece a una expresión consciente de afecto. Algunas veces parece obedecer a un sistema de fidelización que exige un trato preferencial, aunque esto involucre, en algunas ocasiones, una ruptura en la ejecución habitual de la labor culinaria, como se puede apreciar en la siguiente nota.

El domingo por la mañana el restaurante suele estar lleno de familias y grupos de mexicanos que se reúnen para desayunar o comer. En el momento de ocupación máxima, Luz, con un visible enfado por el tiempo que le tomaría sacar la orden, después que la mesera le dijo que ya había llegado el señor X, puso a tostar unas tortillas. Posteriormente, se dispuso a hacer huevos revueltos con jamón y frijoles en la plancha, un plato que no estaba enlistado en el menú y que su ejecución difería del patrón de cocinar los huevos en una sartén, ya que por indicaciones de la mesera, debía cocinarse todo junto en la plancha. Desde la ventanilla de pase, la mesera le recordó a Luz que los huevos tenían que estar bien fritos, “casi quemados” y las tortillas bien tostadas. Una vez entregada la orden, Berta, otra cocinera, me dijo que era el desayuno de un señor que iba todos los días a comer lo mismo y que alguna vez le había comentado a la mesera que desde chico había desayunado eso (Houston, mayo del 2013).

A pesar de ser recurrente entre los coterráneos, lejos de ser una práctica segregacionista, este tipo de manifestaciones involucran prácticas de inclusión para que clientes de otras etnicidades se aproximen y se apropien en términos sociales y sensoriales de la comida mexicana, como se aprecia en la siguiente nota del campo sucedida en California.

---

<sup>84</sup> Los chilaquiles es un plato que usualmente se consume para el desayuno y que consiste en totopos de maíz fritos que se bañan con una salsa de jitomate o tomate verde con chile, y se terminan con queso fresco espolvoreado, crema y rodajas de cebolla cruda.

Ante mi ojo equivocado de confundirlo con un “paisano” que se extrañó cuando le hablé en castellano, Elsa, después de que el cliente se fue, me explicó que era originario de un país de medio oriente y que trabajaba en un lote de carros próximo al local: “*Es vegetariano y me da pena porque yo no salgo de lo mismo, le hago sopas<sup>85</sup> o tacos de frijoles, pero él sigue viniendo, dice que le gusta mucho y agradece que le haga cosas que no están en el menú.*”(California. Septiembre del 2012)

La situación referida en el fragmento anterior demuestra que en ningún momento la noción de comunidad es estática. Linda, de Chicago, refuerza estas reflexiones al expresar su inquietud por integrar más platillos mexicanos que se apeguen a los requerimientos de sus clientes frecuentes. Este tipo de lógicas de consumo, además que dejan ver cómo el trato preferencial se puede capitalizar con la fidelización de los clientes, también demuestra cómo se van caracterizando los perfiles de los usuarios en la contemporaneidad.

*“Si te fijas, desde que limpiaron Pilsen<sup>86</sup> ya hay más cosas. El barrio está subiendo mucho de precio y se está poniendo de moda entre los jóvenes venirse a vivir aquí. Ahora hay mucho más güeros que viven por aquí y que se están haciendo clientes frecuentes. A mí me da pena porque muchos son vegetarianos y me piden platos vegetarianos y ya no sé qué más ofrecerles”*

En el caso de los clientes frecuentes mexicanos, las dinámicas sociales de confort favorecen, además de las interacciones sociales, la ruptura de la cotidianeidad y el reforzamiento de la resignificación de ciertos platillos que se enmarcan bajo estas dinámicas. Este fenómeno provoca la festivización del consumo gracias al contexto donde se llevan a cabo. Entre risas, Jaime me contó cómo surgió un grupo de clientes que se han mantenido desde la apertura del establecimiento:

*“Aquí en la esquina empezaron a hacer varias construcciones. Todos eran paisas y vieron que las meseras eran muchachas guapas y que aquí se hacía buena comida, que era comida como la de México. Ellos [los trabajadores de la construcción] con el pretexto de que tenían poco tiempo para comer, les pidieron los*

---

<sup>85</sup> Antojitos que consisten en masa de maíz con formato de disco con un hueco en el interior, que suele rellenarse con frijoles queso fresco, crema y cilantro y cebolla picada.

<sup>86</sup> El barrio de Pilsen, constituía hasta hace unos años, uno de los enclaves más representativos de los mexicanos en el área central de Chicago.

*números de teléfono a las muchachas para hablarles y pedirles la comida desde antes, pero no les funcionó porque ya sabíamos qué iban a pedir. Les gustaba mucho el caldo de res y siempre pedían lo mismo. Por eso, ya no tenían pretexto para hablarles. Ya sabíamos que a las doce, que era su hora del lunch, teníamos que estar listos con el caldo, las tortillas y la salsa picosa. Se acabó la construcción y ellos siguen viniendo, a lo mejor ya no diario porque les queda lejos, pero son nuestros clientes regulares porque les gusta mucho como hacemos el caldo”.*

El deseo de mantener el *continuum* de consumo de ciertos platillos tanto de la vida cotidiana, como aquellos con que se degustan en ciertos momentos, ayudan a favorecer la manifestación de los calendarios emocionales entre los migrantes. Este fenómeno posiciona al restaurante como una institución que habilita la recreación de México mediante práctica de consumo que aglutinan a coterráneos en igualdad de circunstancias. Agrupo tres declaraciones de diferentes actores que dan cuenta cómo en fechas especiales (generalmente religiosas), que tienen especial relevancia para los mexicanos, los clientes encuentran en los restaurantes familiares un modo de perpetuar los hábitos de consumo que se asocian a estas fechas.

*“Ahora que es cuaresma los clientes nos piden mucho que les hagamos el caldo de habas y las tortitas de camarón<sup>87</sup>”, me comentó Isabel, en Chicago. “En diciembre se vienen otros familiares de México para ayudarnos con los tamales<sup>88</sup> porque no nos damos abasto. Toda la gente quiere cenar tamales para el 24 y el 31”, refirió Sany de California. “Antes nos dejaban descansar el primero de enero, pero ahora no. Es el día más ocupado del año. Hacemos menudo y caldos para toda la gente que agarró la fiesta y vienen a curarse la cruda. Deberías de ver como está. Hay veces hay cola hasta afuera para entrar,” expresó Sara de Houston.*

Una vez expuestos los sujetos participantes en las estructuras que habilitan las prácticas de conmemoración en los procesos culinarios, considero oportuno analizar cómo se dan las interacciones en el contexto migratorio transnacional cuando se trata de traspasar el ámbito doméstico o de reproducir ciertas prácticas que se llevaban a cabo en el territorio mexicano. Por ello, resulta conveniente cuestionar, ¿cómo se

---

<sup>87</sup> Mezcla de gambas pulverizadas que se aglutinan con huevo y se fríen.

<sup>88</sup> Preparación de origen prehispánico, que consiste en masa de maíz que se revuelve con manteca de cerdo para lograr una textura esponjosa, que se rellena con distintos guisados y se envuelve en hojas de maíz o de plátano, para cocinarse al vapor.

sistematiza y se lleva a cabo la operativización del conocimiento culinario doméstico en los restaurantes familiares? ¿Qué dinámicas sociales de carácter familiar se afectan o se reconfiguran cuando el conocimiento culinario tiene que traspasar el ámbito doméstico y se distribuye para operativizarse?

### **6.3 Tensiones y negociaciones de género y poder en la operativización de la labor culinaria**

En la operativización del conocimiento culinario doméstico en el ámbito público se desencadenan nuevas reconfiguraciones técnicas y sociales que alteran las interacciones dentro de las cocinas. En estas reconfiguraciones que implican una redistribución en las tareas culinarias donde se necesita la participación tanto de hombres como de mujeres, las acciones, los discursos, las prácticas y los instrumentos contribuyen a establecer nuevas relaciones entre los actores sociales involucrados en la ocasión comensal.

En este tipo de establecimientos el cruce del conocimiento culinario del ámbito doméstico al público es un detonante que favorece nuevas estrategias y negociaciones familiares en términos de poder y género. En el intento continuo de mejoría en el bienestar social en la esfera familiar que traspasa la frontera del ámbito privado se reconfiguran los roles asociados al género, tendiendo a la flexibilización de los mismos. En otras palabras, los nuevos ordenes establecidos a partir del fenómeno migratorio se ajustan al contexto habilitando nuevas estrategias de trabajo a partir de la ruptura de las convenciones tradicionales de los roles laborales de las prácticas culinarias asociados al género difundidos en México. Como afirma Pizarro (2010:41):

La comida también asigna roles de género y determina quién hace qué en la cocina. Los transmigrantes<sup>89</sup> varones solos (sin pareja) asumen nuevos roles respecto a la preparación de los alimentos. Muchos de ellos cocinan y recogen la cocina, rompiendo

---

<sup>89</sup> El término transmigrante es un concepto acuñado dentro de la producción académica dedicada al transnacionalismo para asignar a los sujetos migrantes en situación de migración transnacional. Considero el término un tanto problemático debido a su carácter generalizador en designar cualquier tipo de migrante debido a su poca utilidad para explicar el objeto de estudio de la presente investigación.

con su papel histórico de *macho mexicano*... Sin embargo, la modificación de los roles depende mucho del origen rural/urbano, étnico/mestizo...

Por su parte, Manuel Calvo (1982) explica que si bien las nuevas configuraciones dentro de la distribución de tareas en un contexto migratorio en el ámbito doméstico aluden a un cambio en la distribución de las prácticas culinarias en términos de género, en el nivel más primario, las atribuciones y valores de orden tradicional conferidos a las mismas son conservados:

La valeur communautaire s'intensifie; les liens de parenté vont, dans certains cas, se renouveler et enrichir leur signification... Le statut des membres du groupe familial est, dans la plupart des cas quelque peu modifié par le déplacement: c'est principalement le rôle traditionnel de l'homme qui change dans la pratique quotidienne, même si les valeurs intériorisées sont conservées. L'homme participe davantage aux tâches liées à la pratique alimentaire du groupe: achats préparation, distribution des aliments... les modifications du rôle de la femme dépendant beaucoup de son insertion socioéconomique et, en particulier, de son activité en dehors du foyer. Le rôle de nourricière de celles qui vivent en repli de la société continue à être important même si dans certains cas elles peuvent ce rôle pour l'enfant qui dédaigne ou refuse leur cuisine. Mais en général les femmes occupant encore une position clé dans les pratiques culturelles de l'alimentation et de las fonctions d'aide à la intégration, en tant médiatrices culturelles ... (1982 :412).

Aunque la fecha de publicación del texto de Calvo me obliga a tomar con reservas algunas de sus reflexiones, encontré que los reajustes en la distribución de tareas traen consigo tensiones tanto de hombres como de mujeres, en las negociaciones sobre cómo ejecutar la práctica culinaria. En este orden, los estudios de Hondaneu-Sotelo (1994; 2011) se rigen bajo la idea central de la inoperancia de considerar solamente al hombre como agente de cambio social en el contexto americano y a la mujer como un sujeto ignorado sin participación social dentro y fuera del ámbito familiar. Sin embargo, la autora tampoco se apoya en darle todo el peso de la dinámica a la parte femenina; es decir, sus postulados se fundamentan sobre la idea de los acuerdos y negociaciones (explícitas o no) entre hombres y mujeres en el contexto estadounidense, en las órbitas familiares y comunitarias.

Para la autora, tales acuerdos se desarrollan con la finalidad de lograr una mejoría significativa en los niveles social y económico en las esferas domésticas y

comunitarias en Estados Unidos. Estas negociaciones se ajustan constantemente bajo un proceso de *madurez*; es decir, no se dan en un acto consensuado único ni de manera definitiva ni estable en el tiempo, sino que van sufriendo modificaciones hasta lograr esta nueva configuración. En ningún caso, las negociaciones implican la negación de puntos de tensión o de conflicto.

A pesar de que las aproximaciones de Hondagneau-Sotelo sólo trazan sus encuadres de manera superficial en la óptica transnacional enfocándose más hacia los asentamientos definitivos, la autora es consciente del creciente flujo de información, objetos, personas y valores culturales, pero defiende su postura argumentando que no se pueden eliminar las estructuras sociales constituidas en los casos de migraciones permanentes.

Una de las conclusiones a las que llega Hondagneau-Sotelo que es de especial relevancia para este trabajo, es que si bien es cierto que el fenómeno migratorio incentiva o favorece la flexibilización de roles tradicionales, sobre todo en la esfera doméstica a partir de negociaciones, también es necesario considerar que a partir de las reagrupaciones familiares, existe la tendencia generalizada a reproducir las dinámicas familiares de la distribución de labores a la usanza tradicional. Es decir, se favorece la reproducción tradicional de la división de roles, lo que implica asumir un retroceso en las maneras de división de la labor doméstica, pero no de manera totalizadora, sino con un cierto grado de intervención masculina o una participación más activa por parte de los hombres en las labores culinarias. Sin embargo, la paradoja que propone Hondagneau-Sotelo no pretende, en ningún caso, explicar de manera totalizadora la complejidad en los acuerdos y reconfiguraciones de las tareas asociadas al género en un marco de poder. Me apoyo en estas reflexiones como punto de partida para explicar cómo se aprecian este tipo de negociaciones dentro de las cocinas de los restaurantes familiares y de pequeña escala.

Para poder explicar cómo se generan las estrategias de operativización del conocimiento culinario, tomo en consideración las aproximaciones de Giard en de Certeau (1999). Giard propone un análisis para desentrañar los procesos de adquisición y puesta en marcha del conocimiento culinario que sirve como punto de



partida para explorar las dinámicas de poder y género que se pueden observar en la migración transnacional:

La realización de la acción culinaria se descompone en una serie ordenada de acciones elementales, coordinadas en secuencias de duración variable según la intensidad del esfuerzo necesario, organizadas sobre la base de un modelo aprendido del prójimo por imitación (alguien me han enseñado como hacerlo), reconstituido de memoria (así vi que lo hacían) o establecido por medio de ensayos y errores a partir de acciones vecinas (terminé por descubrir cómo hacerlo) (1999:157).

Giard va más allá de las meras operaciones técnicas sugiriendo cómo la buena ejecución puede ser un medio de empoderamiento:

La habilidad de adaptar la acción a las condiciones de ejecución y la calidad del resultado obtenido constituyen la prueba de poner en práctica y evidenciar una habilidad precisa. En la acción se superponen invención, tradición y educación para darle una forma de eficacia que conviene a la constitución física y a la inteligencia práctica de quien la ejecuta (1999:157).

En el caso particular de los cocineros mexicanos en Estados Unidos, resulta indispensable tomar en cuenta el contexto histórico y social del desarrollo de la cocina tradicional para poder analizar las connotaciones de género y poder que se develan en las operaciones culinarias, así como para entender las tensiones y negociaciones resultadas a partir de ellas.

En la memoria y el imaginario colectivo mexicano y, según la tradición histórica de la culinaria nacional, la preparación de *alimentos tradicionales* siempre ha estado asociada con manos femeninas (Cfr. Pilcher, 2001, Juárez, 2009). El ámbito de participación masculina es claramente limitado a ocasiones y preparaciones específicas y, por tanto, en la esfera doméstica, como en la pública (las cocinas siguen siendo comandadas por mujeres. Cuando hay un intento en los reajustes de los ámbitos de preparación, sobre todo entre los migrantes que provienen de extractos rurales, se evidencian las tensiones relativas al género por dichos reajustes. Raúl me contó cómo su deseo de aprender a cocinar antes de migrar se vio reprimido debido a los prejuicios sociales sobre la intervención dentro de la cocina, por la inminente vulnerabilidad a su masculinidad que implicaba interesarse por la

cocina: “*Cuando en el rancho veían que te interesaba la cocina te decían: ¡quítate! hazte para allá que te vas a hacer joto*<sup>90</sup>, las ollas no son para los hombres.”

Cuando el conocimiento culinario doméstico sale a la esfera pública, existen alteraciones y acentuaciones en términos de poder a la manera de operar el establecimiento. Abarca (2006) propone un modelo de análisis para estudiar a las mujeres cocineras que logran establecer su propio negocio basado en la riqueza familiar (*familiar wealth*). Aunque toma en cuenta los aspectos económicos como parte fundamental del incremento en el bienestar, la autora fija su atención en las ventajas sociales producidas y reflejadas en la realidad del contexto donde se desempeña.

Este modelo sostiene que además del incremento en el bienestar familiar y reconocimiento de la propietaria como empresaria logrado a partir del establecimiento del negocio, la mujer se dota de poder para establecer los modos y roles de funcionamiento de su cocina. Además de la continuación y de la herencia culinaria obtenida a partir de las funciones desarrolladas por cada uno de los miembros que participan en el negocio, la mujer obtiene reconocimiento y marca su propio estilo estableciendo la continuidad del modo en ejercer la labor culinaria. Este modelo se puede representar con la narración de Alex, que habla del restaurante donde su mamá, además de ser propietaria, era la que se encargaba de dar la sazón a todos los platillos:

*“Mi mamá era la que le ponía el sazón a todo. Ella era la que realmente cocinaba. Los otros cocineros como yo, sólo la asistíamos en lo que necesitaba pero ahí le aprendí desde cómo escoger los ingredientes, cuanto echarle de cada cosa y solo de verla”.*

Las mujeres cocineras que tienen sus propios negocios establecen nuevos modelos de construcción de la comunidad, que si bien generalmente reproducen las atmosferas del que hacer culinario doméstico, las maneras de gestión sirven como medio de atracción de clientes y futuros empleados, haciéndolos sentir en un ambiente de confort y confianza donde establecen, incluso, modos de interacción similares a relaciones familiares de familia extensa. En la investigación etnográfica

---

<sup>90</sup> Manera peyorativa de señalar a un hombre homosexual.

sobre los restaurantes de cocina zapoteca en Los Ángeles, Maximino Matus encontró cómo se visibiliza la capacidad de las mujeres en la construcción de la comunidad. En sus hallazgos etnográficos, el autor explica:

Ante la negativa de sus esposos para permitirles que trabajaran, al encontrarse desempleadas o al recibir bajos ingresos en sus espacios laborales, la venta de comida desde sus casas o mediante el ambulante se convirtió en una alternativa para generar mayores recursos que permitieran la reproducción cabal de sus unidades domésticas. En la década de 1980, diferentes mujeres de origen zapoteco comenzaron a abrir las puertas de sus casas y acondicionaron parte de sus espacios domésticos para la venta de alimentos. De esta forma es como aparecen de manera informal las primeras tiendas y restaurantes zapotecos en Los Ángeles. En estos lugares sólo se vendían productos en días y horarios específicos de la semana. No obstante, para asistir era necesario conocer a los dueños o ser introducido por alguna persona cercana. De esta manera intentaban protegerse de las autoridades estadounidenses, ya que de alguna forma estaban incurriendo en una actividad ilegal al utilizar los espacios habitacionales con fines comerciales (2009: 44-45).

Las mujeres que logran montar sus negocios, además de complejizar la culinaria, adquieren la capacidad de reunir miembros de las colectividades migrantes en espacios emergentes de consumo de alimentos, lo que les confiere un papel activo en la conformación de la comunidad y una figura de referencia y poder. Cuando le pregunté a Raúl en cuál de los restaurantes mexicanos donde había trabajado le gustaba más la comida mexicana, me contestó:

*“donde yo he comido la comida mexicana más rica allá no es en un restaurante, es en departamentos y son señoras que tienen a sus esposos malos y se ponen a cocinar por necesidad y venden a escondidas y así se va corriendo la voz entre los mismos paisanos”*

Ante este panorama que sugiere que las cocinas públicas son espacios comandados por mujeres es oportuno preguntar, ¿qué pasa cuando los hombres empiezan a intervenir en las asignaciones tradicionales a la labor culinaria? ¿Cómo afecta la tecnologización de las cocinas públicas a estas reconfiguraciones?

Algunos estudios (Cfr Calvo, 1982; Hondagenau Sotelo, 2011; Ariza, 2011;) demuestran que, aunque generalmente la forma de organización doméstica en el

contexto migratorio involucra una mayor participación de los hombres, y por lo tanto implica una flexibilización de los roles tradicionales, en ningún caso se puede hablar de una ruptura o una transformación sustancial de los valores asignados a la labor culinaria antes de la migración. Por ello, en algún momento de la inserción laboral en Estados Unidos vivirán una situación de conflicto al ver su status asociado con su identidad de género vulnerada, por la condición laboral que representa en el contexto estadounidense ingresar como preparadores de alimentos. Deborah Bohem ayuda a explicar mejor estas ideas. A partir de una serie de estudios en los que siguió a sujetos de comunidades rurales, la autora expone las tensiones que atraviesan los hombres en el cambio del tipo de actividad en la migración:

Cuando los hombres del rancho parten hacia el Norte, normalmente encuentran trabajo en el sector de servicios como cocineros, asistentes de meseros o lavaplatos u, ocasionalmente, en el ramo de la construcción. Este es un cambio significativo para los hombres ya que habitualmente trabajan por su cuenta manejando las parcelas. Estos cambios traen como resultado una erosión de su masculinidad, tal como se define en sus comunidades de origen, donde la virilidad se asocia a su condición de agricultores (Bohem, 2008: 102).

Las reflexiones previas contribuyen a validar la noción del enfoque que reconoce la manera en que las masculinidades y las feminidades son relacionales e implican procesos de negociación y empoderamiento. Por lo tanto, el género puede considerarse como una construcción cultural que, por sus características, puede variar en el tiempo y en el espacio y no es un acuerdo inmutable o definitivo (Hondagenau Sotelo 2011; Ariza, 2011, Mahler y Pessar 2001, 2011). Castellano y Boehm (2008: 5) problematizan este fenómeno y proponen el planteamiento de una paradoja de género resultada de la inserción de los hombres a nuevos ámbitos laborales en los proceso de migración mexicana hacia Estados Unidos:

Movement across borders fosters a gendered paradox—contradictory performances of gender in Mexican communities on the two sides of the U.S.- Mexico divide. Although migration can challenge and in some instances transform constructs of femininity, masculinity, and sexuality, it can simultaneously reinforce established gender roles. The fluidity and unpredictability of migration often result in the assertion of paradoxical gendered practices and experiences: migration can be both

regulating and liberating for males and females and may foster change even as previous practices are reasserted.

