



EL COLEGIO DE MÉXICO

CENTRO DE ESTUDIOS SOCIOLÓGICOS

PROGRAMA INTERDISCIPLINARIO DE ESTUDIOS DE LA MUJER

DEL SINSABOR DEL DESTIERRO A LA SAZÓN DEL EXILIO,
PRÁCTICAS ALIMENTARIAS DE MIGRANTES Y REFUGIADAS
CENTROAMERICANAS EN LA CIUDAD DE MÉXICO

Tesis que presenta

MÓNICA GODOY FERRO

Para obtener el título de
Maestra en Estudios de Género

Director: DR. JUAN GUILLERMO FIGUEROA PEREA

Lectora: DRA. CATHERINE GOOD ESHELMAN

México D.F. 2012

A Lina María Reyes Corral

Porque su risa no la opacó la negligencia pedagógica

A las Mujeres Sin Fronteras, coautoras de este trabajo

Agradecimientos

Esta investigación fue posible gracias a la confianza y el entusiasmo de las mujeres centroamericanas del grupo Mujeres Sin Fronteras: Ema, Angélica, Sabina, Teresa, Eva, Yolanda, Vilma, Alexandra, Mary, Lidia, Aracely, Karla y Nora. También, mi reconocimiento para aquellas que ya no están en el grupo pero que contribuyeron a su crecimiento durante estos años: Gloria, Erika, Marleny, Andrea y Fidelia. Agradezco en especial a mi asesor de tesis, Juan Guillermo Figueroa, por su compromiso docente, su cálida e interesante guía y por valorar, con toda la sencillez, cada aporte de una estudiante como una vía posible para pensar e imaginar el mundo; con ello marcó una enorme diferencia en mi paso por El Colegio de México. Gracias a la Dra. Karine Tinat por sus aportes a este trabajo y por hacerme recordar la urgente necesidad de no desvincular los estudios de género de la práctica indispensable y cotidiana del feminismo. Estaré siempre agradecida por la solidaridad y el apoyo que recibí de muchos amigos y amigas y de mis compañeras y compañero de maestría durante los momentos difíciles. A Nizuc y Simona por su reconfortante compañía y por caminar conmigo durante mi estancia en México. Por último, mi reconocimiento a CONACYT por la beca que recibí para la realización de esta investigación.

Tabla de contenido

Introducción	1
Capítulo I: Prácticas alimentarias en situaciones de migración o exilio y el género	8
1.1 Planteamiento del problema de investigación	8
1.2 Estado de la cuestión	11
1.2.1 Diferentes enfoques en investigaciones sobre alimentación y migración	11
1.2.2 Procesos de adaptación cultural de migrantes internacionales a México	19
1.2.3 Un acercamiento al problema de la alimentación en contextos de migración	21
1.3 Encuadre conceptual	23
1.3.1 Prácticas alimentarias, sus transformaciones y la producción de significados	23
1.3.2 La alimentación como un <i>habitus</i> y <i>el habitus culinario</i>	27
1.3.3 El género como <i>habitus</i> y su relación con una epistemología feminista	29
1.4 Consideraciones metodológicas	33
1.5 Universo de investigación, las Mujeres Sin Fronteras	40
1.6 Perfil general de las participantes del grupo	42
1.7 Cuadro perfil general de las integrantes de MSF	44
Capítulo II: Muchas fiestas, mucha comida: Prácticas alimentarias en fiestas y celebraciones	47
2.1 Festividades, alimentos y comensalidad	47
2.2 Recuperar la comida del lugar de origen, cocinando el recuerdo	51
2.3 El Cerro de la Estrella, nuevo lugar para la espiritualidad y la comida compartida	61

2.4 Fiestas navideñas y de fin de año, cumpleaños y presentaciones, el vaivén entre el <i>aquí</i> y <i>el allá</i>	64
2.5 Comer pupusas rememorando El Salvador	73
2.6 Más allá de la nostalgia, una resistencia al olvido	80
Capítulo III: <i>Todos somos hijos del maíz</i>, las prácticas alimentarias cotidianas	86
3.1 Clase social y hábitos alimentarios	86
3.2. Vivir y comer <i>en mexicano</i>	89
3.3 Recordar las luchas, sentir la ausencia, cocinar la vida	95
3.4 <i>Todos somos hijos del maíz</i> , el camino sinuoso de adaptarse a México	102
3.5. <i>Otras</i> mujeres y <i>otros</i> hombres, muchas cocinas	111
3.6 Del sinsabor del destierro a la sazón del exilio, la historia de un vaivén	118
Consideraciones Finales	121
Anexos	127
Bibliografía	133

Introducción

Hace varios años tuve mi primer acercamiento a una cocina con algún interés etnográfico¹. Antes, era usual que terminara en una siguiendo los pasos y las palabras de alguna de las mujeres con las que he conversado en los caminos del feminismo². En la cocina, ellas preparaban alimentos pero también calentaban su cuerpo alrededor del fogón. Hablaban de sus días y a la vez hacían un tipo de alquimia con ingredientes frescos, secos, húmedos, procesados, triturados, ahumados y demás. Esa alquimia, por lo general, no estaba guiada por un libro de recetas ni por cucharas medidoras ni tazas con gramajes. Entonces, ¿cómo saben cuánto de eso o de aquello deben mezclar?, ¿qué tipo de experiencia las llevó a hacerlo sin siquiera tener que probar su invención?, ¿cómo aprendieron a producir el sabor *correcto* esperado por ellas y por sus comensales? sin duda, la cocina es un gran escenario de prácticas culturales, es decir aprendidas socialmente y transformadas en el tiempo, que se tornan por completo *naturales* a fuerza de repetirlas día a día.

En mi pasada inmersión etnográfica en el mundo culinario pude observar la manera como migrantes afrodescendientes de una región de mi país crearon, a través de restaurantes y pescaderías, un puente para dialogar con los habitantes mestizos altoandinos. Ese puente tenía como lenguaje los alimentos, más específicamente, las ideas, significados y creencias que tenían *unos y otros* sobre las formas de comer *propias y ajenas*. En este diálogo, los estereotipos racistas de *lo negro* -ligado al poder sexual, al trópico y a lo exótico- fueron usados y transformados por los afrodescendientes en discursos positivos, *apetecibles*, mediante la idea compartida de los alimentos *afrodisiacos*. Este complejo

¹ Mi tesis de licenciatura en antropología se tituló *Prácticas Culinarias Afrochocoanas en Bogotá*. Fue una etnografía en los restaurantes de comida del Pacífico en la capital colombiana. Universidad Nacional de Colombia, 2003.

² He participado activamente del movimiento feminista y de mujeres en mi país desde 1995. La experiencia de acompañar diferentes procesos organizativos en sectores campesinos me llevó a compartir con ellas las actividades cotidianas, incluso la preparación de los alimentos. En este contexto, la cocina es un espacio de reunión y socialización, usualmente femenino, donde se podía conversar con ellas con cierto grado de privacidad.

proceso cultural favoreció no sólo la inserción económica de los migrantes sino su integración a una cultura muy distinta y la creación de *su* lugar dentro de una ciudad que se veía a sí misma como “blanca”.

En este proceso las mujeres cocineras tenían un papel fundamental, su trabajo consistía en la producción de la *sazón*, un tipo ingrediente-procedimiento que no está contenido en ninguno de los componentes de un plato sino que es creada a partir del saber-poder de la cocinera, de su ser, de su *ser mujer*. La *sazón* determina el éxito o fracaso de la operación culinaria, tanto en el *gusto* como, lo que resulta más interesante, en *alimentar* la mente de los comensales³, en hacer del lenguaje alimentario un discurso comprensible y comestible.

Pero, ¿qué sucede con la alimentación cuándo la migración o el exilio implican rupturas más profundas con las culturas de origen?, ¿cuándo las distancias y la comunicación con sus lugares de origen es menos frecuente?, ¿cuándo por persecución, guerra o pobreza no les es posible volver?, ¿cuándo las redes familiares y sociales amplias fueron quebradas? Aída Martínez afirmó que “es un prejuicio arraigado suponer que la variación en las circunstancias económicas y sociales incide velozmente en la alimentación, [...] el hombre no solamente busca preservar sus hábitos alimenticios sino que se aferra a ellos como a uno de sus valores más estables. [...] Las variaciones voluntarias se producen lentamente, cuando de comida se trata, los cambios radicales son muy duros y se asocian al destierro; al abandono”⁴. En ese sentido, investigar el proceso de adaptación cultural de mujeres que fueron expulsadas de sus países o que migraron buscando mejores oportunidades, a través de sus hábitos alimentarios, fue útil para entender cómo funcionan las dinámicas de producción y reproducción de los significados de la alimentación, la pertenencia nacional y la construcción del género.

Me preguntaba inicialmente ¿qué cambian o conservan en su alimentación las mujeres migrantes centroamericanas en la Ciudad de México?, ¿cuál es su papel en la

³ En el sentido de Marvin Harris en *Bueno para comer*, Madrid, Alianza Editorial, 1989.

⁴ Martínez, Aída (1990), *Mesa y Cocina en el siglo XIX*, Bogotá, Planeta, p.8-9.

producción de un lenguaje alimenticio que dialogue entre sus países y México?, ¿cómo funciona lo conservado como recurso de producción de identidad, de diferenciación con la cultura local y de creación de nuevos vínculos afectivos?, ¿cómo funciona la producción y reproducción del género este nuevo contexto?, éstas fueron algunas inquietudes que abrieron el camino de esta investigación.

Cuando empecé a revisar la literatura producida sobre la migración y el exilio salvadoreño y guatemalteco hacia México me sorprendió su marcada ausencia fuera de contadas investigaciones centradas en los flujos migratorios y en las relaciones fronterizas. Una ausencia que comparada con la producción sobre el exilio español o el proveniente de los países del cono sur del continente me resultó inquietante ¿por qué si fue numéricamente un exilio más grande existía sobre él cierto silencio académico?

Encontré una respuesta provisional en la particular tradición de asilo mexicana que se desarrolló durante el siglo XX. En este país la figura del asilo estuvo ligada a las persecuciones por razones políticas, bajo esta noción de asilo la Secretaría de Relaciones Exteriores y sus embajadas alrededor del mundo concedieron refugio a cientos de personas provenientes de España, Chile, Argentina y Uruguay. Una pequeña parte de aquellos que llegaron tenían una alta formación educativa y crearon centros académicos para continuar con sus trabajos científicos. Algunos de los exiliados capitalizaron simbólicamente su experiencia y empezaron a construir, por escrito, una memoria del exilio que confrontó las versiones oficiales de los gobiernos de sus países de origen y contribuyó a la construcción de *otra* historia nacional fuera de las fronteras nacionales. Este proceso incluyó a algunos de sus descendientes y a otros investigadores que aún hoy continúan con una prolija producción al respecto.

En contraste, a finales de la década de los 70 e inicios de los 80 cuando se llevaban a cabo las guerras civiles en Centroamérica México aceptó, luego de largas negociaciones, abrir sus fronteras para recibir a los miles de indígenas mayas y campesinos salvadoreños que huían de las confrontaciones. Sin embargo, no los reconoció bajo la figura del asilo político, como lo había hecho en anteriores oportunidades, sino como refugiados –bajo el

tratado de Naciones Unidas al respecto y la Declaración de Cartagena firmada en 1984-creando una ruta distinta para ellos.

Desde 1980 sería la Comisión Mexicana de Ayuda a Refugiados, órgano administrativo desconcentrado dependiente de la Secretaría de Gobernación, la encargada de llevar a cabo su atención y, luego, los procedimientos para su elegibilidad. Aunque, aún la Secretaría de Relaciones Exteriores sigue contando, por lo menos formalmente, con la discrecionalidad de otorgar asilo político.

Esta distinción entre refugiados y asilados no sólo se convirtió en lo que se ha llamado “la tradición latinoamericana del asilo” sino que produjo diferentes efectos sobre la vida concreta de estos extranjeros en México. Uno de ellos que, por las condiciones de existencia previas y el nivel de escolaridad de la mayor parte de las personas salvadoreñas y guatemaltecas refugiadas, enfrentarían diversas dificultades para conseguir empleos u obtener tierras propias para continuar con su trabajo como campesinos. A la vez, este exilio fue percibido, por una parte de la opinión pública local quizá por su alto número, como una invasión lo cual generó diversas tensiones y malestares.

En estas circunstancias fue usual que muchos salvadoreños y guatemaltecos evitaran acercarse a las autoridades para solicitar asilo, se quedaron en México indocumentados y ocultaran, algunas veces durante años, su origen real para evitar ser objeto de discriminación. Pienso que todo lo anterior contribuyó a que la experiencia del exilio centroamericano fuera diferente a la experimentada por personas de otras nacionalidades. Fuera de algunos intelectuales, esta diáspora no contó con sus propios narradores de cara a la sociedad mexicana, ni con estrategias para crear memoria colectiva, por escrito, y con ello contribuir a hacer *otra* historia que les permitiera entender, procesar y aprovechar simbólicamente su experiencia. Esto no significa que las personas refugiadas no hicieran procesos de este tipo sino que, en su mayoría, los han hecho al margen institucional y sin participación en los circuitos de distribución del prestigio.

Por esta razón les propuse a algunas refugiadas y migrantes centroamericanas, con las que había compartido espacios de trabajo, participar de esta investigación no sólo con

fines académicos sino para encontrar conjuntamente estrategias de transformación del dolor en memoria colectiva y convertirla en fuente de dignidad para ellas y sus descendientes. Espero que este trabajo haya contribuido en algo a ello, eso ya lo dirán sus protagonistas.

Y ¿desde dónde partí para iniciar esta travesía? Yo, al comenzar el trabajo de campo, sentía que no quería escuchar una historia más de guerra. Por eso inicialmente insistí en concentrarme en el proceso de adaptación y no en las razones que las trajeron a México. Pese a mi firme empeño ese objetivo no resistió ni la primera entrevista.

Yo quería fijar mi mirada en “el después” porque estaba casi por completo convencida de la infertilidad del trabajo que durante años intentamos hacer para construir memoria colectiva sobre las atrocidades de la guerra en Colombia y dar cuenta de las resistencias de comunidades campesinas e indígenas a ella. Durante esos años varias compañeras feministas escribimos, analizamos y nombramos, algunas veces también lloramos esos dolores. Los duelos y la perplejidad por el horror eran cortos porque la vida seguía y la guerra seguía y tras una cosa viene la otra y luego otra y te vas dando cuenta que vas perdiendo la cuenta y la memoria de lo que precisamente estábamos empeñadas en recordar. En ese momento entendí que si rememorar significa volver a pasar por el corazón yo necesitaba ciertas dosis de olvido.

No sé con exactitud qué es lo que en ese proceso vas dejando atrás, quizá la creencia en el sistema de justicia, en las instituciones, en “la comunidad internacional”, en los ejércitos y sus justas causas, en nosotros y las certezas de que la investigación social tenía alguna capacidad de comprender lo que sucede y arrojar alguna luz sobre lo oscuro, lo incomprendible.

Estando yo así, en este estado de migración con voluntad amnésica en México, empecé a trabajar con refugiados, en particular, con mujeres. A pesar de que su exilio lleva para algunas más de dos décadas, una que otra vez sienten de nuevo una sensación de ahogo y ciertas ansias de olvido. Así que, durante los últimos años decidimos compartir encuentros donde reconocimos las enormes dimensiones del horror latinoamericano. Nos

reunimos chilenas, salvadoreñas, haitianas, guatemaltecas, hondureñas, bolivianas y colombianas. Así se formó el grupo Mujeres Sin Fronteras.

Ahora bien, cada encuentro traía comida. Algunas veces insignificantes refrigerios de alimentos empaquetados brindados por la organización con la que yo trabajaba. Otras veces, las mejores, ellas cocinaban un platillo para compartirlo con las demás compañeras. Nuestra mesa era una colección de “platos típicos” de sus países de origen, por lo menos eso pensaba yo al principio. Luego, me fui dando cuenta que no eran tan “típicos” sino más bien consistían en versiones rediseñadas con “toquecitos mexicanos”, pero eso ya será tema de los siguientes capítulos.

Con ellas aprendí que era una pupusa con atol y comí una variedad de tamales para mí completamente desconocida. Cada ocasión festiva merecía una comida especial que terminaba en una mezcla de sabores provenientes del sur del continente. Esa forma de comer, al pasar el tiempo, me fue pareciendo cada vez más un mecanismo de distinción. Una forma de representar en público la diferencia cultural y de remarcar fronteras entre *ellas*, las mexicanas, y *nosotras*, las extranjeras.

Esta investigación fue un proyecto más dentro de otros que hemos hecho como colectivo y que elaboramos –elaboré– en la intersección de mis identidades como antropóloga, como feminista y como migrante en México. Es decir, declaro mi distancia del paradigma positivista o neopositivista que continúa abogando por una científicidad construida por el distanciamiento y la dicotomía entre sujeto cognoscente y sujeto objetualizado conocido. Por esta razón, las dinámicas de las actividades de investigación reflejan cercanía y confianza, no como una estrategia para tener acceso a la información como recetan muchos manuales etnográficos, sino como resultado de una relación de largo aliento, del compromiso político y de las acciones de apoyo mutuo.

Así que, el proceso de elaboración de la tesis fue una posibilidad de poner en diálogo diferentes formas de moldear el conocimiento entre nosotras. Al final, nos proponemos publicar conjuntamente un libro, “Las recetas del exilio”, donde las diversas voces puedan integrarse y avanzar algo en el camino para desterrar el silencio.

En el primer capítulo presento el problema de investigación, una exploración sobre el estado de la cuestión, las consideraciones metodológicas y una descripción del universo de estudio. En el segundo, me concentré en las dinámicas de las prácticas alimentarias festivas y rituales y, en el último, consigno las observaciones sobre los hábitos alimenticios cotidianos. Los capítulos II y III fueron escritos siguiendo las trayectorias de vida y los relatos autobiográficos de algunas de las mujeres refugiadas con el objetivo de hacer visible su experiencia personal y sus aprendizajes. Ello, luego, nos servirá de insumo para la escritura conjunta de nuestro libro.

Y como de comida se trata sólo me resta decir ¡provecho!.

Capítulo I

Prácticas alimentarias en situaciones de migración o exilio y el género

1.1 Planeamiento del problema de investigación

La migración internacional, sea de manera voluntaria o forzada, trae consigo rupturas con las culturas de origen y marca el inicio de procesos de recreación y adaptación cultural que pueden fluctuar entre la resistencia, la afirmación o el ocultamiento de lo propio y la adquisición de nuevos hábitos aprendidos en la sociedad receptora.

El fenómeno migratorio no sólo es un proceso impulsado por razones de orden económico. En los flujos de migrantes se mueven también personas refugiadas que por razones de persecución o amenazas contra su vida huyen hacia lugares más seguros. En ambos casos – migrantes económicos y exiliados- en la decisión de migrar juegan un papel fundamental las expectativas de hacer “una mejor vida en otro lugar”. Éstas se sustentan en las representaciones y los discursos sobre los países desarrollados difundidos a través de la industria cultural y en las historias de las migraciones *exitosas* previas de familiares o vecinos. A lo anterior se suman los sentimientos de insatisfacción e inseguridad que producen las maneras de vida actuales en sus lugares de origen.

Una de las prácticas culturales que se afectan en mayor medida con las migraciones son las alimentarias. En ellas se puede observar los impactos ocasionados por el cambio de lugar de residencia y por el sentimiento de desarraigo que puede surgir en el proceso de adaptación a un nuevo entorno. En esta investigación las prácticas alimentarias son entendidas como:

Producciones y reproducciones de nociones, discursos, formas de experimentar el mundo y las relaciones vinculadas con la alimentación, son las expresiones más cercanas de las preferencias, las más evidentes. Se fundan en todas aquellas actividades conectadas con la alimentación: desde la producción u obtención de alimentos hasta la preparación y consumo de los mismos⁵.

⁵ Vázquez Dzul, Gabriel (2010). *Lógicas del gusto. Preferencias alimentarias como referente social y cultural en dos localidades al sur de Quintana Roo (2006-2009)*, Zamora Michoacán, Colegio de

Las prácticas alimentarias son construidas con elementos muy variados como la tradición, los hábitos diferenciados de clase y de poder adquisitivo, el nivel de acceso a los recursos del ecosistema y las creencias asociadas a los alimentos⁶. Asimismo, éstas pueden expresar identidades de género y pertenencias culturales y nacionales, en especial, durante rituales y celebraciones. Las diversas formas para producir identidades se manifiestan en el manejo, usos, creencias y simbolizaciones que un grupo humano crea para cocinar y significar sus alimentos.

La persistencia o no de los hábitos alimentarios *propios* sucede en medio de múltiples intercambios culturales que los procesos de globalización producen, entre ellos, la masiva migración dirección sur-norte. Este fenómeno transnacional produce transformaciones en las maneras de comer debido, entre otros factores, a los procesos acelerados de urbanización e industrialización del sector agropecuario. Según el sociólogo Zygmunt Bauman, al ritmo de la modernización, crecieron y continúan en aumento vertiginoso las circulaciones de humanos impulsados por la severa desigualdad en las formas de existencia.

Al contrario de lo que podría pensarse, los cambios originados por la industrialización alimentaria no han desterrado, por completo, las prácticas alimentarias y sistemas culinarios locales. Más bien, han tenido un impacto significativo en el acceso, el origen y precio de los ingredientes otrora de producción local⁷, ampliaron la oferta de posibilidades alimenticias y acercaron comidas de diferentes orígenes étnicos.

La alimentación está fuertemente vinculada con percepción de pertenencia colectiva, es decir, con procesos de recreación de la memoria colectiva y de formación de las identidades. Conservar las maneras de comer es guardar lo que se *es*, es decir, reafirmar

Michoacán, tesis de doctorado en Ciencias Sociales con especialidad en Estudios Rurales, p. 16.

⁶ González Turmo, Isabel (2001), "Antropología de la alimentación: propuestas metodológicas", en: *Comer cultura: estudios de cultura alimentaria*, Córdoba, Servicio de publicaciones de la Universidad de Córdoba, España, pp. 13-26.

⁷ Por ejemplo, en México se presenta una importante pérdida de autosuficiencia alimentaria de productos como el maíz, básico en la cocina local, después del tratado de libre comercio con EEUU y Canadá firmado en 1994 que produjo una disminución de su producción interna.

un lugar en el mundo, lugar compartido con semejantes que, a la vez, les permite tomar distancia de los *otros*.

Asimismo, es fundamental considerar que las prácticas culinarias no son ciegas al género. Los antropólogos que empezaron a estudiar sociedades no occidentales, a principios de siglo XX, prestaron poca atención a la comida y la alimentación, según Sidney W Mintz, una de las razones de ello se debió a que gran parte de las labores de recolección, preparación y cultivo de alimentos eran hechas por las mujeres y sólo llamaban la curiosidad de los varones investigadores cuando le resultaban repugnantes o como elementos ceremoniales.⁸ Aunque en la antropología, a partir de las investigaciones de Margaret Mead, Michelle Rosaldo, Sherry Ortner, entre otras, existe una mayor reflexión al respecto del trabajo de las mujeres y sus roles dentro de las sociedades, el género como eje de reflexión resultó útil para pensar las maneras de comer no sólo en cuanto a la división socio-sexual del trabajo y las asignaciones normativas para las mujeres, y los hombres, sino para ver qué hacen las personas en concreto con esas imposiciones y cómo responden a ellas en un vaivén entre la producción y la reproducción cultural.

Esta etnografía estuvo enfocada en la experiencia de las mujeres, a través de la lente del género, pretendí dar cuenta de la construcción específica de las migrantes de su *ser mujer* y de algunas relaciones diferenciadas de los hombres y las mujeres en la preparación de los alimentos y en la transición a un nuevo país.

En esta tesis analicé las prácticas alimentarias durante el proceso de migración y adaptación cultural de un grupo de mujeres centroamericanas que, actualmente, viven en la Ciudad de México. Este estudio, de tipo etnográfico, se enfocó en identificar la interrelación entre las trayectorias de vida, el proceso migratorio, las construcciones de género y las prácticas alimentarias observando tres esferas relacionadas con la alimentación: la compra de ingredientes procesados o no, los procedimientos de preparación de los platos (la culinaria) y los hábitos y formas de consumo (comensalidad). Estas tres dimensiones fueron analizadas a través de dos ámbitos: la comida festiva o ritual

⁸ Mintz W. Sidney (2003), *Sabor a Comida, sabor a libertad. Incursiones en la comida, la cultura y el pasado*, México, CIESAS, CONACULTA, Ediciones de la reina rioja, p. 23.

y la cotidiana. Ello no significa que ambas estén separadas de manera rígida, existen circulaciones y conexiones entre ellas, sin embargo, tienen algunas particularidades que facilitaron su observación diferenciada que serán explicadas, en detalle, en los siguientes capítulos.

1.2 Estado de la cuestión

1.2.1 Diferentes enfoques en investigaciones previas sobre alimentación y migración⁹:

- **Migración y alimentación de migrantes internacionales en México**

En la revisión de la literatura académica no encontré trabajos específicos con respecto a la alimentación de migrantes internacionales en México, excepto una investigación que abordó este tópico realizada por Gabriel Vázquez Dzul en su tesis doctoral¹⁰. El autor desarrollo su investigación en San Isidro La Laguna y Sinaí -municipios de Quintana Roo- y planteó la necesidad de vincular procesos como la migración, la etnicidad y la religiosidad, las relaciones de género y de parentesco para el estudio de la “constitución coherente de la práctica alimentaria tanto en situaciones específicas de la cotidianidad como en situaciones amplias de la historia de la comunidad particular, [...] que dan como resultado un deber ser y un hacer del repertorio culinario”¹¹.

Dentro de las prácticas alimentarias, el autor se centra en el análisis de las preferencias y para ello utiliza el concepto de *habitus* de Pierre Bourdieu y su teoría sobre la construcción del gusto como un sistema de clasificación y diferenciación producto de procesos culturales y relaciones sociales complejas. Ese gusto tiene una *lógica* que legitima

⁹ Decidí hacer el estado de la cuestión acotado a la intersección de los ejes de investigación: alimentación, género y migración. Para un balance específico de la antropología de la alimentación ver: Messer, Ellen (2002), “Un estado de la cuestión, perspectivas antropológicas sobre la dieta”, en: Jesús Contreras (comp.), *Alimentación y cultura. Necesidades, gustos y costumbres*, Barcelona, Alfaomega y Universidad de Barcelona, pp. 27-81. Yo presentaré la literatura consultada relevante de lo particular a lo general en tanto su cercanía con los tres ejes analíticos de mi problema de investigación.

¹⁰ Vázquez Dzul, Gabriel (2010), op. cit.

¹¹ *Ibíd.*, p.16.

las preferencias alimentarias que, según Vásquez, pueden demarcarse del poder adquisitivo de las personas.

Este investigador hizo un balance sobre la antropología de la alimentación que sintetizó en dos grandes corrientes teóricas clásicas: la funcionalista y materialista cultural (Radcliffe- Brown y Marvin Harris) y la estructuralista (Leví-Strauss y Mary Douglas). Estas dos corrientes fueron interpeladas a fines del siglo pasado y “han trascendido la bipolaridad analítica y diversificado las temáticas de estudio”¹². La combinación más recurrente en los nuevos enfoques es la pregunta sobre “la comida y la identidad”, en general, “se sugiere que la alimentación comunica una especie de alteridad implícita, manifestada principalmente en la comida festiva: espacio ritual en el que se comunican normas o principios fundamentales de la comunidad”¹³. En opinión del autor, la nueva antropología de la alimentación rebasa la metodología de la antropología clásica y se coloca en un plano multidisciplinario que combina la antropología con la sociología, la psicología social, la historia, la medicina y la nutrición. Vásquez utilizó un enfoque antropológico con sustento en la sociología de Pierre Bourdieu e inventa el concepto híbrido de *habitus culinario* en el que mezcla de la noción Bourdieusiana de *habitus* con sus propias observaciones sobre la lógica que sustentan prácticas culinarias.