Si bien, puedo afirmar que las negociaciones apremian en los nuevos órdenes de la labor culinaria, los puntos de tensión son evidentes en las prácticas donde la operativización del conocimiento culinario implica una mayor participación de hombres en la cocina en las tareas asociadas generalmente a las mujeres. A continuación presento dos miradas contrastantes de cómo se negocia por un lado la inclusión y los acuerdos y tensiones que se presentan en los negocios familiares y de pequeña escala.

### **6.3.1 “Aquí, ya cualquiera es mujer”<sup>91</sup>: Tensiones en las prácticas y discursos culinarios y la tecnologización de las cocinas**

Como he mencionado en esta investigación, los saberes culinarios empíricos del ámbito doméstico son extrapolados a la esfera pública en los restaurantes familiares y de pequeña escala en Estados Unidos. La transferencia de estos saberes se ha traducido en un medio de construcción de la autenticidad que se convierte en un valor de mercado, como coinciden José y Elsa, desde su visión de propietarios:

*“Aquí siempre hemos tratado de hacer cocina auténtica, cocina como la que hacían mis abuelos, tal cual como comemos en la casa hacemos todo aquí, por eso la gente viene,”* refirió José. *“Es el mismo sazón de casa, no sabemos cocinar de otra manera, si te comes un taco aquí es el mismo que te comes en mi casa y por eso viene la gente, porque es cocina auténtica”* dijo Elsa.

En la transferencia de los saberes domésticos al ámbito público también se reconfiguran los procesos operativos de la preparación de alimentos. La tecnologización de las cocinas de los restaurantes con equipo que simplifica las labores culinarias (por ejemplo, los robots procesadores para hacer cantidades industriales de salsa, hornillas industriales que acelerar los tiempos de cocción, cortadores y peladores mecánicos) ha provocado un reajuste en la percepción social de los actores involucrados en la preparación de alimentos.

---

<sup>91</sup> Lupita, cliente frecuente. Chicago.

Asimismo, la diversidad de productos para conferirle sabores específicos (mezclas de condimentos para dar “sazón mexicano,” concentrados de caldos y otros sazonadores, chiles limpios, tostados y molidos que sólo necesitan ser rehidratados para utilizarse) a los alimentos, permite un desentrañamiento de la labor culinaria haciéndola más fácil y por tanto, más accesible para aquellos que no tienen familiaridad en la cocina. Este fenómeno ha ocasionado una disminución en el estatus y el reconocimiento conferido a aquellas personas expertas, favoreciendo los puntos de tensión entre los participantes:

*“... Yo siempre he dicho que aquí quiero cocineros, no 'cuchareros' de esos que nada más sirven y quieren que todo se los den hecho, creo que ahí está la diferencia entre una buena cocina y otra que no sirve. Otros restaurantes usan los frijoles de lata y mucho más suave lo picoso, incluso saben las cosas dulces porque ya vienen prefabricadas; eso no es comida mexicana.”*

La tecnologización de los productos y del equipo también puede ser analizada desde la perspectiva de género. Mientras me llevaba a conocer las calles donde había más restaurantes mexicanos en un suburbio de Chicago, Lupita me comentó sobre la amplia disponibilidad del tipo de productos de fácil uso y lo simple que resultaba *cocinar mexicano* en estos días. Tal fenómeno, ha provocado que las labores culinarias no requieren ningún tipo de habilidad para ser desarrolladas: *“Aquí, ya cualquiera es mujer.”* Cuando se hace más evidente la incursión de los hombres a procesos o prácticas culinarias que son socialmente relacionados como mujeres, la tensión percibida en los discursos llega incluso a dimensiones de conflicto, como me narró Saúl cuando evaluó su última experiencia como trabajador de un restaurante:

*“Mi tía me puso de cajero en uno de sus negocios. Vendíamos gorditas y tacos en una isla del estacionamiento del centro comercial. Los primeros meses me la pasé mal porque sólo estaba otra empleada que era la cocinera y yo. Entrábamos a la misma hora y yo me ponía ayudarle para sacar todo a tiempo. Cuando se dio cuenta que iba a hacer la salsa fue y me quitó. Me dijo que cómo yo siendo hombre iba a hacer una salsa; pero el momento del pleito fue cuando se dio cuenta que podía hacer gorditas, no podía creer que un hombre podía hacer cosas con masa de maíz...”*

Durante el desarrollo del trabajo de campo, pude percibir cómo los ámbitos de preparación que están asociados con las mujeres generan situaciones de asombro, incertidumbre e incluso hostilidad más allá de los discursos, como se puede percibir en la siguiente nota del campo sucedida en Houston:

Ante la falta de un elemento en el equipo y siendo uno de los días con mayor actividad, las funciones en la cocina eran caóticas. Debido a la falta de personal y de manera desorganizada, las cocineras en turno intentaban cubrir las funciones de la señora que se ausentó. Por ello, la encargada de hacer las tortillas se fue de lavaplatos y las otras dos cocineras se las arreglaban para hacer tortillas mientras hacían las preparaciones. Mientras eso sucedía, yo estaba designado a elaborar la producción (picar verdura, cortar carne, elaborar guacamole). Ante el incremento de la tensión y los gritos por parte de las meseras para que apresuraran las órdenes, el descontento de los clientes que se escuchaba hasta la cocina y era reiteradamente comunicado por medio de las meseras, me dispuse a acercarme al área donde se hacían las tortillas y comencé a confeccionarlas y cocinarlas en la plancha. Mi concentración en hacer un buen trabajo se rompió al darme cuenta del silencio que de repente había permeado al interior de la cocina. Cuando volteé para ver qué era lo que ocurría, me di cuenta de que no sólo las cocineras habían dejado de hacer sus actividades, sino que un par de meseras se habían metido para ver lo que estaba pasando. Asombradas, me observaban con incertidumbre:

*-¿Por qué sabes hacer tortillas si eres hombre?-* Me preguntó la encargada de la cocina-*¿Le quedaron bien?-* Preguntó con reserva una de las meseras, mientras la jefa de cocina examinaba minuciosamente un ejemplar de las tortillas. Al ver que las tortillas se asemejaban al resto que se encontraban apiladas en una bolsa de plástico para mantenerse calientes, la jefa de cocina con un notable enfado, me quitó de la plancha para seguir ella con la operación (Houston, mayo del 2013).

Las manifestaciones de tensión no sólo se expresan cuando un hombre se adentra en las prácticas que están asociadas directamente con preparaciones de mujeres, sino que también ocurre en sentido opuesto. Tanto en México, como en Estados Unidos, la figura del *taquero* está asociada con *lo masculino*. En la cultura

culinaria mexicana, la praxis de la elaboración de tacos en cocinas públicas es un ámbito donde el hombre puede demostrar su experticia en las labores culinarias. Cuando la mujer entra en estos terrenos el desconcierto también se hace evidente, como se puede apreciar en la siguiente anécdota sucedida en California:

El primer día que llegué al restaurant Elsa me estaba enseñando como sacar algunos platos del menú. Me enseñaba cómo agarrar la cantidad adecuada de carne directamente de la plancha sin ningún instrumento más que la tortilla (*un gesto técnico propio de los taqueros expertos*). Esa era la medida correcta de la cantidad de carne para un taco. Repentinamente, se empezó a ruborizar cuando con una fuerte exclamación me dice: *“Dios mío, me estoy convirtiendo en un taquero, como es posible que haga así ya los tacos sin darme cuenta”* (California, septiembre del 2012).

A pesar de que en las prácticas, debido su carácter espontáneo, la idea del traspaso de labores causa tensiones entre los participantes, en los discursos se enmascaran estas tensiones, pero no se eliminan los componentes de la idiosincrasia sobre la estaticidad en la asignación de roles de género en la elaboración de comida mexicana, como queda demostrado en el siguiente condensado de diversos actores sociales que participan en las labores del restaurante:

*“...Todos respetábamos y yo admiraba mucho a la señora por lo que estaba haciendo, sin papeles y ya con un restaurante y todo por su familia, no me importaba que me mandara una mujer”* refirió Josué. *“Ellos cocinan mejor porque le ponen más empeño, como saben que no es algo de ellos, o no es algo que traen ya dado, le ponen más empeño, en cambio las mujeres decimos: eso es fácil entonces somos más descuidadas”*, dijo Rosa. *“Mis hijos cocinan mejor que sus hermanas, tuvieron que luchar por su género y su ignorancia de la cocina, pero hoy en día, han demostrado que son mejores para cocinar que sus hermanas”*, expresó Alma, quien como madre de la propietaria de un restaurante en California, auxilia ocasionalmente en las labores de la producción de alimentos.

Resultaría inoperante considerar sólo los ambientes de tensión que se articulan cuando se invaden los espacios de preparación que tradicionalmente son asignados desde el género. Retomo los postulados de Hondagneau-Sotelo (1994) que



mencioné al principio de este apartado para explicar las negociaciones que percibí en la organización y operativización del conocimiento culinario.

### **6.3.2 “Mi papá hace todos los guisados”: acuerdos y negociaciones de género en los restaurantes familiares y de pequeña escala**

A pesar de que en las ilustraciones etnográficas previas se evidencian los puntos de tensión a partir de la intervención en los campos culinarios ampliamente determinados por el género, en la búsqueda del incremento en el bienestar familiar existen procesos de negociación donde esta transición es facilitada por acuerdos conscientes que buscan sortear las adversidades del hecho migratorio. En este contexto tanto el hombre como la mujer ceden a las asignaciones tradicionales para crear modelos de distribución de tareas culinarias que difieren de los órdenes tradicionales.

La propuesta de Mahler y Pessar (2001, 2011) del modelo conceptual llamado *gendered geographies of power in transnational spaces* sirve para entender, desde un paradigma multiescala, cómo se dan las interacciones entre género en los espacios sociales transnacionales. Este modelo establece que el género opera en una dimensión multiespacial y en diferentes escalas sociales que van desde la autopercepción individual, pasando por los terrenos familiares, hasta llegar a las relaciones e interacciones que se forman más allá de los estados nación. Para las autoras, el género tiene que ser entendido sobre todo como un proceso orientado a la praxis, donde las identidades, relaciones e ideologías, son fluidas y no permanecen estáticas. Es así como:

People do gender work. Through practices and discourses they negotiate relationships, conflicting interests and hierarchies of power and privilege. Conceptualizing gender as a process yields a more praxis-oriented perspective where, in gender identities, relations and ideologies are fluid, not fixed. However, gender should also be understood simultaneously as a structure, that is, a latticework of institutionalized social relationships that, by creating and manipulating the categories of gender, organize and signify power at levels above the individual (Mahler y Pessar 2001:2).

Los restaurantes pueden asumirse como escenarios idóneos para ejemplificar las reflexiones de Mahler y Pessar. En efecto, en los restaurantes se visibiliza cómo el género es una estructura que determina la manera en operativizar el conocimiento culinario. Esta estructura también habilita el análisis del poder y de la agencia que desarrollan los cocineros en los restaurantes gracias a las relaciones de poder que se gestan a partir de la praxis culinaria. El hecho de considerar al género como una estructura también permite legitimar la idea de las negociaciones para organizar y sistematizar el conocimiento culinario, como queda demostrado en la explicación de Rosi, quien es hija de los propietarios de un establecimiento de comida preparada a las fueras de Chicago en cuanto a la organización de su negocio:

*“Aquí trabajamos mis papás, mi hermano, mi esposo y yo. Mi mamá y yo hacemos el arroz, pero mi papa hace casi todos los guisados. Él cocina mucho mejor que mi mamá. Muchas veces me dicen que les gusta más la comida de mi papá y ya saben cómo es su sazón. Yo creo que por que ya se acostumbraron. Yo aprendí de los dos y de las otras señoras que nos han ayudado en otros tiempos. Y ahora también está mi esposo que hace unas tortas de carne bien sabrosas y que les gustan mucho a la gente. También aprendió aquí. Cuando toca hacer tamales nos ponemos todos. Es lo que se mueve más. Nuestros tamales han ido a varios lados: Colorado, Florida y California.”*

En la búsqueda de la mejoría en el bienestar social se reconfiguran los roles asociados al género tendiendo a la flexibilización de los mismos. Es decir, los nuevos órdenes establecidos a partir del fenómeno migratorio se ajustan al contexto, permitiendo la configuración de una nueva dinámica a partir de la ruptura de las convenciones tradicionales de los roles laborales asociados al género establecidos en México. Los acuerdos y negociaciones en la complejidad del contexto migratorio logran suavizar los momentos de tensión que implican los cambios en las asignaciones para dar paso a una sistematización del conocimiento culinario que se perpetua en las órbitas familiares y que se convierte en un *modus operandi* que confieren los aspectos particulares a este tipo de establecimientos.

Jaime, quien durante el proceso de redacción de este documento me narró que debido al éxito de su negocio había renunciado a la taquería donde trabajaba en

Houston, me contó cómo se organizaban y dividían las labores entre él y su esposa y su deseo de involucrar a sus hijos en la operación de su empresa:

*“Vamos empezando las taquizas y es difícil organizarnos, lo bueno es que los dos le entramos a todo, a veces yo hago la salsa y ella pica la carne, como los dos ya le sabemos a los de los tacos, es más fácil. Nos está yendo bien. Ahora ya podemos atender dos eventos al mismo tiempo porque me acabo de comprar otra plancha. Antes yo no quería que ella le entrara sola a un evento porque es una friega, entonces le hablaba a otro chavo. Pero ella me dijo que se lo podía aventar sola y así fue. Un día le hablé al chavo y ya tenía ocupado ese día, así es que nos tocó a los dos. A cada rato nos marcábamos para ver cómo íbamos, porque ella siempre se iba conmigo para auxiliarme mientras duraba el evento. Ahora, mi hija ya tiene 14 años y ya le está entrando. Aunque ella no vaya a servir, nos ayuda en la preparación: pica cosas, hace salsas. De hecho ayer ya le enseñé las salsas nuevas que tú me enseñaste. El otro está más chiquito, pero nos ve que estamos los tres y también quiere participar...”*

#### **6.4 Consideraciones finales: La perpetuación del conocimiento culinario**

En el presente capítulo se ilustró cómo los restaurantes familiares y de pequeña escala pueden ser considerados en el contexto migratorio como instituciones donde se materializa la nostalgia culinaria. Esta nostalgia se hace explícita en la operativización y formas de gestión y funcionamiento del local. Desde el aprovisionamiento hasta las interacciones entre sus participantes, el recrear las estrategias que se ponen en marcha México coloca a la nostalgia como un eje rector que organiza las maneras de relacionarse entre los participantes de los establecimientos. Las manifestaciones de la nostalgia, entendidas en este capítulo como las interacciones entre los actores que participan en el restaurante, son una forma de perpetuar el conocimiento culinario.

Las sazones personales se enriquecen constantemente con flujos de información culinaria que son contralados y regidos por tensiones y negociaciones entre los actores dictan la manera de operativizar el conocimiento culinario. Además

de dictaminar el modo en que se llega a sistematizar la labor culinaria, la nostalgia también sirve como un medio que materializa la construcción del sentido de comunidad entre los migrantes. Como se observará en el próximo capítulo, este sentido de comunidad deja de manifiesto la construcción de la *identidad alimentaria transmigratoria*.



**7-“NI DE AQUÍ NI DE ALLÁ”.<sup>92</sup> LA  
NOSTALGIA CULINARIA EN LA  
CONFIGURACIÓN DE LA  
IDENTIDAD ALIMENTARIA  
TRANSMIGRATORIA**

---

<sup>92</sup> Elsa, cocinera y propietaria California.



En el presente capítulo analizo cómo la nostalgia culinaria contribuye a articular el sentido de comunidad dentro de los restaurantes de cocina mexicana en Estados Unidos. Para analizar este fenómeno propongo el concepto de *Identidad Alimentaria Transmigratoria* (IAT) que se inscribe en las acciones, prácticas y discursos sobre las implicaciones de la deslocalización de los migrantes mexicanos que interactúan en los restaurantes mexicanos en Estados Unidos. En este sentido, me apoyo del concepto de *comunidades de práctica* (Wenger, 2001) para explicar cómo determinadas acciones que se realizan por un colectivo de personas con rasgos comunes (en este caso, un grupo de mexicanos migrantes que confluyen en un espacio determinado) favorecen la puesta en marcha de mecanismos de cohesión social que configuran las identidades comunitarias de sus miembros. En esta línea, Wenger (2001:19) explica:

Aquí, la participación no sólo se refiere a los eventos locales de compromiso con ciertas actividades y con determinadas personas, sino también a un proceso de mayor alcance consistente en participar de una manera activa en las prácticas de las comunidades sociales y en construir identidades en relación con estas comunidades...Esta participación no sólo da forma a lo que hacemos, sino que también conforma quiénes somos y cómo interpretamos lo que hacemos

Las reflexiones de Wenger (2001) me ayudan a dar especificidad a la construcción de la IAT. Por ello, sugiero que la configuración de la IAT también obedece a la reflexividad que manifiestan los migrantes para definir qué *es ser mexicano y cocinar mexicano fuera de México*. Por ello, parto del supuesto que la IAT no podría existir sin la activación de la *conciencia alimentaria transmigratoria*.<sup>93</sup> Es decir, cómo los actores sociales reflexionan sobre su presente en Estados Unidos y la relación que establecen con su pasado en México a través de la manera en que se lleva a cabo la labor culinaria. La activación de la conciencia alimentaria transmigratoria se puede explicar debido a que a través del desarrollo de la labor culinaria, los actores sociales ubican su posición entre *lo que se es y lo que se fue*. Cuando esta conciencia se hace explícita y se consensua en los discursos

---

<sup>93</sup> En el siguiente apartado analizo con más profundidad este concepto.



sobre la cocina mexicana que se prepara en Estados Unidos, se podría hablar de la manifestación Identidad Alimentaria Transmigratoria (IAT).

En esta investigación sugiero que la conciencia alimentaria transmigratoria se expresa, sobre todo, cuando los actores involucrados se enfrentan a situaciones que los obligan a contrastar la comida mexicana preparada en Estados Unidos con aquella que se preparaba en el territorio mexicano. Este contraste favorece la colectivización de los significados conferidos a las prácticas culinarias que tienen cabida en las cocinas de los restaurantes y que se traducen en la generación de discursos y la puesta en marcha de mecanismos de validación de la comida mexicana.

La IAT, por tanto, puede ser constatada en las atribuciones médicas otorgadas a la cocina mexicana a partir de su deslocalización en Estados Unidos; las manifestaciones de resistencia ejercidas por los preparadores al enfrentarse a preparaciones que distan de aquellas que se confeccionan en el territorio mexicano; y los mecanismos de legitimación de una cocina *original* resultada de las inflexiones de las cocinas regionales que se adaptan y sintetizan bajo los estándares estadounidenses dentro de las cocinas de los restaurantes. Estos aspectos ejemplifican lo que Valenzuela (1998:34) afirma sobre las configuraciones de las identidades culturales en procesos migratorios:

..las identidades culturales se establecen mediante redes simbólicas de sentimientos, pensamientos y prácticas culturales comunes que posibilitan la asignación de sentido a las acciones sociales y con ello, las identidades se reconstruyen o se recrean en un escenario cultural donde ocurren procesos globales de hibridismo o sincretismo cultural...

Complemento las ideas de Valenzuela para particularizarlas en el terreno alimentario con lo que Caplan (1997:14) propone en relación a la configuración las identidades alimentarias. Para la autora las identidades pueden ser observadas desde la construcción de la *diferencia*, donde la etnicidad (entre otros factores como el género, el status y la clase social) representa una categoría que habilita la autoasignación de *pertenencia* a un colectivo que se crea a partir de percibir las maneras en que el *otro* come, para definirse uno mismo. De igual modo, tomo en

consideración las reflexiones de Murcott (1996:23) sobre la noción de no asumir como estáticas las relaciones entre las identidades y las cocinas nacionales. Estas relaciones se van modificando y adaptando según los contextos donde se expresan y ameritan una caracterización particular que depende directamente del contexto donde se establecen. Las relaciones que se establecen entre la etnicidad y las maneras de comer, como explica Medina (2002:124):

..(S)on contempladas y valoradas socioculturalmente dentro del marco de las sociedades que las producen. Y son así mismo, un instrumento útil y explícito con que los emigrantes cuentan para recrear su identidad en la emigración, donde el comer se sitúa como instrumento dentro del campo de la identidad colectiva y se convierte, de este modo, en una de las fronteras simbólicas a tener en cuenta entre grupos de contacto, convirtiéndose en una evidencia de la participación diferencial de los individuos en un marco sociocultural más amplio.

En este sentido, sugiero que las aproximaciones de Medina pueden hacerse extensivas a la fase de la preparación de alimentos y aplicarse a sus procesos operativos. Por ello, sugiero que la IAT puede ser entendida también como un constructo social que se articula bajo una serie de procesos técnicos (preparar y consumir los alimentos de maneras particulares), sociales (reconocimiento colectivizado de la situación de deslocalización) y simbólicos (representaciones y atribución de significados festivos a ciertos platillos así como las cargas afectivas que se les brinda a ciertas preparaciones). Tales procesos están regidos por la memoria colectiva de los migrantes que participan en la preparación de alimentos en restaurantes mexicanos donde el contexto del restaurante mexicano cumple una función dual:

Por un lado, el escenario que enmarca la preparación de alimentos es un recordatorio constante que hace al migrante vincularse con su pasado y con su territorio de origen a través de las actividades que se llevan a cabo al interior de los restaurantes. Aunque las jornadas laborales pueden ser exhaustivas, las tensiones y discusiones entre cocineros son constantes y las condiciones de explotación laboral son recurrentes, estos aspectos, en un nivel ontológico, parecen subordinarse a otros factores contextuales. En efecto, los estímulos sensoriales en los aromas y los sabores, el español como lengua única, la demostración del paisanaje y la música mexicana que se escucha dentro de la mayoría de las cocinas durante la jornada

laboral, parecen favorecer la expresión y colectivización de los recuerdos alimentarios.

Por otro lado, el mismo contexto que habilita la colectivización de los recuerdos obliga a los migrantes a ser conscientes de su condición migratoria y sobre todo, de la deslocalización de su comunidad de origen. Entre los aspectos que favorecen esta toma de conciencia entre los cocineros puedo destacar: el uso de diversas tecnologías gastronómicas para elaborar preparaciones que eran confeccionadas en México con otro equipo (fogones y refrigeradores industriales, hornos de convección, procesadores industriales de alimentos); la estandarización de los saberes culinarios domésticos (cálculo de gramajes, atenuación o sustitución del uso del picante, unificación e incorporación de ingredientes para la creación de una sazón sistematizada); y la configuración de una nueva *gramática culinaria* que se separa de aquella que se relaciona con la comida que se elabora dentro del territorio mexicano (alteración en los tiempos del servicio de comida, utilización y combinación de ingredientes en preparaciones que la comida que se confecciona en México no incluye)<sup>94</sup>.

Debido a la dualidad en la función del contexto, considero que mediante la preparación y consumo de alimentos dentro de los restaurantes mexicanos en Estados Unidos, la memoria es un eje rector de los modos de funcionamiento colectivo dentro de los restaurantes. La memoria tiene una función particular, según Giménez (2008:226):

...(E)n el sentido de que no se limita a registrar, a recordar o a reproducir mecánicamente el pasado, sino que realiza un verdadero *trabajo* sobre el pasado, un trabajo de selección, de reconstrucción y, a veces, de transfiguración o de idealización (“cualquier tiempo pasado fue mejor”). La memoria no es sólo “representación”, sino construcción; no es sólo “memoria constituida”, sino también “memoria constituyente”.

La importancia de la memoria como eje rector en la preparación de comida mexicana en Estados Unidos puede obedecer a lo que afirman Contreras y Gracia (2005) sobre la aplicación rigurosa de las reglas alimentarias. Para los autores la

---

<sup>94</sup> Por ejemplo, poner crema ácida y pico de gallo a todas las preparaciones; acompañar los antojitos como los tacos y enchiladas con arroz y frijoles; reestructurar preparaciones que en el territorio mexicano son considerados como platos fuertes para ponerlos como aperitivos.

puesta en marcha de dichas reglas ha sido a lo largo del tiempo una protección contra la aculturación y la pérdida de la identidad ante el contacto cultural con otros grupos. Por ello, es muy lógico que los colectivos de inmigrantes no quieran abandonar ciertas prácticas, sino por el contrario, intentar crear en sus sociedades de destino los espacios adecuados para satisfacer las demandas de productos axiales en su alimentación (2005:455). Es en los momentos de expresión de la colectivización de la memoria donde encontré que hay una toma de *conciencia alimentaria transmigratoria* que hace a los cocineros ubicar su situación migratoria y hacer partícipes de su realidad a quien comparte con ellos las tareas en la preparación de alimentos.<sup>95</sup>

## 7.1 La conciencia alimentaria transmigratoria

Abarca y Lee Pérez (2007:139) exploran el concepto de conciencia de frontera (*border consciousness*) en materia alimentaria<sup>96</sup>. Este concepto implica la creación de una identificación transmigratoria donde los participantes son conscientes de su realidad social que los ubica entre dos frentes de circulación cultural que representan ambos países. En efecto, como afirman las autoras:

This shows the multiple interchanges created by living in *in-between* spaces formed by the national, ideological, cultural, and economic realities of geo-political contact zones... (2007:139).

A partir de las afirmaciones anteriores considero que la conciencia transmigratoria alimentaria no sólo se puede reducir a los espacios de la zona de la frontera geopolítica. Dadas las características sociodemográficas de la migración

---

<sup>95</sup> Soy consciente que las afirmaciones pueden estar influidas por mi presencia para obtener información durante el trabajo de campo. Esta toma de conciencia también podría obedecer a la estrategia metodológica que implicaba compartir los testimonios de los cocineros con alguien que tiene vínculos próximos con México y que, de algún modo, era asumido como alguien ajeno a la dinámica o recién incorporado y recién emigrado. Por ello, la reflexividad de los cocineros pudo haber sido alterada por mi presencia en las cocinas. Estas ideas son ampliadas en las conclusiones de esta investigación.

<sup>96</sup> El concepto de Border Consciousness ha sido explorado desde otros ámbitos como la literatura y el arte visual. Gloria Anzaldúa, por ejemplo, utiliza este concepto para analizar las identidades de los chicanos en Estados Unidos.

mexicana en Estados Unidos en que el colectivo mexicano (en cualquiera de sus variantes o divisiones étnicas más difundidas y aceptadas tal como mexicanos, chicanos y mexicoamericanos, por mencionar algunos) tiene visibilidad y puntos de concentración en gran parte del territorio estadounidense, los postulados propuestos por las autoras cobran vigencia más allá de las zonas geopolíticas de la frontera.

Por otro lado, aunque las autoras centran su análisis en los consumidores, en el colectivo de mexicanos que trabaja como preparadores de alimentos existen procesos particulares que expresan la toma de conciencia alimentaria transmigratoria y que van enmarcando la configuración de la IAT, como queda de manifiesto en la siguiente situación sucedida en el restaurante de Elsa en California, un día que el restaurante se empezaba a llenar antes del mediodía, justo cuando se acercaba la hora del *lonche*:

*“Cuando el día está bueno empieza a llegar la gente como a las 12 o 12: 30, pero luego hay mexicanos que tienen poco de haber llegado [a Estados Unidos] y no quieren comer tan temprano. A ellos les gusta comer como en México, ya como a las 2, aunque a veces no les dan chance de salirse tan tarde. Por eso vas a ver que entre 12 y 3 sigue llegando gente.”* El conocimiento de las horas con más movimiento permitía a Elsa organizarse de tal manera que siempre se aseguraba tener los ingredientes principales de las preparaciones listos antes del mediodía y con algunos excedentes a la mano para no tener que apresurarse a traerlos de la cámara de refrigeración que, por las adaptaciones del espacio, había quedado dispuesto alejado de la zona de los fogones. Ese día, un grupo de alrededor de diez clientes llegó antes que Elsa terminara la producción, lo que obligó a apresurar el trabajo y finalizar las preparaciones *sobre la marcha*. Yo estaba cerca del área donde estaba la cámara fría cuando escuché que me pedía de favor acercarle algo que no alcancé a comprender que era, pero intuí se refería a unos chiles jalapeños frescos que estaban en la cámara de refrigeración. Al aproximarme a los fogones con el ingrediente equivocado, apenada, y sin poder encontrar la palabra en castellano, me dijo que se refería a los *bell peppers* (pimientos verdes):

- *“No vayas a creer que lo hago a propósito. Es que después de estar tanto tiempo aquí, sí se olvidan como se dicen algunas cosas allá [en México] y pues como todo el mundo en los restaurantes así dice, uno también se acostumbra. Si como dice mi hermana: nosotros que llevamos acá tanto tiempo ya no somos ni de aquí ni de allá”* (California, octubre del 2012).

El tipo de situaciones como la sucedida con Elsa demuestra cómo en la cocina se llevan a cabo acciones reflexivas que obligan a los cocineros a confrontarse con su pasado y a establecer relaciones constantes con su presente para seleccionar y traer los aprendizajes y recuerdos aprendidos en tanto en México, como en otros espacios laborales relacionados con la preparación de alimentos en Estados Unidos. En estos sitios las constantes llamadas al pasado favorecen la reflexividad de los cocineros como sujetos en condiciones de transnacionalidad debido a la particularidad del contexto que propicia la evocación por México.

Meriot (2008) explica que, en el oficio de cocina, las trayectorias profesionales y los tipos de restaurantes donde se ha ejercido determinan la manera de percibir la realidad del cocinero y condiciona el tipo de relaciones e interacciones con el resto de actores sociales que participan en su contexto laboral. Por mi parte, considero que la condición migrante se impone más allá de las trayectorias profesionales ya que determina la posición del sujeto en la manera de asumirse como miembro de una comunidad de sujetos en igualdad de circunstancias, como se puede apreciar en las reflexiones de Josué:

*“Es muy difícil estar allá, y también es muy cansado toda la friega de trabajar en un restaurante. Yo aquí en México ya había trabajado en otros lugares, en lugares de alta cocina. Luego llegas allá [a EU] a trabajar a otros restaurantes que no son lo que esperabas, pero luego entiendes que llevarles un poco de su tierra [a los mexicanos] es la mejor paga para un cocinero. Ver que te devuelven los platos vacíos, da un chingo de gusto. Por eso, cuando me tocó a mí abrir el restaurante en Dallas, queríamos en la cocina que fueran puros mexicanos, aunque no supieran cocinar o no se hubieran metido antes a las cocinas como cocineros. Se siente chido echarles la mano a los paisanos, aunque después se vayan con lo aprendido y te roben alguna receta. Está bien. Ya cuando estás acá de regreso entiendes que la cocina mexicana es un principal punto para seguir allá, sobre todo si estas solo,*

*porque no cambias tus raíces por otras, para los mexicanos que radican allá, tener algo que les recuerde su país, es lo más importante.”*

Como explica Moctezuma (2009:93), en el fenómeno migratorio mexicano resultaría inoperante aceptar las explicaciones asimilacionistas de carácter totalizador para analizar las manifestaciones sociales y culturales de los flujos migratorios entre México y Estados Unidos. En cambio, una posición entre el sincretismo y la *simultaneidad cultural*<sup>97</sup> orientada, sobre todo, ante esta última, contribuye a comprender mejor la realidad del migrante transnacional al dar cuenta de la fluctuación cultural a la que se enfrentan los sujetos migrantes. Sin embargo, en materia de alimentación considero que no se puede establecer una posición estática entre el sincretismo y la simultaneidad cultural sino que se trata de procesos continuos de decisiones, asunciones y negociaciones donde la interlocución alimentaria entre ambos lados de la frontera ubica al migrante en un espacio intermedio que se apoya en ambos flancos de los estados nación donde se enmarca la conciencia alimentaria transmigratoria.<sup>98</sup>

La conciencia alimentaria transmigratoria queda de manifiesto en las verbalizaciones sobre los contrastes en los sabores de los ingredientes para preparar comida mexicana en Estados Unidos. En esta situación el común denominador de las prácticas y los discursos sobre la preparación de alimentos recae en el intento sistematizado de replicar los sabores, con el presupuesto que jamás tendrán el mismo resultado que en México a pesar tener acceso a espacios propicios o (re)adaptados para confeccionarlos. Dicho fenómeno favorece la puesta en marcha de estrategias continuas de evaluación de los sabores que también habilitan la reflexividad de los preparadores sobre su realidad social. En este sentido, Berta, una cocinera en Houston, me compartió su apreciación sobre las implicaciones de trabajar en un restaurante mexicano:

---

<sup>97</sup> Para Moctezuma (2009: 94) “la simultaneidad reconoce la conservación y persistencia cultural comunitaria de orígenes diferentes, donde el individuo resuelve sus dilemas de manera práctica, adaptándose e integrándose a las condiciones del contexto, sin que ello implique la asimilación o el desgarramiento”, mientras que el sincretismo, a grandes rasgos, da cuenta de la amalgamación o combinación social y cultural de una sociedad.

<sup>98</sup> Giménez (2009:209) propone la idea de las identidades transfronterizas y caracteriza a los individuos que la experimentan como “sujetos que se han adecuado a la realidad de la globalización: se manejan bajo sus propios intereses y por la necesidad de sobrevivir, más que por el deseo de resistir o de ser aceptado por el otro”.

*“Aquí es más difícil porque la gente prueba y come y te dice: sí estaba bueno, sí sabe cómo allá. El problema aquí es que la carne es de acá y los alimentos para los animales pueden ser diferentes y por eso sabe diferente la carne. Nunca va a ser igual de sabrosa como la de allá. Aunque uno prueba y le dicen sí, esta sí es comida mexicana, pero no, nunca va a saber igual que a la de allá.”*

Debido a las constantes evaluaciones por parte de los comensales mexicanos, los cocineros han encontrado mecanismos de adaptación en los espacios de trabajo que conducen los procesos técnicos para apegarse más a los procedimientos con los que se confecciona la comida mexicana que se prepara en México. Por ejemplo, después de que el precio de la carne de res aumentara casi un 30% el proveedor sugirió a Elsa utilizar otro corte de carne para elaborar los tacos y que no representara mayor inversión. Sin embargo, los clientes empezaron a quejarse del sabor:

*“Ya le hablé a mis hermanos para que me dijeran como marinarla y que sepa como antes la carne asada. Me dijeron que les ha pasado eso y que sus taqueros lo que hacen es que le ponen salsa de soya mientras la cuecen. Me dijeron que pusiera la plancha a toda potencia y que la dejara hasta que humeara antes de aventar la carne. Ellos ya tienen muchos clientes y muchos de sus taqueros eran taqueros desde México y ya tienen mucho tiempo trabajando en esto, entonces ya le saben bien cómo arreglar la carne. Allá en Los Ángeles la gente regresa mucho a las taquerías porque dicen que sí saben igual que los tacos de México.”*

La ilustración etnográfica anterior permite analizar cómo los cocineros son agentes que pueden sacar ventaja de su condición migratoria en dos ámbitos. Por un lado, el conocer el sabor referido como *auténtico* de los platillos y los ingredientes los habilita para lograr recrear dichos sabores en Estados Unidos. Por otro lado, la capacidad de sustitución, el ingenio y el equipo que disponen en los restaurantes, les permiten la consecución de la recreación de los sabores. Por tal motivo, los cocineros pueden entonces ser constructores de *autenticidad* y pueden también legitimar las prácticas de preparación de alimentos.

En este sentido, Friedman (2001) y Appadurai (2001) coinciden en cómo *la autenticidad* es un valor de mercado en el capitalismo tardío que se acentúa con los flujos de personas, información y mercancías. Por ello, las estrategias que



demuestran los cocineros al replicar los sabores *auténticos* para sortear las evaluaciones de los comensales dejan ver su posición como sujetos que se encuentran entre dos frentes de información cultural. El estar en tal posición habilita a los cocineros a tomar ventaja de los medios disponibles (materiales como el equipo y los ingredientes dispuestos en las cocinas de los restaurantes; corporales como el registro sensorial; y simbólicos como el significado de los alimentos) para desarrollar su trabajo.

### **7.1.1 La apropiación y adaptación de los espacios de trabajo**

La posición simbólica de los cocineros entre los dos países también queda de manifiesto en las adaptaciones de los espacios de trabajo. Los cocineros han desarrollado mecanismos de adaptación de los espacios de trabajo dentro de las cocinas de los restaurantes mexicanos. Tales adaptaciones ayudan no sólo a desarrollar el conocimiento culinario con mayor facilidad en un espacio poco familiar, sino también a suavizar las alienaciones que representa el cocinar en un contexto de restauración comercial que se aleja del ámbito doméstico. En una cocina pública el uso de equipo industrial suele referir un alejamiento de las maneras de confeccionar alimentos de forma tradicional. Por ejemplo, cuando me di cuenta que ya no había más hornillas donde colocar la olla para hacer el caldo le pregunté a Juana, la jefa de cocina en un restaurante en Houston si podía utilizar un fogón industrial que tenían habilitado como escurridor de trastes mojados, a lo que respondió:

*“Nos trajeron esa estufa (industrial) para hacer los caldos y el fideo, pero no quedan igual. Queda listo más rápido, sí, pero los caldos hay que cocinarlos toda la mañana para que queden en el punto. Por eso mejor utilizamos la primera parrilla (de la estufa antigua que es más cercana a una estufa doméstica). Es lo primero que ponemos y ahí se está cocinando bajito.”*

En la búsqueda de las replicaciones de los sabores, las apropiaciones y adaptaciones de los espacios de trabajo también se aprecia un despliegue de la conciencia alimentaria transmigratoria. Como señala Cristie (2001), a partir de un

estudio sobre la modernización de las cocinas de comunidades indígenas de México, las apropiaciones y adaptaciones del espacio de preparación culinaria representan una manera de capturar el presente y reformularlo a partir de las experiencias del pasado. En este sentido, Ferrero (2002:196) afirma que las adaptaciones de los espacios de preparación tienen implicaciones identitarias que influyen en las maneras de socialización dentro de los restaurantes. La autora argumenta que las conexiones entre las prácticas culinarias domésticas llevadas a cabo en un ámbito público (como lo es un restaurante), son una manera de articular relaciones con la comunidad de origen en contextos migratorios transnacionales, ya que remite a quien ejecuta la acción al sitio donde se llevaba a cabo originalmente.

Por mi parte, creo que es oportuno considerar que muchas veces las apropiaciones y adaptaciones de los espacios no se dan de manera consensuada ni como una acción consciente por replicar aquellos espacios de preparación, sino solamente para poder realizar trabajos que son más apegados a sus registros sobre el saber hacer culinario. Cuando Víctor, el jefe de cocina de un restaurante me vio batallando para voltear una carne asada en el grill se aproximó para decirme:

*“Este grill no sirve. Si te fijas, se pega mucho y la comida no sabe igual, pero al menos aquí sí sacamos una carne asada, no que en otros lados te dicen que es carne asada y ni tienen grill en la cocina. Nunca será como poner uno mismo el carbón y la carne sepa a eso. Si vas a estar aquí un tiempo aquí en Chicago vas a ver como cuando empieza el calor los paisas luego luego sacan sus asadores a la calle o algunos hasta se van al lago a hacer su carne asada.”*

Aunque algunas veces el posicionamiento de los cocineros demuestra un desacuerdo generalizado sobre el uso de equipo tecnológico con mayor sofisticación, como expresó Rosa en Chicago: *“Ya nada más falta que hagan una máquina para hacer tamales, es lo único que les falta por inventar”*, en las prácticas cotidianas, los cocineros han sabido sacar provecho de estas tecnologías para hacer los procesos más eficientes. El primer día que llegué al restaurante, mientras me enseñaba las instalaciones, Elsa me comentó:

*“Lo bueno de tener este cooler<sup>99</sup> tan grande es que puedo porcionar y guardar el menudo<sup>100</sup> y ya tenerlo listo para cuando me lo pidan. Es igual con el queso de puerco<sup>101</sup>, nos tuvimos que inventar poner las charolas con agua para que hicieran presión y que se haga bien la compresa y todo nos cabe ahí adentro y queda listo más rápido que de la manera tradicional.”*

Las ambivalencias referidas por los cocineros hacia el uso de diferentes tecnologías muestran también la posición intermedia entre dos frentes culturales y las implicaciones que representa esta ubicación; si bien el uso de nuevas tecnologías puede ser percibido como un tipo de amenaza o contaminación hacia los procesos culinarios, también implica una simplificación en dichos procesos. Estar en medio de los dos polos en una situación de constantes negociaciones hacia la utilización y autentificación de los procesos operativos que se llevan a cabo en los restaurantes donde trabajan, contribuye también a la toma de conciencia alimentaria transmigratoria.

Por otro lado, el hacer de los espacios de preparación un escenario propicio para la recreación de las cocinas domésticas hace que se capitalicen los procesos operativos de la confección de comida mexicana como un valor agregado al negocio, en el caso de que el espacio de preparación esté expuesto a la vista de los clientes. Uno de los restaurantes en Chicago donde realicé el trabajo de campo era reconocido por hacer tortillas hechas a mano a la vista de los clientes:

El día que llegué al restaurante, a pesar de ser un domingo y estar lleno, vi que los cocineros dejaron por un momentos sus labores para reunirse alrededor de un equipo que acababa de llegar. En la búsqueda de atraer un mayor número de clientes, los gerentes del restaurante habían comprado un *comal*<sup>102</sup> eléctrico para hacer tortillas frente a las mesas de los clientes. Llegó el momento de probar la efectividad del aparato. Como si fuera un juego de niños, los cocineros retaban a las dos cocineras para ver si, ante el novedoso aparato, las tortillas quedaban igual que en un comal tradicional. La

---

<sup>99</sup> Palabra constantemente referida entre los trabajadores mexicanos en los restaurantes en Estados Unidos para designar a las cámaras de refrigeración.

<sup>100</sup> Un caldo a base de tripa de res y chile rojo, que se consume ocasionalmente para curar la resaca.

<sup>101</sup> Embutido artesanal hecho a base de despojos como trompa, oreja y lengua de cerdo.

<sup>102</sup> Herramienta de origen prehispánico que consiste en un disco metálico (originalmente era de barro) que se utiliza para cocer y calentar las tortillas.

efectividad del comal quedó demostrada por unanimidad cuando la primera tortilla que echó Mary se infló como se inflan en los comales tradicionales (Chicago, abril del 2013).

El hecho de exponer el proceso de preparación favorece que los comensales participen en las dinámicas del recuerdo incluso antes de consumir los alimentos. La inclusión en dichas dinámicas le confiere una mejor evaluación a la experiencia global de la asistencia al restaurante; y por otro lado, favorece a que se exponga el cruce de los saberes domésticos al ámbito privado, como se puede ver en las declaraciones de José, propietario de una marisquería en Chicago, cuando le pregunté sobre a qué creía que obedecía el éxito de su negocio:

*“Aquí siempre hemos tratado de hacer cocina auténtica, cocina como la que hacían mis abuelos, tal cual como comemos en la casa hacemos todo aquí.”*

Las transferencias de los saberes domésticos de la labor culinaria promueve también la mercantilización de los procesos operativos de la confección de la comida mexicana en un contexto transnacional. En el proceso de mercantilización se expone no sólo el producto final, sino también la segmentación en los procesos de preparación de la comida para hacerlos visibles y así atraer un mayor número de clientes. El hecho de exponer los saberes al ámbito público influye también en la toma de *la conciencia alimentaria transmigratoria* por parte de quien los prepara y los vende. Víctor, el jefe de cocina de un restaurante en Chicago, me contó cómo la exposición de los procesos de operación se convierte en un valor de mercado que se puede superponer incluso a los sabores de los platillos:

*“En otro restaurante donde trabajaba la comida no estaba tan buena, pero la gente llenaba el restaurante porque se les ocurrió poner una tortillería a la vista. Luego se quedaban horas viendo ahí como se hacían las tortillas en la máquina, ¿A poco en México uno se va a quedar viendo así nomás una máquina para hacer tortillas?”*

La exposición de los procesos de elaboración fuera de la cocina y su traspaso al escenario del consumo representa una alteración en el orden operativo de la confección que favorece la exotización de los espacios de consumo. En el siguiente apartado exploro cómo la mercantilización de *lo mexicano* en los espacios

de consumo refuerza el ambiente evocativo que se inscribe en los restaurantes de cocina mexicana en Estados Unidos.