- **Migración y alimentación de migrantes mexicanos y sus familias**

Como señalé anteriormente, los estudios de las ciencias sociales centrados en el eje analítico de migración y alimentación en México no son abundantes. Las investigaciones existentes se ocupan, por lo general, de los efectos de la migración en la alimentación de las comunidades de origen y en la creación de redes de intercambio que establecen con los migrantes mexicanos en Estados Unidos. A continuación presentaré las investigaciones etnográficas de tres antropólogas que, desde ópticas diferentes, abordan este eje.

¹² *Ibíd.* p. 36.

¹³ *Ibíd.*em.

El trabajo de Karine Tinat en su artículo “¿Y qué pasa con los que se quedan?”. *Del mercado a la mesa. Del impacto de la migración en la alimentación*¹⁴. En esta etnografía, del pueblo de Patamban, Michoacán, la autora describe las estrategias de adaptación alimentaria de quienes migran. La primera de ellas, la conservación de la alimentación mediante la “preparación casera”, la segunda consiste en la compra de ingredientes en almacenes especializados y, la tercera, la obtención de alimentos a través de migrantes amigos o familiares provenientes de sus lugares de origen.

Su trabajo se centró en tres aspectos: el mercado, la cocina y la mesa; ubicando la dialéctica de “continuidades/cambios” en relación con el concepto de Pierre Bourdieu de *habitus* primario (disposiciones relacionadas con la posición social que son aprendidas desde la infancia) y *habitus* secundario (disposiciones adquiridas en otro momento de la vida y que marcan un cambio con las primeras)¹⁵. Esta distinción del concepto de *habitus* la retomé para mi propio análisis. La etnografía de Karine Tinat hace una conceptualización de la tensión entre conservación y cambio nombrándola como una dialéctica, una relación activa y recíproca.

Asimismo, la autora comenta que los cambios alimentarios se presentan en tres niveles, uno: en la ingestión de productos locales y adaptación a los horarios, dos: por la confrontación con nuevas tecnologías de preparación y conservación de alimentos y, tres: en el cambio de los roles de género en los modos de adquisición y preparación de los alimentos. Para la autora poco importa los lugares de origen y de acogida, pues la dialéctica de “continuidades/cambios” trasciende todas las fronteras y los orígenes culturales¹⁶. Este estudio no se interesa tanto por la alimentación de los que migran como sí en las de sus familias en México. Se pregunta ¿cómo repercuten en sus parientes los cambios en la alimentación que experimentan los que migran?. En ese sentido enfatiza que las estrategias que emplean los individuos para favorecer sus necesidades alimentarias se entienden por

¹⁴ Tinat, Karine, (2008). “¿Y qué pasa con los que se quedan?”. *Del mercado a la mesa. Del impacto de la migración en la alimentación* (Patamban, Michoacán), en: J. Luis Seefoó Luján (coordinador), *Desde los colores del maíz. Una agenda para el campo mexicano*, Morelia, Colegio de Michoacán.

¹⁵ *Ibíd.*, 789.

¹⁶ *Ibíd.*, p. 777.

sus interacciones con su grupo cultural de pertenencia y el entorno dónde actualmente están. Entonces, Tinat plantea la posibilidad de que el argumento sea “reversible”, es decir, evidenciar que en las familias de los que migran se pueden observar las huellas de la dialéctica de “continuidades/cambios” vividos por los migrantes y que, en torno a la alimentación, crean o recrean vínculos sociales y emocionales entre ambos¹⁷.

Otro estudio que se centra en el eje de análisis sobre migración y alimentación en México es el de Esther Katz quien analizó los cambios producidos por la emigración en la Mixteca Alta de Oaxaca¹⁸. Este artículo está basado en una investigación etnográfica durante 20 años en periodos interrumpidos en el pueblo de San Pedro Yosotato. En su trabajo la autora aborda las transformaciones en la alimentación de los familiares de quienes migran, al igual que Tinat, y observa cómo las remesas que envían los migrantes han producido la modernización en las cocinas, la introducción de ingredientes procesados, el aumento del consumo de carnes y otras variaciones en el sistema culinario local. Pese a la fuerza de las transformaciones, es evidente la vitalidad del patrimonio culinario propio que se practica especialmente durante ocasiones festivas.

Katz señala los cambios en la economía local que agudizaron la migración: la liberalización de los tratados de libre comercio, la caída de los precios del café y otros productos agrícolas, la expropiación violenta de tierras fértiles y la alza en los precios de los alimentos. Estos factores expulsivos llevaron a una parte significativa de habitantes a cruzar la frontera con EEUU y a ubicarse –en su mayoría– en una localidad de New Jersey.

Según la autora, la mayor parte de los migrantes de Yosotato son hombres lo que ha llevado a las mujeres a involucrarse en tareas agrícolas que antes eran reservadas para ellos, como el cultivo del maíz. A pesar que algunos habitantes siguen trabajando la agricultura con fines de autoconsumo, otros dejaron de hacerlo y sólo dependen de las remesas para su sostenimiento.

¹⁷ *Ibíd.*, p. 779.

¹⁸ Katz, Esther (2009), “Emigración, transformaciones sociales y cambios culinarios en la Mixteca Alta (Oaxaca- México)”, *Anthropology of Food* 56, diciembre, texto completo URL: <http://aof.revues.org/index6445.htm>, última consulta noviembre 15 de 2010.

Esta investigadora encuentra que el proceso de cambio más significativo producido por la emigración es que:

A pesar que la base de la alimentación sigue siendo la misma, el abastecimiento puede variar, con maíz y frijol traídos desde lugares lejanos, incluso del extranjero. Por otra parte, el consumo de carne aumentó, mientras que el de quelites disminuyó, además que la técnica de fritura es más frecuente que antes. Los alimentos industriales como botanas, refrescos y cervezas, conocidos ya desde años atrás, son actualmente más diversos y consumidos con mayor frecuencia, lo que implica un aporte elevado de azúcar y grasas¹⁹.

Asimismo, ella identificó que la alimentación que menos ha sufrido cambios es la consumida durante las fiestas que consiste básicamente en mole negro, tamales, pan dulce y barbacoa. Estos platos son consumidos en contextos de reafirmación cultural y poseen mayor valor identitario. Esta misma tendencia a preservar los hábitos alimentarios de origen en el ámbito festivo la observé en mi investigación, más adelante profundizo sobre este aspecto.

Otra investigación que guarda relación con el trabajo de Esther Katz fue realizada por Françoise Lestage quien estudió la circulación de alimentos entre migrantes oaxaqueños en Estados Unidos, en particular, entre California²⁰ y la región de Baja California en México. En esta investigación Lestage analizó la construcción de redes sociales a través de dones y comercio de alimentos y su relación con la reproducción social y el mantenimiento de identidades en un contexto de migración. La autora encuentra que existen dos formas de negocio en los cuales participan los migrantes, el comercio de productos alimenticios que se centra exclusivamente en los inmigrantes del mismo origen geográfico y étnico, llamado por ella "negocios étnicos de la demanda interna" y aquellos

¹⁹ Katz, Esther (2009), op. cit. Párrafo 30.

²⁰ Lestage, Françoise (2008), "De la circulation des nourritures. La perpétuation et l'extension des liens sociaux des migrants mexicains via l'approvisionnement en produits alimentaires", *Anthropology of Food*, S4, mayo, texto completo, URL: <http://aof.revues.org/index2942.htm>, última consulta noviembre 15 de 2010.

en los que comercializan diversos objetos que ofrecen a los turistas de los Estados Unidos, que llamó "empresas étnicas a una petición externa"²¹.

Françoise Lestage observó a través de su estudio que el movimiento de los alimentos va de la mano con una extensión del espacio social. Por un lado, este movimiento moviliza de los vínculos sociales existentes, los de la pertenencia a grupos (familias, antiguos residentes de la misma localidad), mientras que sus miembros están establecidos en una región que abarca territorio de origen y ámbito de la migración y, por el otro, el movimiento de los alimentos moviliza nuevos enlaces que son signos de una extensión del grupo social de referencia en lugar de la migración. La familia y el orden social se reafirman a través de estas prácticas en las redes sociales creadas, ampliadas o reconstruidas. Se ratifica también un orden cósmico, porque algunos de estos alimentos les hacen posible a los migrantes mantener relaciones con el entorno natural de su región de origen, incluidos el consumo de insectos y las plantas, o perpetuar la relación con sus difuntos -en un lugar distante de sus tumbas- través de los alimentos que se comparten con ellos durante la celebración del día de muertos²².

Según la autora, las redes de circulación se van formalizando con el paso de las generaciones y pasa de un comercio informal y familiar a tiendas especializadas étnicamente para la oferta interna entre los migrantes. Esta formalización va acompañada de procesos de reivindicación política y visibilidad social lo cual, más que reproducir idéntico un sistema cultural de origen mixteco, escenifica una recreación para una nueva audiencia, en especial, durante celebraciones como la Guelaguetza.

Mi búsqueda de trabajos que ligaran la migración y la alimentación me llevó a ampliar mis referencias a análisis que, sobre este eje, se han elaborado en otros países. En este punto los resultados fueron más fructíferos y –aunque las investigaciones no se desarrollan en mi mismo contexto de observación- sí presentan vías de abordaje de problemas de investigación similares al planteado en esta tesis.

²¹ *Ibíd.* Párrafo 14.

²² *Ibíd.* Párrafo 31.

- **Migración y alimentación de migrantes internacionales en otros países**

El primer trabajo que revisé fue el de Adriana Kaplan y Silvia Carrasco sobre los migrantes de Gambia en Cataluña²³. Allí las autoras realizan una aproximación a los procesos de readaptación y aculturación en el comportamiento y en las prácticas alimentarias entre migrantes gambianos en Cataluña, “en una situación de desplazamiento, en una realidad sociocultural diferente y distante, y a partir de unas condiciones socioeconómicas iniciales precarias”. Condiciones similares a las de las refugiadas centroamericanas al momento de su llegada a México.

Según Kaplan y Carrasco, la alimentación traduce rasgos inconfundibles sobre la posición social de los grupos en relación a la estructura social de la que forman parte. Además, es un ámbito privilegiado de la cultura por su sensibilidad a factores de cambio sociocultural, de integración social y aculturación.

El texto presenta una descripción de la situación alimentaria en Gambia, tanto en el campo -donde existe gran dependencia de la estacionalidad de los alimentos- como en el ámbito urbano y señala los factores que en ese contexto influyen en la deficiencia nutricional como la jerarquía social que deja en desventaja a las mujeres, niños y niñas, las épocas de lluvias, los cambios en la disponibilidad del alimento, la contaminación ambiental, las prácticas y creencias que pueden agravar la situación como los tabúes alimentarios aplicados durante algunos estados específicos, por ejemplo, durante la gestación, la lactancia o la primera infancia.

Las investigadoras señalaron que en el abordaje de las readaptaciones alimentarias surgidas en la migración, hay que tener en cuenta al menos tres dimensiones de tipo sociocultural: el papel que juega la alimentación en la cultura de cada uno de los grupos que entran en contacto, el tipo de inserción sociolaboral del colectivo migrante y las consecuencias sociosanitarias y nutricionales de los cambios producidos.

²³ Kaplan, Adriana y Silvia Carrasco (2002), “Migración, cultura y alimentación: cambios y continuidades, de Gambia a Cataluña”, en: M. Gracia, *Somos lo que comemos: estudios de alimentación y cultura en España*, Barcelona, Ariel Editorial, pp. 97- 123.

Kaplan y Carrasco definen la tradición alimentaria en los grupos migrantes como una referencia:

[...] al origen y el recuerdo, de alto valor simbólico, y que se readapta culinariamente, gustativamente, como puente con el destino y la situación presente. Se adecúa para ser utilizada como autorrepresentación. El ciclo alimentario festivo puede aglutinar, actuando como un emblema, un tipo de comensalidad, un saber especial y un gusto compartido que evoca sensaciones intransferibles [...]. Hay que tener en cuenta las identidades alimentarias desde la posibilidad de su doble dimensión biocultural: como complejo gustativo compartido por un grupo, pero también como universo simbólico interiorizado que informa a quienes lo comparten, de los límites entre cultura y naturaleza, entre lo humano propio y lo humano ajeno²⁴.

Esta investigación la llevaron a cabo usando el método etnográfico e implementaron la perspectiva de género y de diferencia etaria para, según las autoras, precisar con mayor exactitud los términos en que se producían los procesos de adaptación y aculturación y para reconstruir el universo alimentario concreto que diera cuenta de la variedad de las estrategias de adaptación alimentaria.

Otro trabajo que aborda los cambios en los sistemas alimentarios de migrantes internacionales fue hecho por Mustafa Koc y Jennifer Welsh²⁵. Su objetivo fue investigar las dinámicas de relación entre los alimentos, la identidad social y la experiencia de la inmigración. Según los autores, el espacio de inmigración -como espacio de transición cultural- genera posibilidades de cambio, al igual que resistencias a las nuevas costumbres, comportamientos y experiencias culturales. Estos cambios influyen sobre la salud física y mental, la percepción de sí mismos y las relaciones que establecen con los otros²⁶.

Esta investigación abordó el problema de los cambios y adaptaciones culturales en la alimentación originados por la migración internacional. Planteó, de manera explícita, la relación entre la identidad personal y colectiva, las maneras de alimentación y los procesos de transformación que tienen origen en la mundialización y homogenización fragmentada de las culturas. Por otro lado, este estudio no usó una perspectiva de género por lo tanto no

²⁴ *Ibíd.*, p.102.

²⁵ Koc, Mustafa y Jennifer Welsh (2002), *Les aliments, les habitudes alimentaires et l'expérience de l'immigration*, Programa de multiculturalismo del Ministerio del patrimonio canadiense para la Conferencia de la sociedad canadiense de estudios étnicos, Toronto, Center for Studies in Food Security, Ryerson University (mimeo).

²⁶ *Ibíd.*, p.1.

observó los posibles problemas diferenciados asociados a la adaptación cultural de hombres y mujeres migrantes.

En su investigación Koc y Welsh analizaron el fenómeno de transición cultural ocasionado por la inmigración y su incidencia sobre la identidad, explorando su producción y los lazos con los alimentos. Para ello, trabajaron con un grupo de inmigrantes que viven en Toronto, con el fin de evaluar la dinámica compleja asociada a la reconstrucción de su identidad. Su estudio concluyó con una discusión acerca de la seguridad alimentaria de los migrantes ligada con las políticas públicas de igualdad y de reconocimiento de la multiculturalidad.

Después de revisar la literatura existente sobre migración y alimentación consideré importante incluir en el estado de la cuestión trabajos que dieran cuenta de los procesos de adaptación de migrantes internacionales a México. A continuación hago una presentación de los hallazgos más relevantes.

1.2.2 Procesos de adaptación cultural de migrantes internacionales a México

La investigación realizada por Anna Ortiz Guitart y Cristóbal Mendoza analizó las experiencias laborales, cotidianas y espaciales de un grupo de mujeres españolas de alta calificación residentes en la Ciudad de México quienes salieron de sus lugares de origen para “acompañar” a sus esposos en el proceso migratorio, ellos hacen parte de la “élite transnacional”²⁷. Los autores analizan la migración desde una perspectiva de género observando, de manera diferencial, las consecuencias que para ellas ha tenido el cambio de lugar de residencia, en particular, en las transformaciones de los roles en la distribución del trabajo reproductivo al interior de la familia y en los procesos de toma de decisión.

Respeto al ámbito laboral, señalan que las migrantes juegan un papel activo en la determinación de viajar. Varias de ellas contaban con trabajos estables y de acuerdo con su formación en España pero, al llegar a México, han experimentado barreras de género para acceder al mercado laboral, limitaciones de las legislaciones migratorias y baja oferta de

²⁷ Ortiz Guitart, Anna y Cristóbal Mendoza (2007), “Mujeres expatriadas en México: trabajo, hogar y vida cotidiana”. *Revista Migraciones Internacionales*, vol. 4, número 002, Colegio de la Frontera Norte, julio-diciembre, pp. 5-32.

trabajo calificado. Todo lo anterior contribuye a un claro proceso de descalificación laboral viéndose “reorientadas” al cuidado de los hijos y a la atención doméstica. Algunas valoran positivamente el poder dedicarle tiempo a la familia, otras temen por su reinserción laboral al regresar a su país y algunas más mantienen sus plazas de trabajo en España. A su vez, y derivados de la “reorientación” de actividades, las mujeres perciben que en México se acrecienta su casi exclusiva responsabilidad en el trabajo reproductivo, los maridos son “excusados” de ello por sus largas jornadas laborales²⁸. En esta investigación no existe información específica sobre las labores culinarias aunque sí informan los autores que ellas cuentan con otras mujeres como asistentes domésticas quienes realizan una parte importante de este trabajo.

La investigación de Ortiz y Mendoza me resultó útil porque plantea uno de los efectos de la migración: la desestabilización y dificultades de reubicación laboral de las mujeres migrantes. Aunque este es un estudio enfocado a la experiencia de un grupo muy específico y restringido de mujeres extranjeras -con condiciones económicas muy distintas a la población con la que yo trabajé- expone situaciones que las pueden afectar de manera general: las restricciones legislativas migratorias mexicanas, la carga exclusiva del trabajo reproductivo y la dependencia a sus parejas cuando migran en familia.

Otros trabajos que tocan abordaron el proceso adaptación de migrantes internacionales, refugiados específicamente, analizaron algunos de los hitos de la tradición de asilo mexicana: los republicanos que huían de la Guerra Civil Española en la década de los 30 del siglo pasado y la acogida de nacionales del cono sur durante las dictaduras militares a partir de la década de los 70. La diáspora de guatemaltecos y salvadoreños en los 80s, aunque fue numéricamente más significativa, no ha sido materia de un análisis amplio como en los dos casos anteriores.

Desde esta perspectiva histórica, destacan las investigaciones de Clara E. Lida, especializada en el exilio español²⁹ y la historia de los argentinos asilados de Pablo Yankelevich cuyo trabajo combina métodos cuantitativos y cualitativos para dar cuenta de

²⁸ *Ibíd.* p.22.

²⁹ Por ejemplo, Lida, Clara E. (1997), *Inmigración y exilio. Reflexiones sobre el caso español*, México, Siglo XXI Editores y Colegio de México.

la complejidad del fenómeno³⁰. Ambas investigaciones profundizaron sobre la situación de contacto y choque cultural producida por el exilio, las formas de recreación de las identidades de los refugiados en México y las redes sociales de apoyo y socialización que, en ambas experiencias, construyeron. Aunque la alimentación no constituye un tema relevante en estos trabajos ni utilizan una perspectiva de género, me aportaron una mirada histórica sobre México como país de recepción de exiliados y me proporcionaron conceptos sobre las interacciones entre éstos y las sociedades de acogida.

1.2.3 Un acercamiento al problema de la alimentación en contextos de migración

Todos los trabajos anteriormente expuestos entienden la migración internacional como una situación que puede generar cambios y permanencias tanto en las culturas de las personas que migran como en las de las sociedades que los reciben. Ese escenario de encuentros y choques culturales activa procesos de adaptación al nuevo entorno, éstos afectan todas las esferas de la vida cotidiana de las personas, incluso los sistemas de preferencias y aversiones alimentarias. Las investigaciones consultadas coinciden en entender la alimentación como un sistema complejo de creencias y símbolos que muestran diversas formas de relación con el entorno y maneras de ver el mundo que, con el desplazamiento de lugar de vivienda, tienden a reconfigurarse.

Karine Tinat, Esther Katz y Françoise Lestage tienen como campo la antropología de la alimentación y sus etnografías describen en detalle transformaciones y permanencias en las prácticas alimentarias producidas por la migración, en casos específicos. También, proponen herramientas útiles para su análisis como “la dialéctica de cambios/continuidades” de Tinat o la circulación de los alimentos entre los migrantes en respuesta a un mercado de necesidades étnicas de Lestage. En las investigaciones de Tinat y Vázquez es fundamental el uso de conceptos como prácticas sociales (para referirse tanto a la cocción como a la compra de alimentos y a su consumo) y del de *habitus* tomados de la sociología de Pierre Bourdieu. El trabajo de Vázquez no los usa de manera aislada sino que

³⁰ Yankelevich, Pablo (2009). *Ráfagas de un exilio. Argentinos en México, 1974-1983*, México D.F., Colegio de México.

están integrados al corpus de la teoría sobre la construcción de la lógica del gusto utilizada para la comprensión de los repertorios de alimentación en las dos comunidades estudiadas por este antropólogo.

Con respecto a los procesos sobre la adaptación cultural me parecen relevantes los aportes de Lestage y de Koc y Welsh sobre el comercio de alimentos propios, las redes de apoyo y de circulación de alimentos entre migrantes y la producción de identidades a través del consumo festivo de comidas propias. En mi investigación retomaré el análisis de la relación entre la alimentación y los procesos de afirmación y transformación de las identidades en los grupos de migrantes descrito por Lestage.

Los trabajos etnográficos referenciados no presentan explícitamente una discusión teórica. Más bien, se encuentran en una etapa etnográfica estructurando un campo de investigación en el contacto entre la antropología de la alimentación, los estudios con perspectiva de género y los análisis de las ciencias sociales sobre la migración. Asimismo, las investigaciones aquí relacionadas usan la etnografía como método de trabajo, excepto las de corte histórico. Por lo anterior, mi tesis siguió la misma línea metodológica, es decir, fue de carácter etnográfico y espero aporte algunos elementos para continuar con la construcción de este campo de conocimiento específico.

Por otra parte, en mi investigación el interés por conocer transformaciones y permanencias atiende a la recomendación de no encerrar el proceso en el paradigma analítico dicotómico de cambios/continuidades en las prácticas alimentarias. En ese sentido, fue fundamental para mí observar la creatividad en la adaptación de comidas y platos *propios* al nuevo contexto y por lo tanto, ver la transformación de sus significados. Más que un proceso de detección de “versiones falsas” de las comidas de origen me interesó estudiar las percepciones de las mujeres con respecto a lo que ellas mismas consideran como *propio*, o bien, la manera cómo han logrado apropiarse de elementos de la cultura alimentaria local y transfórmalos en *propios*, al mismo tiempo que reconstruyen sus identidades, a través de los alimentos, para distinguirse de *lo mexicano*.

1.3 Encuadre teórico conceptual

1.3.1 Prácticas alimentarias, sus transformaciones y la producción de significados

Para desarrollar este eje de análisis retomé el trabajo de Sidney W. Mintz. Este investigador señaló que el consumo de alimentos siempre está condicionado por el significado. Estos significados son simbólicos y se los comunica simbólicamente. En cierto sentido la asignación simbólica de significado en la comida tiene poco que ver con la misma, pero de hecho, según el autor, en el significado de la comida se integran lo que es, cómo se llega a obtenerla, cómo se la prepara, si es abundante o escasa, en qué circunstancias está presente y muchos otros elementos³¹.

Desde la óptica de Mintz, en los cambios de los hábitos alimentarios interviene un tipo de poder y su aplicación específica. Su noción de poder está inspirada en el concepto de poder estructural de Eric Wolf quien lo catalogó como un cuarto tipo porque despliega y asigna trabajo social y, según Mintz, “precisa los marcos institucionales que definen los términos por los cuales la gente obtiene comida, mantiene o modifica sus hábitos y perpetúa sus formas de comer, con los significados concomitantes, o construye sistemas nuevos, con nuevos significados en torno a esas formas”³². Entonces, poder y significado están siempre conectados.

Este autor estudió la historia del consumo del azúcar y otras sustancias como el café y el té en Gran Bretaña y creó dos términos para explicar la producción de significados. Uno, el significado *interno* que se refiere a las condiciones del consumo en la vida diaria y, dos, el significado *externo* producido por las condiciones del entorno económico, social y político³³. El primero surge cuando ya están produciéndose ya los cambios vinculados con el segundo. En palabras de Mintz:

Estos grandes cambios fijan, en última instancia, los límites exteriores para determinar horarios de labor, lugares de trabajo, horarios de las comidas, poder adquisitivo, cuidado de

31 Mintz W. Sidney (2003), op. cit., pp. 28-29.

32 *Ibíd.*, p. 53.

33 *Ibíd.*, p. 42.

los hijos, espacios de ocio y la organización del tiempo en relación con el gasto de energía humana. Pese a su importancia para la vida cotidiana, se originan fuera de esta esfera y en un nivel de acción social totalmente diferente. Sin embargo, como consecuencia de esos cambios, individuos, familias y grupos sociales tienen que incorporar rápidamente a su práctica diaria o semanal comportamientos recién adquiridos, volviendo así familiar lo extraño, impartiendo un significado adicional al mundo material, empleando y creando significación en los niveles más humildes³⁴.

Ambas dimensiones de la producción de significados, *interna e externa*, son los ejes conceptuales para mi interpretación antropológica. Sin embargo, por el tipo de información producto del trabajo de campo, trayectorias y experiencias de vida, hice un énfasis mayor en los significados *internos*.

Como significados *externos* hay que considerar las condiciones, materiales, sociales y políticas, en las cuales crecieron, migraron e iniciaron su proceso de adaptación las mujeres centroamericanas con las cuales desarrollé esta investigación. Es importante recalcar que la mayor parte de ellas eran campesinas, o bien, vivían en pueblos pequeños, por lo tanto, sus prácticas alimentarias se basaban en la autoproducción para el autoconsumo. A raíz de las guerras civiles, tanto en El Salvador como en Guatemala y Honduras algunas de ellas decidieron salir a buscar asilo en México. Por lo general, vivieron –y aún en la actualidad- en condiciones de precariedad por lo cual unas dependieron –o dependen- para su sobrevivencia del escaso sistema de asistencia para refugiados, migrantes o personas de la tercera edad en la Ciudad de México³⁵. También, las condiciones de inestabilidad laboral y el nivel bajo de escolaridad, de una parte de ellas, hacen que la obtención de un trabajo asalariado sea complicado. Estas situaciones establecen el marco estructural -significado *externo*- a partir del cual ellas recrearon sus prácticas alimentarias estando en México, construyendo desde el nivel más humilde, siguiendo a Mintz, significados *internos*.

Lo anterior produjo varias consecuencias: uno, que ellas carecieran -o lo hagan aún- del poder adquisitivo necesario para acceder a los productos de tiendas especializadas en

³⁴ *Ibíd.*, p. 42-43.

³⁵ Por escaso me refiero a que no es considerada una responsabilidad del Estado. Ha sido delegada a la buena voluntad de organizaciones no gubernamentales y los recursos que ellas obtienen. Vale la pena recordar que buena parte de los programas de asistencia social aquí tienen como requisito de acceso acreditar la nacionalidad mexicana que algunas lograron obtener después de 10 años aproximadamente.

comidas e ingredientes nacionales. Esto lo dificultó la reproducción del sistema alimentario *propio* -en el lugar de acogida- e impulsó procesos de recreación sobre la oferta local de ingredientes y, dos, que las huellas de la guerra, en particular para las refugiadas, favorecieron el ocultamiento de su condición de extranjería –en los primeros años, en especial- y un esfuerzo para lograr una adaptación estratégica para su sobrevivencia, incluyendo la adquisición de nuevas prácticas alimentarias.

Siguiendo a Mintz, estos cambios cuyos términos son establecidos por los significados *externos* son alterados por las personas en las microcondiciones, “cambiando así lo que significan las cosas en cuestión, lo que *quieren decir* para los que las usan. Se superponen nuevos comportamientos sobre los viejos; se conservan algunos rasgos de conducta, otros se abandonan. Los patrones antiguos son remplazados por los nuevos”³⁶.

Lo anterior implica que lejos de operarse un proceso de ruptura abrupta y cambio homogéneo en sus hábitos alimentarios -compartiendo similares condiciones materiales, políticas y sociales-, las experiencias individuales señalan caminos disímiles para la creación de esos nuevos significados *internos* de los alimentos y para la adquisición de otras formas de comer. Por ello, se hace indispensable investigar a nivel microsociedad la producción de los significados *internos* y su relación con las restricciones más amplias de carácter *externo*. Entonces, mi investigación indagó por ambas dimensiones del proceso de significación de los alimentos, aunque con acento en *el interno*, durante la reconfiguración cultural ocasionada a raíz de diferentes experiencias femeninas de migración y exilio.