### **7.1.2 La mercantilización de *lo mexicano* en los espacios de consumo**

Según Appadurai (2001:58), en el sistema global caracterizado por las constantes dislocaciones, los contextos transnacionales han favorecido la *reproducción cultural* en términos de mercancía. En esta línea, los Comaroff (2011) explican cómo la etnicidad se ha vuelto una mercancía que puede ser comercializada en distintos rubros de la modernidad. Las aproximaciones de Appadurai y los Comaroff ayudan a desentrañar los planteamientos de Ferrero (2002) que analiza la caracterización de los espacios de consumo en los restaurantes mexicanos en California en términos de mercantilización y etnicidad. Para la autora, la dinámica mercantil de atraer comensales no mexicanos ha obligado a que se construya y despliegue una *etnicidad escenificada* que se materializa en la exotización de los espacios de consumo. Ferrero afirma que las implicaciones de la diversificación de la oferta culinaria brinda, por un lado, una comida mexicana adaptada y reconstruida que fomenta la exaltación de los clichés mexicanos para atraer clientes de otras etnicidades. Por otro lado, tal diversificación favorece la creación un nicho de mercado para migrantes mexicanos que cumpla las expectativas de autenticidad no sólo en los sabores, sino también en los espacios de consumo.

Tomo las últimas consideraciones de Ferrero como punto de partida para analizar cómo la nostalgia está implícita en los espacios de consumo en los restaurantes. El carácter evocativo con el que se suele ambientar los restaurantes es una manera no sólo de mercantilizar las cocinas regionales, sino que también representa un mensaje explícito sobre la situación migratoria ya que mediante la exotización de la ambientación se evidencia el desplazamiento. Tal exotización, en definitiva, refuerza la conciencia alimentaria transmigratoria. En este sentido Hirai (2009) explica que, en los contextos migratorios transnacionales, la nostalgia surge como una práctica cultural que crea un marco para reordenar y dramatizar significados de la vida social fragmentada. En esta línea, el testimonio de Isabel sobre la explicación de la ambientación de su restaurante representa un punto de

identificación y confluencia de sus coterráneos que se encuentran en Estados Unidos:

*“Mi hermano que trabaja en Real Estates me dijo que estaba este lugar disponible. Aquí sabíamos que había mucha gente de Villa Juárez y entonces decidimos ponerle al restaurante La Villita. Antes el lugar era una cafetería muy sencillita, no tenía nada de adornos. Nosotros le pintamos en la pared una imagen del pueblo. Si te fijas, esa es la Iglesia del pueblo y a la gente que viene le gusta mucho. Como que se reconoce que es gente de allá y que le gusta, como que sabe que es un pedacito de allá, aquí.”*

El testimonio de Isabel me ayuda a explicar cómo en los espacios de consumo se puede visibilizar una *re-territorialización* de la cocina mexicana, que se refleja tanto en los procesos de preparación como en los espacios de consumo. Esta reterritorialización es una mezcla de los imaginarios y recuerdos individuales de las comunidades de procedencia de México que van circunscribiendo la configuración de la IAT que agrupa los recuerdos individuales para colectivizarlos en el restaurante. Para romper el hielo antes de la entrevista que le hice a José, al preguntarle que si era oriundo del lugar que lleva por nombre el restaurante, me contestó:

*“Yo ni sabía que había un lugar en México que se llamara así, yo solo quería poner un lugar de mariscos y el nombre me gustó mucho. Pero la gente empezó a venir por el nombre y a preguntarme que si era de allá, hasta que llegó un cocinero de Oaxaca que sí es de por allá. Me contactó con sus amigos que pintaron esta pared con una piedra que sí está allá, aunque dicen también que se parece al arco de Los Cabos. Ya después le fuimos poniendo más cosas como la bandera para que no se olvide México.”*

Hirai (2009) afirma que el paisaje étnico que los migrantes constituyen con sus culturas reterritorializadas en las ciudades de destino, de cierta manera, es un paisaje de nostalgia. Para el autor, los componentes fundamentales para la formación de sus comunidades étnicas en el interior de las ciudades receptoras y para la reconstrucción y representación de sus identidades colectivas son signos que evocan imágenes, imaginarios y memorias de sus países de origen:

La nostalgia es la subjetividad que motiva a los migrantes a reordenar los símbolos que una vez habían perdido sus ancladeros para reproducir, replicar o crear sus identidades y culturas en las sociedades receptoras (2009:16).

Como he mostrado hasta aquí, los restaurantes son escenarios adecuados para materializar la posición transnacional de los cocineros al estar entre dos frentes culturales. En los siguientes apartados exploro cómo en estos escenarios se llevan a cabo discursos y prácticas que conducen a nuevas dinámicas sociales en las que se manifiesta la IAT.

## **7.2 La identidad alimentaria transmigratoria: las dinámicas sociales y los discursos.**

Una vez explicado los factores que activan la conciencia alimentaria transmigratoria, a continuación analizo cómo esta conciencia genera dinámicas sociales y discursos que permean el plano colectivo de los actores involucrados en las actividades relacionadas con la preparación de alimentos. Cuando tales fenómenos se colectivizan, el sentido de pertenencia a la comunidad se activa, y puede analizarse a través de la manifestación de la Identidad Alimentaria Transmigratoria (IAT).

### **7.2.1 Las atribuciones médicas de la cocina mexicana en su deslocalización**

Un discurso recurrente entre los preparadores y consumidores relacionado con la manifestación de la IAT se refiere a las atribuciones de la comida mexicana como un medio de reparar la salud física de los migrantes. En este sentido, estas atribuciones conducen a manifestar la vulnerabilidad inminente que implicaría el dejar de consumirla en un contexto de migración transnacional. En efecto, las representaciones conferidas a la cocina mexicana que los sujetos migrantes expresan y comparten dejan ver cómo la comida adquiere otros significados cuando se inserta en un contexto de migración transnacional. En esta línea, Contreras y Gracia

(2005:218) explican que a ciertos platillos en contextos migratorios se les atribuye un valor simbólico particular que hace de ellos una clave de identidad cultural, unos indicadores de la especificidad y diferencia y que su consumo sirve para la rememoración emotiva e identitaria. Por mi parte considero que, una manera de conferirles significados simbólicos, es otorgándole propiedades reparadoras de la salud física. Estos discursos no sólo validan los procesos de *totemización* de ciertos platillos, sino que contribuyen a unificar los significados particulares conferidos a la cultura alimentaria mexicana en la migración transnacional.

El hecho de otorgar nuevas atribuciones a la cocina mexicana también se puede explicar desde lo que Giménez (2009) llama “ideación” del pasado. Para el autor, los sujetos que experimentan un desplazamiento tienden a utopizar los recuerdos de situaciones que pueden tener replicaciones o similitudes en el presente con la ayuda de la memoria colectiva para contrastarlos y tratar de recomponerlos. Hirai (2009) por su parte, afirma que existe en el plano de migraciones transnacionales una *nostalgia de contraste*, donde recurrir al pasado y contrastarlo con el presente articula nuevas dinámicas sociales y genera nuevos significados a dichas prácticas. Wilson (2005) llama a este fenómeno, nostalgia reflexiva (*reflective nostalgia*) y afirma que estos procesos de contrastación sobrepasan la esfera individual para reparar la realidad del presente, y se posicionan en el plano colectivo dando sentido al sentimiento de pertenencia de ciertos grupos.

El conferir nuevas atribuciones a la comida mexicana privilegia no solamente el uso de ciertos ingredientes que conforman la base del repertorio alimentario de la cultura alimentaria mexicana, sino todo que, además, en el imaginario colectivo de los migrantes se reconfiguran los significados de la comida, como se ejemplifica en la siguiente nota.

Mientras Elsa tomaba la orden por teléfono, me pidió con una seña ir acercando al área de preparación dos gorditas para ir avanzando la preparación del pedido. En lo que terminaba de tomar la orden, yo me dispuse a abrir las gorditas y calentarlas en la plancha siguiendo el proceso que ella me había enseñado semanas atrás. Cuando se dio cuenta de lo que hacía, me hizo seña para indicarme que me esperara, porque esas “*iban diferentes*”, apresuró a decirme tapando el auricular. Al colgar, me dijo que



eran para un cliente muy frecuente del negocio y que sólo comía las gorditas fritas. Elsa me comentó que la persona que vendría era de la misma zona de donde ella procedía y que en los últimos dos años había estado muy enferma después de haber sido diagnosticado con diabetes y otros desórdenes metabólicos. A los pocos minutos llegó la clienta, charló un par de minutos con Elsa y se retiró. Cuando se fue, Elsa me comentó: *“Es que a ella le dijeron que comiera pura comida mexicana y vieras que bien se siente. Le batalló mucho con los doctores y nada más no se sentía bien. Hasta alguien le dijo que tratara de comer puras cosas mexicanas y dice que le sienta mejor si el maíz está frito. Estaba muy mal. Ella trabaja aquí a la vuelta, en los autobuses Grey Hound y viene dos o tres veces por semana, y pues ya sabemos cómo hay que prepararle sus cosas. La hubieras visto hace un tiempo, cuando le detectaron la diabetes, cómo se veía de mal. Ahora hasta la expresión de la cara le cambió”* (California. Septiembre del 2012).

Como se aprecia en el fragmento anterior, se considera que el consumo de la comida mexicana repara algunos desórdenes en el cuerpo físico; ello explica entonces el sentido de utopización de su consumo y favorece la continuidad en las maneras de comer del territorio mexicano, nutriendo así idea sobre las implicaciones de comer mexicano fuera de México.

Cuando por algún motivo se cuestionan las implicaciones reparadoras en términos de salud que se le confiere a la comida mexicana, los migrantes han sabido encontrar explicaciones, por un lado, para continuar con su consumo y por otro reforzar el continuum alimentario. Mientras hacíamos los tamales para el resto de la semana en un restaurante de Chicago, Ninfa, la encargada de producción, me comentó:

*“Ayer el doctor me dijo que ya no comiera tamales porque tengo el colesterol alto y que los tamales tienen mucho colesterol del malo. ¿Cómo van a tener colesterol del malo si son tamales? Las mugres de por acá son las que tienen colesterol malo. Yo a eso no le voy a hacer caso, yo no creo que los tamales te puedan hacer daño.”*

Las declaraciones de Ninfa demuestran la reflexividad de los migrantes ante la posible suspensión del consumo de productos mexicanos. Además, dichas

declaraciones demuestran cómo los discursos sobre el mantenimiento del continuum alimentario se pueden asociar con el sentido de bienestar. En un sentido metafórico, el poder mantener el consumo de alimentos mexicanos, no sólo alivia la deslocalización sino también la nostalgia culinaria.

Como ya se ha explicado anteriormente, debido a la expansión del mercado de consumo mexicano en Estados Unidos, la cocina mexicana es también un valor agregado de mercado. Ante el panorama de la diversificación de productos que se ofrecen como comida mexicana, los migrantes han sabido también articular mecanismos de selección y diferenciación de productos para validar su autenticidad. Uno de estos mecanismos es la asociación entre la comida y el impacto en la salud que se le atribuye al consumo de productos o comida mexicana que se vende como tal, pero que se aleja a los registros alimentarios de los consumidores mexicanos arraigados en Estados Unidos, como queda demostrado en el testimonio de Elsa:

*“Yo no puedo comer queso. Me mareo mucho cuando como queso. Solo puedo comer queso Cotija, pero tiene que ser Cotija del de allá. Aquí ahora en el Costco<sup>103</sup>, sacaron un queso Cotija y es que, como ese se vende como queso mexicano, pues por eso es tan famoso. Pero no sabe igual, y no está hecho allá, por eso me cae igual de pesado que los otros quesos.”*

Kalcik (1984) sugiere que en los procesos de incorporación de nuevos productos en contextos alimentarios de migraciones transnacionales se generan situaciones de conflicto. Estas situaciones obedecen a la carga afectiva que representa la incorporación de platillos e ingredientes que sugieren la pérdida de la identidad. Por mi parte, en el caso de la migración mexicana, sostengo que una manera de evidenciar la carga afectiva que representa el consumo de comida mexicana que difiere de los registros personales, es la validación del malestar físico al consumir productos que se ofrecen como mexicanos pero que se aleja de su registro sensorial y conceptual. El testimonio de Araceli, una cliente frecuente en Houston, refuerza el planteamiento de estas ideas:

---

<sup>103</sup> Una cadena de hipermercados.

*“Yo puedo comer cualquier porquería en la calle mientras sea mexicano y no me ha hecho daño. He comido cosas de otros lados y me he enfermado feo. Igual cuando te sirven comida disque mexicana pero que no es, me cae muy pesada”*

En las atribuciones medicinales que se le da a la comida mexicana y el riesgo que implica la suspensión de su consumo se evidencian también las tensiones intergeneracionales que surgen con los procesos de incorporación de nuevos productos y el cambio en los hábitos alimentarios en segundas generaciones. Después de presentarme a su nieta de cuatro meses, Rosa, socia de un restaurante en California, con lágrimas en los ojos me contó el difícil curso del embarazo de su hija:

*“Si ella se sintió así de mal en su embarazo, era porque le encantaba comer hamburguesas y las costillas barbicue y las alitas. Hasta la hospitalizaron varias veces y ya casi cuando iba a nacer la niña la dejaron internada casi seis semanas. Yo le digo que si no hubiera comido tanto de eso le hubiera ido mejor. Yo siempre le decía que sí quería, yo le preparaba lo que comíamos las embarazadas allá [en México], pero nunca quiso.”*

Kalcik (1984) distingue las tensiones intergeneracionales sobre los procesos de aculturación alimentaria. La autora señala que en este ámbito es donde se ejerce la resistencia más fuerte a modificar los hábitos de consumo que se llevaban a cabo en el país de origen. Por ello, en los grupos migrantes con mayor arraigo donde pueden ser cuantificadas más de dos generaciones, las primeras son las más renuentes a la ampliación de su repertorio. En este sentido, sugiero que otra manera de evidenciar las tensiones puede ser expresada con las relaciones entre la enfermedad y el consumo o no de comida mexicana. Raúl, un cliente emigrado hace más de veinte años con sus hijos pequeños, me ofreció sus explicaciones del porqué sus hijos tienen obesidad y prediabetes.

*“Si mis hijos están así es porque ellos y la mamá se encandilaron cuando llegamos aquí. Estaba muy fácil y era muy barato comprarles la pizza o la comida china después de salir de trabajar y ellos fascinados. Yo siempre traté de cuidarme y seguir comiendo como allá, desayunando huevito con frijoles, comiendo tortillas y salsa. No aumenté de peso y no tengo ninguna enfermedad.”*

Además de los discursos que expresan la resignificación de la cocina mexicana en la migración, también detecté otras dinámicas sociales que dejan ver las resistencias a consumir los productos que se ofrecen como mexicanos, pero que se alejan de los registros de los cocineros. Las microdinámicas de comensalidad dentro de las cocinas es una manera de manifestación de la Identidad Alimentaria Transmigratoria.

### **7.2.2 “No es comida para güeros”: Los procesos de resistencia entre los preparadores de alimentos**

¿Qué pasa cuando los cocineros se convierten también en consumidores en los negocios que ofrecen comida mexicana que se despega de las preparaciones y de los principios de condimentación que conforman la cocina que se prepara en México? ¿Cómo enfrentan los cocineros el hecho de preparar esta comida que se vende como comida mexicana?

En este apartado intento demostrar, en un primer plano, que la comensalidad, en un contexto migratorio, se convierte en uno de los “momentos más fuertemente socializados de todo el sistema alimentario dando sentido a la homogeneidad del grupo”, como apunta Medina (2002:124). Ello incluso dentro de los escenarios menos visibles y con más factores adversos a la convivialidad, como lo es el interior de las cocinas de los restaurantes. Lo anterior se puede explicar debido a las características intrínsecas que conforman el funcionamiento del mismo, como lo son los ambientes de tensión debido a la premura del tiempo para el servicio y las jerarquías del poder altamente estratificadas en estructuras de organización de las cocinas de los restaurantes.

Ante estas cuestiones sugiero que los cocineros que laboran en establecimientos cuyo mercado meta está dirigido a clientes no mexicanos, llevan a cabo mecanismos de resistencia contra el consumo de este tipo de comida y contra las asociaciones que se le confiere a este tipo de comida en relación con la comida que se prepara en México. La manifestación del deseo por mantener las costumbres alimentarias de México se exagera cuando los migrantes se encuentran en un escenario que les permite disponer de los medios (ingredientes, utensilios y equipo

especializado en este caso) para recrear las comidas tradicionales que se preparan en México, pero que el tipo de restaurante obliga a confeccionar otro tipo de comida que también se vende como mexicana. En un restaurante en Chicago el menú del restaurante evidenciaba el perfil de los clientes: todas las preparaciones evidenciaban el mercado anglosajón al que pretendían llegar. El primer día en ese restaurante, Mauricio, un cocinero de línea, me explico las estrategias que llevaban a cabo los cocineros a la hora de comer dentro del restaurante:

*“Aquí el menú hay cosas que nada más los güeros lo piden, pero aquí en corto, uno se puede echar su taco con lo que quiera, sin necesidad de echarlos a la freidora, ni ponerles las lechugas y esas cosas. Aunque no tengamos hora de comida, puedes comer bien, echarte un taco como debe ser.”*

Las resistencias a consumir este tipo de comida pueden obedecer a la vulnerabilidad que enfrentan los preparadores de alimentos cuando tienen que elaborar comida mexicana que se desmarca de los procesos, ingredientes, combinaciones y presentaciones de las elaboraciones propias que se confeccionan en el territorio mexicano y que se venden bajo el concepto de *cocina mexicana* en los lugares donde laboran en Estados Unidos. La sistematización de este fenómeno obliga a los cocineros a poner en marcha estrategias de consumo que evitan las preparaciones que se venden en el establecimiento, ya que como afirma Daniel, un cocinero retornado que trabajó en un restaurante mexicano dirigido a clientes anglosajones:

*“No salen de su comida para güeros, soft tacos o fajitas de arrachera<sup>104</sup> que era para güeros o mexicanos ya de tiempo radicados allá... era una mezcla rara, una adaptación de la cocina mexicana, no cocina mexicana como tal.”*

Ante tal escenario, dentro de la cocina se genera una microdinámica de comensalidad entre los preparadores, en la que se manifiesta, e incluso se exagera, la totemización de los ingredientes, los platillos y las maneras de comer tradicionales de las cocinas mexicanas gestadas en territorio mexicano. Este tipo de microcomensalidad es una manera de inclusión dentro del colectivo, que demuestra la manifestación de la IAT, como se ejemplifica a en la siguiente nota de campo, sucedida en Chicago:

---

<sup>104</sup> Corte de res extraído del diafragma.

“¿Y usted primo, tiene ‘papiros’? ¿Por qué si está estudiando cocina viene a aprender aquí?” Fueron las primeras preguntas para tratar, en un solo intento, de romper el hielo y descifrar mi posición en el restaurante una vez repartidos los 24 aguacates reglamentarios para hacer el guacamole para el servicio de la mañana y las dos cajas de arrachera que requería ser limpiada y porcionada para el fin de semana. “No sé si allá en México le harán igual, pero así se hace aquí...”. Dijo Victor mientras que con absoluta destreza le quitaba la grasa a la carne y la porcionaba para ponerme la muestra de cómo ejecutar la operación. Al escuchar que tenía visa de turismo que me posibilitaba el regreso a México, el silencio se hizo más incómodo. Al acabar con la tarea asignada, la siguiente instrucción que escuché fue un “*Coma primo. Prepárese lo que quiera*”. Su cara de desconfianza cambió completamente cuando llegué con taco en mano, preguntando por una salsa picosa. “¿Apoco si come chile?” Al escuchar una respuesta afirmativa su actitud cambió completamente. “*Es que como aquí viene a comer casi puro güero no podemos hacer la salsa picosa*”. Acto seguido, puso a torear<sup>105</sup> unos chiles jalapeños sobre la plancha y salió al comedor del restaurante con prisa por un par de vasos de agua para regresar e improvisarse unos tacos. Sin embargo, el convencimiento y la aprobación se dieron en su totalidad al inspeccionar la manera en cómo yo era capaz de acompañar mi comida alternando un bocado y una mordida a los chiles toreados. Después me comentaría que llegó a Chicago hace 21 años con su familia procedentes de Moroleón Guanajuato y que desde hace 15 ha trabajado en cocinas. Sólo en cocinas de restaurantes mexicanos (Chicago, marzo del 2013)

La situación sucedida con Víctor muestra cómo el deseo por replicar las maneras tradicionales de comer pueden explicarse de acuerdo a lo que Vertovec (1999) afirma en cuanto a que, en el proceso de adaptación y aculturación en un contexto migratorio, existe el deseo de reconstruir la comunidad de origen a través de la reproducción de prácticas que fortalezcan los vínculos con aquélla. Ello obliga a los migrantes a construir nuevos espacios para que tengan cabida, en la arena

---

<sup>105</sup> Término coloquial para nombrar a los chiles que pasan por un proceso de asado directo hasta casi quemarse. Este proceso sirve además de acentuar el sabor, para intensificar el picor del chile.

colectiva, estas prácticas en las que encuentra un medio de reproducción cultural donde se distinguen como nuevos sujetos que son conscientes de una multilocalidad.

Desde el interior de las cocinas, los cocineros juegan un papel dual de ofrecer y posicionar la cocina mexicana como una oferta de consumo al paladar anglosajón, al tiempo que toman su distancia al rechazar el consumo de este tipo de comida. De esta manera, dejan claro que lo que se ofrece en los menús de este tipo de restaurantes dista de lo que ellos conciben como cocina mexicana auténtica. Este tipo de prácticas que están asociadas con la memoria individual y colectiva de los migrantes constituyen, tal como lo dice Gimenez (2009), un pilar para la caracterización de las identidades colectivas de quienes experimentan el fenómeno migratorio transnacional.

Los cocineros se convierten en *juez y parte* sobre la autenticidad de la *cocina mexicana* ante la fragmentación y recodificación de la misma que cada vez ofrece más alternativas de alimentos que se venden bajo el concepto de *cocina mexicana* y que se despegan de las preparaciones, técnicas y sabores propios de las cocinas mexicanas regionales que se elaboran en México. Por lo tanto, la diversificación en la oferta culinaria obliga a reforzar el deseo de mantener las maneras de comer que se llevaban a cabo en México, y que se ven traducidas en dinámicas de inclusión y exclusión a aquellos actores que participan en ellas dentro de las cocinas de los restaurantes, como se aprecia en la siguiente situación acontecida en Chicago:

Ante el mal tiempo que hacía afuera de la cocina, que rondaba cerca de los -18°C, Mauricio se apresuró a prender los fogones para calentar un poco la cocina antes de empezar a hacer la producción. En ese momento llegó Yolanda, la subchef, disculpándose por llegar tarde. Se excusó argumentando que se había detenido en una panadería mexicana a comprar pan para que desayunáramos los cocineros y pudiéramos trabajar sin frío y que en seguida pondría el café para acompañarlo *-Yo no sé qué le ponga al café la señora, pero a nadie le queda como a ella. Cuando está así el tiempo, seguido compra pan dulce [mexicano] sólo para los de la cocina. Aquí hay meseros güeros, pero a ellos no les llama la atención este pan. La verdad es que si te aliviana para el frío y para empezar bien a trabajar* (Chicago, abril del 2013).