En ese orden de ideas, vale la pena señalar que coincido con las observaciones producto del debate teórico contemporáneo en los estudios sobre alimentación y migración que señalan las serias limitaciones analíticas de la dicotomía interpretativa entre conservación/transformación, paradigmática en la literatura al respecto, ya que esa división dicotómica no es útil para entender la multiplicidad de posibilidades y matices entre ambos polos. Es decir, ni la elaboración de platos *propios* significa un estado de conservación del sistema alimentario de origen ni la adquisición de algunos hábitos nuevos implica un proceso de aculturación alimenticia.

Medina, Crenshaw y Hassoun, en un reciente número *Antropology of food* dedicado

³⁶ Mintz W. Sidney (2003), op. cit., p. 43.

a la migración, vuelven al legado de Sidney W. Mintz para señalar una paradoja, los actores suelen ser muy apegados a sus hábitos alimentarios pero al mismo tiempo son abiertos al cambio, incluso de manera dramática y rápida³⁷. Entonces, estos autores proponen una alternativa epistemológica a la dicotomía cambios/continuidades en un supuesto compuesto de tres partes: 1) en un contexto de migración el “apego” a los hábitos alimentarios de la socialización temprana no debe ser tratado como simple reproducción o repetición de las prácticas del pasado sino que es importante comprender los significados y emociones cambiantes en las situaciones de migración para reafirmar y renovar vínculos, dándoles a éstas un nuevo sentido; 2) la adopción de hábitos alimentarios en la empresa de la emigración está a menudo vinculada con los hábitos de alimentación antes de la migración y éstos “descubrimientos” pueden ser objeto de prácticas creativas, culinarias y simbólicas, que pueden ser consideradas como formas de acción y empoderamiento pero no son entendidas en su totalidad si se las relaciona exclusivamente con la socialización temprana; 3) las dos hipótesis anteriores hay que pensarlas en una relación dialéctica con un “régimen de alteridad” entendido como todos los criterios de inclusión y exclusión –incluidas las normas alimentarias- que un Estado y los miembros de una sociedad dan en un momento histórico específico para definir el “nosotros” nacional, entonces, la etnicidad puede imaginarse como un productor de distancias sociales y jerarquías entre grupos³⁸.

Estos autores enfatizaron lo inestables y flexibles que pueden ser en la alimentación los límites entre la continuidad y la discontinuidad, entre *lo propio* y *lo ajeno*, durante situaciones de migración. Entonces, sugieren la idea de un entrelazamiento de culturas, propuesta por Roger Bastide, para hablar de la reciprocidad del intercambio aunque las relaciones entre individuos y culturas involucradas en el proceso pueden ser asimétricas³⁹. En esta tesis procuré seguir esta propuesta epistemológica en las tres dimensiones del cambio en las prácticas alimentarias a raíz de la migración un fenómeno que, según Mintz al igual que la guerra, puede cambiar las reglas del juego obligando a algunos a reordenar

³⁷ Crenshaw, Chantal, Jean-Pierre Hassoun y F. Xavier Medina (2010), “Introduction : Repenser et réimaginer l’acte alimentaire en situations de migration”. *Antropology of Food*, S7, diciembre, texto completo en URL: <http://aof.revues.org/index6672.html>, última consulta marzo 15 de 2011, párrafo 14.

³⁸ *Ibidem*.

³⁹ *Ibid.*, párrafo 15.

de nuevos modos sus categorías de significado y a comer (y beber) de otra forma⁴⁰.

1.3.2 La alimentación como un *habitus* y el *habitus culinario*

El segundo eje conceptual en mi investigación es la noción de *habitus* desarrollada por el sociólogo francés Pierre Bourdieu en su teoría sobre la construcción social del gusto. Su trabajo ha sido paradigmático en los estudios contemporáneos acerca distintas prácticas sociales como la alimentación.

Este sociólogo entendió la cultura como “una inmensa máquina simbólica a través de la cual se configura lo verdadero, lo posible, lo tolerable y se definen las condiciones, las significaciones posibles de lo real. Es el conjunto de dispositivos que hacen posible el marco de pensamiento en el que existimos”⁴¹. En esa producción y reproducción de la cultura están las prácticas alimentarias que se relacionan con las condiciones socioeconómicas mediante el concepto de *habitus*, el principio generador de prácticas objetivamente enclasables y -a la vez- el sistema de enclasmiento de estas prácticas generadas por las condiciones de vida de los grupos sociales, así como la forma en que estas prácticas vislumbran una relación concreta con la estructura social, esto es, el espacio de los “estilos de vida” aunque no se restringe a ello⁴². Según Bourdieu, el *habitus* depende de las relaciones que existen en un individuo/grupo entre el capital económico y el capital cultural.

La fuerza explicativa del concepto del *habitus* radica en la redefinición de la noción de clase social del marxismo estructuralista ubicando su producción y reproducción al nivel de los hábitos cotidianos, en la articulación de lo económico y lo simbólico. En palabras de Bourdieu, un *habitus* es una:

estructura estructurante, que organiza las prácticas y la percepción de las prácticas [...] es también estructura estructurada: el principio del mundo social es a su vez producto de la incorporación de la división de clases sociales. [...] Sistema de esquemas generadores de

⁴⁰ Mintz W. Sidney (2003), op. cit. p. 56.

⁴¹ Bourdieu, Pierre citado por: Serge, Margarita Rosa (2002), “Cultura”, en: Margarita, Serje de la Ossa, María Cristina Suaza Vargas y Roberto Pineda Camacho (Ed.), *Palabras para desarmar: Una mirada crítica al vocabulario del reconocimiento cultural*, Bogotá, Ministerio de Cultura, ICANH, p. 119-130.

⁴² Bourdieu, Pierre (1988), *La distinción. Criterio y bases sociales del gusto*, Madrid, España, Taurus, p.169.

prácticas que expresa de forma sistémica la necesidad y las libertades inherentes a la condición de clase y la *diferencia* constitutiva de la posición, el *habitus* aprehende las diferencias de condición, que retiene bajo la forma de diferencias entre unas prácticas enclasadadas y enclasantes (como productos del *habitus*), según unos principios de diferenciación que, al ser a su vez producto de estas diferencias, son objetivamente atribuidos a éstas y tienden por consiguiente a percibir las como naturales⁴³.

Entonces, las prácticas alimentarias expresan un *habitus* que habla de la incorporación de cierta posición de clase estructurando y organizando dichas prácticas y dándoles sentido en la *lógica* de un tipo de gusto⁴⁴.

En ese orden de ideas, la clase social y las condiciones de vida distintas se expresan en *habitus* distinguibles en acciones, experiencias, deseos y prácticas que no funcionan como imposiciones rígidas o determinismos estructurales. El *habitus* es el origen de las distintas prácticas culturales pero no es un destino -ya que son históricos- sino un sistema abierto de disposiciones que se confronta a nuevas experiencias y aprendizajes, los *habitus* se pueden, o no, rehacer a partir de los/las individuos, aunque, según el autor, suelen ser duraderos y relativamente estables.

Bourdieu enfatizando el carácter dual -permanente y mutable- del *habitus* rompe con la dicotomía entre condiciones de existencia derivadas de la posición objetiva que los individuos ocupan en la estructura social y la construcción de su subjetividad como la incorporación o interiorización de la misma en forma de preferencias, valores, percepciones y acciones. Ambas dimensiones de lo social están imbricadas, las primeras construyen los *campos* y las segundas los *habitus*. Los primeros son aprendidos, producidos y reproducidos a través del sistema educativo de *habitus* diferenciados, enclasadados y enclasantes. Entonces, los usos de los bienes culturales de una sociedad dependen más del capital cultural y educativo de las/los individuos que de su poder adquisitivo, en la intersección entre lo simbólico y lo económico.

Ahora bien, las mujeres centroamericanas del grupo Mujeres Sin Fronteras

⁴³ Bourdieu, Pierre (1988), op. cit., p. 170- 171.

⁴⁴ En este trabajo utilizaré la in-corporación, en vez de incorporación, para marcar que se trata de un proceso cultural que se fija, de manera duradera, en el cuerpo y en la mente, en ese sentido, es in-corporado en la subjetividad.

comparten, en su mayor parte, *habitus* derivados de su infancia como campesinas. Esos serían *habitus* primarios en el sentido de ser disposiciones relacionadas con la posición social aprendida desde los primeros años⁴⁵. Por otra parte, su experiencia de la migración dirección campo-ciudad produjo la creación de *habitus* secundarios entendidos como disposiciones adquiridas en otro momento de la vida que marcan un cambio con los aprendidos en la infancia⁴⁶. En ese sentido, más que conservar inmutables las prácticas alimentarias del lugar de origen ellas in-corporaron, a diferentes ritmos, maneras culinarias y sabores locales, reinventando su propia culinaria. Las experiencias de cambio impulsan transformaciones en el sistema de preferencias alimentarias que, como lo señala Mintz, suelen hacerse con base a lo traído desde el pasado, es decir, se sustentan en el *habitus* primario y producen significados *internos* distintos a las simbolizaciones originales. Lo anterior será ampliado a través de la etnografía en los subsiguientes capítulos.

Por otra parte, el investigador Vásquez Dzul creó un término que retomó, desde el análisis de las prácticas culinarias, el *habitus* proponiendo el *habitus culinario* como la “constitución coherente de la práctica alimentaria tanto en situaciones específicas de la cotidianidad como en situaciones amplias de la historia de la comunidad particular, [...] que dan como resultado un deber ser y un hacer del repertorio culinario”⁴⁷. Es precisamente en la investigación de la construcción del *habitus* y el *habitus culinario* -y sus transformaciones y persistencias- donde concentré buena parte de mi tesis.

1.3.3 El género como *habitus* y su relación con una epistemología feminista

El género, como categoría de análisis social, tomó fuerza durante las dos últimas décadas del siglo pasado pero por un uso indiscriminado como sinónimo de mujeres o para señalar la diferencia entre los sexos ha ido perdiendo, en palabras de Joan W. Scott, su filo crítico⁴⁸. La utilización de esta herramienta analítica ha sido muy diversa y en algunos casos errónea

⁴⁵ Karine Tinat usó los *habitus* primarios y secundarios inspirada en Bourdieu para explicar el cambio de las prácticas alimentarias de migrantes. Ver: Tinat, Karine (2008), op.cit, p. 777.

⁴⁶ *Ibíd.*, p. 789.

⁴⁷ Vásquez Dzul, Gabriel (2010), op. cit., p. 16.

⁴⁸ Sobre el abuso del término género ver: Scott, W. Joan (2008), *Género e historia*, prefacio a la edición revisada en inglés, México, FCE y UACM.

con respecto a las posturas teóricas y políticas que impulsaron su utilización. Por tal razón, pienso necesario señalar con claridad cómo utilicé dicha categoría. Para fines de mi investigación no la entenderé, siguiendo a Eric Fassin et al., como:

[No] la simple traducción cultural de las diferencias naturales del sexo; constituye, más bien, el principio mismo de producción y de reproducción de un orden social no igualitario, caracterizado por el dominio de lo “masculino” sobre lo “femenino”. El género hace al sexo, y no a la inversa. Es a la vez estructura de diferencias clasificantes que distingue a los hombres de las mujeres y sostén de jerarquías entre ellos⁴⁹.

Los géneros, en tanto producciones y reproducciones sociales e históricas -es decir *habitus*- son hechos a partir del conocimiento de las sociedades sobre la diferencia sexual, poseen especificidades culturales que se manifiestan en amplias posibilidades de significación, son inestables, dinámicos y cambiantes.

En ese orden de ideas, el género no se limita a una estructura diferenciada con respecto a la división sexual del trabajo⁵⁰. Más bien, en términos de Scott, el conocimiento de la diferencia sexual de una sociedad en un tiempo-espacio determinado es la primera forma de representar las relaciones de poder. Más allá de las asignaciones de papeles o roles a partir esta diferencia, el género está, según Fassin et al., “atrapado en la tensión entre dos lógicas contrarias: la asignación normativa de género y su reverso, la capacidad de hacer valer el género”⁵¹. Esto significa que no sólo consiste en la repetición sucesiva de imposiciones heredadas que resultan en la dominación masculina sino que el género se produce y reproduce en las relaciones cara a cara y puede convertirse en recurso o dispositivo, puede ser exhibido u ocultado, es “susceptible de usos y de desvíos”⁵².

Entonces, en mi investigación tuve como uno de los objetivos comprender los usos

⁴⁹ Bargel, Lucie, Eric Fassin y Stéphane Latté (2009), “Usos sociológicos y usos sociales del género. El trabajo de las interpretaciones”, en: Eric Fassin, *Género, sexualidades y política democrática*, México, PUEG/PIEM, pp. 47-48.

⁵⁰ El problema de la división sexual del trabajo ocupó buena parte de la literatura antropológica feminista a mediados del siglo XX. Ver: Ortner, Sherry “¿Es la mujer con respecto al hombre lo que la naturaleza a la cultura?” en: Harris, Olivia y Kate Young (1979), *Antropología y feminismo*, Barcelona, Anagrama, pp. 109-131.

⁵¹ Bargel, Lucie, Eric Fassin y Stéphane Latté (2009), op. cit., p. 52.

⁵² *Ibíd.*, p. 53

específicos del género en un grupo de mujeres migrantes centroamericanas –como asignación cultural normativa, como *habitus* de género y como prácticas sociales- en relación a su alimentación y a su experiencia migratoria, ambas involucradas en relaciones de poder expresadas a través del orden de género⁵³.

En esta tesis la utilización de la categoría género está enmarcada en una perspectiva epistemológica feminista con el objetivo dual de, por una parte, distanciarme de posturas cínicas y, por el otro, poner en cuestión las relaciones de poder involucradas en la producción de conocimiento académico⁵⁴. Es decir, el quehacer de la sociología y la antropología no sólo consiste, como señala Fassin, en hacer un registro científico de la interpretación en materia de género sino que participa activamente de la construcción de la realidad; como también lo hacen los actores sociales con los que trabajamos. Ambos estamos involucrados en la construcción del género, es decir, en la interpretación de nuestra propia experiencia a la luz del género⁵⁵.

En ese orden de ideas vale la pena señalar unas premisas de las cuales parto como feminista relacionadas con el uso del género como categoría de análisis. En primer lugar, contrario a lo que algunos afirman, la actividad de la investigación no es un privilegio exclusivo de los académicos. Es decir, aprender a investigar es una actividad que, como cualquier otra, se puede aprender y desarrollar, en niveles diferentes de profundización y complejidad, desde la infancia y todas las culturas tienen sus propios sistemas de investigación y producción de conocimientos, así éstos no siempre circulen a través de la escritura.

Entonces, mi investigación parte de considerar como sujeto para la producción de conocimiento a la investigadora misma, considerando mi formación, mi propio *habitus* de

⁵³ Eric Fassin y sus colegas utilizan el concepto de *habitus* de género para enfatizar en la dimensión de práctica social que puede o no estar perfectamente incorporada según las normas dominantes.

⁵⁴ Por pensamiento cínico en el plano ideológico me refiero a: “una especie de disfuncionamiento de la actividad humana que integra durablemente la disociación entre valores y comportamientos”. Zapata Domínguez, Álvaro (2009). “El modo de ser cínico de los dirigentes”. Cuadernos de Administración. Universidad del Valle, No. 41, ene-jun. Pierre Bourdieu también señaló los dos usos del conocimiento sociológico, uno cínico y otro clínico, el primero pretende sacar provecho personal de las condiciones existentes ya que “el mundo es como es”, mientras que el segundo uso pretende ayudar a combatir todo lo injusto en un sentido moral. Sobre este debate ver: Zygmunt Bauman (2002), *En busca de la política*, México, FCE.

⁵⁵ Bargel, Lucie, Eric Fassin y Stéphane Latté (2009), op. cit. p.65.

género y mis perspectivas⁵⁶ y a otras mujeres, sujetos también de producción de conocimientos, con formaciones similares en muchos aspectos y en otros no. En ese sentido, la noción de sujeto que aquí uso no es la de un individuo aislado sino como una expresión particular de unas relaciones sociales y culturales específicas en un tiempo-espacio que se ponen en juego durante una investigación con la subjetividad y posiciones de otros en una relación de conocimiento que suele ser asimétrica⁵⁷.

Por lo tanto, más que apelar a lo que Donna Haraway bien describe como la razón científica occidental -el conocimiento científico moderno basado en el positivismo lógico y en las dicotomías cultura vrs. naturaleza, mente vrs. cuerpo, razón vrs. emoción, objetividad vrs. subjetividad, macho vrs. hembra, ciencia vrs. política⁵⁸- tomo posición buscando hacer un modesto aporte a una ciencia feminista, comprometida y articulada a las necesidades de esta reivindicación, que reconozca sus propios cimientos contingentes y localizados. Es decir, siguiendo a Haraway, aspiro a producir un conocimiento situado no totalizante, donde el arquetipo del hombre de ciencia (blanco y europeo) sea desplazado por una multiplicidad de perspectivas y la epistemología feminista sea una más de las contribuyentes a un proyecto de ciencia más amplio y democrático⁵⁹.

Desde esta perspectiva, la categoría de género que uso no comprende a las mujeres, o a los hombres, como seres aislados poseedores de identidades esenciales, biológicas o ahistóricas sino como sujetos producidos -al igual que quien investiga- en relaciones sociales y culturales específicas y esa producción primaria puede, o no, transformarse por sus experiencias y sus agencias personales. Entonces, investigar teniendo como centro de

⁵⁶ Varios etnógrafos contemporáneos consideran que la herramienta principal en la etnografía es el investigador mismo. Ver Rosana Guber, Martyn Hammersley y Paul Atkinson en el apartado metodológico.

⁵⁷ En este punto no creo conveniente ser ingenua y pensar que las relaciones de poder entre “investigadora” e “investigadas” se quiebran por la simple voluntad de las partes involucradas. Hace falta tomar acciones concretas para atacar la asimetría del ejercicio antropológico. Sobre esto, Luis Guillermo Vasco, antropólogo colombiano, tiene una importante producción respecto a las relaciones de poder en la antropología. Ver: Vasco, Luis Guillermo (1987), “La objetividad en la antropología: una trampa mortal”, *Uroboros*, No. 1, abr-junio, pp. 7-9, texto completo URL: <http://www.luguiva.net/libros/detalle1.aspx?id=269&l=3>. En la parte metodológica de este capítulo ofrezco una presentación de la manera cómo yo intento llevar a cabo un ejercicio diferente de investigación.

⁵⁸ Wajcman, Judy (2006), *Tecnofeminismo*, Madrid, Cátedra, p. 132.

⁵⁹ *Ibíd.*

interés un tipo de construcción de las relaciones de género significó no sólo preguntarme por la forma en que las mujeres centroamericanas en particular fueron producidas como tales, y su relación con la construcción de los varones, el carácter estructural de la invención cultural de diferencia sexual, sino comprender la manera cómo en el transcurso de sus vidas han negociado, ampliado y transformado, o reforzado, esos límites mediante sus relaciones inter e intragéneros, sus acciones políticas y los nuevos procesos de subjetivación en los cuales han participado. Así, la categoría género no sirve sólo como herramienta normativa sino que contribuye activamente a entender los efectos de la dominación masculina, a combatirlos y a hacer visibles los conflictos, resistencias e indisciplinas que llevan a cabo las mujeres como sujetos históricos de transformación. Entonces, este ejercicio de investigación está vinculado a la lucha política por la dignidad de las mujeres y por nuestro derecho a crear, por todos los medios, una memoria de nuestras vidas y nuestras apuestas.

1.4 Consideraciones metodológicas

En los aspectos formales, la investigación fue de carácter cualitativo e inductivo basada en las técnicas del método etnográfico: diario de campo, observación participante, entrevistas semiestructuradas no directivas y registro fotográfico. Partí de la noción clásica de la antropología sobre la investigación mediante el trabajo de campo cuyo método implica compartir espacios comunes con las personas que participaron de esta tesis para transformar la experiencia de *estar juntas* en conocimientos antropológicos y herramientas para su proceso de dignificación.

El método etnográfico propone una investigación abierta consistente en un conjunto amplio de actividades diferentes consideradas como trabajo de campo. La finalidad de la etnografía es la descripción e interpretación detallada de la experiencia concreta de la vida de un grupo humano, en este caso, de unas personas que no constituyen una comunidad como tal sino que comparten unas características comunes: una construcción cultural de género, sus condiciones de vida, sus experiencias de migración o exilio en la Ciudad de México, el haber sido o ser aún beneficiarias de un tipo de asistencia social y compartir

procesos de adaptación cultural a un nuevo entorno.

Estas características compartidas por la mayor parte de ellas fueron las que las llevaron a participar del grupo Mujeres Sin Fronteras con el cual desarrollé este trabajo.

Según Martyn Hammersley y Paul Atkinson, la principal característica de la etnografía es que el etnógrafo participa abiertamente, o de manera encubierta, en la vida diaria de las personas durante un periodo de tiempo, observando qué sucede, escuchando qué se dice, haciendo preguntas; de hecho, haciendo acopio de cualquier dato disponible que sirva para arrojar un poco de luz sobre el tema en que centra la investigación⁶⁰.

Por su parte, Rosana Guber afirma que el método etnográfico –comparado con procedimientos de otras ciencias sociales- se caracteriza por su falta de sistematicidad. Sin embargo, más que un déficit esta es su cualidad distintiva expresada en la observación participante⁶¹. Ella consiste en la intervención en las actividades cotidianas de las personas con las que se desarrolla la investigación, lejos de pretender “hacer las cosas como ellas” la observación en las cocinas me permitió recabar información que interpeló a aquella obtenida a través de la técnica de la entrevista, la perspectiva de los sujetos.

La etnografía fue el método más pertinente para alcanzar los objetivos de esta investigación porque me permitió aprehender significados producidos alrededor de las prácticas alimentarias. Estos significados serían, probablemente, menos visibles en otro tipo de métodos. En la etnografía la flexibilidad en el diseño de instrumentos y estrategias me permitió, por ejemplo, cambiar los escenarios de observación en correspondencia con lo que las mujeres me iban proponiendo hacer en sus espacios. Sólo dos de ellas decidieron no invitarme a conocer su casa, una por enfermedad grave de una hija y la otra, pienso, que por la necesidad de mantener su privacidad.

Para esta investigación realicé observaciones participantes en los espacios donde se

⁶⁰ Hammersley, Martyn y Paul Atkinson (2001), *Etnografía*, 2da Edición, Barcelona, Paídos, p. 15.

⁶¹ Guber, Rosana (2006). *La etnografía. Método, campo y reflexividad*, Bogotá, Grupo Editorial Norma, pp. 55-56.

desarrollan las prácticas alimentarias cotidianas y festivas. Como no trabajaré con una comunidad asentada en un sólo lugar de la Ciudad me trasladé hasta las casas de la mayoría de ellas para conocer sus cocinas, a sus familias y los espacios asociados a la alimentación. También, acompañé a algunas a las tareas de compra de alimentos y, en ocasiones, al consumo de los mismos. Además, asistí a celebraciones familiares y rituales a las que fui invitada para conocer las prácticas alimentarias en este ámbito y para acompañarlas desde la amistad.

El registro de las observaciones participantes las consigné en un diario de campo. Este diario fue visto por algunas de ellas mientras lo elaboraba y unas participaron dictándome nombres de ingredientes y pasos de las preparaciones para que yo los fuera anotando. También, tomé fotografías de los procedimientos, de las maneras de servir y de los espacios asociados a la alimentación. En una ocasión una de ellas, Alexandra, tomó la cámara mientras yo participaba de la elaboración de unas pupusas y registró, desde su óptica, lo que consideró relevante retratar. Las fotografías producto del trabajo de campo fueron utilizadas de manera ilustrativa y para ayudarme a recordar en el proceso de escritura⁶².

Para reconstruir las prácticas alimentarias en los países de origen y para profundizar en los significados del sistema culinario actual utilicé las entrevistas cualitativas en profundidad. En ellas indagué por el aprendizaje y socialización en las tareas culinarias - con énfasis en la relación entre la cocina y el *ser mujer*-, el sistema alimentario de origen y las primeras rupturas ocasionadas por la migración. Las entrevistas cualitativas en profundidad, en el sentido de Taylor y Bogdan, fueron no directivas, no estructuradas, no estandarizadas y abiertas⁶³. Siguiendo a estos autores, mi objetivo en este tipo de entrevistas fue comprender las perspectivas de las entrevistadas, en sus propias palabras, con respecto al tema de investigación.

⁶² Aunque me gustaría hacer un análisis etnográfico de las imágenes las limitaciones de tiempo me lo impiden en este momento.

⁶³ Taylor, S.J y R. Bogdan (1987), *Introducción a los métodos cualitativos de investigación*, Barcelona, Paidós, p.101.

Este tipo de entrevistas cualitativas a profundidad fueron el instrumento más adecuado porque me permitió recopilar sus discursos acerca de las prácticas alimentarias y culinarias imbricados con relatos autobiográficos. Ello me aportó valiosa información sobre sus historias de vida y los significados de las prácticas alimentarias y las lógicas que les subyacen. Sin embargo, he de reconocer que su aplicación no fue fácil para mí. Cada entrevista hecha, cada reencuentro donde les pedía recordar, era volver a pasar por el corazón, y contarme con detalles las razones por las cuales vinieron a México. Aparecían los relatos de guerra y las secuelas del sufrimiento, el trauma. Entonces, incontinentemente salieron sus dolores, sus miedos de la infancia, sus cicatrices, sus llantos, sus risas, sus silencios. Todo ese estrepitoso ejercicio de traer de nuevo a la memoria duraba más o menos dos horas con cada una y, tengo la sensación que terminó con sus recuerdos más vivos y, en mí, se engendró un agotamiento en el intento de dejar los menores efectos negativos por el ejercicio de la rememoración que les pedía hacer.

Sobra recordar que en la formación antropológica, generalmente, no se proporcionan herramientas para afrontar el dolor de una persona que está siendo entrevistada o de alguien que en el trabajo de campo se acerca al etnógrafo buscando ser escuchada. Así que, desde el sentido común, la empatía, la formación política y el afecto, intenté proporcionarles seguridad, tranquilidad y confianza. Aunque existía la opción de cambiar de tema o no contestar mis preguntas, ellas siempre decidieron seguir adelante.

La antropóloga Veena Das -quien trabajó con supervivientes y víctimas de violencia en la India durante la década de los 80 del siglo pasado- reflexionó sobre el papel público de la antropología en estos escenarios, afirmando que es necesario estar comprometido con una ética de responsabilidad o hablar de manera responsable dentro del discurso antropológico. Para ello intenta “defender una imagen del conocimiento antropológico en relación con el sufrimiento como algo que está atento a la violencia dondequiera que ocurra en el tejido de la vida, y del cuerpo de los textos antropológicos como algo que rechaza la complicidad con la violencia al abrirse al dolor del otro”⁶⁴. De esa misma manera decidí

⁶⁴ Das, Veena (2008), *Sujetos de dolor, agentes de dignidad*, Bogotá, Universidad Nacional de Colombia.

acercarme a sus recuerdos dolorosos que, por razones distintas, explicadas en los siguientes capítulos, hacen el proceso de duelo largo. Por lo anterior, pienso que una epistemología feminista es útil para hacer comprensibles tanto las razones como las emociones involucradas en los ejercicios de la violencia, una violencia que no es ciega al género y que reproduce lógicas de dominación masculina.

Volviendo a las entrevistas, también he de decir que tuve unas más sencillas que otras. Algunas mujeres del grupo eran pequeñas cuando llegaron a México y su experiencia de guerra fue sentida sólo indirectamente a través de las historias de sus familias o conocidos. Otra de ellas llegó a México antes del inicio de los enfrentamientos así que su percepción, personalidad y recuerdos no reflejan esas huellas. Las entrevistas difíciles fueron con las mujeres mayores, las que recuerdan inevitablemente y con lujo de detalles las formas de matar de los escuadrones de la muerte, la disposición de los cadáveres en las fosas comunes, las penurias del trayecto migratorio hasta el DF, las carencias con las cuales han vivido estos años y el desprecio con que una que otra vez se han sentido tratadas en este país. Ahora que, en honor a la verdad, también hablan de las nuevas oportunidades que encontraron en México y de los buenos amigos y amigas que han hecho en este camino. Entre ese vaivén de recuerdos dulces y amargos transcurrió mi trabajo con las entrevistas.

Las preguntas las diseñé más como temas de conversación, es decir, no con interrogaciones sino con tópicos para desencadenar recuerdos y narraciones (anexo 3). Como estrategia implementé la asimetría parlante, es decir, el balance de la conversación intenté se inclinara hacia la entrevistada fomentando que fuera ella quien hilara los relatos y marcara los tiempos para el cambio de tema. Esto sólo fue posible en parte y con algunas ya que la mayoría resultó algo tímida frente a la grabadora.

Una parte de las entrevistas tuvo carácter retrospectivo, en el último aparte –sobre la infancia y el lugar de origen- fue de segundo tipo, según clasificación de Taylor y Bogdan, ya que tratan hechos del pasado, producto de sus recuerdos y no es posible hacer observación participante de ellos.

Por último, realicé dos reuniones del grupo Mujeres Sin Fronteras como grupo de reflexión focal. Esta técnica fue entendida como “un medio para recolectar, en poco tiempo y en profundidad, un volumen significativo de información cualitativa, a partir de una discusión con un grupo de seis a doce personas, quienes son guiados por un entrevistador para exponer sus conocimientos y opiniones sobre temas considerados importantes para el estudio”⁶⁵. Estos grupos no buscan una representatividad estadística sino que se construyen bajo el supuesto de quienes forman parte de él comparten entre sí un conocimiento y una experiencia similar. Por esa razón, el grupo Mujeres Sin Fronteras resultó apropiado para trabajar de esta manera. Los resultados de nuestras reuniones fueron grabados y transcritos por completo.

La última etapa consistió en la escritura de la tesis utilizando toda la información producto del trabajo de campo. Hasta este momento la metodología fue la usual para una etnografía, los cambios significativos en el proceso de investigación los hicimos básicamente durante escritura. Por lo general, el antropólogo se lleva la información producida en campo y escribe, en solitario lejos de las personas involucradas, sus percepciones y conclusiones. Si llega a tener alguna noción sobre su compromiso como investigador usualmente se limita a devolver el resultado final a quienes fueron objeto de su indagación, independientemente de si será o no útil y comprensible para ellos. Nosotras, ellas y yo, hicimos el proceso de escritura estando juntas.

Me explico, por otros trabajos que tenemos colectivamente nos seguimos reuniendo un domingo cada dos semanas, durante esas reuniones llevamos comidas para compartir y aprovechamos para que algunas de ellas vieran las fotografías, las seleccionaran, se llevaran los borradores de los capítulos que escribí, los leyeran y me los regresaran con correcciones, sugerencias y precisiones.

⁶⁵ Bonilla-Castro, Elssy y Penélope Rodríguez Sehk (1997), *Más allá del dilema de los métodos. La investigación en las ciencias sociales*, Bogotá, Universidad de los Andes, Grupo Norma, p. 104.

Tres me leyeron vía electrónica y por ese mismo medio, o por teléfono, me dieron información complementaria y puntualizaron algunos aspectos. Aunque el texto fue escrito en su mayoría por mí, ellas participaron activamente de su producción. Esto no significa que yo me supeditara a sus ideas en una inversión de la relación asimétrica sino que fuimos dialogando e intentado comprender juntas, a través de los textos, sus percepciones y las mías, confrontándolas y llegando a un resultado común. Suponía que si en algo no lográbamos coincidir haríamos unos recuadros en el texto dando voz a las otras interpretaciones. Sin embargo, no fue necesario porque la mayoría del trabajo fue de su agrado y, lo que no, fue sencillo de solucionar. Ese vaivén de correos y correcciones de muchas lectoras fue posible gracias a que la relación mía con ellas no fue de “investigadora-informantes” sino considerándonos mutuamente productoras del conocimiento. Así que esta tesis es resultado del esfuerzo y el tiempo conjunto. El cruce de lecturas también les permitió conocer, a través de las citas de diversos sociólogos y antropólogos/as, miradas académicas sobre la alimentación, la memoria y la migración. En realidad fue un ejercicio muy enriquecedor que pretendemos no acabe con la tesis. Entonces, como la comprensión fue hecha por todas los beneficios también deben ser para todas.



Por ello, acordamos a través de la firma de un consentimiento informado (anexo 1) que con los resultados de la tesis publicaremos un libro colectivo, de coautoría conjunta, titulado “Las recetas del exilio”. A través de su publicación y difusión pretendemos darle una utilidad concreta al trabajo antropológico, es decir, no restringir su uso al ámbito académico y de paso contribuir a la construcción de una parte de la historia del exilio y la migración en México desde las vivencias de ellas. Además, este ejercicio tiene otra función y es impulsar la apropiación de la palabra escrita por parte de las portadoras de la experiencia y con ello contribuir a la dignificación de su memoria.

En ese sentido, yo como antropóloga y feminista jugué un papel de facilitadora de este proceso de rememoración. El libro estará terminado en diciembre de 2012. Compartir los objetivos políticos y los beneficios del proceso fue importante para que la participación de la mayor parte del grupo fuera activa. Algunas se involucraron un poco menos pero han estado atentas a los resultados, esperando nuestro libro.

1.5 Universo de investigación, las mujeres Sin Fronteras

En el 2009 se creó este grupo, bajo mi responsabilidad, como un espacio terapéutico y de formación en derechos humanos para migrantes y refugiadas atendidas por la organización no gubernamental Sin Fronteras I.A.P. En ese entonces yo era la coordinadora del área de atención y servicios de esta entidad -instancia encargada de desarrollar programas de asistencia económica, psicológica y legal a migrantes y refugiados- y acompañé el desarrollo del grupo de mujeres por cerca de dos años junto con dos especialistas en terapia gestalt⁶⁶.

Durante este tiempo las participantes variaron aunque permaneció un grupo básico compuesto por 10 mujeres, la mayor parte de origen salvadoreño. Unas llegaron a México como migrantes, otras en el pasado fueron reconocidas como refugiadas por haber sido perseguidas, o bien, otras más fueron forzadas a salir por los efectos indiscriminados de la guerra civil en sus lugares de origen⁶⁷.

Ellas entraron a participar de este grupo respondiendo a una invitación abierta que

⁶⁶ Gloria Fonnegra Juliao y Erika Donoso, ambas compartían la experiencia de migración en México. La primera es de origen colombiano y la segunda es chilena. Lo anterior, y mi propia extranjería, favoreció desde el principio la empatía con las participantes y cierta confianza para expresarse abiertamente sobre sus vivencias.

⁶⁷ La migración forzada es aquella que fue motivada por razones de persecución determinadas por la Convención sobre el Estatuto de los Refugiados (1951) y la Declaración de Cartagena (1984) y que, al salir de su país de origen por estas causas quienes migran se acogen a la figura del asilo a través de un procedimiento de elegibilidad de refugiados. Es importante señalar que la pobreza o la falta de recursos y oportunidades no son consideradas causales de asilo en estos instrumentos, aun cuando una parte significativa de los migrantes salen de sus países para restablecer sus medios de subsistencia. Entonces, de cierta manera ambas formas de migración podrían ser consideradas como forzadas. Para el desarrollo de esta investigación conservé la distinción entre migrantes y refugiadas como una variable para la observación.

circuló entre la población que asiste a las oficinas de Sin Fronteras. La terapia psicológica no fue prescrita ni determinada por un especialista sino que fue su propio interés el que las llevó a buscar este apoyo. En algunas ocasiones, las abogadas y las psicólogas de la organización al detectar a una posible interesada la informaron e invitaron a participar del grupo.

La mayor parte de quienes lo componen vivieron experiencias traumáticas a consecuencia de la guerra (asesinato de hijos o esposos, torturas a ellas o sus familiares, encarcelamiento, persecución). A pesar de que estos hechos sucedieron hace más de dos décadas no recibieron atención especializada para la reelaboración del trauma. Por esta razón, algunas aún padecen las secuelas de dichos eventos y pueden manifestar diferentes niveles de dificultad para adaptarse al entorno sociocultural mexicano. Por otra parte, algunas, después de la migración y durante su estancia en México, han sido víctimas de violencia familiar por parte de sus esposos o compañeros. La violencia es un fenómeno que se presenta con regularidad durante sus vidas. Por lo anterior e independientemente del tiempo de estancia en México, las mujeres que participaban de este espacio expresaron tener la necesidad de contar con un espacio terapéutico.

Durante el tiempo que funcionó el grupo con el apoyo financiero de Sin Fronteras desarrollamos cuatro cursos de tres meses y medio cada uno, con encuentros de cuatro horas semanales aproximadamente. La dinámica de trabajo variaba, usualmente, consistía en una presentación de un tema central (violencia contra las mujeres, derechos humanos, autoestima, etc.) y, luego, se realizaban intercambios de sus experiencias al respecto. En este trabajo tuve la oportunidad de escuchar por primera vez las vivencias de exilio, las percepciones sobre la cultura local, sus procesos de duelo y desarraigo y, también, los vaivenes de las adaptaciones e integraciones a México. A la par de las sesiones grupales, se crearon espacios de conversaciones personales -no formales- en las cuales profundizamos el reconocimiento mutuo.

Aunque este grupo no fue creado con fines de investigación académica –por lo tanto no aplique técnicas de investigación social- sí me permitió luego identificar mi tema de interés, las experiencias de adaptación a través de sus prácticas alimentarias. Esta idea nació durante los talleres en los cuales nos desplazamos fuera de las instalaciones de la

organización y ellas, encargadas de llevar algo para comer, decidieron compartir platos de sus lugares de origen. Cada cual presentaba sus versiones *en mexicano*, es decir, a través de los alimentos circulaban discursos sobre *lo propio y lo ajeno*, la identidad nacional y las adaptaciones culinarias, sobre las representaciones y significados de la alimentación en sus lugares de origen y acerca de ellas mismas como mujeres y sus labores en la cocina.

En la actualidad el grupo ya no cuenta con el apoyo de Sin Fronteras ni continúa con el acompañamiento terapéutico, sin embargo, se convirtió en una red autónoma de apoyo mutuo y amistad que ha creado distintos espacios de encuentro y comunicación. Este grupo fue invitado a participar dentro de la investigación de mi tesis y definí, junto con ellas, las condiciones de la investigación y los compromisos mutuos formalizados a través de la firma del consentimiento informado. El número de participantes del grupo que colaboraron en esta investigación son 10 -aunque otras participantes del grupo estuvieron intermitentemente involucradas- cuyo perfil general presento a continuación.

1.6 Perfil general de las participantes del grupo

Antes de entrar en la descripción concreta de las participantes, un elemento importante a considerar en la construcción de los discursos sobre las identidades y representaciones sobre sí mismas y los otros son las características de la relación en el marco de las políticas asistenciales. Las relaciones de poder que se practican en este campo influyen en la construcción de determinados sujetos, “objetos de asistencia” y, a su vez, las personas involucradas como beneficiarios de dichas acciones utilizan mecanismos y discursos buscando acrecentar sus posibilidades dentro del campo. Esto es significativo para ubicar el contexto y algunas prácticas donde se desarrolló el grupo.

Ahora bien, el perfil que presento a continuación lo construí con las 10 participantes a través de un cuestionario cuyo formato anexo al final (anexo 2)⁶⁸. Como ya lo había señalado, la mayor parte de las mujeres del grupo provienen de países centroamericanos, en especial, de El Salvador. Casi todas crecieron en un contexto rural y, buena parte, poseen un bajo nivel de escolaridad. Al disminuir su edad aumenta el tiempo de permanencia en la

⁶⁸ Cuestionario aplicado el 6 de marzo de 2011.

escuela. Una buena parte de ellas obtiene sus ingresos de ayudas económicas provenientes de su antiguo estatus de refugiadas, o bien, por su avanzada edad de políticas asistenciales del gobierno local. La única que percibe ingresos por su trabajo asalariado tiene una remuneración baja y otras dos dependen de sus esposos para solventar sus gastos mientras ellas se encargan del trabajo reproductivo. La mayor parte de ellas salió de su país -en las décadas de los 70s y 80s del siglo pasado- por motivos relacionados con las guerras civiles centroamericanas, tres de ellas aún siendo niñas.

Por lo anterior, la mayor parte tiene un tiempo de estancia prolongado en México. Todas son madres, excepto una, con un promedio de tres hijos por mujer, la más fértil fue la mayor, de 81 años, con 6. Una de las más jóvenes no tiene hijos ni se ha casado. Al disminuir su edad decrece la tasa de natalidad. La mayor parte de ellas vive sin pareja sea por separación, soltería o viudez. Pocas cuentan con vivienda propia, pagan renta por sus lugares de habitación.

Tomé la decisión de trabajar la tesis como un proyecto conjunto con las mujeres centroamericanas que, en su mayoría, poseen un tiempo prolongado de estancia lo que me permitió observar sus trayectorias de adaptación y la recreación de sus prácticas alimentarias como procesos de larga duración. Aunque resulte acotado el número de participantes y su diversidad -en nacionalidad, origen y tiempo de estancia- esto me permitió profundizar en el análisis de los procesos de producción de significados en un escenario de contacto y choque intercultural.

1.7 Cuadro perfil general de las integrantes de Mujeres Sin Fronteras

No	Nombre	País de origen	Fecha de nacimiento	Estado civil	Número y sexo de hijos	¿Con quién vive?
1	Teresa	El Salvador	08/10/1933	Soltera	5, 3 v y 2 m	Sola
2	Angélica	El Salvador	24/08/1969	Unión libre	5, 2 v y 3 m	Compañero e hijo
3	Ema	El Salvador	03/04/1930	Soltera	6, 3 v y 3 v	Hija discapacitada
4	Eva	El Salvador	26/08/1933	Viuda	5, 3 v y 2 m	Hijo
5	Sabina	El Salvador	18/04/1957	Separada	3, 1 v y 2 m	Dos hijas
6	Karla	Nicaragua	25/05/1969	Unión libre	2, 2 m	Compañero e hija discapacitada
7	Alexandra	El Salvador	20/08/1960	Divorciada	2, 2 v	Con sus dos hijos
8	Yolanda	Guatemala	14/03/1078	Soltera	ninguno	Hermana, cuñado y dos sobrinos
9	Vilma	Guatemala	27/02/1981	Casada	2, 1 v y 1 m	Hermana, esposo e hijos
10	Mary	Honduras	23/06/1934	Viuda	3, 3 m	nieta
11	Aracely	El Salvador	16/11/1955	Casada	3, 1 v y 2 m	Con su esposo
12	Lidia	El Salvador	20/03/1952	Separada	2, 2 m	Con sus dos hijas

No	Nombre	Sector de la ciudad	Vivienda propia (P)/renta R, canon mensual	Nivel de escolaridad	Actividad actual
1	Teresa	col. Ajusto- Coyoacán	R, 1600 m	Primaria	Pensionada SF
2	Angélica	col. Ajusto- Huayamilpas	R, 1500 m	Primaria	Comerciante
3	Ema	col. Ajusto- Huayamilpas	P, (pagando deuda de 2000 m)	Ninguno	Pensionada SF
4	Eva	Del. Gustavo A. Madero	R, 1800 m	Primaria	Pensionada SF y costura
5	Sabina	Col. Santo Domingo	R, 3000 m	Preparatoria	Secretaria
6	Karla	Del. Gustavo A. Madero	P	Licenciatura	Trabajo reproductivo
7	Alexandra	Del. Benito Juárez	R, 3000 m	Secundaria	Trabajo reproductivo y costura
8	Yolanda	Col. Reyes la Paz, Edo. Mex	R, 1000 m	Preparatoria	Artesana
9	Vilma	Col. Reyes la Paz, Edo. Mex	R, 800 m	Secundaria	Trabajo reproductivo
10	Mary	Del. Iztapalapa	R, 2800 m	Preparatoria	Pensionada SF
11	Aracely	Col. Ajusto- Coyoacán	R, 2500 m	Primaria	Trabajo doméstico
12	Lidia	Del. Coyoacán	P	Técnico	Trabajo reproductivo

No	Nombre	Nivel de ingresos	Origen y pertenencia indígena	Fecha de salida	Acompañantes	Motivos
1	Teresa	5	Rural	29/07/1982	3 hijos uno de 13 años y de 3 y 10 meses	Persecución política
2	Angélica	4	Urbano	1979	Siete familiares	Efectos de la guerra, padre desaparecido.
3	Ema	4	Rural	1973	Ninguno	Persecución a su hijo y acoso a ella
4	Eva	4	Rural	03/84	Hija, hijo y esposo	Asesinato de un hijo
5	Sabina	4	Urbano	28/07/1982	2 personas no familiares	Persecución política
6	Karla	1	Urbano	13/04/1996	Esposo e hija menor	Mejor calidad de vida y atención salud
7	Alexandra	2	Rural	13/07/1974	Una prima	Vacaciones y mejores condiciones
8	Yolanda	3	Rural, maya quiché	09/82	10 familiares	Efectos de la guerra
9	Vilma	1	Rural, maya quiché	09/82	10 familiares	Efectos de la guerra
10	Mary	5	Rural	14/02/1986	Dos hijas	Persecución política
11	Aracely	2	Urbano	10/02/1980	Sola	Efectos de la guerra
12	Lidia	5	Rural	01/71	Personas de cuerpo diplomático	Trabajo

Nivel de ingresos: 1= ninguno, 2= 1000 a 1500 pesos, 3= 1500 a 2000 pesos, 4= 2500 a 3000 pesos, 5= 3500 a 4000 pesos mexicanos.

No	Nombre	Condición migratoria actual	¿Estuvo indocumentada? ¿Cuánto?	Nacionalidad actual y tiempo	Tiempo de estancia en México	Tiempo de estancia en el DF
1	Teresa	Naturalizada	No	Mexicana, 9 años	29 años	29 años
2	Angélica	FM-2	Sí, 20 años	Salvadoreña, nacimiento	30 años	30 años
3	Ema	Naturalizada	Sí, 5 años	Mexicana, 10 años	38 años	38 años
4	Eva	Naturalizada	Sí, no recuerda	Mexicana, no lo recuerda	27 años	27 años
5	Sabina	Naturalizada	Sí, 12 años	Mexicana, 2 años	28 años	27 años
6	Karla	FM-2	Sí, 2 años	Nicaragüense, nacimiento	5 años	5 años
7	Alexandra	Naturalizada	Sí, algunos meses	Mexicana, 12 años	37 años	35 años

No	Nombre	Condición migratoria actual	¿Estuvo indocumentada? ¿Cuánto?	Nacionalidad actual y tiempo	Tiempo de estancia en México	Tiempo de estancia en el DF
8	Yolanda	Naturalizada	Sí, tres meses	Mexicana, 10 años	24 años	22 años
9	Vilma	Naturalizada	No	Mexicana, 6 años	24 años	22 años
10	Mary	Naturalizada	No	Mexicana, 7 años	24 años	24 años
11	Aracely	Naturalizada	Sí, 20 años	Mexicana, 10 años	32 años	32 años
12	Lidia	Naturalizada	No	Mexicana, 27 años	41 años	41 años

Capítulo II

Muchas fiestas, mucha comida:

Prácticas alimentarias en celebraciones y rituales

2.1 Festividades, alimentos y comensalidad

Este capítulo tiene como objetivo presentar una etnografía de las prácticas alimentarias en contextos de fiestas, rituales y celebraciones llevadas a cabo por las mujeres del grupo y sus familias. Los campos de observación participante y de investigación a través de entrevistas cualitativas fueron: cuatro ceremonias mayas quichés, una feria de las culturas en la UNAM, una reunión de salvadoreñas y diversas celebraciones de fin de año.

Las festividades son espacios de observación significativos porque en ellas suele llevarse a cabo, con mayor frecuencia, preparaciones de las comidas *propias*, a través de reinenciones de la tradición culinaria, de adaptaciones a la oferta local de alimentos y de interacciones con la cocina mexicana. Asimismo, son escenarios para la comensalidad, es decir, para las prácticas diferentes de consumo de la comida y la bebida al interior de un grupo social. Estas prácticas pueden reforzar o crear vínculos y establecer jerarquías entre las personas, también, expresan valores culturales y emociones a través de la producción u obtención, preparación y consumo de los alimentos.

Jack Goody, en su estudio de sociología comparada de la cocina afirmó que el enfoque teórico funcionalista, uno desde los cuales se ha interpretado la alimentación, enfatizó en la función social del alimento. En sus palabras, “el comensalismo fue considerado el gran promotor de la solidaridad, de la comunidad: la comunión de hermanos establece y refuerza los lazos comunes”⁶⁹. Este enfoque ha sido criticado por limitarse a comprender el alimento como un símbolo de las relaciones sociales de carácter estructural; a lo cual Goody añadió que la preocupación por el significado de los alimentos -en contextos rituales o ceremoniales, o bien, en ámbitos cotidianos- no puede estar

⁶⁹ Goody, Jack (1995), *Cocina, cuisine y clase. Estudio de sociología comparada*, Barcelona, Editorial Gedisa, p. 25.

desvinculada de un análisis espacio-temporal más amplio, es decir, del estudio del proceso humano de producción y reproducción. En ese sentido coincide con la interpretación de Sidney W. Mintz sobre el significado de la alimentación que supera un conjunto de patrones culturales universales y atemporales, ya que, más bien está imbuido un contexto cultural específico, inserto en la economía mundial y puede ser transformado a largo plazo. Por lo anterior, “el análisis de la cocina tiene que relacionarse con la distribución de poder y autoridad, en la esfera económica, esto es, con el sistema de clase o estratificación y sus ramificaciones políticas”⁷⁰.

Para su análisis Goody identifica cuatro áreas principales de los procesos de obtención y transformación del alimento: 1) el crecimiento relacionado con la fase de producción en los terrenos agrícolas, 2) la asignación/almacenamiento relacionada con la fase de distribución en los graneros y mercados, 3) la cocción vinculada con la preparación en la cocina y, por último, 4) la comida relacionada con la fase de consumo en la mesa⁷¹. Es en las dos fases principales donde este autor identifica mayor dominio de factores económicos mientras que en la tercera, la de preparación del alimento, se expresa más abiertamente la política en “un espacio asignado habitualmente a las mujeres, más que a los hombres, y al personal de servicio más que a las patronas, donde se hace explícito el sistema de división y estratificación de la labor doméstica o patrimonial”⁷².

En mi investigación el énfasis de observación estuvo en las dos últimas áreas de estudio, en la preparación y el consumo, donde la distribución sexual del trabajo se expresa más abiertamente y la diferenciación por género es percibida en prácticas culinarias que, en buena parte, aún son hechas por mujeres. Lo anterior no implica que sean labores exclusivas de ellas (comprar los alimentos, almacenarlos, prepararlos y decidir sus formas de consumo), pues los hombres están también involucrados en la cocina, en la producción de las comidas y en la comensalidad, como lo podremos ver en detalle más adelante.

Aunque me centré en el estudio de las dos últimas áreas señaladas por Goody, el problema de la obtención de alimentos e ingredientes y la circulación y distribución de los mismos estuvo presente, en especial fue un tema de diálogo durante las entrevistas. Ahora

⁷⁰ *Ibíd.*, p. 55.

⁷¹ *Ibíd.*, p. 56.

⁷² *Ibíd.*em.

bien, esta etnografía no la llevé a cabo con un grupo social vinculado a un territorio específico y a formas de producción y reproducción de largo desarrollo. Más bien, son personas y familias que han sido expoliadas –de manera violenta, para la mayor parte de ellas- de sus formas ancestrales de producción y reproducción y se han visto obligadas a transitar de un estrecho vínculo con las formas de producción, por ejemplo, de obtener sus alimentos en el campo a sistemas dependientes –más o menos- de la industria alimentaria en la Ciudad de México.

En este tránsito, que para algunas lleva más de 20 años, han transformado el significado de los alimentos, así como, los procesos en la cocina y las prácticas de consumo. Sin embargo, vale la pena señalar que pese a la potencia del cambio derivada del movimiento migratorio en dirección rural-urbano en las diversas festividades y rituales, se contraponen otra fuerza similar que, en un primer momento, pareciera tener como objetivo la preservación de una tradición culinaria, de una memoria alimentaria.

Respecto de la importancia de los alimentos *proprios*, la antropóloga Ether Katz señaló que a pesar de la fuerza de las transformaciones en los hábitos alimentarios en los migrantes se hace evidente la vitalidad del patrimonio culinario propio, especialmente en ocasiones festivas, refiriéndose a su investigación sobre la alimentación de mexicanos en EEUU⁷³. Igualmente, el investigador Vázquez Dzul encontró que una parte significativa de los estudios contemporáneos sobre prácticas alimentarias están vinculados con la producción de identidades, en general, “se sugiere que la alimentación comunica una especie de alteridad implícita, manifestada principalmente en la comida festiva: espacio ritual en el que se comunican normas o principios fundamentales de la comunidad”⁷⁴.

Coincidiendo con estas interpretaciones, en mi trabajo de campo pude percibir también que en las prácticas rituales y en las celebraciones ellas y sus familias procuran seguir, de la manera más cercana, las recetas y los sabores provenientes del *habitus* primario. Recordando que éste consiste en las disposiciones relacionadas con la posición social aprendidas desde la infancia⁷⁵. Frecuentemente las mujeres hacen un enorme

⁷³ Katz, Esther (2009), op. cit.

⁷⁴ Vázquez Dzul, Gabriel (2010), op. cit.

⁷⁵ Como vimos este concepto fue creado por Pierre Bourdieu y retomado por Karine Tinat como herramienta para explicar los cambios en las prácticas alimentarias de migrantes y sus familias en las comunidades de

esfuerzo para comprar todo lo necesario para cocinar algo *propio* ¿por qué razón? esta fue la pregunta que orientó buena parte de mi trabajo etnográfico. Pude observar que a partir de un proceso de experimentación culinaria, individual y colectivo, ellas han sustituido ingredientes utilizados en sus lugares de origen por otros similares, en sabor o apariencia, para lograr alimentarse de manera *propia* pero, ¿es nostalgia lo que sustenta estas prácticas? o ¿hay algo más que la sensación del desarraigo? esas fueron otras cuestiones a resolver.

Usualmente, el consumo de los platos *tradicionales* se hace en contextos rituales o festivos, es decir, son parte de prácticas sociales que reafirman vínculos, recuerdan una historia común y, a través del ejercicio de la memoria, afianzan sentidos de pertenencia. Ahora bien, lo anterior no necesariamente implica que los platos *propios o tradicionales* -guatemaltecos o salvadoreños- sean en México los mismos que se elaboran en sus países de origen. A partir de la experiencia migratoria o del exilio ellas han ido innovando preparaciones y procedimientos culinarios para reproducir fragmentos del modelo alimentario original pero reconfigurado a su actual lugar de vivienda, a la oferta de ingredientes local y a un nuevo gusto desarrollado en sus años de estancia en este país.

Por nuevo gusto me refiero a los cambios ocasionados por la adquisición de diferentes preferencias alimenticias, a raíz de la migración, lo cual, siguiendo a Pierre Bourdieu, constituiría un *habitus* secundario en el proceso de la construcción social del gusto⁷⁶. En ese sentido, la elaboración de platos típicos nacionales no necesariamente conllevan un estado de conservación integral del sistema alimentario propio; ni los cambios en algunos hábitos y la adquisición de nuevas prácticas alimentarias locales implicarían un proceso de aculturación alimenticia.

A continuación veremos, a través de la etnografía, cómo funciona ese entrelazamiento de ambas culturas, la de origen y la de llegada, el movimiento entre lo *propio* y lo adquirido recientemente en las prácticas alimentarias festivas y rituales para las migrantes y refugiadas centroamericanas del grupo Mujeres Sin Fronteras.

⁷⁶ origen. Ver: Tinat, Karine (2008), op. cit.
Ibíd.

2.2 Recuperar la comida del lugar de origen, cocinando el recuerdo

Yolanda y Vilma Juárez son hermanas. Ellas nacieron en Guatemala, en una zona rural de Santa Cruz del Quiché. Llegaron a México siendo niñas acompañadas por un buen número de sus familiares, huían de la guerra que a principios de la década de los 80 arreció y afectó a la población civil. Ellas y su familia se quedaron durante un año en uno de los campamentos que instaló el gobierno mexicano para contener a los cerca de 80 mil guatemaltecos refugiados al sur de México, ellas estuvieron en Comitán de Domínguez, Chiapas. La familia Juárez prefirió viajar directamente al Distrito Federal y la mayor parte de su vida ha transcurrido entre esta ciudad y el Estado de México, donde viven en la actualidad.