Según Contreras y Gracia (2005) cada grupo social posee un cuadro de referencias que guía la elección de sus alimentos, cuyo conjunto constituye un corpus más o menos estructurado de criterios que le corresponden y, por esta razón, le confiere una particularidad ya sea diferencial o distintiva. Ante el contexto de migración transnacional que implica una fluctuación cultural, estas afirmaciones se problematizan, ya que involucran a la etnicidad como un medio de inclusión o exclusión a la comunidad, como se ejemplifica en la siguiente situación sucedida en Houston.

El primer día que llegué a trabajar a un restaurante en Houston coincidió también con el primer día de trabajo de la señora que sería encargada de lavar los trastes. A mitad de la jornada y por equivocación, un desayuno fue devuelto intacto a la cocina. Rápidamente, una de las cocineras hizo un taco para cada uno de los que estábamos ahí con el plato que habían devuelto. La señora de los trastes rechazó el taco argumentando que había desayunado tarde y que había llevado comida de su casa para comer en el descanso. Ante esta negativa, Luz, la cocinera que había hecho los tacos, con una notoria molestia dijo para el resto de los trabajadores que nos encontrábamos ahí: *“Ella ya no se cree mexicana, ha de ser chicana o ya ha de creer que es de acá y por eso no quiere el taco”* (Houston, mayo del 2013).

Desde una perspectiva histórica, Pilcher (2012) explica que el fenómeno de fragmentación y reconfiguración de la cocina mexicana es perceptible desde mediados del siglo XX, con el boom de la cocina Texmex, y Calmex dirigidas al mercado anglosajón que tenía curiosidad de probar la cocina mexicana pero que tuvo que sufrir una *adaptación* al paladar de los anglosajones. Este movimiento, según Pilcher, tuvo su auge durante el periodo de la Guerra Fría que consagró la cocina Tex Mex como representante de la cocina mexicana para el mercado anglosajón. Este contexto histórico, que ha favorecido nuevas expresiones culinarias que se venden bajo el sello de cocina mexicana, ha generado puntos de tensión entre los actores sociales que participan en los restaurantes.

Más allá de los clientes que deciden comerla o no, los preparadores fungen como jueces debido al saber culinario desarrollado en la experiencia laboral y a los puntos de referencia de memoria individual y colectiva que hacen ver en una



perspectiva más crítica estas manifestaciones que distan de las cocinas mexicanas tradicionales. Como se aprecia en las declaraciones de Mario, un cocinero de línea en Chicago, que trabajaba en dos restaurantes mexicanos:

*“En el otro restaurante donde trabajo no es comida para güeros. Es cocina más casera. Allá, aunque es un restaurante chiquitito, si está bueno.”*

El trabajo de Kalcik (1984) postula que en contextos de migración transnacional, al momento de reproducir las comidas tradicionales y las maneras de comer a la usanza tradicional mediante prácticas tanto públicas como domésticas, se alivia el choque cultural en la comunidad y cultura receptora y que, además se vinculan a los individuos y en su caso a los grupos, con el pasado y con el terruño. Sin embargo la perpetuación de las prácticas alimentarias también representa situaciones de tensión en distintos aspectos.

Por un lado, la reproducción constante de las prácticas alimentarias tradicionales sirve como vehículo de señalización de los colectivos migrantes en la comunidad de llegada por su carácter segregacionista al evidenciar la no inclusión dentro de la comunidad de llegada. De esta manera, los hábitos alimentarios pueden ser observados desde un punto de vista detrimental como un marcador identitario de grupos inmigrantes renuentes al cambio y por tanto a la aculturación en los miembros de la comunidad receptora.

Por otro lado, según la autora, el proceso de hibridación alimentaria siempre genera situaciones de conflicto dentro de las esferas más privadas, sobre todo, por la carga afectiva que representa, por un lado, la incorporación de nuevos productos, platillos e ingredientes al repertorio de las cocinas nacionales que se manifiesta con el sentimiento de pérdida de la identidad. Estas afirmaciones pueden constatarse con la declaración de Yolanda, una subchef en un restaurante de Chicago, cuando me comentó que su relación con su jefe inmediato no era buena, *a pesar de ser mexicano.*

*“Yo empecé con el restaurante, llevo ya 6 años y he visto pasar a todos los chefs. El único momento en que pensé en irme fue cuando trajeron a un chef güero. ¡Imagínate, un chef güero en un restaurante de comida mexicana! Se puso a hacer*

*puras porquerías, quería meter en el menú hasta hamburguesas y le quitó el chile a todo.”*

Calvo (1982) señala que en los procesos migratorios, los migrantes tratan de mantener un *continuum alimentario* que se reconoce, visibiliza y genera nuevas prácticas y valores asociados a la alimentación de la sociedad originaria. Este proceso se caracteriza por el intento de *retención* de los hábitos alimentarios que van cediendo conforme avanza el proceso de incursión en la cultura de encuentro y que atraviesa por un sistema de legitimaciones y valorizaciones de los sistemas y hábitos alimentarios de la sociedad de origen.

Las prácticas alimentarias en el contexto transnacional no sólo se pueden entender como un marcador de identidad étnica. En efecto, las prácticas pueden ser analizadas como mecanismos que fortalecen la memoria colectiva de los lugares de expulsión cuando los migrantes mexicanos consumen platillos que, aunque son preparados con los mismos ingredientes que en México, se desmarcan de las preparaciones de las cocinas mexicanas tradicionales.

### **7.2.3 El proceso de autenticación de la cocina mexicana que se genera en Estados Unidos.**

Hasta ahora he expuesto las reacciones, acciones y asunciones hacia la comida que se vende como mexicana, pero que se aleja de los registros colectivos de la cocina mexicana que se prepara en el territorio mexicano. Sin embargo, es oportuno cuestionar, ¿qué pasa con la cocina mexicana que se apega o se vende como cocina *auténtica* y que va dirigida a los consumidores mexicanos? ¿Cómo se lleva a cabo el proceso de autenticación de esta cocina? ¿Qué relación guarda la autenticación de estas cocinas con la configuración de la identidad alimentaria transmigratoria?

Para responder estas cuestiones parto del supuesto que en Estados Unidos se confecciona una cocina mexicana original que es reconocida y aceptada por los preparadores y consumidores mexicanos como una cocina propia, donde la autenticidad es un concepto flexible que se adapta a los contextos de donde se

prepara, pero que no se olvida de los principios de condimentación de la cocina mexicana nacional que se elabora en el territorio mexicano.

Abarca (2004) analiza este fenómeno en los ámbitos domésticos transfronterizos donde se genera una cocina original que (haciendo a un lado la polémica respecto a las autenticidades) podría asumirse como una cocina mexicana propia que representa la fluctuación cultural a la que se enfrentan los migrantes. Dicha cocina está constituida con referentes de la cocina mexicana que se confecciona en México, pero incorpora nuevos ingredientes y utiliza equipos tecnológicos en su preparación además de que se configura bajo procesos de estandarización estadounidenses.

La autenticación de la cocina que se gesta en Estados Unidos, deja ver un proceso de *ideación* de los sabores del pasado que remite al cocinero a sus recuerdos más íntimos de casa, de familia y comunidad de origen. Cuando estos sabores se tratan de replicar fuera del Estado nación, adquieren un carácter *nacionalizador*. Es decir, los sabores caseros se convierten en los sabores de México al cruzar la frontera geopolítica. Por otro lado, la búsqueda de la replicación de dichos sabores permite una flexibilización de las prácticas operativas que permite la configuración de una cocina mexicana *sui generis* que se elabora en este tipo de restaurantes en Estados Unidos.

Respecto de los procesos de autenticación, sugiero que estos recaen en las adaptaciones de la gramática culinaria que permea en los restaurantes que se ofrecen como cocina mexicana que es vendida como *auténtica*. Estos cambios en la gramática culinaria se visibilizan en aspectos puntuales como la alteración en las horas de comida debido a los diferentes tiempos de consumo que son populares en Estados Unidos (tomar el *lunch* del medio día y cenar a primera hora de la tarde); la composición de platillos con nuevas guarniciones pero que guarda referentes y adaptaciones de la cocina que se elabora en México; y la exaltación del uso de ingredientes originales para su preparación.

De igual manera, sugiero que la información culinaria que fluye entre los cocineros favorece la generación de una nueva cocina mexicana que es aceptada y difundida por los migrantes mexicanos. Esta cocina se separa de aquella que está dirigida a un mercado anglosajón, pero que también difiere de aquella que se

confecciona en el territorio mexicano, gracias a la síntesis de las cocinas regionales que se llevan a cabo en los restaurantes en Estados Unidos. La emergencia de esta cocina es legitimada con la aprobación tanto de los preparadores como de los consumidores mexicanos. Es en estos momentos de legitimación de esta cocina donde se consolida la identidad alimentaria transmigratoria.<sup>106</sup>

#### **7.2.4 La reconfiguración en la gramática culinaria**

Contreras y Gracia (2005) establecen que cada sociedad determina la manera en que distribuye sus ingestas y las reglas que sus participantes observan que se aplican a ellas dependiendo de los contextos, de esta manera, cada cultura establece una gramática culinaria, entendida como un orden que regula las maneras de comer que caracterizan a un grupo en específico. En efecto:

“Cada cultura genera una cocina peculiar (ingredientes, aromas, técnicas de preparación y maneras de servir y comer) con clasificaciones particulares y unas reglas precisas, tanto en la preparación y combinación de alimentos, como relativas a su recolección, producción, conservación y consumo” (Contreras y Gracia, 2005:39).

En el contexto estadounidense, considero que los estándares establecidos desde la preparación hasta el servicio en términos de cantidad de las porciones y cortesías a los clientes privilegia la reconfiguración de la gramática culinaria. En este sentido los estándares establecidos incluso por aquellos lugares donde se ofrece comida Tex-Mex, ha influido en las maneras de servir los alimentos en los

---

<sup>106</sup> Para poder establecer el análisis resulta oportuno considerar cómo se caracteriza una cocina. Contreras y Gracia (2005: 201) recapitulan aproximaciones teóricas sobre los criterios de estudio e inclusión que deben constituir la caracterización de una cocina: 1.-Utilización alimentos seleccionados de que ofrece el medio. Los criterios de selección han sido, por lo general, la facilidad de acceso y las cantidades que se pueden recoger en función de la energía que hay que emplear para obtenerlas. 2.- El modo característico de preparar los alimentos. 3.-El principio o principios de condimentación tradicional del alimento o los alimentos base. 4.-La adopción de un conjunto de reglas relativas a: A) el número de comidas diarias. B) el hecho de que los alimentos se tomen solo o en grupo. B) La separación de determinados alimentos para fines rituales y religiosos y D) la observación de tabúes. Por su parte, Pérez de San Vicente (1998) propone que las constituciones de las cocinas regionales se apoyan sobre tres grande ejes: 1.Cada cocina posee un conjunto de normas que la identifican y la caracterizan y éstas no pueden ser transgredidas. 2. La cocina se origina en un ámbito geográfico determinado. 3.La cocina exige una descripción del contexto que la diferencie de sólo un conjunto de platillos.

restaurantes que se desmarcan de este tipo de cocina, como explica Jaime, de Houston:

*“Si te fijas aquí en Estados Unidos, por lo menos aquí en Houston, en todos los mexicanos, hasta en los más gachos que son cadenas Tex-Mex y hasta en las taquerías que va puro mexicano, te ponen siempre chips<sup>107</sup> y salsa. La salsa de las chips es la base para que el cliente regrese o no. Nosotros aquí al menos la hacemos picosita, para que sepa a salsa de verdad.”*

La oferta gastronómica ha favorecido una manera particular de estructurar y organizar las ingestas de los clientes mexicanos que se adaptan a las jornadas laborales norteamericanas y que validan una homologación en los tipos de servicio. Estos aspectos dan cuenta de una reestructuración de la gramática culinaria asociada que echa mano de los estándares estadounidense en los tiempos, ritmos porciones y tipos de servicio que se ofrecen Estados Unidos, como queda explicitado en la voz de Elsa y José, propietarios de establecimientos en California y en Chicago, respectivamente:

*“Aquí te vas a dar cuenta que todo lleva arroz y frijoles para acompañar, incluso hasta en los antojitos<sup>108</sup>. Es que ves que aquí no puedes servir poco, aquí en todos los lugares te dan mucha comida. Yo creo que es por eso que en todos los mexicanos tienes que dar el arroz y los frijoles. Poner mucha salsa siempre. Además siempre tienes que poner pico de gallo, guacamole y crema para acompañar todo. A donde vayas vas a encontrar eso, todos los mexicanos lo hacen...Aquí hay mexicanos que ya no comen chile, entonces tienes que hacer los platos tal cual con todo el sabor de allá, pero asegurarte de que no esté tan picoso porque luego ya no regresan”* refirió Elsa de California.

*“Los mexicanos quieren los tacos como deben ser, con cilantro y con cebolla. No que con lechuga y con tomate como los venden aquí. También quieren tortillas de maíz, no de harina o de las otras que ahora venden. Incluso, cuando vienen los americanos como que se espantan porque dicen que la comida está muy picosa. Se enojan porque le ponemos jalapeño al guacamole, o a veces preguntan por qué el*

---

<sup>107</sup> Triángulos de maíz fritos

<sup>108</sup> Nombre genérico que se designa a las preparaciones hechas a base de maíz cuyo consumo representa una de las bases de la cultura alimentaria nacional mexicana.

pico de gallo *tiene jalapeño*.- Pues porque es así- *les contesto. Y dicen:* está muy picoso. *Como cuando recién abrí, dorábamos los frijoles con chiles de árbol y se espantaban, decían ¡oh my god!, hasta los frijoles tienen chile. Y yo me quedaba como oh, ¡pues este es el sabor sabor! Yo creo que por eso tengo casi puro mexicano como cliente. A veces sí le trato de bajar al picor. Por ejemplo, dejé de hacer los frijoles así, ya no les pongo chile. Al guacamole ya no le ponemos chile, al pico de gallo sí, porque si no los mexicanos se enojan”* expresó José.

Las declaraciones de Elsa y de José ejemplifican cómo se reestructuran los órdenes culinarios. Esta reestructuración deja ver las negociaciones que enfrentan los cocineros para poder entrar en la oferta alimentaria en Estados Unidos. Esta reconfiguración, aunque se despega de aquella que es ampliamente consumida y difundida en México, suele ser aceptada tanto por los preparadores como por los consumidores. La nueva reconfiguración de la gramática culinaria privilegia también la alteración en los tiempos de las ingestas, para adecuarse al contexto estadounidense, como refirió Sara:

*“Sabemos que a las doce en punto se llena el restaurante para el lonche. Son casi puros trabajadores mexicanos que trabajan en las construcciones de aquí cerca. Aunque aquí el lonche es algo ligero como un sándwich que se come a medio día, los trabajadores vienen por su caldo de res, aunque sea temprano, porque siguen haciendo fuerte la comida del medio día.”*

Los ejemplos anteriores corroboran la existencia de negociaciones y la flexibilización en los conceptos de autenticidad que son impuestos por el contexto norteamericano. En este contexto los clientes mexicanos tienen que adaptarse a los horarios de las ingestas, la difusión de nuevas maneras de consumir los alimentos y sobre todo, en cómo el consumo de esta comida por parte de los mexicanos legitima la cocina que se prepara en Estados Unidos como una cocina original que se apropia del concepto de cocina mexicana.

### **7.2.5 El flujo de información culinaria**

Dentro del proceso de legitimación de la cocina mexicana que se elabora en

Estados Unidos está la creación de preparaciones que siguen principios de condimentación tradicionales así como técnicas de preparación que son utilizadas ampliamente en México, pero que adquieren variantes que pueden ser concebidas como platillos originales. Tales platillos son resultados del flujo y cruces de información culinaria de migrantes con diferentes procedencias y de maneras de cocinar en México, que viajan con la información para generar una cocina con rasgos propios que se sintetiza a partir de la información de las cocinas regionales que llevan consigo los migrantes y que confluyen en los restaurantes. Cuando visité a Linda en su restaurante en Chicago, me hizo probar una salsa que es el distintivo de su negocio.

*“Esta salsa la hacía mi tía y mi mamá y yo también la sé hacer, e incluso ya se la enseñé al cocinero que es de Acapulco y en su tierra la hacen diferente. También él nos ha enseñado cosas, sobre todo, el mole y los pescados que porque el allá aprendió, ya traía algo de experiencia de México. Yo digo que está bien saberle de varias maneras, así ya tienes más opciones que ofrecer.”*

Gran parte de la generación de una nueva cocina puede obedecer no sólo a la sustitución de algunos ingredientes o técnicas, para aproximarse a resultados más cercanos de los platillos tradicionales que se venden, sino también a los saberes domésticos culinarios que viajaron también con el migrante cocinero, como refirió Rosa María cuando le pregunté cómo hacían el asado que estaba dispuesto en las fuentes de servicio de su negocio:

*“El asado<sup>109</sup> lo hace mi hija, ella hace casi todo, aunque aprendió de los dos, de mi esposo y mía, que nosotros cada uno aprendimos por su lado. El asado yo creo que yo me lo invente o lo reinventé. Trato de hacerlo como nos lo enseñaban a hacerlo en el pueblo, en la casa, aunque es bien difícil a pesar de que ya se encuentran casi todos los ingredientes”*

Como he expuesto en los capítulos anteriores, el sector de servicios y en particular el ingreso a las cocinas como cocineros, es un nicho recurrente por los mexicanos que deciden migrar. Además de fortalecer las redes migratorias, al interior

---

<sup>109</sup> Nombre de un estofado de la familia de los moles que se consume en la franja del Altiplano central que se extiende hasta el norte de México. A diferencia de los moles que se preparan en el centro y sur del territorio nacional, generalmente es menos dulce y más picoso.

de las cocinas, este fenómeno conlleva a otros procesos: el intercambio de información culinaria y la creación de nuevos platillos que se generan gracias a la síntesis del conocimiento culinario, como explica Rosy de Chicago:

*“...También pues aquí ve que unos guisamos de un modo y otros de otro. Se van juntando las maneras de todos. Viene gente con otros sazones, otras maneras. Pero está bien, de todos se va a aprendiendo. Nosotros aquí teníamos una señora de Veracruz y otra de Puebla. Nos enseñaron a hacer el mole como lo hacen allá en sus lugares. Nosotros les enseñamos a hacer el asado. Al final, creo que ellas hacían el asado mejo que nosotros.”*

En el flujo de información culinaria se demuestra cómo las recetas pueden ser asumidas como códigos que se pueden descifrar para reproducirse. Ferguson (2010) afirma que entender las recetas como un sistema de códigos que se ordenan bajo un concepto permiten su reproducción y su perpetuación, a la vez que van complejizando los repertorios culinarios de una comunidad. En este sentido, las cocinas migrantes, como explica Parasecoli (2014:171), “undergo various degrees of transformations due to the availability of ingredients, the exposure to different flavors and techniques and the need to adapt to a dissimilar rhythm of life”. En el caso mexicano, este fenómeno tiene otras dimensiones que la particularizan y obligan a replantear los territorios, las territorialidades y su relación con las cocinas donde fueron gestadas.

Los cruces de información vienen también del ámbito privado para hacerse público. Cuando sucede esto, los preparadores validan los procesos de autenticidad, al relacionar la preparación no sólo con México, sino con sus historias familiares. Cuando se tratan de replicar que los sabores y preparaciones que se enlistan en los registros personales de cada cocinero, los esfuerzos por reproducirlos involucran sustituciones de ingredientes para llegar a los mismos resultados, como me contó Elsa cuando le pregunté dónde había aprendido a hacer las carnitas que eran el plato estrella de su restaurante:

*“Mi hermano me pasó la receta de las carnitas para que sepan como allá, estilo Michoacán. Al principio le batalló con las naranjas, después ya encontró o le dijeron que le echara fanta y que ya no le pusiera el azúcar quemada que se le echa al final de la cocción.”*



### **7.3 Consideraciones finales del capítulo**

Los procesos que conforman los flujos de información culinaria, y la generación de platillos resultados de síntesis de información culinaria de diversas procedencias, han originado una cocina que se despega de la cocina nacional mexicana. Esta cocina ha tenido que adaptarse a las condiciones y accesibilidad de sus ingredientes, configurándose así como una cocina con rasgos particulares que ha sido gestada en Estados Unidos, pero que es aprobada y legitimada no sólo por sus preparadores, sino también por sus consumidores como cocina mexicana

La cocina mexicana que se crea en Estados Unidos encuentra su apoyo constante en las referencias a las cocinas regionales. En este proceso se puede percibir no sólo la nostalgia culinaria inherente a estas cocinas, sino la situación de migración transnacional de aquellos que la ejecutan

## **CONCLUSIONES**



**De la encarnación de las prácticas a la manifestación de la nostalgia:  
Las dificultades y ventajas de la etnografía en las cocinas de los  
restaurantes. Reflexiones finales sobre el método**

“*Cuando regreses a San Luis, cómete una torta*<sup>110</sup> *de las hipocampo y disfrútala por nosotros*” me dijo Jaime, el cocinero del último restaurante donde hice el trabajo de campo en Houston, cuando al despedirme por última vez de él me preguntó cuál sería mi siguiente parada. Cuando él y su esposa, que también trabajaba en la cocina, se enteraron de que éramos coterráneos, todos los días me preguntaban sobre cómo había cambiado San Luis Potosí en los catorce años que llevaban en Estados Unidos. En la intermitencia de los ritmos de la cocina, cuando la afluencia de clientes para el desayuno bajaba y teníamos entre los tres que preparar el *mis en place* para el *lunch*, ellos aprovechaban para que yo les narrara, con lujo de detalle, qué tan diferente era San Luis a comparación de aquél que habían dejado hace catorce años y al cual, no podían regresar. En casi todas las charlas, las referencias a los puestos de comida, taquerías y restaurantes a los cuales solían ir salían en la conversación. ¿Mi posición como potosino propiciaba la manifestación de la nostalgia? ¿Estas expresiones podrían ser cotidianas, incluso si yo no estuviera presente?