Hace 10 años, aproximadamente, se convirtieron en mexicanas pero ninguna se reconoce aún como tal, ellas fueron y siguen sintiéndose como guatemaltecas, como mayas quichés. Tomaron la decisión de naturalizarse para evitar pagar los costosos trámites migratorios de los permisos de permanencia anuales. Ambas son mayas quichés, ese es su idioma de origen, pero estando en México los adultos de la familia fueron paulatinamente dejándolo de usar y ellas, siendo niñas aún, fueron olvidándolo. Sólo hasta hace algunos años lo están reaprendiendo, en especial, para los trabajos espirituales que llevan a cabo⁷⁷.

Desde hace cerca de 12 años volvieron a practicar la *espiritualidad maya*, ese es el nombre que ellas le dan al conjunto de trabajos que desarrollan para favorecer las fuerzas productivas, abrir los caminos y resolver algunos problemas. Durante 20 años esas prácticas mágico-espirituales no fueron llevadas a cabo en México, las ocultaron para favorecer su integración y evitar la discriminación. Durante este tiempo ellas participaban de algunas celebraciones católicas aunque nunca lo fueron en realidad, iban porque les gustaba disfrutar de las festividades y sus comidas⁷⁸. Al respecto, Yolanda recuerda que:

Mi mamá nos decía que nunca teníamos que decir a nadie que éramos de allá [de Guatemala], siempre como que tratábamos de ocultar esa parte y tratar de cómo de entrar en el medio de la gente mexicana [...] para que no se dieran cuenta, caminar a

⁷⁷ Trabajos espirituales es como ellas nombran la actividad ritual mayas quiché.

⁷⁸ Diario de campo.

su mismo ritmo, pero sí fue muy complicado al principio porque pues estaba en escuelas donde los niños tenían una diferente cultura a la que nosotros manejábamos y, por ejemplo, nosotros en nuestra casa estábamos acostumbrados como que a tener mucha convivencia que eso era antes, cuando todos estaban más unidos, era mucho la convivencia y luego escuchaba a los demás compañeritos que se peleaban sus papás [...] todos teníamos una regla con mi abuelita de que todos teníamos que comer a la misma hora y todos nos reuníamos, o sea todos mis tíos, todos nuestros primos y nuestra costumbre era comer más [sentados] en el suelo que comiendo en una mesa. Comíamos en el suelo y todos todos todos tenían ollotas de comida, eso fue cambiando en el proceso, cada quien fue agarrando su camino más a la forma en la que aquí vivían y se fueron desintegrando, se fue cada quien alejando y haciendo su propia familia⁷⁹.

En el intento de conservar la unión familiar la comida juega un papel central, compartir los alimentos con la familia extensa y a la manera propia, sentados en el suelo, servía para mantener la cohesión y sentido de pertenencia al grupo. De manera simultánea practicaban, hacia el exterior, una estrategia de ocultamiento por su seguridad y para evitar la discriminación. Ese posicionamiento se fue transformando, entre otros factores, por los cambios políticos ocurridos en México a causa del levantamiento zapatista y el clima favorable de algunos sectores de la sociedad mexicana hacia los derechos indígenas.

Lo anterior, motivó a Yolanda y Vilma a iniciar un proceso de redescubrimiento de sus raíces culturales, que más que una recuperación en el sentido arqueológico, significó una actualización de su tradición cultural en México. En este proceso fueron fundamentales su abuela, quien no se acercó al catolicismo y en durante el exilio ha mantenido vivas las prácticas espirituales mayas quichés, y su mamá quien se regresó a Guatemala al terminar la guerra. Así se convirtieron en una familia transnacional y con dos polos de arraigo, Santa Cruz del Quiché y la Ciudad de México. Junto a la madre y la abuela, retomaron ese camino.

También hay una situación muy bonita para nosotros, mi mamá regresó a Guatemala y entonces ella nos platica, *no es que fijen que aquí así es que comemos* y las pocas veces que hemos ido a visitarla, vamos a comer ésto a la esquina o sabes que *allí hacen unos tamales de papa muy ricos*. Pues todo eso como que a nosotros, bueno al menos a mí, en esencia me hace sentir como mucho más parte de Guatemala, de los mayas, de las costumbres y tradiciones como pueblos originarios. Entonces, yo sí creo que es importante ir rescatando poco a poco todas esas cosas que nos hacen, que de alguna manera las íbamos olvidando. No [significa] que nos

⁷⁹ Entrevista a Vilma con la participación de Yolanda.

las quitaran, si no que las íbamos olvidando y que en algún momento llegó que las teníamos que ocultar⁸⁰.

Una de las maneras de recuperación de *sus raíces* indígenas mayas quichés ha sido (re)adquirir hábitos alimentarios durante las fiestas y celebraciones, es decir, mediante la práctica de los rituales propios reviven la identidad de origen y los alimentos asociados al espacio ritual transmiten valores y conservan la memoria. Aunque lo anterior no implica que en un cumpleaños o en la cotidianidad no elijan para cocinar un plato local. En palabras de Yolanda:

Mis hermanas como ellas están más adecuadas a la comida mexicana hacen mucho lo que es el pozole, a mí casi no me gusta, pero si lo hacen lo como, no hay problema. Eso es como en una festividad de cumpleaños pero si nosotros, por ejemplo, hacemos una ceremonia, un cumpleaños en maya entonces ya hacemos esta parte de alguna comida tradicional, hay un platillo que se llama *pulik'e* que es como un pipían pero con arroz blanco ya sea de pollo o de guajolote, pero pollo matado en casa, de rancho, no de granja⁸¹.

En la noche del 8 de julio Yolanda me llamó por teléfono *¿ya terminaste el trabajo de la escuela?* me dijo refiriéndose a la investigación de la tesis. *No*, respondí, entonces me invitó a ir a su casa -en Los Reyes la Paz, Estado de México- a los dos días para asistir a una ceremonia maya-quiché con el fin de agradecerle a la vida todo lo recibido durante un ciclo de 260 días. Me comentó que como yo quería ver la comida, ella pensó que me gustaría participar en la ceremonia, ya que, los alimentos son parte fundamental de la ofrenda. Le pregunté qué tendría que llevar y me indicó que lo que quisiera, frutas o flores y una bolsa de dormir porque allá pasaría la noche. Gonzalo, mi compañero de departamento, quien escuchó la conversación decidió hacerse invitar a lo cual Yolanda no le vio inconveniente. Hacia allá partimos ambos la noche del 10 de julio con un ramo de flores amarillas y una bolsa de mangos.

Después de cerca de dos horas y media de viaje llegamos. Yolanda y Vilma viven en una casa rentada ubicada en una calle sin pavimentar. Este paisaje me resultó familiar, es similar al de los sectores populares de cualquier gran ciudad latinoamericana. Al entrar hay

⁸⁰ *Ibíd.*

⁸¹ Entrevista a Yolanda.

un pasillo largo que tiene a un lado varias puertas que, luego supe, son la habitación de la abuela, su cocina y su baño. El pasillo lleva a un patio interior que parece un solar de una casa campesina, está lleno de árboles y plantas, al lado hay una jaula donde veo crían un par de guajolotes⁸².

Ella [la abuela] luchó mucho por ese pedacito [de tierra para sembrar] y ella ahí siembra frijol verde...!ay se me fue el nombre!, siembra chayotes, siembra chile manzano, tomate que es el verde, calabazas. Tenía ahí un árbol de naranjas pero lo quitó porque ocupaba mucho espacio y tiene lo que es el apio, la yerbabuena, cilantro, perejil, lo que se ocupa como diario. Así rápido también tiene para los tés tiene romero ¿cómo se llama éste? manzanilla, tiene... ¿cómo se llama el otro? Perejil. Como que [ella] piensa en todo y no lo puede tener todo a la vez pero tiene un poco de cada cosa⁸³.

La casa que a pesar de estar en un sector urbano, dentro, conserva cierto uso campesino del espacio, expresado en la necesidad -de la mujer de mayor edad en la familia- de continuar sembrando y criando pequeñas especies para el autoconsumo. Los productos de la cosecha los usan en sus comidas cotidianas y también en las festivas porque son *limpios, no tienen químicos y sabemos de dónde provienen*⁸⁴. Vienen de las manos de su abuela lo cual les confiere propiedades especiales, son alimentos *sanos*.

En esta casa viven varios familiares en espacios semi-independientes, son una familia extensa agrupada de la siguiente manera: la abuela, Yolanda, cada una en su propio espacio; Vilma, su esposo y sus tres hijos en dos habitaciones al fondo del patio y, en el piso superior, la tía Rosario con su esposo y sus dos hijos, a quienes no conocí porque ese día estaban enfermos de varicela. Gonzalo y yo seguimos caminando de largo por el pasillo hasta el cuarto de Vilma. Al entrar vemos de frente una gran mesa de comedor que ocupa todo el centro de la habitación. Sobre la mesa ya estaban varios ingredientes de los platos a preparar, en un platón plástico reposaban los plátanos machos ya cocidos y al lado, un recipiente con queso Oaxaca a medio deshebrar. Vilma, en compañía de otras mujeres de la familia, estaba deshojando flores. Los pétalos blancos, morados, amarillos y rojos son

⁸² Diario de campo.

⁸³ Entrevista a Yolanda.

⁸⁴ Diario de campo.

colocados en canastos diferentes. Luego, observé que los colores de los pétalos reproducían los de un plato con frijoles que estaba puesto sobre una mesa: amarillo, blanco, negro (morado) y rojo. Pensé que este plato haría parte de las preparaciones de la ofrenda pero, cuando intenté llevarlo, me dijeron que no, éste es para la casa permanentemente.

Un par de meses después, investigando sobre las culturas mesoamericanas encontré que estos colores están vinculados a los cuatro rumbos del universo maya quiché. A partir del centro, su mundo se extiende en caminos que van en dirección a los cuatro puntos cardinales. Cada uno de ellos está relacionado con un color: norte, frijol y maíz blanco *Saq'*; oriente, frijol y maíz rojo *Kaq'*; sur frijol y maíz amarillo *Q'an* y occidente, frijol y maíz negro *Q'eq'*. Tanto los pétalos de las flores que preparaba Vilma para la ofrenda como la disposición de la misma reproducían este orden cosmogónico.

Volviendo a la noche de la ceremonia, al llegar saludamos a la familia y mientras conversamos, tomé notas en el diario de campo y me voy involucrando en las tareas culinarias, en ese momento inician la preparación de los *rellenitos*. Éstos son un postre guatemalteco de la parte suroccidental y de la capital del país, los hacen a base de plátano macho maduro. Lo ponen a cocinar, con cáscara, y al estar cocido lo aplastan en la piedra de moler o el metate. A falta de ambos, lo maceran oprimiéndolo con un vaso plástico.



Plato en la casa de Vilma y Yolanda

Usualmente, este plato lo cocinan en México en ocasiones especiales. Esa noche preparan una receta mixta, es decir, crearon una innovación con respecto a la receta original de los *rellenitos* guatemaltecos. En su lugar de origen les ponen *fríjoles volteados*, que son frijoles negros cocidos y *metateados*, vueltos masa. Con ella hacen bolitas, las rodean de la masa del plátano y las ponen a freír. Al sacarlas las espolvorean con azúcar y los pueden bañar en crema de leche⁸⁵. En esta versión de la receta remplazaron la masa de los frijoles negros por el queso Oaxaca. Me dijo Yolanda que algún día pensaron que como ese queso se derrite al calor podría quedar rico dentro de un *rellenito*, así que lo probaron y les gustó.

⁸⁵ Diario de campo.

Lo anterior no significa que ya no cocinen *los rellenitos* guatemaltecos en México, el pasado lunes 12 de septiembre fui a la Feria de las Culturas del Mundo en la UNAM porque Yolanda me llamó a avisarme que estarían allí con un puesto de ventas. Al llegar la encontré vestida con su traje indígena, el huipil (el mismo que usa para los trabajos espirituales), y vi que su mercancía eran postres y dulces. Al ver el letrero que ofrecía *los rellenitos* pensé encontrar los mismos que había probado meses antes en su casa pero mi sorpresa fue mayor al encontrar la versión original, con frijoles, azúcar y crema.

Las ferias son escenarios para mostrar *lo propio*, para hacer evidente la diferencia cultural. El espacio estaba adornado por banderas de los países de origen de los vendedores, las mujeres usan trajes *típicos* y ofrecen comidas *nacionales*. Por lo tanto, pienso que fue una puesta en escena donde los alimentos preparados *tradicionalmente* comunican y expresan una distinción con lo mexicano. Esa diferencia practicada se convierte en un atractivo para motivar la compra de *los otros*. Es un ejercicio pedagógico sustentado en promover el valor de la interculturalidad. En sus palabras:

[Hemos] reforzado esta parte también de nosotros, de dar a conocer ya sin miedo, sin miedo de decir qué somos o qué no somos. Entonces eso también nos ha ayudado de decir sí, para difundir lo que eres, no puedes decir es que *voy a difundir una tlayuda*, que es un plato típico de Oaxaca, cuando yo sé que eso no, es muy rico y lo disfruto, pero eso no forma parte de mí. Entonces el vender por ejemplo los rellenitos, los tamales, los chuchitos, los tayuyos -que les dicen que son tamales de frijoles- un atole de elote. [...] Tiene un sabor muy diferente, yo digo que es un sabor guatemalteco porque sólo lo he probado en Guatemala. Las tostadas de frijoles que van también con perejil, en Guatemala se ocupa más el perejil que el cilantro y en México es más el cilantro que el perejil⁸⁶.

Aquí la comida es considerada una parte integral de su ser, está fuertemente vinculada a sus recuerdos de infancia, a sus raíces. Así mismo, ésta es una herramienta para la producción de sus identidades y de sentidos de pertenencia como guatemaltecas y como indígenas. Simultáneamente, es una frontera simbólica que representa de la diferencia con *los otros*. Al respecto de este ejercicio, el investigador de la Universidad de Zaragoza, Luis Cantarero señaló que:

⁸⁶ Entrevista a Vilma con la participación de Yolanda.

Cualquier persona que observe con un poco de atención el hecho alimentario verá que una buena parte de las funciones de la alimentación son sociales y culturales, y entre estas últimas, el alimento permite, por ejemplo, señalar la pertenencia cultural. [...] Gracias a la capacidad simbólica de los mismos y a la transmisión de su significado al ser humano que los ingiere, las preferencias reflejan una forma de concebir el mundo y sirven, por ejemplo, para cohesionar un grupo y diferenciarse de los demás⁸⁷.

Esta forma de producir identidades a través de los alimentos involucra la recreación de una *tradición* culinaria, que conserva rasgos de su origen en el pasado, en Guatemala, pero que responde a valores y expectativas de su presente, en México.

Volviendo a casa de Vilma y Yolanda, me explicaron como en El Salvador también existen *los rellenitos* pero allá les ponen dentro crema pastelera y lechera⁸⁸. Continuamos friendo los *rellenitos*, yo participo en ello y también el darles la forma de bolita alargada, es decir, quedan ovaladas. A tomar un color dorado los vamos poniendo en un platón y los tapamos para que no pierdan el calor. Al acercarse la media noche, llegó más familia a la casa, otras tías y primas, una de ellas Ana, lleva para la ceremonia los tamales, *los chuchitos*. Éstos son muy importantes dentro la ofrenda, ya que, constituyen un tributo para los ancestros, para *nuestros abuelos*, como ellas los llaman.



Yolanda preparando los rellenitos.

Foto: Gonzalo Callejas.

Como en otros grupos indígenas mesoamericanos, para los mayas quichés los familiares y conocidos que se han *adelantado en el camino* continúan participando en la vida social de los vivos. Al igual que los nahuas, consideran que la muerte de una persona sólo es su transformación no su desaparición. La antropóloga Catherine Good quien ha trabajado por varias décadas con indígenas nahuas en la sierra de Guerrero encontró que para ellos:

⁸⁷ Cantarero, Luis. "Preferencias alimentarias y valores de los neorrurales. Un estudio en Aineto, Ibort y Artosilla en el serrablo oscense" en: Gracia Arnaiz, Mabel (2008), *Somos lo que comemos. Estudios de alimentación y cultura en España*, Barcelona, Ariel, p. 151-153.

⁸⁸ Diario de campo.

[...] los muertos no dejan de existir y no desaparecen como seres sociales de la comunidad. Los muertos siguen perteneciendo a los grupos domésticos, definidos como entidades que “trabajan como uno” [...] trabajan igual que las personas vivas, sólo que ellos “trabajan” en dos lugares: aquí entre los vivos con quienes trabajaron, y también en el lugar donde andan⁸⁹.

También para la familia de Yolanda y Vilma sus *abuelos* y *abuelas* continúan presentes y las prácticas rituales sirven para mantener vivo ese vínculo con los ancestros, alimentarlos con las ofrendas y permitirles comunicarse con los vivos, a través del fuego sagrado, para recibir su guía y conocimiento. Asimismo, su salud, la productividad en el trabajo, la obtención del alimento y la protección de su grupo dependen del mantenimiento de esa relación entre ambas dimensiones de la existencia y para ello realizan las ceremonias.

Cuando subimos a la terraza de la casa para iniciar el ritual, en el frente de la ofrenda colocaron cuatro platos y cuatro tazas orientadas a cada punto cardinal, en cada plato estaban algunos *chuchitos* y en las tazas el atol. Era la comida para los ancestros, así que éstos no deben consumirse por los asistentes sino hasta el final⁹⁰.

Los chuchitos están hechos a base de maíz.

En Guatemala cocen el maíz con cal (nixtamalización) y al enfriarse lo lavan. Después lo llevan, usualmente las niñas en un traste en la cabeza, hasta el molino eléctrico. Allí pagan unos quetzales⁹¹ y vuelven a la casa para preparar la masa que, para tamales, debe quedar *aguadita*. Agregan a la masa un poco de sal y aceite⁹². Luego, preparan una salsa a base de achiote, en México usan el chile guajillo para remplazarlo, tomate (jitomate), chile morrón y poblano, ajo, cebolla y clavo. Estos ingredientes los cocen y licúan juntos.

En Guatemala *los chuchitos* los preparan con el achiote que es un ingrediente



La ofrenda antes de encender el fuego sagrado

⁸⁹ Good, Catherine (1996), “El trabajo de los muertos en la sierra de Guerrero”, en: *Estudios de Cultura Náhuatl*, No.26, Instituto de Investigaciones Históricas, UNAM.

⁹⁰ Diario de campo

⁹¹ Moneda en Guatemala.

⁹² Diario de campo.

fundamental y hace queden algo picosos, le agregan tomates y miltomates (tomates verdes). Como el achiote que se consigue aquí no es igual al guatemalteco, lo perciben seco y muy condimentado, prefieren usar el chile guajillo para la salsa en la versión mexicana de *los chuchitos*.

Después de tener lista esa salsa, toman carne cruda de cerdo o pollo en pedacitos pequeños, los remojan en la salsa, los ponen dentro de la masa de maíz y los hacen bolita. Aparte, remojan la hoja que envuelve el maíz para que no se rompa y con ella envuelven la esfera. Luego, las ponen a cocer a baño maría, es decir, al vapor durante dos horas⁹³.

Los chuchitos *niktamal*, el chompipe en *puliq*, paches o *iqpach* (tamales de chile), tayuyo *ub'en* en sus versiones mexicanas son los elementos importantes para alimentar a los ancestros y para la recuperación actualizada de la *espiritualidad* maya. Hay otros alimentos vinculados a la ceremonia que cumplen un papel importante en la ofrenda. En el centro de la misma hay un comal que contiene comida, durante el ritual le prenden fuego y mediante el humo establecen la comunicación con los *abuelos*. Como ya lo vimos, ese alimento puesto en el comal sirve para darles de comer, para ofrendarles y darles gracias por su protección. En su trabajo con los nahuas, Catherine Good enfatizó en la importancia de la comida dentro de las ofrendas porque:

Los muertos también dependen del trabajo de los vivos. Me han explicado que los muertos carecen de cuerpos y no pueden cultivar ni preparar sus propios alimentos, para comer dependen de “su gente”; los vivos que tienen que acordarse de ellos, tienen que respetarlos y darles regalos. La forma más directa en que los vivos dan su trabajo a los muertos es por medio de las ofrendas, éstas consisten principalmente en comidas especiales⁹⁴.

Por su parte, Jack Goody en su sociología de la cocina también señaló que la comida sacrificial que se da en la ofrenda:

[...] alimenta tanto a los vivos como a los muertos (así como a lo divino). La alimentación de los difuntos se vincula de muchos modos con las relaciones domésticas existentes entre los vivos [...] con la obligación del heredero de hacer ofrendas a aquéllos de quienes ha heredado⁹⁵.

⁹³ La descripción de la receta se hace mientras preparamos los *rellenitos*, yo no vi directamente su preparación ya que Ana llegó con ellos listos.

⁹⁴ Good, Catherine (1996), op. cit., p. 279.

⁹⁵ Goody, Jack (1995), op. cit. p. 25.

En ese sentido los alimentos puestos en la ofrenda son un elemento clave para el mantenimiento del equilibrio espiritual y material de la familia. Sobre el comal en el centro de la ofrenda, colocaron el *pom* -traído desde Guatemala- el *cuilco*⁹⁶ y las velas de cebo blancas. Encima de éstos varias capas de pétalos de flores distribuidas ordenadamente por colores de los cuatro rumbos del universo y, arriba, muchas astillas de canela. Cercándolo pusieron conitos de piloncillo⁹⁷. Sobre el conjunto, esparcieron dulces rojos y verdes. Rodeando este colorido y dulce centro, iban platos con frutas, en esta ocasión, plátanos, mangos, manzanas y guayabas. Por último, encerraron la ofrenda con flores y dejaron alrededor, en pequeños canastos, otros ingredientes que fueron arrojados al fuego durante la ceremonia.

Yolanda me explicó que procuran que todos los alimentos de la ofrenda sean *puros*, es decir, de preferencias artesanales, no industrializados. Esta insistencia en la pureza de los alimentos que serán puestos en la ofrenda también aparece al hablar con ellas sobre las comidas cotidianas. Lo *sano* es lo que es producido por ellas mismas o por gente campesina a pequeña escala, es lo *natural*. Al contrario, lo *insano* es lo que ha roto con esa cadena de producción local, lo que ha sido procesado y lo que se ha fabricado en la urbe.

Este ritual de agradecimiento a la vida lo hacen cada 9 meses, 260 días, el mismo tiempo que dura una gestación humana y consiste en nombrar las 13 energías de cada uno de los 20 nawales de cada uno de los días. Es un recuento, un conteo del tiempo como si los 9 meses transcurrieran de nuevo de manera regresiva durante las cuatro horas y media que duró la ceremonia.

La preparación previa del ritual no requirió ayuno, en su cultura no se practica el ayuno porque *sus abuelos nunca aguantaron hambre*⁹⁸. Se preparan evitando consumir carne, refrescos, lácteos y bebidas alcohólicas, todos alimentos procesados. Antes de iniciar la ceremonia a los niños de la familia, a Gonzalo y a mí nos invitan a comer, lo cual me hace pensar en la posición que ambos ocupamos frente a la familia. Durante el ritual nos explicaron algunas cosas en español y participamos activamente, imitando los movimientos y siguiendo las indicaciones de las anfitrionas.

⁹⁶ Corteza de árbol.

⁹⁷ Diario de campo.

⁹⁸ *Ibíd.*, p.11.

Un aspecto que llamó mi atención fue que las mujeres de la familia condujeran casi por completo la celebración, fuera de la intervención puntual del esposo de Vilma. Los mayas quichés, como otras culturas, consideran que la menstruación puede causar desequilibrio energético por lo cual las mujeres menstruantes no deben acercarse al fuego ceremonial. Cuando ellas eran pequeñas las abuelas les decían que *si estaban en sus días de luna no debían acercarse al fuego ceremonial porque no recibirán los mensajes del abuelo fuego*. En el caso de la familia de Vilma y Yolanda son las mujeres, usualmente, quienes realizan estas ceremonias pero también procuran no acercarse al fuego si están menstruando. El protagonismo de las mujeres en la espiritualidad puede estar relacionado con un cambio en el orden de género a partir del exilio. En el sentido que, al dispersar las comunidades y al crear otras fuentes de formación y experiencias fuera de su propia cultura, ellas transforman su *ser mujer* adquiriendo nuevos conceptos y perspectivas como los de derechos de las mujeres y el derecho a la no discriminación que aparecen con frecuencia en los discursos de los rituales.

En ese sentido, podría afirmar que la migración favoreció para ellas, como para otras mujeres del grupo, cambios en la construcción de su *ser mujer*. Al respecto Teresa otra integrante del grupo recuerda que:

Yo sentí que me cambió mucho [el exilio], lo primero es que yo era una mujer que a pesar de tener mis hijos era una mujer ignorante, era una mujer que no sabía cuáles eran mis derechos de mujer, no sabía cuál era mi autoestima, no sabía valorarme como mujer porque todo eso lo ignoraba, porque el hombre [su pareja] me dio un sufrimiento muy fuerte durante 9 años. Entonces yo me sentía que no sabía quién era yo. En esa ignorancia fue que yo salí de mi país obligadamente pero ya estando aquí en México [...] ya empecé yo a aprender, ya fue para mí como una escuela práctica ya para empezar a conocer qué era *ser mujer*, cuáles eran mis derechos, cuál era mi autoestima. Yo dijo, a veces agradezco que haya habido una guerra en mi país, porque a consecuencia de esa guerra [...] fue que yo salí obligadamente de mi país⁹⁹.

2.3 El Cerro de la Estrella, nuevo lugar para la espiritualidad y la comida compartida

El sábado 20 de agosto Yolanda me invitó a participar de otra ceremonia maya, esta vez ya no sería en la casa familiar sino en el cerro de la estrella, en el Museo del Fuego Nuevo, en

⁹⁹ Entrevista a Teresa.

Iztapalapa. En esta ocasión, celebraríamos el día de las mujeres, de la energía femenina del universo, el día *belejeb batz*.

Llegué a las 10 de la mañana y la ceremonia ya había comenzado. Esta vez estaban unas 40 personas alrededor del fuego y era Yolanda quien oficiaba. Reconocí a las otras mujeres de la familia y a otra compañera salvadoreña del grupo Mujeres Sin Fronteras, Sabina. Me integré en el círculo que rodeaba el fuego sagrado. Esta vez también había flores y frutas, y pude reconocer derritiéndose el piloncillo.

A los pocos minutos de mi llegada vi un elemento novedoso, sacaron de un saco una paloma viva y Yolanda la tomó entre sus manos, la pasó varias veces sobre el fuego y la sacrificó vertiendo su sangre sobre el fuego. La acción se repitió una vez más y con la tercera paloma hubo un inconveniente, tenía en una pata un aro de metal con un número, parecía ser una mensajera. Pude percibir que estaban algo contrariados por el elemento extraño en su pata, era necesario quitárselo para poder consumir el sacrificio. Después de varios intentos infructuosos lograron sacarle el aro y concluyeron esa parte del ritual.

Este nuevo elemento me resultó algo perturbador y me desconcentró durante un rato de la observación. Pensaba que como *performance* quizá resultaría más impactante que las palomas fueran liberadas y alzaran vuelo, pero no, la columna de humo llevó el mensaje a los *abuelos*. Mientras sus cuerpos se calcinaban intentaba retornar a la mirada etnográfica. Posteriormente, durante una entrevista les pregunté por el sacrificio y percibí cierta molestia por mi interrogación. Al respecto, me aclararon:

Te lo voy a decir para que puedas entender también por qué de los sacrificios. Te digo nosotros vamos conforme la recomendaciones de nuestros ancestros que es como los señalamientos que se nos da en los sueños, en las ceremonias mismas lo que nos va diciendo el fuego, lo que hay que hacer. Entonces para estas ceremonias del *belejeb 'b'atz'* que es de la ceremonia femenina se nos pidió que ofrendáramos las palomas. [...]. Entonces, para nosotros ofrendarla es como darle un tributo a los abuelos por todo lo malo que hemos hecho como humanidad, o sea no Yolanda, no Vilma si no en general todo lo que no hemos irrespetado a la madre naturaleza en algún momento digamos que se lo trasmitimos a la paloma, la paloma lo transmuta, lo trasciende, a través de la ceremonia. Para nosotros no hay muerte sino

transmutación y evolución, esa energía de la paloma sólo la transforma el abuelo fuego para los ancestros¹⁰⁰.