Una vez finalizado el periodo de la obtención de información, me di cuenta de que la respuesta a las cuestiones señaladas era mucho más compleja que lo que había pensado inicialmente, por varias razones: yo también soy/fui migrante, yo también echo de menos a México, y yo también soy /fui cocinero. La única gran diferencia eran los contextos de aplicación de estas afirmaciones. Yo estaba ahí por una razón específica, con un objetivo y por un tiempo determinado. Tomar conciencia sobre tal situación fue lo que me ayudó a desprenderme del objeto de estudio de esta tesis.

Resulta difícil desencarnarse de un papel o, incluso, un personaje, que fue el vehículo para obtener información, y que forma parte de mi configuración personal cuando se entreteje con estos factores y que se amarra con las relaciones afectivas que se van generando en las cocinas tras la convivencia continua por varios meses. Aún hay veces que extraño la comida mexicana que se comía en Estados Unidos.

---

<sup>110</sup> Bocado.

Cuando he tenido la oportunidad de regresar a aquel país siempre procuro ir a comer a un restaurante mexicano. Todavía no descifro si asistir a estos restaurantes es una cuestión de mera curiosidad investigativa inherente a este trabajo o bien, si es una suerte de nostalgia culinaria construida a partir de mi experiencia en el campo que se manifiesta gracias a mi lejanía del escenario y a los referentes afectivos que tengo de la experiencia etnográfica.

Durante mi inmersión en las cocinas de los restaurantes en Estados Unidos, fui desarrollando mecanismos de obtención de información en el *otro* que, de manera inconsciente, fui incorporando y contrastando para mí. Entonces descubrí que las cocinas de los restaurantes son escenarios donde la información llega todo el tiempo, no sólo en forma de diálogos, sino también de olores, sonidos, sensaciones y gestos técnicos corporales que fui encarnando durante el transcurso del trabajo de campo y todavía conservo. De ahí que la observación participante se haya convertido en participación observante y en muchas ocasiones sólo en participación.

Debido a la particularidad de la observación que me obligaba a desempeñar actividades como cualquier otro trabajador, algunas veces fue imposible registrar los aspectos de interés para la investigación. Sin embargo, la naturaleza del trabajo también propició que pudiera no sólo observar las relaciones que sucedían al interior de la cocina en las que yo era partícipe como cocinero y/o investigador, sino también cómo yo también era un vehículo de obtención de información. El compartir etnicidad e identidad laboral fue un incentivo para poder construir el campo que mostré en este trabajo.

La observación participante, o mejor dicho, la participación observante en las cocinas de restaurantes ha sido poco explorada como técnica para obtener información pero representa un terreno fértil para los estudios de alimentación que quieran enfocar su mirada en objetos de estudio relacionados con la preparación de alimentos. A pesar del riesgo de las quemaduras, cortaduras, el calor asfixiante de las parrillas y otros avatares propios del oficio, las posibilidades de obtención de datos dentro de la cocina son infinitas y ofrecen la ventaja de que la estructura en sí implica una segmentación de la realidad para observar de cerca los fenómenos sociales que se desentrañan mientras se cocina.

Regresar a las cocinas de los restaurantes para mí fue también regresar a mi pasado personal. Como expuse en esta investigación, a través de las prácticas en el presente es posible traer aspectos del pasado. En mi caso, el conocimiento del medio (asumiendo los restaurantes como un espacio genérico) me ayudó a conseguir la obtención de la información. Desde saber los tiempos más oportunos para establecer diálogos, como la producción antes de empezar el servicio, hasta cómo reaccionar en caso de alguna adversidad, mi experiencia como cocinero me permitió afinar la mirada para poder cumplir los objetivos de esta tesis.

Por otro lado, la complementariedad entre las entrevistas y la observación me permitió no sólo contrastar los discursos con las prácticas, sino entender cómo estos discursos son interiorizados en las prácticas y cómo estas también condicionan los discursos. Debido al carácter íntimo que implica investigar sobre aspectos personales como los recuerdos, la memoria y la nostalgia, la inmersión en las cocinas me permitió eliminar las barreras de los discursos en las entrevistas para ver cómo estos aspectos se manifestaban en las prácticas. Por ello, el ambiente favoreció la experiencia sensorial para externar estos ámbitos. Muchas ocasiones antes de empezar a guiar las conversaciones durante el desarrollo de las actividades, las tareas culinarias propiciaban la expresión de los sujetos informantes: finalmente eran cocineros mexicanos, haciendo cocina mexicana en un contexto que implicaba el desplazamiento.

Las prácticas culinarias funcionan como un vehículo excepcional para explorar aspectos de la vida personal de los cocineros. Una clara ventaja que me permitió obtener información fue el ver cómo los cocineros son capaces de transmitir el conocimiento culinario empírico a través de su experiencia propia y las conexiones personales que se desentrañan en la transmisión. En este caso, el compartir el mismo país de origen y la asistencia en las labores de preparación, me permitió hurgar en los recuerdos de los informantes sobre un tema de por sí delicado como la migración, para entender cómo a partir de ellos se podría teorizar sobre el conocimiento culinario.

Poder hacer una inmersión a las cocinas de restaurantes mexicanos en Estados Unidos me llevó a descifrar las manifestaciones de la nostalgia mientras se cocina. Esta afirmación me habilita para proponer un estado de la hipótesis que alcanza a

responder la pregunta principal que guía esta investigación sobre cómo se manifiesta la nostalgia culinaria entre los cocineros en un contexto migratorio. A continuación, ofrezco un modelo para contestar a la pregunta y con ello a presentar el estado de la hipótesis una vez concluida la investigación.

### **Estado de la hipótesis**

Al inicio de la investigación sugería que la preparación de alimentos dentro de los restaurantes mexicanos estaba influida e incluso regulada por la expresión de la nostalgia, sin descifrar las inflexiones prácticas sobre la dimensión emocional de la preparación de la cocina mexicana en Estados Unidos. Una vez concluida la tesis, afirmo:

En primer lugar, que la nostalgia culinaria entre los mexicanos que se encuentran en Estados Unidos puede asumirse como un constructo social que está articulado por categorías como la memoria sensorial, el parentesco, el paisanaje y las identidades colectivas asociadas a la alimentación en México. Este constructo tiene una base emocional que se traduce en forma de prácticas que conducen a dinámicas sociales específicas en la manera en que se cocina y en cómo se asume la cocina mexicana como tal cuando se prepara en restaurantes mexicanos en Estados Unidos.

La nostalgia culinaria se percibe en tres dimensiones del sujeto migrante: la individual, la familiar y la colectiva. Estas dimensiones no pueden asumirse en absoluto como excluyentes entre sí ni pueden percibirse como un proceso sistemático completamente definido; en todas las dimensiones está presente un proceso discontinuo de negociaciones que impactan la realidad social del sujeto migrante en la cocina.

En el plano individual postulo que el cocinero mexicano en Estados Unidos desarrolla la capacidad de agencia y reconocimiento al intentar recrear y replicar los sabores del pasado y/o del terruño en el contexto transnacional mexicano-americano. En este sentido, el desarrollo de la sazón habilita al cocinero a echar mano de sus recuerdos para desarrollar una experticia sobre el control de los sabores que le

permiten asumir las recetas como códigos descifrables que se pueden reproducir y alterar dependiendo del tipo de cocina y del público consumidor.

En este proceso, la añoranza y la experimentación en la búsqueda de la replicación y homologación de los sabores incentiva al cocinero a desarrollar una agencia que se traduce en habilidades culinarias y, por lo tanto, en un aumento en el escalafón en las estructuras de las cocinas de los restaurantes. Además de ganancia de status y de reconocimiento, el poder codificar y descodificar las recetas habilita al cocinero como un agente de difusión cultural que hace uso de estos saberes para hacer circular la información culinaria según su conveniencia para mejorar su realidad laboral y social.

A partir del análisis de la sazón como última manifestación del conocimiento culinario se constata cómo el proceso de la experimentación y la sistematización del conocimiento culinario trata de alinearse a los sabores que se reconocen como mexicanos. En este proceso, el cuerpo funciona no sólo como un perceptor de información, sino como un vehículo que, regido por la memoria, se dinamiza con la nostalgia culinaria y se convierte en un eje dictaminador sobre cómo desarrollar la labor culinaria.

En el plano familiar, la nostalgia queda manifestada en las negociaciones y tensiones relativas a las tareas culinarias asociadas al género con respecto del nuevo orden de las labores culinarias en la cocina de los restaurantes familiares mexicanos en Estados Unidos. Además, la nostalgia también rige las maneras en que se institucionaliza la gestión de estos restaurantes y la forma en que se transmiten los conocimientos culinarios empíricos en el ámbito familiar, así como las reconfiguraciones de los espacios de preparación domésticos en el ámbito público.

Por último, en la escala comunitaria, demostré que la nostalgia culinaria permite la creación de una identidad alimentaria transmigratoria que se configura con aspectos perceptibles tales como: la resistencias alimentarias gracias a los contrastes y las diferencias en la oferta culinaria de comida mexicana; la tecnologización del oficio culinario; la atribuciones médicas de la nostalgia culinaria según las propiedades medicinales atribuidas a la cocina mexicana; el flujo de información culinaria de diferentes procedencias que confluyen dentro de los restaurantes: y los



reajustes en la gramática culinaria gracias a los estándares de consumo estadounidenses.

Las afirmaciones previas, junto con la literatura revisada durante el trayecto de la construcción de esta investigación, me obligan a llevar estas reflexiones a un plano de análisis sobre cómo enmarcar o redefinir la nostalgia culinaria cuando se manifiesta en un contexto como los restaurantes mexicanos en Estados Unidos.

### **Conceptualización de la nostalgia culinaria en un contexto de migración transnacional**

Los cambios en las caracterizaciones sociales y las condicionantes culturales de la migración mexicana hacia Estados Unidos han sido un tema recurrente desde distintos enfoques de estudios sociales en las últimas décadas. Cada vez más, la noción de la asimilación totalizadora de los migrantes en la comunidad de acogida pierde fuerza, mientras que la idea del sujeto transnacional se complejiza para ganar validez.

Esta investigación ofreció una mirada sobre esta aproximación al observar cómo la transnacionalidad puede ser entendida a partir de las conexiones de los aspectos simbólicos asociados a la preparación de alimentos en México con las prácticas culinarias en las cocinas en Estados Unidos, y cómo este fenómeno contribuye a la configuración de la identidad del migrante transnacional.

En Estados Unidos, la relación que establecen los migrantes mexicanos con México da cuenta de la participación social, política y cultural que los colectivos migrantes pueden llegar a tener en ambos países. Dicha relación evidencia el mantenimiento de los vínculos con su comunidad de origen, así como la problematización económica, material, moral y emocional que implica el desplazamiento hacia Estados Unidos.

Ante la vulnerabilidad de la pérdida de los vínculos (sociales, afectivos, económicos, y culturales) con México, los migrantes desarrollan y ponen en marcha mecanismos de reproducción cultural en la comunidad de acogida para perpetuarlos. Este trabajo materializó estas afirmaciones tomando como ejemplo la preparación de

alimentos y su relación con la nostalgia como eje rector de las prácticas que se llevan a cabo en las cocinas de restaurantes mexicanos en Estados Unidos.

Esta investigación reveló cómo las oposiciones binarias como centro-periferia utilizadas hace algunas décadas para explicar cómo el sujeto perdía cualquier contacto con su país de origen y se adhería de forma completa a la cultura receptora, resultan inoperantes en el caso mexicano en Estados Unidos en la contemporaneidad. Por ello, expuse cómo los colectivos migrantes mexicanos son capaces de establecer sus propios mecanismos de adaptación, validación y legitimización de sus representaciones y prácticas a través del análisis de la labor culinaria en cocinas de restaurantes mexicanos. Asimismo, demostré cómo el proceso de la apropiación de los significados de las prácticas culinarias está condicionado por el contexto donde éstas se desarrollan. De este modo, expuse cómo el contexto migratorio transnacional, *per se*, es capaz de impactar no sólo en la manera en que se prepara la cocina mexicana en restaurantes mexicanos en Estados Unidos, sino también en *cómo se recuerda que se cocina en México* para dar cuenta, en un sentido más amplio, de lo que es *ser mexicano en Estados Unidos*.

En esta tesis quedó de manifiesto cómo el proceso de materializar los recuerdos establece cánones culinarios propios que caracterizan y validan la cocina migrante ante sus preparadores y sus consumidores. Las implicaciones performativas de la nostalgia en las prácticas culinarias configuran y dinamizan nuevas concepciones y materializaciones de otras categorías como la agencia, el género, el parentesco y el paisanaje.

Sobre la agencia, quedó expuesta la capacidad de reacción individual que desarrollan los cocineros a la hora de materializar sus recuerdos y la decodificación de su memoria sensorial para reproducir sabores asociados con México en Estados Unidos. En cuanto al género, expuse cómo la práctica culinaria de la cocina mexicana promueve negociaciones y tensiones respecto del reajuste o no de los roles y las asociaciones tradicionales. Respecto del paisanaje, demostré como éste activa el intento de reproducción cultural y promueve la activación de estrategias comerciales y laborales que favorecen esta condición.

Asimismo, mostré la manera cómo, en la praxis culinaria, la nostalgia condiciona las relaciones e interacciones del migrante con el pasado y con la

comunidad de origen. De igual modo, analicé cómo se relacionan los migrantes en la comunidad de acogida hacia dentro y hacia fuera de las colectividades migrantes. Este proceso de (re)construcción de la memoria configura una nueva manera de entender cómo la cocina mexicana se ejecuta en Estados Unidos, además de explicar cómo los vínculos con México pueden ser materializados a través de la manera en que se cocina. Dicho fenómeno puede ser traducido en un hecho social que capitaliza la condición migrante en términos alimentarios. En este sentido, expuse cómo las prácticas culinarias pueden enmarcar y dinamizar constructos más complejos como la identidad transmigratoria a través de la manifestación de la nostalgia y cómo el sistema alimentario contemporáneo es un medio para materializar, visibilizar y analizar este constructo.

Asimismo, este trabajo mostró cómo los migrantes mexicanos son capaces de habilitar los restaurantes como instituciones de validación que articulan y legitiman ciertas prácticas culturales y sus representaciones, y cómo estas instituciones devienen en centros de difusión cultural que articulan las relaciones hacia dentro y hacia fuera de las colectividades migrantes. En los restaurantes, la nostalgia no sólo se manifiesta como algo otorgado, sino que también se (re) *construye* y se *negocia* tanto en los discursos como en las prácticas. En este proceso, la manifestación de la nostalgia también puede ser considerada como un mecanismo de cohesión social para señalar no sólo la pertenencia a una comunidad, sino como un elemento constitutivo de la identidad alimentaria transmigratoria.

Este trabajo evidenció que la nostalgia también puede ser observada desde la voz y las acciones de sujetos cuya visibilidad social y política se encuentra vulnerada por su status migratorio, y/o por su posición en las jerarquías laborales dentro de las cocinas. La nostalgia entendida como se explicó en esta tesis, pertenecería a lo que Guarnizo y Smith (2007) entienden como el transnacionalismo “desde abajo”, es decir a la capacidad de agencia que desarrolla el sujeto en el contexto migratorio transnacional. En este sentido, esta tesis explicó que la manifestación de la nostalgia culinaria muestra cómo los sujetos son capaces de echar mano de sus recuerdos y de sus emociones para convertirlas en herramientas de trabajo que se traducen en un intento del incremento en el bienestar y la realidad social de los migrantes.

Por otro lado, la diversificación de los patrones migratorios, tanto circulares de corta, mediana, o larga duración, como aquellos relativos a los migrantes que intentan establecerse de manera permanente en Estados Unidos, promueve nuevas configuraciones en el plano de las representaciones y de las prácticas (y la transferencia y vínculos de unas en otras) que articulan y legitiman la trayectoria de los sujetos migrantes en ambos países. En este contexto, se evidenció cómo el migrante, aún en el desplazamiento, es capaz no sólo de reproducir ciertas prácticas, sino de adaptarse a nuevos escenarios para perpetuarlas. Por ello, los sujetos migrantes establecen mecanismos de apropiaciones y homologaciones de sabores, productos y equipos, para habilitar a los restaurantes como organismos de validación ante estas prácticas.

A través de la articulación de las voces de los cocineros y del resto del personal que trabaja en las cocinas de restaurantes mexicanos en Estados Unidos, esta tesis dio cuenta de cómo los sujetos migrantes que trabajan en la cocina se convierten en actores sociales de referencia en la comunidad de acogida para legitimar, o no, la configuración de la cocina mexicana que se prepara en Estados Unidos. En efecto, los cocineros validan no sólo las prácticas culinarias, sino también patrones de consumo a través de los discursos sobre la *autenticidad* de la cocina. Los cocineros son productores y son consumidores a la vez; son también, *juez y parte* en la manera en que se ejecuta y vende la cocina mexicana fuera de la frontera geopolítica del territorio mexicano.

Por lo hasta aquí expuesto, en este trabajo me atrevo a considerar la nostalgia culinaria como un proceso progresivo, pero permanente y relativamente estable entre los mexicanos que están involucrados en las actividades de los restaurantes mexicanos en Estados Unidos, que se hace visible gracias no solo contexto migratorio transnacional, sino a la atmósfera evocativa que se genera en los restaurantes. En este orden, para evitar la romantización del concepto y entendiéndolo bajo un orden dinámico transnacional, sostengo que la nostalgia culinaria también se va nutriendo con el intercambio de productos, bienes e información que circula entre los dos países. Es decir, los migrantes van aumentando los registros en sus biografías sensoriales que los hacen añorar los productos de ambos países cuando no se encuentran disponibles en su presente.

Por el curso que siguió esta tesis, soy consciente del riesgo de entender a la cocina mexicana que se ejecuta en México como una cocina estática, impenetrable y fija en el tiempo. Esta reflexión me llevó a entender la yuxtaposición de la nostalgia del tiempo y del lugar que expresan los cocineros en los discursos, pero que no necesariamente se reflejan en las prácticas.

En el campo de las migraciones transnacionales, las prácticas y el consumo de alimentos pueden entenderse como un medio para manifestar la nostalgia debido al desplazamiento inherente de los sujetos. En estas manifestaciones puede percibirse el dinamismo de las cocinas y cómo éstas no pueden ser consideradas como estáticas, a pesar de la tendencia de entenderlas así por parte de los sujetos que se han desplazado fuera de donde estas cocinas son producidas originalmente.

Por las afirmaciones anteriores y a partir de los resultados expuestos en esta tesis, sostengo que la *nostalgia culinaria* puede ser entendida como un constructo social que opera en la construcción simbólica de la añoranza y su materialización a través de las prácticas propias de preparación y consumo de alimentos en el contexto migratorio transnacional. Esta manifestación implica, en definitiva, nuevas reconfiguraciones en las dinámicas sociales asociadas a la preparación de alimentos perceptibles en tres dimensiones del sujeto migrante: la personal, la familiar y la comunitaria, que impactan directamente no sólo en la forma en que la cocina mexicana se configura y se recrea en Estados Unidos, sino en lo que representa *ser mexicano en Estados Unidos*.

Considero necesario observar que el ámbito de la praxis culinaria regida por la nostalgia genera también prácticas abusivas dentro del contexto laboral. El impedimento en la transmisión del conocimiento culinario, la comunicación errónea de manera intencionada sobre los procedimientos operativos para afectar el trabajo de los compañeros, los sabotajes y las descalificaciones constantes en cuanto a la obtención de los sabores hacia aquél que intenta empoderarse una vez que capitaliza los saberes y los traduce en habilidades culinarias, son prácticas recurrentes se enmarcan dentro del microambiente de la cocina. La codificación de las recetas que se alinean bajo la memoria colectiva de los trabajadores conforme al consenso del registro de sabores que se enmarcan dentro la nostalgia, favorecen este ambiente, como comentó un cocinero retornado comentó: *“Los mismos mexicanos, los que*

*trabajan con uno en la cocina, son los primeros que te ponen el pie cuando ven que te está yendo mejor que a ellos”.*

En el plano macro social, es conveniente señalar cómo la nostalgia está relacionada con actitudes paternalistas dentro de las estructuras laborales, lo cual favorece la persistencia de cadenas migratorias donde las condiciones pueden llegar a ser deplorables y donde algunas situaciones de explotación laboral y de acomodación forzada en el mercado de trabajo del sector alimentario son justificadas bajo la excusa del paisanaje, como expuso un cocinero: *“Si los clientes son mexicanos y te ven que eres mexicano, no te dejan propina, o no lo mismo que si fuera un cocinero güero. Encima, si tus patrones son mexicanos, ya estuvo que no te tocó nada de propina, porque según ellos, te dan chance de trabajar sin papeles”.*

### **La cocina mexicana generada en Estados Unidos: de la cocina de la nostalgia a la cocina postnacional**

Aunque esta investigación no se encargó de cuestionar la caracterización de la *cocina nacional mexicana*, los resultados obligan a poner en perspectiva la profundidad del concepto al repensarla en su constitución como una cocina que se genera y se ejecuta en un territorio delimitado. Como apunta Appadurai (1988), la construcción de las cocinas nacionales tiene que ser entendida bajo órdenes globales contemporáneos como los fenómenos migratorios transnacionales: dichas cocinas no permanecen estáticas en un territorio delimitado por fronteras geopolíticas. En Estados Unidos se puede observar un proceso de post-nacionalización de la cocina mexicana, entendiéndola como la entremezcla de las cocinas regionales que se sintetizan en Estados Unidos gracias al flujo de información que aportan los cocineros y a que los restaurantes son puntos de encuentros entre migrantes de diferentes procedencias.

En este sentido, esta tesis mostró cómo la cocina mexicana se complejiza, se fragmenta y se vuelve a sintetizar en Estados Unidos, y cómo un contexto migratorio de gran magnitud determina las prácticas, las reglas, y los significados que la rigen para caracterizarla como una cocina *original*. En efecto, la cocina mexicana que se ofrece en Estados Unidos es una cocina con especificidades propias del contexto

migratorio que establece sus propios cánones de producción, preparación y consumo que legitiman las reglas culinarias y que no necesariamente se tienen que apegar a las cocinas estrictamente tradicionales.

Los resultados obtenidos en este trabajo me ayudan a sugerir que la cocina mexicana que se confecciona en Estados Unidos no puede ser considerada sólo como una extensión de la cocina nacional. En efecto, esta cocina está acomodada a los estándares americanos, que además mezcla los principios de operación y condimentación de las cocinas regionales y que altera la gramática culinaria de su contraparte en México.

Los modelos teóricos sobre la construcción de las cocinas nacionales que son impactadas por la migración no alcanzan a explicar estas particularidades. Wilk (1999) y Appadurai (1988), tomando los ejemplos de las cocinas de Belice y de la India, respectivamente, coinciden en que, en dichos países, la construcción de las cocinas nacionales, asumidas como tal, fueron gestadas fuera de los estados nación para después proyectarse de regreso al territorio original y entenderse como las cocinas nacionales. En el caso mexicano, este fenómeno tiene otras dimensiones que la particularizan y obligan a replantear los territorios, las territorialidades y su relación con las cocinas donde fueron gestadas.

En este sentido, sostengo que en Estados Unidos se lleva a cabo la (re)construcción de una cocina que es regida por la nostalgia. Resulta difícil no caer en la polémica de acuñar un adjetivo para describir a la cocina mexicana que se crea en Estados Unidos. Sin embargo, me atrevo a considerar esta cocina como una cocina postnacional, ya que tiene sus propios cánones de producción, distribución y consumo, y a su vez establece sus propios mecanismos de validación y legitimación, que se erigen más allá del territorio que delimita al Estado Nación mexicano.

Hablar de una cocina implica, en cualquier caso, tomar en cuenta los aspectos relacionados con los tres pilares en los que se apoyan los sistemas alimentarios: la producción, la distribución y el consumo, así como las reglas, significados y representaciones que las rigen. Pero en el caso de una cocina migrante, ¿cómo determina la frontera estos aspectos?

Si se toma en cuenta la dimensión demográfica de la migración mexicana en Estados Unidos, que involucra a más de treinta millones de personas, y con los resultados obtenidos en este trabajo, me atrevo a sugerir que todos los aspectos del sistema alimentario que rigen la cocina mexicana son reconfigurados en mayor o menor grado en Estados Unidos. En este sentido, uno de los cánones mayormente visibles de la cocina mexicana en Estados Unidos es el de la persistencia de la nostalgia.

La nostalgia culinaria implica una codificación y representación de los sabores, las reglas sobre las preparaciones y principios de condimentación, así como la reestructuración de la gramática culinaria. Asimismo, la nostalgia dictamina y genera discursos de autenticidad que se traducen y capitalizan en todas las fases del sistema alimentario como valores de mercado que dan cohesión a las colectividades de migrantes y que habilitan la configuración de una identidad alimentaria transmigratoria.

En el plano de la producción y distribución, la cocina mexicana que se genera en Estados Unidos muestra reajustes entre lo global y lo local a partir de la circulación de personas, objetos e información. Aquí se mostró como los migrantes pueden vender productos *auténticos mexicanos* generados en Estados Unidos. Igualmente, se evidenció cómo un proceso operativo que se lleva a cabo en Estados Unidos para confeccionar productos alimenticios puede ser considerado como mexicano, y comercializarse y consumirse como tal. Por último, en este ámbito se mostró la complejización en las cadenas de producción y distribución de productos que se venden como auténticos, pero que puede ser producidos dentro de Estados Unidos y viajar por el interior de ese país para ser consumidos por otros migrantes. En efecto, los saberes culinarios que viajan son combinados con productos que se encuentran disponibles dentro de Estados Unidos para validarse por los consumidores mexicanos emigrados, ya que encuentran alguna referencia en las cualidades sensoriales de los mismos que se homologan con los sabores disponibles en México.

Los circuitos clandestinos de oferta de comida mexicana dentro de departamentos en barrios mexicanos, y las cadenas emergentes de aprovisionamiento de productos y comida mexicana que se confecciona en Estados Unidos, dan cuenta



también de la complejidad en la distribución de las maneras emergentes de aprovisionarse de cocina mexicana que refuerza la noción sobre la construcción una cocina mexicana postnacional. En efecto, las expresiones emergentes de cocinas públicas demuestran cómo la cocina es flexible y se adapta totalmente a las condiciones del contexto donde se desarrolla, pero siempre está regida por el intento de replicar los sabores que se asocian a México.

En el ámbito de la preparación, esta tesis dio cuenta de cómo los saberes culinarios se codifican bajo recetas donde es necesario poner en marcha la biografía sensorial y la memoria para decodificar la información y hacerla circular en forma de conocimiento culinario. En este trabajo mostré cómo las recetas pueden ser vistas como monedas de cambio que circulan dentro del territorio estadounidense y que pueden capitalizarse en términos de autenticidad en los restaurantes. En este sentido, también se comprueba lo que Ferguson (2010) propone sobre la codificación de las recetas como mensajes que pueden ser descifrados y reproducidos para la construcción de las cocinas nacionales. En efecto, las recetas pueden ser códigos operacionales que pueden viajar para ser reproducidos y adaptados dependiendo del contexto donde se inserten. El considerar las recetas como códigos descifrables garantiza, de algún modo, su vigencia y su perpetuidad a la vez que habilita el flujo de información culinaria.

El flujo de información culinaria ofrece también una particularidad caracterizante de la cocina que se genera en Estados Unidos, que da cuenta del dinamismo de las cocinas. Si bien se mostró cómo este flujo no es constante necesariamente, el diseño de esta investigación y su locación en tres posiciones geográficas diferentes dio cuenta como este flujo origina una cocina *sui generis*, que se enmarca bajo el concepto de cocina mexicana y que es ampliamente visibilizada y consumida en diferentes latitudes del territorio estadounidense.

Finalmente, la diversidad de los paladares consumidores que incluyen, no sólo a los migrantes mexicanos, sino también clientes de otras etnicidades en el contexto estadounidense, ha propiciado una multiplicación en la oferta de la cocina mexicana. Si bien no toda la oferta de comida que se vende como comida mexicana tiene por qué ser considerada como tal, ello promueve que los restaurantes se conviertan en institución de validación de la autenticidad. Como afirma Pilcher

(2012), los discursos y las narrativas de autenticidad también emergen durante el proceso de codificación de las prácticas culinarias domesticas cuando se llevan a cabo en el ámbito público y se convierten así como en artefactos de turismo, en muchas maneras muy distintas a donde se produjeron originalmente

Si bien lo hasta aquí expuesto en este apartado representa un mero planteamiento del problema para futuras investigaciones, esta propuesta sirve para establecer los primeros trazos de un aparato teórico que pueda proponer el análisis sustantivo de las cocinas migrantes en contextos migratorios de gran escala. Respecto a las potencialidades de esta tesis una vez concluida la investigación, sobresale la necesidad de ampliar el campo de estudio y presentar también la voz de los consumidores. Si bien en esta tesis la voz de los clientes fue referida con relativa frecuencia, siempre estuvo subordinada a la mirada de otros informantes.

Resulta oportuno señalar la necesidad de ampliar el foco y complementar el estudio en el resto de los escenarios que ofrecí en la tipología de los restaurantes para contrastar y ampliar los resultados de esta tesis. De especial atención resultan aquellos restaurantes que conscientemente adaptan sus sabores para atraer a público no mexicano. De igual modo, es preciso poner la atención en las franquicias de comida rápida como Taco Bell o Chipotle que crean una cocina que se vende como mexicana, pero que se despega completamente de los principios operativos y de condimentación de los códigos de orden culinario del repertorio de cocina mexicana nacional. Con ello sugiero como pertinente evaluar cómo la *macdonalización de la sociedad* puede ser analizada en términos de etnicidad y ver cómo los estándares americanos restringen o no los perfiles de sus consumidores.

### **Más allá de la línea: repensar la frontera en las prácticas culinarias**

La *línea* es la última frontera que separa la cocina del comedor o del área de servicio. Los cocineros están en la línea para transformar ingredientes en platillos. En una cocina, no todos pueden pasar más allá de la línea de preparación. La línea también es la frontera divisoria entre dos países. En ambos mundos, es el último filtro que representa una realidad diferente desde donde se observa.

Quiero utilizar esta analogía entre la línea de cocina y la línea geopolítica para exponer cómo este trabajo evidenció los procesos en que la frontera impacta la práctica culinaria en múltiples dimensiones del ser humano y cómo la migración y la preparación de alimentos están íntimamente ligadas. En este trabajo, las negociaciones sobre las fronteras geopolíticas, simbólicas y temporales fueron las directrices para mostrar la complejidad sobre la preparación de alimentos en un contexto de migración transnacional.

En el plano más íntimo, esta investigación traspasó las fronteras del tiempo al sumergirse en la expresión de los recuerdos de los cocineros para analizar la manera en cómo se cocina en Estados Unidos. En este ámbito las fronteras simbólicas del plano afectivo al operativo quedaron demostradas al utilizar la nostalgia para desvelar las dinámicas sociales que suceden dentro de las cocinas.

Este trabajo también evidenció la porosidad de la frontera entre los saberes domésticos y su traspaso al ámbito público y exploró como se negocian y se capitalizan los saberes domésticos en las cocinas públicas. Ampliando más el foco, esta tesis mostró como las fronteras de las cocinas regionales son condicionadas y reconfiguradas en los restaurantes de cocina mexicana fuera del territorio nacional para constituir una cocina original que se enmarca bajo el concepto de cocina mexicana.

Las manifestaciones de las dinámicas sociales dentro de las cocinas propician repensar los territorios y las territorialidades a partir de la práctica culinaria. En este trabajo se evidenció cómo las fronteras (re)estructuran la labor culinaria en estos restaurantes en Estados Unidos y cómo las prácticas propias de la preparación de alimentos también (re)estructuran las fronteras culinarias en múltiples niveles. Estas reestructuraciones se constatan en la utilización del cuerpo como frontera del gusto para legitimar la (re)creación de los sabores; el traspaso de los saberes culinarios del ámbito privado a la esfera pública en este tipo de restaurantes; y la constitución de una cocina *original* que es aceptada como cocina mexicana pero que tiene cánones culinarios propios regidos por la nostalgia que se gestan fuera del Estado-nación mexicano.

La preparación de alimentos, por tanto, puede ser observada como un dispositivo que permite analizar cómo se materializan las transferencias de

conocimiento, información, valores y representaciones que no pueden ser contenidas en un territorio delimitado geopolíticamente. Esta investigación dio cuenta de la preparación de alimentos como un hecho social que se complejiza cuando se inserta en un contexto migratorio, y de cómo la cocina puede impactar y ser impactada a través de la configuración personal y colectiva de los sujetos migrantes.

### **Cuestionamientos para futuras investigaciones**

Esta tesis da pie a futuras investigaciones que deseen abordar como eje argumentativo los reajustes de la autenticidad y sus intersecciones con la nostalgia y lo étnico en contextos migratorios. Si bien esta investigación tiene algunas ilustraciones y análisis sobre estas interrelaciones, no alcanza a explicar de manera redonda la complejidad de sus cruces ni cómo se capitalizan en un mercado alimentario en términos económicos, políticos ni sociales. Asimismo, este trabajo abre la puerta a nuevas posibilidades que se interesen en analizar otros aspectos sociales que suceden al interior de los restaurantes en contextos migratorios como las relaciones entre los cocineros profesionales y los cocineros empíricos y las apropiaciones de nuevas preparaciones al repertorio alimentario cuando se trabaja en un restaurante étnico distinto a aquel de la procedencia original del cocinero. Si bien en esta tesis lo que sucede en el área de servicio sólo se refirió como elemento causal en algunas de las ilustraciones etnográficas que aquí estudié, sería posible centrar el análisis en las dinámicas sociales que suceden en los comedores de los restaurantes y en cómo las voces de los clientes, a través de sus prácticas, pueden o no mostrar otras inflexiones en la manifestación de la nostalgia culinaria.



## **BIBLIOGRAFIA**



AARSETH, H. y OLSEN, B. (2008). Food and masculinity in double-career couples. En *Journal of Gender Studies*. Vol.17. Num. 4. Londres: Routledge.

ABARCA, M (2007), Charlas Culinarias: Mexican Women Speak From Their Public Kitchen en *Food & Foodways*, 15: pp.183–212

\_\_\_\_\_. (2006), *Voices in the Kitchen. Views of Food and The World from Working- Class Mexican and Mexican American Women*. EUA: Texas University Press.

\_\_\_\_\_. (2004), Authentic or not, it's Original. En *Food and Foodways Explorations in the History and Culture* 12, No. 1 (2004) 1-25.

ABARCA, M. y LEE PÉREZ, R. (2007): *Cocinas Públicas: Food and Border Consciousness in Greater Mexico*, *Food and Foodways*, 15:3-4,37-151.

ADAPON, J.(2008) *Culinary art and anthropology*. Londres: Berg.

ALANIS, F. (2008). La migración de San Luis Potosí a Estados Unidos. Panorama general. En ALANIS, F. (Coord). *Yo soy de San Luis Potosí con un pie en Estados Unidos. Aspectos contemporáneos de la migración potosina a Estados Unidos*. Pps 9 -23. San Luis Potosi: COLSAN.

ALANIS, F. (Coord). *Yo soy de San Luis Potosí con un pie en Estados Unidos. Aspectos contemporáneos de la migración potosina a Estados Unidos*. San Luis Potosi: COLSAN.

ALATRISTE, S. (2007). El jamaicón y sus precursores. *Revista de la Universidad Nacional Autónoma de México*. Vol 17. pps.91-92.

ANGUIANO, M (2000). *El estudio binacional entre México y Estados Unidos sobre migración y la investigación reciente*. En *Frontera Norte*, vol 11. Pps 147-156. Tijuana: El colegio de la Frontera Norte.

APPADURAI, A (2001). *La modernidad desbordada. Dimensiones culturales de la globalización*. Montevideo: Trilce-FCE.

\_\_\_\_\_. (1991). *La vida social de las cosas*. México: Grijalbo.

\_\_\_\_\_. (1988) How to Make a National Cuisine: Cookbooks in Contemporary India, en *Comparative Studies in Society and History* Vol. 30, No. 1 (Jan., 1988), pp. 3-24

ARANGO, J.(2003). La explicación teórica de las migraciones: Luz y Sombra en *Migración y Desarrollo*. Vol. 1. Pps 1-30. Version digital disponible en [www.migraciónydesarrollo.org](http://www.migraciónydesarrollo.org)



- ARP-NISEN, J. D y MASSEY, D. S. (2005). *Mexican Migration Project*. Base de datos.
- ARIZA, M. y PORTES, A. (Coords.) (2007) *El país transnacional. Migración mexicana y cambio social a través de la frontera*. México: UNAM-Instituto Nacional de Migración-Miguel Porrúa.
- ASHER F. (2005). *Mangeur hypermoderne (Le)*. Paris: Odile Jacob.
- BARTRA, R. (2007) *Antropología del cerebro, la conciencia y los sistemas simbólicos*. México:FCE.
- BARTRA, R.(2012) *La jaula de la melancolía. Identidad y metamorfosis del mexicano*. Ciudad de México: Penguin Random House Grupo Editorial México.
- BASU, A. (2002) Breaking the mould. En KERSHEN, A. (Ed) *Food in the migrant experience*. Pps 149-178. Reino Unido: Ashgate
- BEAGAN et al (2008). 'It's Just Easier for Me to Do It': Rationalizing the Family Division of Foodwork. *Sociology* Vol. 42. Num. 4. Pps:654-674. Los Angeles: SAGE.
- BELASCO, W., y SCRANTON, P. (Eds.). (2002). *Food Nations: Selling Taste in Consumer Societies*. Nueva York: Routledge.
- BERRIS,D y SUTTON, D (2007). Starter: Restaurants, Ideal Postmodern Institutions. En BERRIS,D y SUTTON, D *The restaurant Book, Ethnographies of Where we Eat*. Pps. 1-17.Nueva York: Berg.
- BESSERER, F.(2007) Luchas transculturales y conocimiento práctico. En ARIZA, M. y PORTES, A. (Coord.) *El país transnacional. Migración mexicana y cambio social a través de la frontera*. México: UNAM-Instituto Nacional de Migración-Miguel Porrúa. Pps.323-347.
- \_\_\_\_\_. (2004). *Topografías transnacionales: hacia una geografía de la vida transnacional*. México:Plaza y Valdés.
- \_\_\_\_\_ (1999). Estudios transnacionales y ciudadanía transnacional. En *Fronteras fragmentadas*,Michoacán: ElColegio de Michoacán/CIDEM Pps. 215-238.
- BOHEM, D (2008). "Ir y venir". Historias transnacionales, trayectorias determinadas por el género. En ALANIS, F. (Coord). *Yo soy de San Luis Potosí con un pie en Estados Unidos. Aspectos contemporáneos de la migración potosina a Estados Unidos*. Pps 96-112.San Luis Potosí: COLSAN.

- BOHEM, D (2008b). "Now I Am a Man *and* a Woman!": Gendered Moves and Migrations in a Transnational Mexican Community. *Latin American perspectives*. 35:16-30.
- BOYM (2007) Nostalgia and Its Discontents. *Essays*. Institute for Advanced Studies in Culture. University of Virginia Pps. 7-18.
- BOYM, S. (2001) *The Future of Nostalgia*. Nueva York: Basic Books.
- CALVO, M. (1982) Alimentation et Migration. *En Social Sciences Information*. Vol 21. Num. 3. Pps 386-446. Londres: SAGE.
- CALVILLO, T. (2001). *El silencio de las mujeres*. En ALANIS, F (Coord). La emigración de San Luis Potosí, Pasado y Presente. Pps. 91-116. Monterrey: COLSAN- Senado de la República.
- CAMOU HEALY, E. (1994) Nostalgia del Rancho. Notas sobre la cultura urbana y la carne asada, en DOO DE Y PEREZ (compiladores). *Sociedad, Economía y Cultura Alimentaria*. Hermosillo: Centro de Investigación en Alimentación y Desarrollo-CIESAS.
- CAMPOS DELGADO, E.(2008) *Made in Cerritos. Arraigo y migración femenina en la comunidad transnacional de Cerritos, SLP*. Tesis de Licenciatura en Antropología. UASLP-CCSYH. (No publicada)
- CANALES, A. y ZLOLNISKI, C. (2001). Comunidades Transnacionales y Migración en la Era de la Globalización. *Notas de Población, CEPAL CELADE*, 28(73).
- CAPLAN, P (1997) Approaches to the study of food, health and identity , en CAPLAN P. (Ed). *Food, Health and identity*: Routledge: Londres. Pps1-30.
- CAPUTO, L. (2011). *Gender, Food and Loss* . Studies in Gender and Sexuality Vol 12.3 Pps. 179-195. Londres :Routledge
- CERVANTES, F.J (2010). *Productos Nostalgia: Una oportunidad para las PYMES*. Memorias del XV Congreso Internacional de Contaduría, Administración e Informática: UNAM.
- CHAVEZ, J., GRANADOS, J. et al (2011). Migración internacional identidad de género y participación social de las Mujeres. México: Universidad Autónoma del Estado de Hidalgo.
- CHD EXPERT (2014) *Mexican Restaurant Market Research*. Recuperado de : <http://www.chd-expert.com/database/foodservice-databases>
- CHOO, S.(2004) Eating Satay Babi: Sensory Perception of Transnational Movement , en *Journal of Intercultural Studies* 25, no 3 209-224.

- CLASSEN, C.(1997) Foundations for an anthropology of the senses. *International Social Sciences Journal*. 49: 401-412.
- COMAROFF J. y COMAROFF J (2011) *Etnicidad S.A.* Madrid: Katz editores.
- CONNERTON(1989)How societies remember. Cmbridge: Cambridge University Press.
- CONTRERAS,J. y GRACIA,M. (2005) *Alimentación y cultura. Perspectivas antropológicas*. Barcelona: Ariel.
- COOK, I. y CRANG, P (1996) The world on a plate: Culinary culture, displacement and geographical knowledges .*Journal of Material Culture*. 1:2 131-152.
- COUNIHAN, C. (2006). *Mexicanas' Food Voice and Differential Consciousness in the San Luis Valley of Colorado* en Food and Culture a Reader. Pps 354-368. Segunda Edición. New York: Routledge.
- CUEVAS, A. y VÁZQUEZ V. (2009). *Migración internacional, remesas y cambios en la estructura territorial de la economía en el municipio de Cerritos, San Luis Potosí, México*. Revista de Geografía Norte Grande Número 42: Pontificia Universidad Católica de Chile.
- CRISTIE, M.E.(2001), *Naturaleza y sociedad desde la Perspectiva de la Cocina*. *American Geography*, 1 vol. 1. EUA: Proyecto Muse.
- CRUZ DEL CASTILLO, C et al (2010). *Metodología de la Investigación*. México: Grupo editorial Patria.
- DE LA PEÑA, C. y LAWRENCE, N. (2011) Introduction: Traversing the Local/Global and Food/Culture Divides- *Food and Foodways*. 19 (1-2) pps. 1-10.
- FAIST, T. (2005). Espacio social transnacional y desarrollo: una exploración de la relación entre comunidad, estado y mercado. *Migración y Desarrollo*, segundo semestre, 2-34.
- FAIST,T. (2000). Transnationalization in International Migration: Implications for the Study of Citizenship and Culture. *Ethnic and Racial Studies*, 23(2), 189-222.
- FALICOV, C. (2001) Migración, perdida y rituales. En *Perspectivas sistémicas, la nueva comunicación*. Buenos Aires, recuperado de: <http://www.redsistemica.com.ar/migracion2.htm>
- FARET, L. (2010) Movilidades migratorias contemporáneas y recompensas territoriales: perspectivas multiescala a partir del caso México-Estados Unidos. En LARA FLORES, S.(Coordinador). *Migraciones de trabajo y movilidad territorial*. Pps 81-100. México: CONACYT- Cámara de Diputados.