La ceremonia duró un par de horas y pude enterarme que buena parte de los asistentes eran mexicanos. Luego de que Yolanda finalizó, algunos de los participantes que iban vestidos de blanco con cintas rojas anudadas a la cabeza iniciaron una danza mexicana guerrerana.

Bailaron hacia los cuatro rumbos del universo e invitaron a todos a integrarse. Yo, por el bienestar de mis rodillas, decidí observarles. El que luego supe, era director del grupo, tocaba un instrumento llamado *huehuatl* o tambor, cada uno de los miembros del grupo pasaba frente al él y durante unos minutos este danzante dirigía la danza. Pasaron varios hombres, dos mujeres y una niña de 6 años aproximadamente, ella cerró la danza. Posteriormente, la familia de Yolanda y Vilma nos invitaron a comer. Llevaban en bolsas y trastes alimentos para todos. Comimos un huevo cocido, una ensalada con espinacas, lechugas y jitomates, un *chuchito* y una porción de frijoles de olla.

Los *chuchitos* estaban preparados con maíz azul y pollo y los frijoles no eran los que usualmente se consiguen en los mercados mexicanos, éstos eran rojos y grandes, pensé que eran similares a los que se comen en Colombia. Al preguntarle a Ana por su origen me comentó que los encargaba de Oaxaca pero que éstos eran traídos de Nicaragua. Le encargué un kilo para satisfacer mi propio antojo. Para beber llevaron un garrafón de agua de limón con semillas de chía. Al terminar la comida los integrantes del grupo de danzantes y la encargada del Museo del Fuego Nuevo agradecieron la ceremonia e invitaron también a participar del temazcal que está ahí construido.



¹⁰⁰Intervención de Yolanda durante la entrevista con Vilma.

A partir de esta observación pude ver la existencia de relaciones entre grupos que recuperan y actualizan las espiritualidades nativas mesoamericanas. El grupo de danzantes entregó una invitación por escrito a las *nanas* guatemaltecas para la celebración del primer aniversario de su colectivo, y he tenido conocimiento de otras actividades rituales conjuntas. Así crean redes de intercambio y acompañamiento.



La comida al finalizar la ceremonia

2.4 Fiestas navideñas y de fin de año, cumpleaños y presentaciones, el vaivén entre el *aquí y el allá*

Angélica Nolasco nació en El Salvador, ella llegó a México cuando tenía 10 años. Su mamá Ema -quien también hace parte del grupo Mujeres Sin Fronteras- huyó un par de años antes para conseguir el dinero suficiente y sacar a sus hijos de la guerra, antes de que fueran obligados a incorporarse al ejército. Aunque Angélica era una niña recuerda con claridad la sensación de angustia que le produjo la llegada a la Ciudad de México, en especial porque, en ese entonces, su papá estaba desaparecido. También, sintió el cambio del espacio campesino, abierto y amplio, a la vivienda urbana reducida a un cuarto de alquiler.

Allá en El Salvador estábamos acostumbrados a ver las casas grandes, grandes patios, por muy pobre que sea la casa era grandísima. Yo le decía a mi mamá *¿y aquí vamos a vivir?* Yo me acuerdo que estaba como el baño de nosotros de allá [...] *Sí aquí vamos a vivir* y yo empezaba a llorar [...] decía mi mamá *es que tienes que ser realista, allá en El Salvador ya no podemos regresar, ¿y cuándo vamos a ir?, el otro año* decía mi mamá y así me trajo, *el otro año nos vamos, el otro año nos vamos*. Se pasaron veinte años y nosotros sin arreglar documentos, sin hacer nada porque el otro año nos íbamos a ir, se supone, y así pasaron treinta y tantos años y aquí estamos¹⁰¹.

Al igual que Yolanda y Vilma, Angélica ha pasado la mayor parte de su vida en México y durante largo tiempo prefería decir que era veracruzana para evitar llamar la

¹⁰¹ Entrevista a Angélica, Lidia y Aracely.

atención, algunas veces aún lo hace. Hasta hace un par de años ella logró tener sus papeles migratorios en orden pero aún no ha cumplido el tiempo necesario para iniciar los trámites de naturalización. Ella, a pesar de que llegó siendo pequeña tampoco se reconoce como mexicana aunque, al preguntarle durante la entrevista, su respuesta expresa la ambivalencia.

Mónica: ¿te sientes mexicana?

Angélica: ¿Yo? definitivamente no porque no lo soy, yo soy salvadoreña de corazón. De nacimiento salvadoreña y mexicana por convicción. ¿Por qué por convicción? pues porque aquí estoy, mis hijos están aquí, aquí vivo, tengo una vida, pero yo voy a morir y soy mexicana y soy salvadoreña. Me es tan difícil, es que eres mexicana porque ya tienen treinta años viviendo aquí, viví diez años en El Salvador y treinta aquí... yo soy salvadoreña, mi sangre es salvadoreña, yo les he inculcado a mis hijos, yo les digo, aunque no les guste también son salvadoreños¹⁰².

Angélica es cabeza de familia y tuvo cinco hijos e hijas nacidos en México, una de ellas murió en un accidente cuando tenía apenas 15 años. Los duelos, primero por la desaparición de su padre, luego su fallecimiento y después por la muerte de su hija, han sido duros, algunas veces se siente deprimida. También, sobrevivir en México ha sido una tarea difícil. Ella trabajó durante mucho tiempo cocinando en pequeños negocios y haciendo oficios domésticos donde los ejercicios de discriminación y el abuso eran usuales. Esas prácticas de poder sobre ella eran sentidas a través de los alimentos, con la escasez de comida, con el hambre infligida.

Que no es nada fácil llegar a un país a donde no conoces, no sabes las costumbres, no tienes a donde vivir, no conoces nada de ese país y tienes que empezar. [...] Y allá por muy sencilla que sea la gente, te pide las cosas por favor y tal vez comas en el mismo plato y aquí la gente desafortunadamente no. Esa es una de las discriminaciones, yo trabajé hace mucho tiempo en casa y era Mónica tan triste, pero tan triste que ahora sí me duele, ahora que me acuerdo, es que te daban de comer en el peor plato y te daban de comer tal vez la comida que sobraba no sé cuantos días, y pues te la tenían que comer porque tenían hambre [llora], y ahora me acuerdo y me da coraje, digo, *Angélica ¿Cómo pudiste haber sido tan tonta?* de haber este aceptado eso, pero haber ¿De qué trabajabas? tenías hijos que mantener, tenías una familia. Yo afortunada o desafortunadamente fui madre muy chica y pues cuando se terminó lo de la cocina [un restaurante pequeño que tenía con su madre] tuve que empezar a trabajar en casa y hacer limpieza¹⁰³.

¹⁰² Entrevista a Angélica.

¹⁰³ *Ibíd.*

En ese sentido el exilio no sólo produjo para Angélica una ruptura abrupta con su lugar de origen y con algunos miembros de su familia sino que tuvo efectos de largo plazo que aún son experimentados. Tuvo que trabajar desde muy pequeña y la pobreza ha sido una amenaza constante. Las heridas y los recuerdos del exilio se entrelazan con las dificultades para sentirse a gusto en México. Es decir, la memoria de la guerra, la migración forzada y la sensación de desarraigo parece reactualizarse con cada nuevo episodio de discriminación o abuso. Frente a las dificultades cobra mayor peso el *no ser de aquí*.

El 25 de febrero Angélica me invitó a la casa de su hija mayor porque una de sus nietas estaba cumpliendo años y harían una fiesta. En varias ocasiones habíamos conversado sobre un plato salvadoreño que se prepara en ocasiones especiales, el pan con *chumpe* o el pan con gallina, como le dicen aquí en México y ese día esa sería la comida para celebrar y el momento perfecto para que yo pudiera observar y participar de su preparación. En la mañana Angélica y Aracely, otra salvadoreña del grupo, me estaban esperando en el mercado de la Bola para ir hasta donde se haría la fiesta. Allí ellas compraron las tres gallinas frescas, recién sacrificadas *para que conserve el sabor* me dijeron, el berro, los pepinos, los rábanos y los jitomates. Me comentan que en El Salvador este plato es usual prepararlo para navidades y años nuevos, lo hacen con guajolote, con *chumpe*, y la gente más pobre lo prepara con gallina. En esta ocasión prepararon la versión más económica. Angélica no sabía nada de este plato, Sabina, otra salvadoreña del grupo, le pasó un libro de recetas para que hiciera algo tradicional de El Salvador y lo vendiera en una feria.

Su hijo Eduardo le decía *las comidas de los pinches salvadoreños son feas, no saben cocinar* pero cuando Angélica preparó por primera vez el pan con gallina y se los dio a probar les encantó. En ese momento ella empezó a recordar que su mamá, Emma, lo cocinaba para su abuelo *empezó a hacer memoria* y continuó guisándolo en ocasiones especiales. Como producto para la venta no funcionó porque *tocaba explicarle a la gente qué era y cómo se preparaba y eso tomaba demasiado tiempo*.

Angélica era la encargada de dirigir la preparación del plato, al llegar a la casa distribuyó las tareas entre las presentes. Iniciamos los trabajos de picar las verduras sobre la mesa del comedor. Javier, el hijo de 15 años de Angélica, estuvo en la cocina. Él lavó las gallinas y las preparó para la cocción, en varias oportunidades entró y salió de la cocina, decoró los pepinos con un tenedor *para que se vean bonitos*, según me dijo. También probó el sabor del guiso y lo arregló agregándole más sal y comino, incluso tuvo una pequeña discusión con su mamá porque él insistía en que aún le faltaba algo. Me sorprendió verlo tan activo e involucrado en el proceso, en especial, en la elaboración de la sazón. Al preguntarle a Angélica el por qué me comentó que todos sus hijos e hijas saben cocinar muy bien porque también ella trabajó vendiendo tamales y -cuando eran pequeños- tenían que ayudarle con su preparación. Javier sabe cocinar y parece involucrarse en las tareas de la cocina por su propia voluntad, no por indicaciones de su mamá.

Para preparar el pan con gallina Angélica las puso a cocinar en una olla a presión con sal, hierbabuena, cilantro, zanahoria, cebolla cambray y ajo. Las dejó 45 minutos aproximadamente. No les retiraron la piel, me explicó que *la grasa de la gallina es lo que le da más sabor, si le quitáramos la piel el caldo queda desabrido, la grasita le da el sabor*.

Mientras, Aracely, Silvia, una familiar mexicana, y yo íbamos preparando los berros trozándolos en ramas pequeñas y cortando en rodajas muy delgadas los rábanos y los pepinos. También, deshojamos las lechugas para lavarlas y desinfectarlas, junto con las demás verduras, en agua con yodo. Durante el proceso conversamos sobre este plato, Angélica comentó que, en alguna ocasión, aquí en México la



Angélica con el achiote mexicano

habían invitado a un pan con gallina pero no le habían puesto suficientes berros *porque aquí casi no se comen*, entonces a ella no le había gustado su sabor. Silvia, anotó que lo importante era *probar el guiso como es*, insistiendo en la importancia de prepararlo tal cual se hace en El Salvador.

Mientras las gallinas se iban cociendo Angélica mezcló los ingredientes para la salsa: jitomate y cebollas picadas y una mezcla de especias canela, clavo, pimienta, ajonjolí, comino, ajo y achiote. Este último, me explican, es un condimento importante en la cocina salvadoreña pero aquí no se consigue natural (en bolita); el industrial (en pasta) incluye otras especias y es usado aquí para la cochinita pibil. Al no poder contar con el propio utiliza éste. Esta combinación de condimentos es la clave del plato, es la que le proporciona la sazón. Cuando las gallinas están listas, su caldo se usa como base para la salsa, lo licuan con la mezcla y lo pasan por un cernidor. Todo ello Angélica lo puso a cocer a fuego medio. Mientras, le agregó un poco de vinagre y hojas de laurel y tomillo y Javier le puso unos chorritos de salsa inglesa y tres cucharadas de caldo de pollo granulado. Cuando casi estaba lista le pone un poco de harina para hacer tortillas para que se vuelva espesa.

Ella, Javier y yo deshebramos las gallinas, lo cual resultó ser un trabajo premiado, nos va dando las alitas, las mollejas y otras partes de la gallina para picar. Allí se coloca dentro del pan una pieza completa de *chumpe* pero, según me dice, en México *la gente no sabe comerlo con hueso*. Entonces lo más conveniente es desmenuzar la carne. Otra innovación del plato es el uso del chile, en El Salvador no es necesario ni se integra a los ingredientes de la salsa pero aquí *como a la gente le gusta lo picoso compramos chiles jalapeños en escabeche para que cada cual le ponga lo que quiera*. Por lo anterior entendí que los comensales de ese día también serían mexicanos.

Se acercaba la hora de llegada de los invitados, pusieron una mesa con un mantel blanco en el patio para recibirlos. En el refrigerador se enfriaban unas cervezas Corona. Yo tenía que irme así que Angélica me dio a mí el primer pan con gallina, en la cocina, junto con las otras mujeres que participaron de su preparación. Para servirlo abrió un pan tipo bolillo, puso una cama de lechuga, otra de rábanos, otra de carne y la última de berros. Por último, bañó el interior del pan en la salsa. Todas



Con el pan de gallina terminado

comimos y reímos cuando Angélica nos contó que algunas veces sus hijos le decían a este plato *una torta de gallina*.

Durante otra celebración, el 14 de febrero, fuimos de nuevo invitados por Yolanda y Vilma -Gonzalo y yo- al cerro de la estrella para la presentación del hijo de la última. Cuando llegamos vimos que estaba reunida la familia, un amigo más y nosotros dos. En esta ocasión, de Guatemala vinieron unos mayores, un abuelo y una abuela, para realizar la ceremonia. Esta consiste en agradecer a los ancestros la llegada de Eduardo, vincularlo con su nombre y su nawal y equilibrar su energía. Alrededor del lugar donde ardería el fuego sagrado pusieron alcatraces muy blancos y el niño estaba también vestido del mismo color. Dentro de las flores pusieron un pedazo de copal y nos entregaron una a cada cual para que la sostuviéramos durante la ceremonia.

Por primera vez en los rituales observé el uso de un elemento cristiano, una pequeña cruz de madera abrazada por un listón blanco. El abuelo se encargó de organizar la ofrenda, puso el *pom*, el *cuilco*, las flores, los conitos de piloncillo, las astillas de canela, el azúcar, pedacitos de chocolate y los dulces y encendió el fuego.

En un momento del ritual bañaron por completo al bebé con un agua preparada con hierbas, después lo vistieron de nuevo. Todos rodeábamos al niño mientras lo lavaban y con unas mantas lo protegieron del viento. Luego volvimos cerca del fuego sagrado, los abuelos le indicaron al esposo de Vilma que cargara al pequeño sobre su espalda como usualmente lo llevan las mujeres, Vilma caminaba a su lado, así los tres dieron varias vueltas alrededor del fuego en dirección oeste-este.

Esta vez también sacrificaron una paloma y con su sangre ungieron la carita, el pecho y los pies de Eduardo. Antes de terminar la ceremonia tomaron dos mazorcas, una de maíz amarillo y otra rojo, las pusieron en el piso iniciando un camino que continuaba con pétalos de flores. Con los pies descalzos tomaron a Eduardo para que caminara sobre él, así vincularon al pequeño con el maíz y con la tierra. Luego, la abuela explicó que tendría que dormir con las mazorcas, muy cerca, durante algún tiempo.

Antes de concluir nos acercamos al fuego para verter como ofrenda el pedacito de copal que estaba dentro del alcatraz, en seguida pusimos también la flor. Después, vinieron las palabras y las recomendaciones de los mayores que eran traídas en forma de señales de los abuelos mediante el fuego. Entre ellas se le indicó a Vilma y su esposo preparar y compartir una comida 19 días después, al cumplirse el ciclo de los 260 días, ojalá con la asistencia de todos los presentes. Esta comida era muy importante, se ofrecerían tamales, *chuchitos*, de preferencia con maíz de los cuatro colores, guajolote y dulces, ojalá hechos a mano, les dijo. Este sería la culminación de la presentación y el restablecimiento energético de Eduardo. El mayor enfatizó en la necesidad de hacer este restablecimiento porque:

Dicen en las montañas, en los pueblos, que cuando nace un varón los árboles se entristecen, los pájaros se entristecen porque saben que algún día ese varón tomará su hacha o su horda e irá a asesinarlos. Pero hoy estamos restableciendo el equilibrio, les estamos diciendo a los árboles y a los pájaros que este niño no será su asesino. Él será, si sigue el camino del fuego sagrado, un defensor de la vida¹⁰⁴.

Con estas palabras el abuelo cerró un llamado a la protección de la vida, del alimento y de la tierra. Una tierra que en palabras de Vilma, *era toda nuestra y no tenía dueño*. También, él hizo expresa el orden de género donde los varones están asociados al uso de la fuerza, por ello insistió, varias veces en la necesidad de *ser más amorosos y menos enojones*, de desactivar la fuerza destructiva y potenciar la creativa, de cambiar el orden que propugna por el uso de la violencia.

Vemos de nuevo como en las ceremonias mayas la comida resulta fundamental, las ofrendas están hechas, en lo fundamental, con alimentos. Estos alimentos sirven para mantener el vínculo con las y los ancestros y son consumidos por ellos a través del fuego. Las frutas, los tamales y otros alimentos que pueden integrarse a la ofrenda sólo son aptos para consumirse por los participantes después de concluidos los rituales, esos alimentos ofrecidos son *nutritivos* y *sanos* para quienes los consumen.

Con respecto de las celebraciones de fin de año en una reunión de grupo focal de una parte de las participantes de Mujeres Sin Fronteras iniciamos una charla sobre estas fiestas.

¹⁰⁴ Diario de campo.

Estaban presentes Angélica, Eva, Lidia y Alexandra, todas ellas salvadoreñas. Las dos primeras llegaron a México huyendo del conflicto armado mientras, las dos últimas migraron buscando mejores oportunidades económicas antes de que éste estallara.

En la plática comenzaron a compartir una por una qué y con quienes habían comido en estas celebraciones. Angélica cocinó para su familia el 31 de diciembre unas costillitas de cerdo a la barbecue y, para acompañar, unas empanadas de plátano macho rellenas con crema pastelera y espolvoreadas con azúcar. Estas empanadas son un postre salvadoreño, allá también las salpican con un poco de canela en polvo. Hacía tiempo ya que no las preparaban pero, me dice, *siempre en las fiestas procuramos que haya algo de comer de El Salvador porque nos encanta*. También nos comentó que su mamá, Ema, cocinó un pozole y tamales salvadoreños pero les agregó una salsa de chiles *porque los nietos ya no quieren comer sin chile*, todos han nacido y crecido en México. Según Angélica, esos tamales no se podían comer y ella y Ema se quedaron sin probarlos.

Para el 14 de febrero, Angélica preguntó a sus hijos e hijas *¿quieren flores, chocolates, pastel o pupusas?* y sin dudarlo prefirieron las pupusas, un plato salvadoreño que resulta fundamental en el exilio, como lo veremos en el próximo apartado.

Por su parte, Eva comentó que siempre es ella quien decide qué preparar. A su hijo Mario, dice, *siempre le gusta lo que yo cocino*. Ella casi no hace platos mexicanos porque *sufro por el chile*. En navidad cocinó un pollo relleno de verduras, carne picada de res, papitas, nueces y uvas pasas. El pollo ya listo lo baña en una salsa de chile dulce, pimienta, como sustituto de un tipo de un tipo de chile salvadoreño. También, comieron tamales que se preparan con maíz, pollo, manteca de cerdo, masa mezclada con el caldo del pollo, aceitunas y papas. Este amasijo se envuelve en hojas de plátano, labor que *es un arte porque se escurre*. Para año nuevo viajó a El Salvador y allí su hija hizo un pollo al vapor, la diferencia es que allá molieron los ingredientes para la salsa en el metate, no en licuadora pero su sabor fue igual.

Lidia vive con sus dos hijas y pasaron juntas las festividades. Ella fue la encargada de las labores de la cocina aunque sus hijas le ayudaron a picar ingredientes y a limpiar

después. En navidad cenaron espagueti, romeritos con tortitas de camarón y charales, ensalada de manzana y ponche. Ellas se sientan a la mesa después de llevar la imagen del niño Dios a la iglesia para la misa. El fin de año cenaron bacalao, romeritos, pollo al horno con chile guajillo y quesadilla de arroz, este último el único plato que hicieron de El Salvador, un tipo de pan, *porque*



Lidia durante un paseo del grupo a Xochimilco

fuera de las pupusas es lo único salvadoreño que a las hijas les gusta. Lidia siente que cometió un error al no informarles mucho a sus hijas sobre su país de origen, a ella le duele esa distancia. Cuando viaja allá con ellas, que no es frecuente, les gusta comer el pan de quesadilla pero dicen que cuando su mamá lo prepara acá no les sabe igual. Lidia no cocina otros platos salvadoreños porque no sabe cómo, ella aprendió a cocinar cuando ya estaba en México y su entonces esposo, de origen mexicano, le iba indicando qué quería comer y cómo prepararlo.

Por su parte, Alexandra festejó con sus dos hijos y su pareja Luis. Ella estuvo ahorrando dinero desde junio para comprar lo necesario para las cenas y todas las labores culinarias estuvieron a su cargo. Cada uno de sus hijos escogió un platillo, que es su preferido, para el menú de la noche, ella eligió el ponche. Don Luis suele acompañarla a hacer las compras, tanto para las comidas festivas como para las cotidianas, en los distintos mercados de la ciudad. En navidad, Alexandra preparó romeritos, el bacalao *que es un plato costoso pero muy rendidor* y el ponche. En el fin de año cocinó un pavo relleno, una pierna de cerdo enchilada al horno, espagueti -también al horno- con jamón y queso manchego y ensalada de manzana. Mientras Alexandra relataba su experiencia culinaria Lidia agregó que la *ensalada de manzana parece ser muy típica de México*, comentó que en alguna ocasión la hizo en El Salvador para sus familiares y les encantó. Alexandra suele preparar mucha comida porque disfruta regalándole a sus amistades.

En el grupo focal de las cuatro participantes, Eva, Angélica, Lidia y Alexandra encontré relaciones distintas frente a la elección de las comidas festivas y la producción de

las identidades. Aunque todas tienen hijos o nietos mexicanos aquéllas que no experimentaron directamente la guerra, Lidia y Alexandra, muestran mayor adopción de las comidas festivas locales: romeritos, espagueti, ensalada de manzana, etc. Al contrario, Angélica y Eva procuran reproducir la culinaria del país de origen y seguir *recordando quienes somos*. Esta distinta tendencia en la elección de las preferencias alimentarias, entre migrantes y refugiadas, también parece manifestarse, aunque con una menor intensidad, en las comidas cotidianas que serán materia de análisis en el próximo capítulo. Inicialmente, propongo que en esta relación disímil con la alimentación local existe una impronta de la guerra que es perdurable -para quienes la vivieron- y que transforma, algunas veces de manera radical, las formas de entender la realidad y de aproximarse a ella, incluso la concepción del mundo que influye en la preferencia por un modelo alimentario. Sin embargo, esa distinción entre la alimentación de migrantes y refugiadas no funciona como una membrana impenetrable, más bien, existen elementos que circulan entre ambos modelos, por ejemplo la quesadilla de pan o el pozole, lo cual muestra movimientos e intercambio de las comidas y recetas que trasciende las fronteras nacionales.

2.5 Comer pupusas rememorando El Salvador

Cuando llegué un sábado en la tarde a la casa de Eva pensé que sería una comida familiar, cotidiana. Después del fallecimiento de su esposo, hace unos años, ella vive con su hijo menor Mario y pensé que seríamos los tres a la mesa. Al salir del metro, al norte de la ciudad, me estaba esperando y me contó que, cuando preparaba pupusas, invitaba a sus amigas a su casa, en especial a otras salvadoreñas. Lo que pensé sería una observación etnográfica de la cotidianidad alimenticia se transformó de repente en una ocasión especial, en una comida festiva.

En las entrevistas ya me había percatado de este detalle, es frecuente que cuando ellas cocinan un plato *propio* inviten a sus paisanas para compartirlo. Entonces, pienso que el alimento que en El Salvador se vende en una esquina para una merienda o cena sencilla, por ejemplo las pupusas, aquí en México significa algo diferente, una situación festiva en la

cual el comer expresa sentidos de pertenencia y la actualización colectiva de los recuerdos. Se disfruta la comida entre quienes saben interpretar ese significado o con aquellos a quien ellas desean presentarlo.

Volviendo a casa de Eva, al llegar pasamos por un pasillo estrecho. En el segundo piso, subiendo unas empinadas escaleras en cemento está el hogar de Eva y Mario. En realidad, hay varios cuartos separados con paredes de tabla roca que son rentados como departamentos, al de Eva sólo le llega agua en el grifo de la cocina.

Al entrar, veo en la pared del frente las fotografías de los que luego me entero son sus muertos, su esposo, su hijo asesinado durante la guerra civil y el padre Mario, teólogo de la liberación -quien también era su amigo y confesor- que trabajó por años en Apopa, su lugar de origen. En honor a él bautizaron a su hijo menor quien, cuando llegué a su casa, aún no había llegado.

Al sentarme a la mesa Eva me ofreció un café con *semita*, una galleta dulce que le trajo un amigo salvadoreño cuando pasó por su casa camino a EEUU. Siempre que él viaja pasa a verla y le trae dulces de regalo. Esta *semita* era *pachita*, es decir, bajita. En el Salvador preparan una alta a la que le llaman *ayúdame a vivir* porque como es muy dulce, le ponen mucho piloncillo separado de varias capas de masa, dicen, *da mucha energía*. Probé la *semita* parchita y sentí el sabor intenso del piloncillo y la sensación crujiente del hojaldre, pasé este dulce momento con un sorbo de café negro y sin azúcar.

Me llamó la atención la taza del café, en letras rojas sobre el fondo blanco se lee FMLN, las siglas del Frente Farabundo Martí para la Liberación Nacional, la guerrilla socialista salvadoreña que desde finales de la década de los 70, del siglo pasado, intentó llegar al poder a través de la lucha armada. Durante los enfrentamientos asesinaron a un hijo de Eva, él tenía 17 años y participaba en el movimiento estudiantil que había organizado una huelga para ampliar los cupos en el



El café y la Semita

instituto donde estudiaba. Le dieron un tiro por la espalda desde una camioneta cuando él estaba afuera de una fiesta.

En la pared de la casa de Eva también hay colgado un calendario del Frente de 1992, de hace 10 años, que en letras rojas dice “Salvador Libre”, en el centro del mismo hay una fotografía de una sonriente chica guerrillera.

Eva y otras integrantes salvadoreñas del grupo Mujeres Sin Fronteras participaron dentro de las comunidades eclesiales de base organizadas por sacerdotes y monjas de la iglesia católica que estaban a favor de la revolución. Su ideología combinaba el mensaje cristiano del amor al prójimo con el marxismo. Después del asesinato del monseñor Óscar Arnulfo Romero y la operación militar llamada “la ofensiva final” ellas tuvieron que salir huyendo para salvar sus vidas y, en especial, para evitar que sus hijos fueran reclutados a la fuerza. Estando aquí, en el exilio conformaron el Comité Monseñor Romero en solidaridad con El Salvador. Eva es una mujer creyente y de izquierda, una combinación que resultaría impensable en otro contexto. A pesar que han pasado ya 20 años de la firma de la paz, las redes de apoyo y solidaridad política que construyeron desde entonces continúan siendo vitales ahora.

Llegan a casa de Eva para comer pupusas Consuelo, periodista salvadoreña exiliada en México desde 1980, y Alexandra también salvadoreña y que -como ya habíamos visto- salió de su país antes de la guerra siendo muy joven, ella no tiene la menor idea de cómo preparar pupusas aunque es una excelente cocinera de comida mexicana, de nuevo aparece la impronta de la guerra.

Empezamos con la preparación, Alexandra deshebró el queso Oaxaca, la primera innovación mexicana de la receta que pude observar, y partió en cuadritos pequeños pimiento morrón y queso panela. En El Salvador hay un queso especial para preparar pupusas llamado *asadero* y éste combina con una flor blanca, *loroco*, que sólo crece en época de lluvia; esa combinación se usa para preparar las pupusas de queso. Aquí, Eva reúne quesos panela y cotija con el pimiento para darle un sabor similar a la mezcla

salvadoreña, más que el sabor, el último le da la una apariencia semejante a cuando el queso lleva *loroco*.

Me comentan que, algunas veces, cuando viajan amigos traen escondidas en sus bolsillos la flor. Si llegan a ser detectados por la aduana se la decomisan. Aun así, corren el riesgo para trasladar el ingrediente característico para la pupusa de queso, la que comimos ese día era parecida, pero no igual.

El trabajo más duro consistió en moler –con un molino de mano- los quesos y el pimiento. Pasamos por turnos todas dándole vueltas a la manivela, este procedimiento no es necesario en El Salvador porque venden el queso listo y molido. Después de una hora, tenemos un recipiente lleno de queso pintado de verde pimiento y yo un leve dolor en el brazo resultado de la molienda. Hace muchos años yo no veía un molino de mano, podría ser considerado un aparato obsoleto entre tan amplia oferta de procesadores de cocina. Eva me comenta que ella valora mucho su molino, ahora casi ya no se consiguen. Su cocina tiene una estufa de gas de 4 hornillas y en los estantes veo cacerolas de peltre y ollas de aluminio, nada de teflón ni horno microondas. La cultura material de esta cocina es sencilla y utilitaria, tal cual como sería en una casa campesina.



Volviendo a las pupusas, Eva y Alexandra pusieron el chicharrón, que en México le llaman moronas o grasita de puerco, dentro de una bolsa plástica y con una mano de moler lo iban aplastando. Este ingrediente también es un remplazo a la mezcla de carnitas de cerdo que se consigue en El Salvador y que aquí no se prepara así. Con las moronas consiguen darle un toque similar pero, me dicen, el sabor es un poco diferente. Luego que está aplastado lo pasaron por el molino de mano para mezclarlo con el jitomate, la cebolla y el ajo. Estando en esta labor llegó María Dilia, una hondureña-guatemalteca que también hace parte del grupo. Con ella se completaron las invitadas a compartir las pupusas.

Consuelo empezó a amasar, aquí se hacen con harina de tortillas, en El Salvador la masa se prepara con maíz blanco. María Dilia comenta que también en Guatemala y Honduras se usa en la cocina el maíz blanco, el amarillo se lo dan a los pollos, *es comida de animales*.

Con la masa se van haciendo bolitas, se van *palmeando*, es decir, moldeando con las palmas de las manos. Le ponen en el centro la mezcla de quesos o el chicharrón, según vaya a ser la pupusa de lo uno o lo otro, la cierran con la misma masa y continúan palmeando. Cuando ya han logrado darle la forma circular las ponen a asar en el comal. En El Salvador las asaban sobre un comal de barro en fogón de leña. Yo me involucré en la armada de las pupusas, eso sí, me advirtieron que sólo hiciera las de queso porque las de chicharrón se me pueden *despanzurrar*, es decir, desbaratar. Me indicaron que me mojara las manos para palmeo, así no se quedarían pegadas. Mientras yo palmeo e intento darles la misma forma redonda homogénea que logran ellas, Alexandra divertida me reemplaza como etnógrafa y nos tomó fotografías a través de la ventana de la cocina.



Palmeando las pupusas

Cuando el olor a chicharrón inunda toda la casa Consuelo anuncia que las pupusas ya están, ella inspiró fuerte y en su rostro se pintó un gesto de placer, de satisfacción al sentir ese olor. Es el olor del plato de origen, de la casa, del hogar, de la infancia. El olor provoca el recuerdo.

Al bajar las pupusas del comal, les pusieron encima *el curtido* que Eva había preparado desde el día anterior y estaba en el refrigerador. El *curtido* es una mezcla de verduras conservadas en vinagre de piña y sal, en El Salvador, pero aquí usan cualquier tipo de vinagre. Tiene un sabor fuerte entre ácido y picante, ya que también le pusieron chile. Para prepararlo hierven agua con sal y van agregando las verduras durante unos minutos para que ablanden. Este curtido llevaba zanahoria, coliflor, chile verde (jalapeño) y cebolla.

Lo condimentan con orégano pero el que comemos no tiene porque, dice Eva, *aquí las cosas se le van olvidando a uno*¹⁰⁵.

A la vez que van saliendo las pupusas del comal empezamos a comer, Eva continuó palmeando y asando mientras nosotras íbamos con nuestro plato en mano y nos sentamos en cualquier parte a comer. Sentí un poco de repulsión a la grasa del cerdo, mi propio dispositivo lipofóbico aprendido a través de los discursos médicos funciona a la perfección. A mí este olor no me remite a ningún recuerdo agradable, es más, no sé si alguna vez lo había sentido con tal intensidad. Toda la casa está oliendo a cerdo cocido y yo decidí no quedarme sin probar la pupusa.

La grasa de cerdo derretida con el calor y condimentada con el jitomate, la cebolla y el ajo me supo maravillosamente bien, es deliciosa y su textura es muy suave. Es como una mantequilla que fue dejando su sabor impregnado en mi boca. El olor en esta ocasión, me dijeron, fue más fuerte porque algunas pupusas al asarse se les escapó el relleno. Eva me comentó que eso sucedió porque no refrigeraron un día antes la mezcla para que yo viera todo el proceso completo. Cuando se refrigera el chicharrón queda más seco y no se sale tan fácilmente de la masa. Envueltas en ese olor y con su intenso sabor en mi boca descubrí las pupusas.

El choque cultural que experimenté al comer la pupusa de cerdo es un interesante punto para el análisis etnográfico. La lipofobia, concepto creado por Claude Fischler para señalar el rechazo y disgusto hacia la grasa, es un rasgo característico de las sociedades contemporáneas. Según este autor, el acenso de la lipofobia se dio de manera más marcada después de la Segunda Guerra Mundial y ha operado simultáneamente en tres frentes distintos: la medicina; la moda y la apariencia corporal; la cocina y la alimentación cotidiana¹⁰⁶. La in-corporación de los discursos medico-mediáticos hizo que para mí consumir grasa de cerdo derretida fuera, previo a la experiencia, una idea desagradable.

¹⁰⁵ Diario de campo.

¹⁰⁶ Fischler, Claude (1995), *El (h)omnívoro. El gusto, la cocina y el cuerpo*, Barcelona, Anagrama, P.305.

Sin embargo, Fischler también señala la existencia de la lipofilia en sociedades llamadas tradicionales, es decir, una apetencia especial por la grasa. Un gusto localizado como popular, que a los ojos de las clases dominantes, son groseras, grasientas y pesadas, como también lo observó Bourdieu¹⁰⁷. Ahora bien, una de las críticas que las mujeres del grupo hacen con frecuencia a la comida mexicana es su alto contenido de grasas pero en su propia preparación de las pupusas eso no pareció ser un problema. Fischler dice que existe cierta asimilación de lo graso a la festividad, a la abundancia, a la riqueza en muchas culturas. Entonces, estando en México la pupusa de grasa de cerdo es apetecible porque está asociada a un espacio festivo y ritual donde el exceso graso no es visto como problemático.

Volviendo a casa de Eva cuando ella regresó de la cocina nos sentamos todas a la mesa junto con Mario su hijo que acababa de llegar. Él no puede comer sólo alimentos secos así que Eva también preparó un caldo de res con verduras que es muy similar al que comemos en Colombia. También lo disfruto mucho y éste sí me trae el recuerdo de mi propia casa, de mi nana y de sus sopas.



El caldo de res con verduras

Al sentamos a la mesa para comer la conversación giró en torno a la guerra, los muchos muertos que vieron, la expulsión del padre Mario de El Salvador en 1977, la muerte de Monseñor Romero, los desaparecidos y el hijo asesinado. No hay manifestaciones de tristeza mientras hablamos y comemos, más bien, entre todas van recordándose mutuamente detalles, van armando los recuerdos conjuntamente. La memoria de una, puesta en común, va activando la de la otra y así van desencadenándose los recuerdos. Finalizamos el banquete con una deliciosa agua de jamaica con chía y mango.

¹⁰⁷ *Ibíd.*, p. 301.

2.6 Más allá de la nostalgia, una resistencia al olvido

La reunión en casa de Eva y los encuentros festivos con las otras mujeres, me recordaron lo señalado por Medina et al. acerca de que, en un contexto de migración, el apego a los hábitos alimentarios de la socialización temprana no debe ser tratado como simple reproducción o repetición de las prácticas del pasado sino que es necesario comprender los significados y emociones cambiantes en estas situaciones para reafirmar y renovar vínculos, dándoles a un nuevo sentido¹⁰⁸.

En este orden de ideas, la preparación de las pupusas, los *chuchitos*, los *rellenitos* o del pan con gallina, platos considerados nacionales en El Salvador o en Guatemala, no son sólo la repetición de sus prácticas alimentarias en México. Ellas recrearon su saber culinario y, a través de la experimentación, remplazaron los ingredientes que no se consiguen en el mercado local y reinventaron la receta para reunir en torno a la comida a otras personas. Con lo anterior ellas han creado una nueva *tradicción* culinaria.

Por ejemplo, según las comensales las pupusas en su versión mexicanizada no tienen el mismo sabor que en El Salvador, pero tampoco poseen el mismo significado, ahora son un elemento fundamental para recrear la pertenencia y activar la memoria. En el sentido de Sidney W. Mintz, el significado *interno* se refiere a las condiciones del consumo en la vida diaria –percibido a través de la etnografía- y muta cuando ya están operando cambios en el significado *externo*, causados por la migración, el empobrecimiento de sus condiciones de vida y la ruptura con sus formas ancestrales de producción, es decir, por las transformaciones de su entorno social, cultural y político.

Volviendo al ejemplo, mientras las pupusas para ellas -cuando vivían allá- podían ser una comida común y rápida para la tarde, que se compra en cualquier esquina o se prepara fácilmente en casa, aquí ese significado cambió, ahora está vinculado a lo afectivo



Eva recordando su vida en el campo en un paseo a Tres Marías

¹⁰⁸ Crenshaw, Chantal, Jean-Pierre Hassoun, y F. Xavier Medina (2010), op. cit.

asociado un esfuerzo mayor para reproducir el plato de manera similar. La pupusa o el *chuchito* son convertidos en un símbolo que representa sus trayectorias y experiencias de extranjería. Estas comidas se vuelven lo que algunos investigadores han llamado *platos-totem*, porque el grupo les atribuye:

[...] un alto valor simbólico muy peculiar que hace de ellos una clave de la identidad cultural, unos indicadores de la especificidad y de la diferencia. De forma paralela, estas prácticas se convierten en parte del patrimonio de pertenencia y sirven también para la rememoración emotiva e identitaria¹⁰⁹.

A través de compartir su preparación, cocción y consumo renuevan los vínculos, restablecen la idea de comunidad y renuevan el sentido de pertenencia. Por lo tanto, me parece que la preparación de una receta *tradicional*, de un *plato-totem*, puede ser entendido como parte de un ritual de comunión, de una celebración y reafirmación de los nuevos lazos afectivos. Esa *tradicición* está viva, es una creación en el presente y no una repetición de herencias del pasado. Según Medina:

La elección a nivel grupal de determinados alimentos –siempre considerados por los actores como *tradicional*- en tanto que “representativos” eleva a éstos al rango de *identificadores socioculturales*. Cuando hablamos aquí de alimentos *tradicional* lo hacemos desde la consideración como alimentos situados dentro de un *tiempo* –así como dentro de un espacio, por supuesto- aceptado grupalmente como perteneciente a la memoria colectiva¹¹⁰.

Pero esta recreación de una *tradicición* culinaria salvadoreña o guatemalteca no se da en el vacío sino en relaciones de tensión, identificación y diferenciación con las prácticas culinarias mexicanas. En ello parecen debatirse dentro de la paradoja del omnívoro, señalada por Fischler, “entre la neofobia –prudencia, miedo a lo desconocido, resistencia a la innovación- y la neofilia –tendencia a la exploración, necesidad de cambio, de novedad y

¹⁰⁹ Gracia Arnaiz, Mabel (2008), “La alimentación en el umbral del siglo XXI: una agenda para la investigación sociocultural en España”, en: Gracia Arnaiz, Mabel, op. cit., p.37.

¹¹⁰ Medina, F. Xavier (2008), “Alimentación, etnicidad y migración. Ser *vasco* y comer *vasco* en Cataluña”, en: Gracia Arnaiz, Mabel, op. cit., p.125.

de variedad”¹¹¹. Al respecto, una parte significativa de las mujeres del grupo suelen manifestar una explícita neofobia frente a ciertos hábitos alimentarios locales.

Una vez la señora que me rentaba, a los diitas de haber llegado me toca la puerta y me lleva así en un perolito me lleva y yo dije *¿esto que es, ¿es lodo o barro? o ¿qué es?, ¿adivine qué era? el mole, pero mole ¿es eso tan feo?* y le decía a Merceditas *¿y esto qué es Merceditas?, es puro lodo, míralo, pero es que huele a chiles y todo mamá* estaba chiloso. Merceditas no lo quiso y entonces saqué las piernas del pollo, saqué las 4 piernitas de pollo, las lavé [ríe] y ya lavadas las puse a freír, las dorábamos y ya las comimos doraditas y el mole lo tiré, no sabía¹¹².

Lo que hacíamos era cocer frijoles y comer frijoles hervidos y la verdad sabían diferente y entonces una vez yo le escribí a mi papá una carta y le dije a mi papá que yo ya no quería estar aquí [en México], que quería regresar y él me dijo que no, que ya no podía regresar, que las cosas estaban más difíciles y entonces le dije que los frijoles a mí no me gustaban y me hacían daño y él me escribió una carta y me dijo que él en Panamá sentía igual, que no le gustaban los frijoles en Panamá y que él lo que hacía era echarle azúcar y ahí empecé con mi idea de comerme los frijoles con azúcar y entonces así ya [...] lo que más me disgustó fue el chile. El chile y las cosas grasosas. Después, cuando yo venía a la ciudad para hacer los trámites del refugio y del asilo, porque lo primero que pedíamos era asilo político, pero después fue que nos dijeron que nos daban el refugio. Entonces, venía a la ciudad y yo llegar al metro Tacuba y sentir el olor de los tacos eso me provocaba nauseas y seguido me desmayaba en el metro porque estaba lleno y el olor de los tacos me hacía hasta perder el sentido, me daba vahído y me tenía que pegar a la pared del metro y ahí me quedaba hasta que me pasara el efecto y ya en el tercer o segundo vagón ya me subía al metro pero sí. Me costó mucho adaptarme por eso, sobre todo por los aromas¹¹³.

Un cambio tan radical para nosotros fue el uso de la tortilla porque allá se hace cuando uno todavía vive en comunidad siembra sus parcelas de maíz, se echa su maíz, lo lava, lo coce, lo limpia, lo lleva al molino o ahí mismo lo hace en el metate se hacen las tortillas, recién hehecitas se comen en cambio aquí tenemos que ir a la tortillería, comprar las tortillas que están ya muy delgaditas y no porque no nos llene sino porque ya perdieron sus propiedades del maíz, a veces salen con olor a gas, a máquina, ya este maíz está mezclado con otras harinas para que rinda más, no sé¹¹⁴.

Las anteriores son algunas de las manifestaciones del malestar hacia la comida local. Estas críticas suelen girar sobre dos temas la lipofobia y la glucofobia¹¹⁵ y se integran con discursos sobre lo *sano* para comer. En mi opinión, sus percepciones, más que

¹¹¹ Citado por: Cantarero, Luis (2008), op. cit. P. 151.

¹¹² Entrevista a Teresa.

¹¹³ Entrevista a Sabina.

¹¹⁴ Entrevista a Yolanda.

¹¹⁵ Inspirada en el término de Fischler, por glucofobia señalo en rechazo y temor al azúcar que también está presente en los tres ámbitos de discursos médicos, la moda y la cocina.

manifestar un cálculo racional de contenidos calóricos, parecen formar parte de una crítica política a la industrialización de la alimentación y una protesta por la ruptura -sentida como pérdida- de cierto *habitus* proveniente de su primera infancia. Es decir, expresan una toma de posición frente al estilo de vida urbano contemporáneo.

Una parte significativa de las salvadoreñas y guatemaltecas del grupo comparten un *habitus* derivados de su infancia como campesinas, o bien, son la primera generación de migrantes que habitan en una ciudad. Sus preferencias alimentarias, su gusto, se basan en una clasificación de lo aceptable e inaceptable para comer expresado a través de discursos alrededor de los alimentos *sanos* e *insanos*. En ese sistema de valoración lo urbano, lo industrializado, lo refrigerado es *sucio, poco apetecible, enfermo y sin sabor*. Mientras lo producido en casa, lo sembrado o criado por ellas mismas o por los vecinos, es mejor, *más nutritivo y con más sabor*.

Aquí [en México] por ejemplo hacía un caldo de pollo que no es lo mismo que en Guatemala que ellos criaban sus pollos o sus propias gallinas y aquí en México se tiene que ir a comprar a la pollería. A veces son pollos que ya estaban muertos y así te los venden, ya no es lo mismo que uno llegue y sacrifica su pollo, lo pela, lo limpia y lo destaza y lo condimenta a su gusto, a su modo ¿no?. Entonces en ese aspecto sí cambia un caldo de pollo de aquí al de allá y también cambia mucho el sabor de un caldo de pollo de rancho que de granja y, por ejemplo, un pollo que uno mata en casa se le aprovecha todo lo que tiene¹¹⁶.

Por esta razón el destierro es sentido como un sinsabor, como una insipidez y, algunas veces, se expresa como una nostalgia aunque no es sólo eso. Para aquéllas que han salido huyendo de sus países repetir los repertorios culinarios es una forma de reafirmar una memoria y luchar contra el olvido del dolor que vivieron, una forma de trabajar el duelo y restaurarse después de la pérdida. Por esta razón, el *habitus* de un estilo de vida campesino continúa manifestándose aunque su significado haya cambiado y se aboque ahora al restablecimiento de vínculos y a darles un nuevo sentido de vida.

Mónica: ¿Y por qué crees que es importante para tu familia conservar esa manera de comer?

¹¹⁶ Entrevista Yolanda.

Vilma: Para no olvidar nuestras raíces, yo siento que estando en un país muy lejano si es complicado porque te adaptas a la forma de comer de las otras personas, uno se adapta pero de alguna manera a nosotros nos han dicho, mi mamá decía, *nunca olviden lo que nosotros hemos hecho, que siga esto, porque esto es parte de nosotros, ustedes están adoptando otra cosa, ustedes no olviden que era parte de nuestra tradición el comer así*, yo siento que es un poquito como un contactó aunque no estemos allá¹¹⁷.

Como vemos la comida juega un papel central para el ejercicio de la memoria colectiva. Reunirse a comer pupusas o *chuchitos* es también juntarse para recordar la patria, la comida es el centro de la reunión –todas las actividades de las mujeres giran en torno a su preparación- y es el principal reactivo que induce al recuerdo.

Es importante considerar que una característica de la memoria oral es su flexibilidad y su actualización desde las necesidades del presente. Según Nathan Wachtel, la memoria posee una cualidad peculiar que la distingue de otros documentos: su carácter retrospectivo y fluido: “no produce datos fijados definitivamente en un momento del pasado, que se han mantenido absolutamente intactos. [...] no hay memoria pura sólo recuerdos: la memoria siempre parte del presente”¹¹⁸. Entonces, reunirse a comer y a recordar involucra no sólo traer un inventario de hechos del pasado sino, más bien, hacer en el presente una reinterpretación de la memoria -individual y colectiva- a través de la superposición, confrontación, disputa y mezcla de los recuerdos expresados oralmente. Esa es una construcción colectiva y fluida de la historia y cumple con la función de hacer comprensibles sus experiencias del pasado y explicar sus circunstancias presentes. Lo relatado durante ese día fueron los detalles, racionales y emocionales, del camino que las trajo a México.

El ejercicio de rememoración, a través de la comida *propia*, es diferente del que se puede dar en una situación de entrevista cara a cara durante el trabajo de campo. Aunque como no salvadoreña varias narraciones parecían estar dirigidas a mí para lograr mi comprensión de su historia, en varios momentos percibí que la dinámica era interna y

¹¹⁷ Entrevista Vilma.

¹¹⁸ Wachtel, Nathan (1999), “Memoria e historia”, en: *Revista Colombiana de Antropología*, volumen 35, enero - diciembre, pp. 70-90.

consistía en aclarar sus recuerdos individuales, en completar detalles importantes, en interrogarse mutuamente sobre las distintas experiencias. La confrontación y complementariedad de los recuerdos van creando un relato común, una narración conjunta de *lo que pasó* narrado desde un *nosotros*. Un vínculo y una producción de identidad colectiva a través de la memoria y el alimento.

Dentro de su producción de memoria de las refugiadas es un tópico reiterativo la guerra y sus efectos, aunque no es el único. Es reiterativo recordar colectivamente el trauma. A pesar que ya pasaron más de dos décadas desde que se terminó la guerra civil, en El Salvador y Guatemala que dejaron fue el del enfrentamiento y es esa la geografía que recuerdan nítidamente. Aunque en varias oportunidades han viajado a visitar familia y amigos perciben que la situación de violencia no ha cesado aunque ahora sea diferente. Desde hace dos décadas las maras, las pandillas que actúan como delincuencia organizada, ejercen una violencia y control permanentes. El hablar de las secuelas de la guerra y la violencia es para ellas una forma de colectivizar el duelo, de compartir el dolor, de hacerlo de todas.

La antropóloga Veena Das señala que en situaciones donde la guerra se vuelve parte de la vida cotidiana de las personas, como lo fue en Guatemala y El Salvador, estas fronteras entre víctimas y victimarios se diluyen y pierden capacidad explicativa. En sus palabras, “los antropólogos no pueden consolarse con una idea simplista de las víctimas inocentes, o con el trabajo de la cultura como un libreto dado de antemano”¹¹⁹. Según Das, la función pública de la antropología, en estos contextos, consiste en ofrecer evidencias que refutan la amnesia oficial pero también en presenciar y dar cuenta del descenso hacia la vida cotidiana a través de la cual las víctimas y los sobrevivientes afirman la posibilidad de la vida. Eso precisamente hacen las mujeres del grupo cuando cocinan y recuerdan, una reafirmación de su vida.

¹¹⁹ Das, Veena (2008), op. cit., p. 166- 167.

Capítulo III

Todos somos hijos del maíz, las prácticas alimentarias cotidianas

3.1 Clase social y hábitos alimentarios

Este capítulo tiene por objetivo presentar la etnografía sobre las prácticas alimentarias del día a día de algunas de las integrantes del grupo Mujeres Sin Fronteras y sus familias. Los contextos de observación participante y de investigación a través de entrevistas cualitativas fueron: visitas a sus casas y acompañamientos al mercado. En esta etnografía tuvo un peso significativo la información producto de las entrevistas y las reuniones como grupo focal, ya que, la observación directa fue limitada por un contexto de investigación donde no es posible participar plenamente de su cotidianidad. Es decir, las prácticas de alimentación que pude observar directamente en sus hogares fueron aquellas que se llevaron a cabo para recibir mi visita, una situación poco frecuente porque son ellas quienes suelen ir a mi casa con cierta regularidad. Tampoco existió la posibilidad de vivir con ellas, a la manera clásica del trabajo de campo antropológico, por las serias limitaciones de espacio en sus hogares y por mis propias responsabilidades domésticas. Esta particularidad me llevó a acercarme a los hábitos alimentarios del día a día a través de las conversaciones, las charlas informales y las entrevistas.

Ahora bien, una de mis primeras percepciones al respecto fue una presencia menor de la reinención culinaria de la *tradición* expresada en las celebraciones y en los rituales. En lo cotidiano, pareciera que la mayor parte de las mujeres y sus familias se inclinan hacia los platos, procedimientos y formas de comer locales. Esta tendencia no es dominante, más bien, depende de factores *externos* como la incorporación o no al mercado laboral y los tiempos determinados por ello, sus responsabilidades en el trabajo doméstico, la composición de su grupo familiar y su poder adquisitivo.

Aquellas que han trabajado como cocineras para familias mexicanas o han tenido sus propios negocios de venta de comida aprendieron a cocinar *en mexicano*, es el caso de Ema, Angélica, Lidia y Alexandra. Ahora que sus hijos e hijas, incluso algunas ya tienen nietos y nietas o sobrinos, nacieron y crecieron en este país ellas suelen cocinar pensando en sus gustos, lo cual pasa desde la preparación de diversidad de quesadillas, moles, sopas aguadas y carnes hasta versiones caseras de *hot dogs* y hamburguesas para satisfacer a los más pequeños.

Otro factor que tiene un peso relevante en la alimentación cotidiana son sus condiciones económicas. Como ya lo habíamos visto, una parte de las integrantes de mayor edad del grupo dependen de los apoyos gubernamentales –la tarjeta de López Obrador, como ellas le dicen- y no gubernamentales como la pensión bimensual de Sin Fronteras. Ambos ingresos les resultan insuficientes, en especial, porque no cuentan con una vivienda propia y la ayuda en efectivo la destinan a pagar parte de su renta. Ellas suelen satisfacer sus necesidades con su propio trabajo, por ejemplo, cosiendo ropa o vendiendo libros, o con el apoyo de sus hijos e hijas cuando éstos cuentan con un ingreso estable, lo cual no siempre sucede.

Otras integrantes del grupo, quienes no acceden a ningún tipo de ayudas, dependen del ingreso de sus parejas mientras ellas se encargan del trabajo reproductivo, del cuidado de los hijos e hijas y de las labores domésticas, incluida la preparación cotidiana de los alimentos. Otra de las integrantes, quien es soltera y no tiene hijos, realiza diversos trabajos como la venta de artesanías pero sus ingresos suelen ser intermitentes. Sólo una de ellas cuenta con un trabajo asalariado relativamente estable, por contrato, sin embargo el pago es bajo en relación a sus necesidades y se ve obligada a complementar sus ingresos con trabajos informales.

En ese sentido, el poder adquisitivo de las mujeres suele ser restringido, esto tiene varias implicaciones sobre su alimentación: uno, que prefieran preparar sus alimentos en casa, por lo tanto, las visitas a restaurantes son esporádicas, lo cual también descarta el consumo en sitios especializados en venta de comidas e ingredientes *propios*, una práctica

que recurrentemente suele aparecer en las etnografías sobre la alimentación de otros migrantes; dos, que algunas realicen un esfuerzo para abastecerse en sitios de venta de alimentos al por mayor, lo cual les implica desplazarse por la ciudad para mercar en centros de abasto y mercados grandes con el objetivo de obtener un mejor precio. Esta elección no sólo se sustenta en la diferencia de precios, afirman que allí pueden encontrar los productos *más frescos, más sanos*, es decir, más cercanos al productor directo y con menos intermediarios involucrados; tres, es frecuente que opten por comprar ingredientes más baratos, como frutas y verduras de temporada, antes que carnes, embutidos o alimentos procesados. Lo anterior, para algunas de ellas ha significado la adopción de dietas cercanas al vegetarianismo y la incorporación de discursos médico-nutricionales sobre la inconveniencia del consumo de las carnes rojas; por último, las limitaciones en el poder adquisitivo también se interrelacionan con el orden de género, en épocas de escasez es usual que las mujeres intenten preservar la alimentación de sus parejas, sus hijos e hijas, sus nietos o sobrinos, es decir, pueden llegar a reducir significativamente su ingesta de alimentos o disminuir el tamaño de sus porciones en beneficio de sus familias. Así mismo, en momentos críticos activan las redes de apoyo entre ellas o con familiares y “el don de los guisados”, recordando a Marcel Mauss, viaja en *topers* o empaques de plástico reutilizados¹²⁰. En este campo, la alimentación cotidiana no parece operar bajo la lógica de producción de las identidades desde la reinención de *la tradición* culinaria y la memoria colectiva. Más bien, sus prácticas alimentarias no festivas parecen orientarse más hacia la neofilia, uno de los componentes de la paradoja del omnívoro de Claude Fischler, en el sentido de buscar y aceptar nuevas formas de cocinar, nuevos sabores y nuevos olores¹²¹.