- FERGUSON, S.P. (2010) Culinary Nationalism, *en Gastronomía: The journal of Food and Culture*. Vol. 10 . No. 1. Pps. 102-109.
- FERMAN,G. y LEVIN, J. (1979). *Investigación en ciencias sociales*. México: Limusa.
- FERRERO, S. (2002). *Comida sin Par*. Consumption of Mexican Food in Los Angeles: 'Foodscapes'. En BELASCO, W., Y SCRANTON, P. *Food nations: selling taste in consumer societies*. Nueva York: Routledge:
- FERRÁNDIZ, F. (2011) *Etnografías contemporáneas. Anclajes, métodos y claves para el futuro*. Madrid: Anthropos Editorial.
- FINE, G.A. (2009). *Kitchens. The Culture of Restaurant Work*. Berkeley: University of California Press.
- FISCHLER (1995). *El [h] omnívoro: el gusto, la cocina y el cuerpo*. Anagrama: Barcelona.
- FRIEDMAN (2001) *Identidad Cultural y proceso global*. Amorruti Ediciones: Buenos Aires.
- GALINDO, J.(Coord.)(1998).*Técnicas de Investigación en Sociedad, Cultura y comunicación*. México: CONACULTA-Addison Wesley Longman.
- GABACIA, D (1998) *We are what we eat. Ethnic Food and the Making of Americans*. Cambridge, Massachusetts: Harvard University Press.
- GARCIA CANCLINI,N. (2004). *Diferentes, desiguales y desconectados. Mapas de la Interculturalidad*. Barcelona: Gedisa
- GARDUÑO,E.(2003). Antropología de la frontera, la migración y los procesos transnacionales. En *Frontera Norte* Vol. 15 núm. 030. México: El Colegio de la Frontera Norte
- GAYTAN, S.M. (2008). From sombreros to Sincronizadas. Authenticity, Ethnicity and the Mexican Restaurant Industry. *Journal of Contemporary Ethnography*. Vol. 37. No. 3 Pps. 314-341.
- GIBSON, S.(2007) Food Mobilities: Traveling, dwelling and eating cultures. *Space and Culture* 10:4 4-21
- GIDDENS, A. (1995) *Modernidad e identidad del yo : el yo y la sociedad en la época contemporánea*. Barcelona : Península.
- GIMENEZ, G. (2009). Cultura, Identidad y Memoria. Materiales para una sociología de los procesos culturales en las franjas fronterizas. *Revista frontera Norte*. 21-41. Pps.7-31. Mexico: Colegio de la Frontera Norte.

- GOMBERG-MUÑOZ, R. (2011) *Labor and Legality. An Ethnography of a Mexican Immigrant Network*. Nueva York: Oxford University Press.
- GUALDA, E. (2010) América inmigrante y las avenidas de la inmigración. En PORTES, A y RUMBAUT (2009) *América Inmigrante*. Pps V-XIII Anthropos: Barcelona
- GUARNIZO, L.E. (2010). Notas sobre la movilidad contemporánea del capital y del trabajo en LARA FLORES, S. (Coordinador). *Migraciones de trabajo y movilidad territorial*. Pps 47-80. México: CONACYT- Cámara de Diputados
- GUARNIZO, L.E y SMITH, M.P. (1998). The Locations of Transnationalism. En SMITH M.P. y GUARNIZO, L.E. (Eds) *Transnationalism from Below. Comparative Urban and Community Research*. Vol 6. Pp3-334. Davis, California: New Brunswick: Transaction Publishers.
- GUARNIZO, L. E., PORTES, A., y HALLER, W. (2003). Assimilation and Transnationalism: Determinants of Transnational Political Action among Contemporary Migrants. *American journal of sociology*, 108(6), 1211-1248.
- HANNERZ, U. (1996) *Conexiones transnacionales. Cultura, gente, lugares*. Madrid:
- HAMMERSLEY, M., & ATKINSON, P. (1994). *Etnografía*. Paidós: Barcelona.
- HASSOUN, J.P. (2014) Restaurants dans la Ville? Monde Douceurs et Amertumes , en *Ethnologie Francaise*. 44 (1) pps. 5-10.
- HIRAIS, S. (2009). Economía política de la nostalgia. Un estudio sobre la transformación del paisaje urbano en la migración transnacional entre México y Estados Unidos. México D.F. : UAM
- HOLTZMAN, J. (2006) Food and Memory. *Annual Review of Anthropology*. 35 pps. 361-378.
- HONDAGNEAU-SOTELO, P. (1994). *Gendered Transitions. Mexican Experiences of Immigration*. Berkeley: University of California Press.
- \_\_\_\_\_. (2011). La incorporación del género a la migración en ARIZA, M. y PORTES, A. (Coord.) *El país transnacional. Migración mexicana y cambio social a través de la frontera*. México: UNAM-Instituto Nacional de Migración-Miguel Porrúa
- HONDAGNEAU-SOTELO, P. (1999). Introduction : Gender and Contemporary U.S. Immigration. *American Behavioral Scientist*. Pps 565-576
- HSU, E. (2008) The senses and the social: An introduction. *Ethnos, Journal of Anthropology*. 73:4,. 433-443.
- JAMESON (1989)

- JANOWSKY, M (2012) Introduction: Consuming Memories of Home in Constructing the Present and Imagine the Future, en *Food and Foodways* 20 (3-4) 175-186.
- JUÁREZ, J.L. (2009), *Nacionalismo Culinario. La Cocina Mexicana en el Siglo*
- KALCIK, S. (1984). *Ethnic Foodways in America: The performance of the Identity*. En KELLER and MUSSELL (Comp). *Ethnic and Regional Foodways in the United States. The performance of Group Identity*. Pps37-65. Knokville: The University of Tennessee.
- KERSHEN, A. (2001). (Ed). *Food in the migrant experience*. Pps 149-178. Reino Unido: Ashgate
- KIRSHENBLATT-GIMBLET, B.(1999) Playing the senses: Food as a performance médium. *Performance Research* 4:1. 1-30.
- KORSMEYER,C. y SUTTON,D (2011). The sensory experience of food. *Food, Culture and Society*. 14:4.461-475.
- KORMANISKY, S. (2009). Suitcases Full of Mole : Traveling Food and the Connections between Mexico and Alaska, in *Alaska Journal of Anthropology* Vol. 7 (1) Pps.41-56.
- LARA FLORES, S.(Coord). *Migraciones de trabajo y movilidad territorial*. Pps 81-100. México: CONACYT- Cámara de Diputados.
- LE BRETON, D. (2007) El sabor del mundo, una antropología de los sentidos. Buenos Aires: Editorial Nueva Vision.
- LEVITT, P. (2001). Transnational migration: taking stock and future directions. *Global Networks*, 1(3), 195-216.
- LEVITT, P., DEWIND, J., y VERTOVEC, S. (2003). International perspectives on transnational migration: An introduction. *International Migration Review*, 37(3), 565-575.
- LEVITT, P y JAWORSKY,N (2007). Transnational Migration Studies: Past Developments and Future Trends. *The annual review of sociology*. Vol 33. Pps 129-156.
- LEVITT, P. (2007). *God needs no passport: Immigrants and the changing American religious landscape*. New York: New Press.
- LEVITT, P., Y LAMBA-NIEVES, D. (2011). Social remittances revisited. *Journal of Ethnic and Migration Studies*, 37(1), 1-22.
- LUPTON, D. (1996). *Food, the body and the self*. Londres: SAGE.

MAHLER, S. y PESSAR, P. (2001). *Gender and Transnational Migration*. Ponencia presentada en el congreso Transnational Migration: Comparative Perspectives. Universidad de Princeton.

\_\_\_\_\_ (2011). Gendered Geographies of Power: Analyzing Gender Across Transnational Spaces. En *Identities*. Vol.7 Num. 4. Pps 441-459. Londres: Routledge.

MALGESINI G Graciela Malgesini and Carlos Gimenez, *Guía de Conceptos sobre Migraciones, Racismo e interculturalidad* Madrid: Editorial Catarata, 2000 53-54

MANNUR, A (2007) Culinary Nostalgia: Authenticity, Nationalism, and Diaspora en *MELUS* .32 :4 . 11-31.

MARCUS, G (2001). Etnografía en/del sistema mundo. El surgimiento de la etnografía multilocal, en *Alteridades* Vol. 11 (22) Pps. 111-127.

\_\_\_\_\_. (1999). What is at stake—and is not—in the idea and practice of multi-sited ethnography. *Canberra anthropology*, 22(2), 6-14.

MARTE, L. (2008) Migrant Seasonings: Food Practices, Cultural Memory, and Narratives of 'home' among Dominican Communities in New York City. Ph.D. Dissertation. University of Texas: Austin

MARTÍNEZ MIGUÉLEZ, M. (2004). Ciencia y arte en la metodología cualitativa. México: Trillas

MATUS, M. (2007) Chapulines brincando la frontera: empresarios y alimentos oaxaqueños en la arena transnacional, En: *Oaxaca. Población siglo XXI*. DIGEPO, Año 7. Num. 19. Mayo-agosto, p. 13-20.

\_\_\_\_\_. (2009) El ingrediente étnico. Alimentos y restaurantes oaxaqueños en Los Ángeles in *RURIS*, (3) 1. 41-69.

\_\_\_\_\_ (2012) Affective Foodscapes in an Economy of Passion: Repetition, opposition and adaptation in Mexican restaurants in Amsterdam, Madrid and San Francisco, PhD Thesis, Wageningen University, The Netherlands

MEDINA, F.X (2002). Alimentación, Etnicidad y Migración. Ser vasco y comer vasco en Cataluña. En GRACIA, M. *Somos lo que comemos, estudios de alimentación y cultura en España*. Pps 123-147. Barcelona: Ariel.

MEDINA, F.X. (2014) Alimentación y Migraciones en Iberoamérica: nuevas perspectivas sobre eternos temas, en MEDINA, F.X. (ed) (2014) Alimentación y Migraciones en Iberoamérica. Pps.19-30. UOC: Barcelona.

MEDINA F.X y VÁZQUEZ-MEDINA J.A. (2015) From Ingredient to Dish: The Role of Supply in the Culinary Practices of Mexican Migrants in the United States,

- en MATA-CODESAL, D y ABRANCHES, M. *Food Parcels: Intimate Connexions in Transnational Migration*. (Forthcoming)
- MÉRIOT, S.A. (2008). *Nostalgic cooks: another French paradox*. Leiden: Brill.
- MITCHELL, D (2014). *Conversación personal*. Taos, Nuevo México.
- MOCTEZUMA M (2009). Laguna Grande, Zacatecas: Etnografía de un circuito social transnacional de sistema migratorio maduro. En RAMOS, M. (Coord) *Migración e Identidad, emociones, familia, cultura*. Monterrey: Fondo Editorial de Nuevo León
- MONROY, I. (2001). *Los rastros de una migración antigua*. En ALANIS, F (Coord). *La emigración de San Luis Potosí, Pasado y Presente*. Pps. 9-30. Monterrey: COLSAN- Senado de la República.
- MUCCHIELLI, A. (Dir.) (1996). *Diccionario de métodos cualitativos en ciencias sociales*. Madrid: Editorial Síntesis.
- MURCOTT, A. (1996) Food as an expression of a National Identity. En GUSTAVSSON S. y LEWIN, G. *The future of the Nation State*. Routledge: Estocolmo. Pps. 21-38.
- PARASECOLI, F (2014) Food, Identity, and Cultural Reproduction in Immigrant Communities, en *Social Research*. 81 (2) Pps. (415-439)
- PEREZ DE SANVICENTE, G. (1998) Estudio introductorio en Recetario de Doña Dominga de Guzman. Mexico: CONACULTA.
- PEW RESEARCH CENTER i
- PICKERING, M. Y KEIGHTLEY E. (2006) The Modalities of Nostalgia. *Current Sociology*. Vol 54 (6) pps. 919-941.
- PILCHER, J. (2008). Taco Bell, maseca and slow food: A postmodern Apocalypse for Mexico's peasant cuisine? En COUNIHAN y VAN ESTERIK (Eds). *Food and Culture, a reader*. Segunda edición. Pps 400-410. Nueva York: Routledge.
- PILCHER, J. (2012). *Planet taco, a Global History of Mexican Food*. Oxford: Oxford University Press.
- PILCHER, J.M. (2001). *¡Vivan los Tamales! La comida y la construcción de la identidad Mexicana*. México: Ediciones de la reina roja.
- \_\_\_\_\_ (2001). Tex-Mex, Cal-Mex, New Mex, or Whose Mex? Notes on the Historical Geography of Southwestern Cuisine. *Journal of the Southwest*. Pps. 659-679.



- \_\_\_\_\_ (2012) *Planet taco, a global history of Mexican food*. Oxford: Oxford University Press.
- \_\_\_\_\_ (2008) A tale of easter ovens: Food and collective memory. *Social Research*. 75:1. 157:180
- \_\_\_\_\_ (2013) "Old Stock" Tamales and Migrant Tacos: Preserving Traditions in the Nineteenth-Century Southwest and Re-creating Home in Present-Day "Manhatitlán". Presentación ofrecida en el congreso "Food and Immigrant Life: The Role of Food in Forced Migration, Migrant Labor, and Recreating Home" organizado por la New School of Social Sciences. Nueva York.
- PIZARRO HERNÁNDEZ, K. (2010) El pasaporte, la maleta y la barbacoa, La experiencia urbana a través de los saberes y sabores transnacionales Pachuca-Chicago. Pachuca: UAEH.
- PORTES, A Y DEWIND, J. (Eds) (2007) *Rethinking Migration. New theoretical and Empirical Perspectives*. Berham Books: Nueva York.
- PORTES, A y RUMBAUT (2009) *América Inmigrante*. Anthropos: Barcelona
- PORTES A., GUARNIZO, L. y LANDOLT, P (1999). The study of transnationalism: pitfalls and promise of an emergent research field. *Journal of Ethnic and Racial Studies* Vol. 32 pps 218-237.
- PORTES, A. y JENSEN, L. (1987). What's an ethnic enclave? The case of conceptual clarity. *American Sociological Review* Vol, 52 pps 768-771.
- RAMOS, M. (2009) *Migración e Identidad. Emociones, familia, cultura*. Monterrey: Fondo Editorial de Nuevo León.
- RIVERA SÁNCHEZ, L. (2010) La geografía de los flujos y los sitios articuladores en un circuito migratorio complejo. Avances de investigación. En CAJAS, J. (coord.) *Migración, procesos productivos, identidad y estigmas sociales. Lecturas desde la Antropología*. Universidad Autónoma del Estado de Morelos : Ciudad de México.
- ROUSE, R. (1991). Mexican migration and the social space of postmodernism. *Diaspora: a journal of transnational Studies*, 1(1), 8-23.
- ROZIN, E. y ROZIN, P. (1981). Culinary Themes and Variations, en *Natural History* vol. 90. No. 2. Pps. 6-18.
- SANDIN ESTEBAN, M. (2000). Criterios de validez en la investigación cualitativa. De la objetividad a la solidaridad. *Revista de Investigacion Educativa*. 18-1. Pps 223-242.
- SANCHEZ, A Y ALANIS, F (2008). *La migración de San Luis Potosí a Estados Unidos. Un acercamiento al perfil del emigrante potosino*. En ALANIS, F. (Coord).

Yo soy de San Luis Potosí con un pie en Estados Unidos. Aspectos contemporáneos de la migración potosina a Estados Unidos. Pps 25-50. San Luis Potosí: COLSAN.

SERCIA, P. Y GIRARD, A. (2009) Migrer et manger dans un espace social alimentaire transculturel. *En Cuizine: The Journal of Canadian Food Cultures / Cuizine : revue des cultures culinaires au Canada*, Vol.2 Num. 1. Disponible en línea en <http://id.erudit.org/iderudit/039512>

SHEWDER, R. y HAIDT, J. (2003) Cultural Psychology of Emotions : Ancient and New. En *Why do Men Barbecue ? Recipes for Cultural Psychology*. Pps.134-165. Cambridge Massachusetts : Harvard University Press.

SIERRA, F. (1998). Función y sentido de la entrevista cualitativa en investigación social. En GALINDO, J.(Coord.). *Técnicas de Investigación en Sociedad, Cultura y comunicación*. Pps. 277-341. México: CONACULTA-Addison Wesley Longman.

SMITH, K.(2000) Mere Nostalgia: Notes on a Progressive Paratheory. *Rethoric and Public Affairs*. Vol. 3 (4). Pps 505-527.

STEWART (1988) Nostalgia. A Polemic. *Cultural Anthropology*. Vol. 3 (3) pps. 227-241.

STOLLER, P.(1989) *The Taste of ethnographic things*. Estados Unidos: University of Pennsylvania press.

SUTTON D., HERNANDEZ, M.(2007) Voices in the kitchen: Cook tools as inalienable possessions. *Oral History*.

SUTTON, D. (2010) Food and the senses. *The Annual Review of Anthropology*.39: 209-223.

\_\_\_\_\_ (2001) *Remembrance of repast, an anthropology of food and memory*. Reino Unido: BERG

\_\_\_\_\_ (2009). The Mindful Kitchen, the Embodied Cook: Cooks, technology and Knowledge Transmission on a Greek Island. *Material Culture Review* Vol.70. 63-68.

\_\_\_\_\_ (2011) The sensory experience of food. *Food, culture and society*.14:461-475

SZURMUK, M. y MCKEE R. (COORD.) (2009) *Diccionario de estudios culturales latinoamericanos*. México: Siglo XXI editores e Instituto Mora.

VALENZUELA, J.M (2003). Centralidad de las fronteras. Procesos socioculturales en la frontera México-Estados Unidos. En VALENZUELA, J.M (coord.) *Por las fronteras del norte. Una aproximación cultural a la frontera México- Estados Unidos*. México: Fondo de Cultura Económica.

- VALENZUELA, J.M. (1998) *El color de las sombras, Chicanos, identidad y racismo*. Tijuana : COLEFN
- VANNINI, P.WASKUL,D et al (2014) *The senses in self, society and culture, a sociology of the senses*. Reino Unido: Routledge
- VÁZQUEZ MEDINA, J. A y MEDINA, F.X. (2014) Saturdays of leisure and memories...: The Mexican market 'La Pulga' in the San Joaquin Valley (California) in *Leisure Studies DOI:10.1080/02614367.2014.966747*
- VÁZQUEZ MEDINA, J. A. (2014) "No es comida para güeros. Resistencia alimentaria e identidad alimentaria transmigrante en establecimientos de comida mexicana en Estados Unidos" en MEDINA, F.X. (ed) *Alimentación y Migraciones en Latinoamérica*. Barcelona, Editorial UOC. Pps 91-109.
- \_\_\_\_\_ (2013a) Being a Female Cook in Mexico: An Approach to the Configuration of the Occupational Identities of Women in the Mexican Kitchens at the Beginning of the 21<sup>st</sup> century. *Food and History*. No. 11. 2 pp. 317-334.
- \_\_\_\_\_ J.A (2013b) Nostalgia Culinaria: Apuntes socioculturales de la preparación de alimentos en migrantes retornados. El caso potosino. *Revista Alter Enfoques Críticos*. Vol. 6. pp. 105-123.
- VÁZQUEZ SÁNCHEZ, J.P. (2009) Manual Interactivo de Investigación social. San Luis Potosí: UASLP.
- VERTOVEC, S. (1999). Conceiving and researching transnationalism. *Journal of Ethnic and Racial Studies* Vol. 22 pps447-461.
- VERTOVEC, S. (2007) Migrant transnationalism and Modes of Transformation. En PORTES, A Y DEWIND,J. (Eds)(2007) *Rethinking Migration. New theoretical and Empirical Perspectives*. Nueva York: Berham Books.
- PASSEL, J. S., D'VERA COHN. (2009). *Mexican immigrants: How many come? How many leave?* Washington: Pew Hispanic Center.
- WENGER, E. (2001). *Comunidades de práctica: aprendizaje, significado e identidad*. Barcelona: Paidós.
- WILLIAMS, B (1984). *Why Migrant Women Feed Their Husbands Tamales: Foodways as a Basis for a Revisional View of Tejano Family Life*. En KELLER and MUSSELL (Comp). *Ethnic and Regional Foodways in the United States. The performance of Group Identity*. Pps113-127. Knoxville: The University of Tennessee Press.
- WILK R. R. (1999). Real Belizean Food: Building Local Identity in the Transnational Caribbean. *American Anthropologist*, 101(2), 244-255.

WILSON, J. (2005). *Nostalgia, sanctuary of meaning*. Massachusetts: Bucknell University Press.

ZUKIN, S (2014). Restaurants as Post Racial spaces. Soul food and Symbolic Eviction in Bedford? Stuyvesant (Brooklyn) en *Ethnologie Francaise* 44 (1) Pps 135-137.

ZUKIN, S. (1998) Urban Lifestyles: Diversity and Standardisation, en *Spaces of Consumption, in Urban Studies* Vol.35 No. 5-6. Pps 825-839.

ZUKIN, S (2008) Consuming Authenticity, en *Cultural Studies*. Vol.2 No. 5. Pps.724-748.



## **ANEXOS**



## **ANEXO 1. GLOSARIO DE MEXICANISMOS**

**ALIVIANARSE:** Hacerse más llevadero.

**APELMAZADO** Junto, batido y que no se esponja.

**AVENTARSE A HACER ALGO:** Atreverse a hacer algo.

**CENADURIA:** Establecimiento generalmente de orden familiar, donde se ofrecen cenas. El menú está compuesto principalmente por antojitos.

**CHAMBA:** Trabajo.

**CHAVO:** Muchacho.

**CHIDO:** Bueno /bien.

**CHINGO:** Término polisémico en el léxico mexicano. En este caso significa mucho o de cantidad significativa.

**COMANDERO:** Espacio y /o aparato donde se acomodan las comandas con los pedidos.

**COYOTE/COYOTAJE:** Término que hace referencia a la persona que se encarga de pasar clandestinamente a los migrantes de México a Estados Unidos. Según algunos datos proporcionados por los interlocutores de esta tesis. Actualmente el costo del paso ilícito por parte de los coyotes oscila los 6000 dólares.

**CORRER:** Echar o despedir de un lugar a alguien.

**CRUDA:** Resaca.

**DAR CHANCE:** Dar oportunidad a alguien para hacer algo.

**DE VOLADA:** Rápidamente.

**ECHAR LA MANO:** Auxiliar.

**EN CORTO:** De manera discreta.

**ESTUFA:** Fogón.

**FIAR:** Dar créditos en los pagos.

**FRIEGA:** Que cuesta mucho trabajo.

**GACHO:** Feo; actitud negativa de una persona.



**GARROTERO:** Auxiliar del camarero.

**GÜEROS:** Término para referirse a los rubios. En el contexto de la tesis, término genérico para designar a los anglosajones.

**JALE:** Trabajo

**MOVIDA, SABER LA:** Conocer cómo funciona algo.

**ORDEN:** Ración; comanda.

**PAISA:** Abreviación de paisano

**PAPIROS:** Forma utilizada entre los migrantes mexicanos en Estados Unidos para referirse a los papeles que indican la estancia migratoria legal.

**PILONES:** Regalo en especie que se otorga dando un extra de la misma cantidad de lo que se adquirió.

**PUESTO:** Parada; stand.

**RAZA:** Término coloquial para denominar a la gente.