Esa búsqueda no ha tenido el mismo ritmo para todas, para unas los descubrimientos agradables de la cocina mexicana se fueron integrando rápidamente a su

¹²⁰ En las primeras décadas del siglo XX el etnólogo francés Marcel Mauss centró su atención en el poder y la fuerza de las cosas, como símbolos, no sólo para las transacciones e intercambios sino para comunicar relaciones de reciprocidad. Él encontró que los dones se daban de manera voluntaria pero, en realidad, existe un complejo sistema de “obligación y devolución”. Ver: Mauss, Marcel (2009), *Ensayo sobre el don*, Buenos Aires, Katz editores.

¹²¹ La otra parte de la paradoja, la neofobia se inclinaría a rechazar los *otros* hábitos alimentarios. Ver: Fischler, Claude (1995), *El (h)omnívoro. El gusto, la cocina y el cuerpo*, Barcelona, Anagrama.

dieta y, para otras, la incorporación de platos y sabores locales ha sido más bien lenta, una cuestión de varios años. Entonces, ¿por qué para unas el tránsito del sinsabor del destierro a la sazón del exilio ha sido más pronta?, ¿qué factores influyeron en sus procesos de reconocimiento y adaptación gustativa a la cocina local?, estas preguntas orientaron algunas de mis observaciones en campo y conversaciones con ellas. En seguida, a través de la etnografía, intentaré plantear algunas posibles respuestas.

3.2. Vivir y comer *en mexicano*

Alexandra fue de las primeras en invitarme a comer en su casa. Ella, salvadoreña, llegó a México antes de que estallara la guerra civil en su país, como ya lo había dicho con anterioridad; vino de paseo y se quedó a trabajar aquí. Siendo joven se casó con un mexicano y tuvo dos hijos varones que nacieron y crecieron en este país, ellos están ahora en sus veintes y han viajado pocas veces a El Salvador. Alexandra ha ido con cierta frecuencia a visitar a su familia pero, desde la muerte de su mamá, hace cerca de dos años, siente que ya no tiene nada más que ir a buscar allá.

Al llegar no sabía cocinar, cuando era pequeña su madre le preparaba los alimentos. A ella no la dejaba acercarse al fuego para evitar que se quemara, lo que sí hacía eran tortillas. También, hacía oficios domésticos no sólo en su casa sino como un trabajo remunerado. Su niñez la vivió en el campo, recuerda que aunque no había mucho dinero y en su casa no solían hacerse celebraciones, durante la Semana Santa solían preparar alguna comida especial:

[...] sí hacían las tortas de pescado y elaboraban el pan ahí, en la casa, y siempre mi papá cultivó el maíz, el frijol y tenían una vaca y muchos cabros, que le dicen allá, o chivos que le dicen acá, y de ahí sacaban la leche y nos daban la leche, con esa leche nos criaron. [...] a mí siempre me encantó cuando la temporada de elotes, para las tortillas, atole y los tamales que hacían. Ya le ponían su queso, eso me encantaba, ese olor cuando estaban cocinando en ollas de barro y con leña y hasta la fecha me gusta mucho. Cuando está la temporada de elotes, como ahorita, yo compro elotes cada vez que voy a la Merced [el mercado del DF] para comérmelos cocidos porque no sé hacer los tamales, ni sé hacer bien las tortillas por

más que mi hermano me da las recetas. No, porque como de chica yo me fui a trabajar, me daban a trabajar y lo único que hacía era la limpieza, lavar los trastes y hacer tortillas¹²².

Con el olor del elote cociéndose revive su niñez. Desde muy pequeña ha trabajado, primero en casas y luego en su propio negocio de comida económica. Sólo dejó de hacerlo mientras estuvo casada porque *él ya no quiso que trabajara para cuidar a los niños*¹²³. Estando ya en México aprendió de una vecina mexicana a cocinar, una señora muy mayor, Alexandra lo hace tan bien y lo disfruta tanto que logró sostener por muchos años su fonda. Por esta razón, Alexandra aprendió a cocinar *en mexicano*. También, de la misma vecina aprendió el tejido y la repostería.

Al preguntarle si extrañaba algo de la comida salvadoreña dice con seguridad que no, ella aquí encuentra todo lo que necesita y sólo algunas veces trajo achiote y cominos porque ambos allá los venden en polvo. Recientemente, Alexandra tiene amigas salvadoreñas, durante mucho tiempo no estuvo vinculada a ninguna red de apoyo mutuo entre migrantes. Por lo tanto, todas sus amistades eran mexicanas hasta que, hace un par de años, por invitación de una conocida decidió asistir al grupo Mujeres Sin Fronteras. Ahí conoció a sus primeras amigas de El Salvador y escuchó de ellas las experiencias de quienes llegaron a México huyendo de la guerra. Fue generando amistades y empatía con algunas de ellas y paulatinamente se fue integrando a varios trabajos de la Casa del Refugiado y del grupo Monarcas¹²⁴.

También, gracias a estos espacios, en varias oportunidades ha participado en la preparación de platos de su país y, algunas veces, la he escuchado solicitándoles las recetas a sus compañeras. Desde mi perspectiva, su experiencia como migrante económica, en especial el no haber vivido directamente la impronta de la guerra, influyó en que Alexandra

¹²² Grupo focal, 31 de julio de 2011.

¹²³ Entrevista a Alexandra.

¹²⁴ La primera es una iniciativa de Amnistía Internacional y la segunda fue un grupo creado por mujeres migrantes y refugiadas.

tuviera un acercamiento favorable a México. Ella recuerda como buenos tiempos sus primeros años en la Ciudad y sus descubrimientos de la cocina mexicana:

Yo siempre he comido de todo, no he tenido elección en las comidas, ellos [la familia mexicana con la que vivía] cocinaban con mucho picante y lo mucho picante no me gusta, me gusta poquito, que sólo tenga sabor pero ya ves que hay comidas que no te las puedes ni comer y eso no me ha gustado, nunca me ha gustado y cuando llegué tampoco comía en la calle. Ella [la señora de la casa] cocinaba siempre y los domingos salía con la hermana más chica de la señora con la que me vine, salía los domingos, íbamos allí, a Garibaldi, al teatro, a ella le gustaba mucho el teatro y me invitaba al teatro. Un domingo al teatro, otro al cine y otro domingo a Garibaldi [...] a oír mariachis y a comer la birria, costillas asadas con frijoles, unas *costillotas* así [hace un gesto con las manos para mostrar el gran tamaño de las costillas] ya tiene muchísimos años de eso pero sí me gustaba, nada más que ahora todo ha cambiado, ya no está igual¹²⁵.

En contraste, los recuerdos de los primeros años de aquellas que llegaron a México buscando asilo suelen ser difíciles y dolorosos. En los relatos de ambos tipos de experiencias migratorias aparece reiteradamente el rechazo al chile como la principal barrera para la aceptación de la comida local.

Alexandra ya me había invitado a comer varias veces a su casa. En esa ocasión, ella esperó a que yo llegara para iniciar los procedimientos culinarios y pudiera presenciarlos desde el comienzo. Nos reunimos el 15 de julio de 2011, unos días después de celebrar juntas mi cumpleaños en mi casa y con comida colombiana.

Al llegar a su casa, ella estaba sentada en la mesa viendo en la televisión un programa de cocina, me dijo que le gustaba ver este tipo de programación porque le daba ideas para sus propias recetas. La casa de Alexandra es un departamento. En él ella guarda muchos de elementos culinarios que se extienden desde la cocina hasta la sala. Según me dijo, lleva años recolectando todo tipo de ollas, procesadores y de más objetos para cocinar, algunos los tiene desde la época de su restaurante. Duró 4 años con él y hace cerca de 2 años que lo vendió. Al respecto de esta invasión de objetos ella reconoció que es *una adicta*

¹²⁵ *Ibíd.*

a los trastes¹²⁶. Frente a la mesa está el televisor, Alexandra pasa la mayor parte del tiempo en esta habitación.

Para ese día Alexandra decidió preparar caldo y filetes de pescado acompañados de arroz poblano verde. Empezó a cocinarlo, mientras me contaba que su papá era pescador, entonces, cuando ella era pequeña en su casa se comía mucho pescado. La receta de ese día era *un poco de aquí y un poco de allá* porque lo único diferente con el caldo de pescado salvadoreño es que *allá no usan el caldo de jitomate, lo preparan blanco*¹²⁷.

Antes de la cocción el pescado estuvo marinado durante una hora en una vinagreta hecha con ajos -previamente horneados en aceite de oliva- limón, sal y pimienta. Los filetes estaban, además de la vinagreta, bañados en salsa de soya. En una gran olla Alexandra puso agua a hervir con cebolla, ajo y sal y cuando esto sucedió agregó cuadritos de zanahoria, las papas y, por último, el pescado.

Los ingredientes para esta comida Alexandra los compra en los mercados grandes de la ciudad. Una amiga mexicana le *enseñó a comprar en los lugares donde es más fresco y más barato*. Ella va al mercado de La Merced para conseguir las verduras, el queso y la crema. Al mercado de Jamaica porque el pollo *allí está recién matado y eso se nota en la piel y la carne firmes*. El pescado y los mariscos los prefiere de la Central de Abastos porque ahí *son más frescos y baratos al comprarlos directamente en los camiones*. Desde hace 20 años Alexandra hace este gran recorrido por la Ciudad para obtener mejores precios y garantizar la *frescura*¹²⁸. Como ya lo había señalado, ella no es la única que suele acudir a abastecerse en los mercados grandes de la ciudad, muchas procuran hacerlo de esta manera y sólo cambian sus lugares de compra por problemas de fuerza mayor, como dificultades en su salud que no les permiten desplazarse.

En una ocasión acompañé a Alexandra al mercado de la Merced. Como suele hacerlo va con Don Carlos, su amigo. Aunque ella ya no tiene su restaurante sigue obteniendo algunos recursos con la venta de alimentos y complementa sus ingresos con

¹²⁶ Diario de campo.

¹²⁷ *ibíd.*

¹²⁸ *Ibíd.*

algunos trabajos de costura. Al encontrarnos para irnos juntos al mercado me advirtió que no podría tomar fotos allí porque suelen presentarse algunos atracos. Yo guardé el equipo y me limité a recorrer tras sus pasos el enorme lugar.

Nos fuimos caminando desde el mercado de Sonora al de la Merced, las calles estaban atiborradas de todo tipo de objetos e inundadas de olor a inciensos para la buena suerte mezclado con las carnes cociéndose en los puestos de tacos. Alexandra iba con su mandil puesto y de uno de sus bolsillos sacó una pequeña lista de ingredientes a comprar, fue desplazándose entre los puestos buscando aquellos en los que lleva comprando hace años una vez cada semana. Don Carlos no intervino en las compras, él recibía y cargaba los paquetes e iba tras ella. Al preguntarle el por qué me dijo *yo prefiero no opinar porque el dinero es de ella*. Luego de un rato me dijo que él *le había enseñado a comprar de manera ordenada*, es decir, a ubicar los puestos y desplazarse por los corredores¹²⁹.

Al llegar al puesto de los limones el vendedor le dijo a don Carlos en tono burlesco *¿ya no lo sacan?* refiriéndose a que hace tiempo no lo veían e insinuando que Alexandra no lo dejaba salir. Todos ríen con gusto, en la base del chiste estaba la idea de cierta anomalía en el orden de género que era percibida por el vendedor, cierta pasividad de don Carlos frente al papel activo de su amiga en la transacción económica. Esa observación, quizá de tiempo atrás, dio sustento al chiste. Luego, cuando nos acercamos al puesto de las carnes el vendedor saludó animadamente a don Carlos y también bromeó con él por la misma razón. Seguramente, pensé, no es usual en este espacio ver a una pareja distribuir así sus roles, los vendedores parecen identificar esa diferencia y hacen cierto tipo de llamado al orden con sus comentarios. Una práctica cotidiana del dispositivo de control del género.

Volviendo al mercado, fuera de los alimentos de su lista Alexandra compró otros más, antojos quizá, como un paquete de obleas de colores rellenas de cajeta. Mientras vamos comprando noté que Alexandra me contó cómo prepararía sus recetas y en ninguna aparecen referencias a la comida salvadoreña. Al preguntarle por sus hábitos alimentarios cotidianos señaló que:

¹²⁹ Diario de campo.

En la mañana les he hecho *hot cakes* o quesadillas, cocinar o guisar pues no porque ellos se van temprano. Los desayunos son ligeros, quesadillas o una torta española o huevos al gusto, unas quesadillas rellenas de frutas como estas pero más espesas pero no es mermelada tampoco [señala los higos que nos estamos comiendo mientras la entrevista] porque van las frutas en trozos, no me acuerdo cómo se llama, una compota de frutas, de varias frutas y se hacen como si fueran burritos pero rellenas de fruta. [...]. En la noche a la hora de la comida, si no vienen a comer como ahorita esa comida la cenan ellos en la noche y si no les digo que si quieren chorizo o quesadillas pero tampoco es fuerte. No son cenas muy fuertes. [...] Pues a mí me gusta la comida variada, a mí no me gusta la comida repetida. Por ejemplo, comer todos los días pollo a mí me aburre, cuando mucho te como dos días, nada más, hoy y mañana por decir algo. Si tengo mejor lo vario, ahora como pollo, mañana pescado, pasado mañana como unas verduras y que no se repita lo de esta semana con la otra. Por lo menos que pasen dos semanas para repetirlo¹³⁰.

Ella es quien cocina las tres comidas diarias para sus hijos. El menú lo selecciona según sus posibilidades adquisitivas, algunas veces les pregunta a sus hijos qué quieren y le dicen *no mamá, haz lo que tengas de dinero* porque, me dijo, *siempre les enseñé, les inculqué que según lo que uno tiene, uno come*¹³¹.

Aunque ella es responsable de las labores domésticas sus dos hijos saben cómo hacerlas, pero sólo lo llevan a cabo cuando ella no está. Al respecto me comentó:

Ellos saben cocinar los dos, no más que al más grande no le gusta. Desde muy chiquitos porque el día que yo falte, siempre les he dicho eso, no se mueren de hambre, tiene como defenderse sabiendo hacer todo. Ellos saben lavar, cocinar, hacer limpieza, ir a comprar al mercado o la tienda de autoservicio, ellos saben hacer todo eso¹³².

Las porciones de la comida que prepara Alexandra son abundantes y su sabor me resulta delicioso. Me comentó que hace poco tiempo le diagnosticaron diabetes, una enfermedad frecuente en México causada por factores genéticos y por ciertos hábitos alimenticios. Por esta razón, ella suspendió los dulces y algunas harinas. Hace muchos años que Alexandra come y cocina *en mexicano*. Sus recuerdos del país de origen no están presentes en sus charlas a menos que participe de un espacio de recreación colectivo de la

¹³⁰ Entrevista a Alexandra.

¹³¹ *Ibíd.*

¹³² *Ibíd.*

memoria con sus compañeras refugiadas del grupo. El Salvador para Alexandra ya no es fuente de nostalgias, ella se siente mexicana.

3.3 Recordar las luchas, sentir la ausencia, cocinar la vida

Mary nació en Honduras en un pueblo llamado Santa Rita de Copán. Aunque ella se siente como guatemalteca y también es mexicana, por naturalización, a pesar que aún no se percibe del todo como tal. Ella dice que es toda una confusión y su esposo la acusaba de ser una apátrida.

Cuando era niña vivió en una casa grande con su mamá y su familia. Su papá, recuerda, las dejó cuando ella tenía sólo seis meses. En la casa de su infancia tenían grandes solares con un gallinero y muchas gallinas. Además tenía jardín, ella vive *la añoranza del jardín, por eso ahí tengo mi jardín aquí*, me dijo al señalar un conjunto de plantas en una esquina de su hogar actual, un pequeño departamento en Iztapalapa.

Mary tuvo también, como la mayor parte de las mujeres del grupo, una infancia en el campo. Desde muy pequeña aprendió a montar caballo y disfrutaba subirse a los árboles para cortar limones y naranjas. A ella recuerda que la cocina de su casa era muy grande, tenían una piedra de moler y ahí preparaban el maíz para tortear. Nunca le enseñaron a cocinar, ella hacía otros oficios como moler el café y abrir con su manos el chile para preparar una salsa que hacían quizá cada año¹³³. Su mamá quería que aprendiera a hacer los oficios pero lo único que disfrutaba hacer era trapear porque, mientras lo hacía, podía escuchar música. Bailaba y trapeaba. Mary creció rodeada de otras niñas que su madrina criaba. Se recuerda a ella misma como una niña fuerte, que defendía a las demás y no se dejaba de nadie.

De su infancia recuerda el olor del maíz y el sabor del chilate de maíz tostado, una bebida hondureña que, me dijo, *se parece a un atole, un atole blanco y le ponen un poquito de jengibre y pimienta, no lleva dulce porque se come como un dulce, como un postre.*

¹³³ Entrevista a Mary.

También, disfrutaba los mamachos que le daba su mamá con una tortilla caliente molida sobre el requesón recién hecho, le encantaba como se adhería el queso fresco a la tortilla. Esos fueron los sabores y los olores de su infancia.

En su hogar la religión católica era muy importante, iban a misa todos los domingos y, antes de acostarse, rezaban el rosario tres veces en el oratorio que tenían en la casa. Ella recuerda su niñez como tranquila y feliz¹³⁴.

Mary salió de Honduras a los 17 años, viajó por invitación de su primo a unas vacaciones a Guatemala y decidió quedarse allí para estudiar. En ese entonces encontró un país que le gustó, recuerda que: *ya no me quise regresar, todo era muy alegre, había muchas fiestas de todos los partidos, en las fábricas competían los equipos de fútbol, era alegrísimo Guatemala*¹³⁵. Cuando Mary llegó era presidente Jacobo Árbenz, era una época revolucionaria que había iniciado tiempo atrás con la actividad de un fuerte movimiento estudiantil y la presidencia de Juan José Arévalo quien impulsó reformas bajo la perspectiva socialista. Ésta también fue la Guatemala de Ernesto *Che* Guevara y otros exiliados de las izquierdas latinoamericanas.

Mientras me va contando su infancia en Honduras y su juventud en Guatemala Mary empezó a preparar la comida. La cocina del departamento es muy pequeña, por lo cual ella hace algunos procedimientos culinarios en la mesa del comedor. Allí comenzó a picar las verduras de una receta guatemalteca, el *chao mein* que, según me dijo, la preparan en el restaurante El Cantón¹³⁶.

Me sorprendió que una receta de Guatemala tuviera un nombre chino pero, me explicó, que la migración del país asiático era grande y antigua por lo cual algunas formas de cocinar y unas recetas se habían imbricado. Más perplejidad me causó ver que la pasta con la cual preparó el *chao mein* la fabrican en Guatemala. Su publicidad muestra a un pequeño hombre oriental, con ojos rasgados y sombrero triangular, que la promociona como verdadera pasta guatemalteca. Interesante esta superposición de imágenes, cocinas y

¹³⁴ *Ibíd.*

¹³⁵ *Ibíd.*

¹³⁶ Diario de campo.

culturas donde algunas formas de comer de los migrantes, después de cierto tiempo, pueden ser transformadas en patrimonio gastronómico local. En sus palabras, *el chao mein es un plato guatemalteco porque en Guatemala había mucho chino y hacían comida muy buena y barata*¹³⁷. Fuera de los factores de la migración masiva y los buenos precios seguramente existen otros que hicieron posible el amalgamamiento culinario pero, por el momento, esta interesante cuestión se escapa a esta investigación.

En la actualidad Mary suele compartir la hora de la comida con su hija Maya y su nieta Carolina, con quien vive hace cuatro años. Va todos los días a casa de su hija, que queda a unas pocas cuadras de distancia, para preparar la comida para todos y así se aliviana un poco los gastos. A la hora del desayuno, como tiene prohibido el huevo, ella hace con frecuencia quesadillas de queso panela, un té o un licuado de avena, linaza, amaranto y un poquito de leche de soya. Por lo regular desayuna sola porque su nieta tiene horarios diferentes y casi nunca cena.

A la hora de la comida a ella le gusta mucho preparar los platos vegetarianos que aprendió de periódicos y revistas, Mary recorta las recetas y las colecciona en folders. Los fines de semana el esposo de Maya, quien es mexicano, cocina y es ahí cuando come más platos locales. De la cocina mexicana Mary sabe hacer el pollo con mole, que le encantó desde que lo probó y el pozole.

Volviendo al *chao mein*, Mary para prepararlo prefiere mandar a traer de Guatemala la pasta. Según ella porque *aquí también se consigue pero la de allá es más barata y tiene mejor sabor*¹³⁸. De nuevo en la etnografía aparece el *mejor sabor* vinculado al lugar de los afectos. Ella inició la preparación, puso en una olla grande agua a hervir con cebolla, un poco de aceite y sal para cocer la pasta por 5 minutos, al estar lista la sacó y la escurrió. Fue cortando en julianas las verduras mientras seguíamos conversando, zanahorias, jícama, apio, chayote y el pimiento morrón.

¹³⁷ *Ibíd.*

¹³⁸ *Ibíd.*

También cortó en rodajas la cebolla. Aparte desinfectó y alistó el germinado de soya. En otra sartén puso a freír la verdura con un poquito de aceite para que se cociera en su jugo, puso la zanahoria, porque es más dura, luego el apio y los demás ingredientes. La última fue la cebolla.

Mientras esto se cocía seguimos recordando. En 1954, un año después de su llegada, la Guatemala de Árbenz fue atacada ferozmente con la intervención del gobierno estadounidense, el presidente fue derrocado y forzado al exilio. Estos hechos marcaron profundamente a Mary, los bombardeos, las persecuciones, desapariciones y los fusilamientos. La represión desatada por las dictaduras que le siguieron al golpe militar influyó en su decisión de radicalizar su postura y se incorporó a la Juventud del Partido Comunista de Guatemala, en ese momento en la clandestinidad. En sus palabras:

[...] cuanto cayó Árbenz, todos los partidos fueron proscritos, todos, aunque no fueran tan de izquierda y entonces resultaron otros partidos, pero de derecha. Luego surgió un partido revolucionario pero resultó que después de revolucionario no tenía nada más que el nombre verdad. Pues empecé a militar a hacer una célula, un grupito, con el compañero que me había metido y otros dos. [...] hacíamos todo el trabajo de pinta, el 25 de junio que era el día del maestro, en la noche salíamos hacer pintas, ese día marchábamos, [...] íbamos a recoger dinero, a repartir el periódico del Partido que se llamaba Verdad. Entonces, esa era la militancia que se tenía en la juventud. Después mi marido me dice que *para qué sigo, que por qué no se pasa al Partido* y entonces y ya me metí, pero claro no con él sino con otros compañeros ¿verdad? ¹³⁹.



Mary preparando la verdura para el *chao mein*

Antes de casarse Mary fue detenida y llevada a la cárcel, en junio de 1956 y duró allí 8 meses. Al salir, el año siguiente, conoció a su esposo quien también era militante del Partido Comunista, el reconocido escritor guatemalteco, José María López Valdizón, a

¹³⁹ Entrevista a Mary.

quien los amigos conocían como Chema López. Durante la contrarrevolución quemaron y proscibieron muchos libros, entre ellos el escrito por él “Cuentos de sudor y protesta”. Chema fue uno de los principales exponentes del realismo socialista latinoamericano y, lo que resulta interesante, fue él quien le enseñó a cocinar a Mary.

Cuando se casaron ella estaba casi por completo alejada de los oficios domésticos. Su vida tenía como centro la política y el trabajo laboral así que no tardaron en aparecer los inconvenientes. Uno de los principales el que Mary sólo supiera cocinar caldo de frijol, de res, pollo frito y *chao mein*. Entonces, él que por su profesión había viajado mucho le fue enseñando qué preparar y cómo hacerlo, le fue mostrando qué le gustaba comer y cómo podía complacerlo. Por eso cocinar a Mary le recuerda aún a su esposo.

¡Ah! Pues sí en ese sentido muy revolucionario [él], pero quería que yo hiciera la comida, que lavara la ropita. Pero yo no era buena para la cocina y mucho menos para lavar la ropa, y decía no porque yo siempre había mandado a lavar mi ropa. Entonces no tuvo otra que buscar una persona que le lavara su ropa. En la cocina tuvimos tantos pleitos, porque yo no sabía cocinar ¿verdad?. Entonces decidí, mejor me voy a regresar a la casa con mi mamá para que me enseñe, *no*, me decía, *mejor te enseño yo, porque así vas a aprender lo que a mí me gusta*. Pero era eso de que yo tenía que ser, pero en uno de esos pleitos me dice que, *ay es que te vas y me dejas solito y no hay quien me haga mi comidita y me lave mi ropa*, y le dije y *para eso me quieres, que si está complicado*, le digo, *yo, ni se cocinar, ni se planchar, ni se lavar*, le digo, *busca una buena cocinera que le va a hacer una buena comida, no va tener que estar peleando con ella, busque quien le lave la ropa, porque yo ni se lavar ni se planchar*. Yo así me puse, no, no, no le permití que, entonces cuando estábamos en la casa él lavaba su ropa y él la planchaba porque yo, me veía furiosa¹⁴⁰.

Mientras iba haciendo el *chao mein* ella me contó más fragmentos de su historia. En un momento se levantó y regresó con la fotografía de su esposo para que yo lo conociera. La puse sobre la mesa y le tomé una fotografía que, a mi juicio, expresa esa amalgama de la ausencia y la cocina.

¹⁴⁰ *Ibíd.*

Traer los recuerdos a la boca duele y eso lo pude ver en el rostro de Mary, me puso a dudar sobre la necesidad de hablar sobre la guerra.

En ese entonces, yo había pensado que podía dejarla en segundo plano y concentrarme en los procesos de adaptación a México. La visita a la casa de Mary me mostró, de manera muy clara, que la impronta de la guerra fue definitiva en su vida posterior, que contribuyó enormemente a la construcción de su subjetividad y que es un elemento clave en el relato de su propia historia. De ahí en adelante dejé de intentar evadirme del tema, me di cuenta que no podía ignorarlo.

Mary continuó con la preparación la comida, remojó las verduras en salsa de soya y las dejó un rato. Aparte cocinó el pollo con un poco de sal y frío la carne de res, luego, la cortó en cuadraditos y la agregó a la verdura. A esta mezcla le puso un sobrecito de saborizador “Saborín” que viene dentro de la bolsa de la pasta. También le agregó salsa de soya e inglesa y un poco de caldo con una cucharada de maicena. Por último, un poco de sal y aceite. La pasta para el *chao mein* ya estaba lista, la cocinó en agua hirviendo y luego la puso a freír. Mary mezcló con la pasta todos los ingredientes, las carnes y las



La ausencia presente de Chema López

verduras marinadas en las salsas y ya estaba listo el plato para servirse. En un rato llegaría su hija menor, Mayita, y sus nietos los otros invitados a compartir la comida.

Antes de sentarnos a comer me puso en el televisor un documental que hizo su nieta sobre Chema López y lloró. Mary llegó a México huyendo porque el 22 de julio de 1975 secuestraron a su marido. Ellos sabían que estaban haciendo detenciones masivas en Guatemala pero él no aguantó mucho tiempo su exilio en el Ecuador y decidió volver. Mary esperó 5 largos y angustiosos años noticias de su esposo pero nada, aún hoy no sabe qué hicieron con él. Tomó a sus tres hijas y se regresó a Honduras.

Allí la cosa no estuvo mejor, pusieron una tienda, “martita” se llamaba, pero los militares la tenían bajo vigilancia permanente. Las detenciones masivas también se estaban haciendo allí y supo que torturaban a los detenidos, después de otros 5 años de zozobra huyó con sus hijas hacia México. Muchos amigos suyos fueron asesinados, ese es un dolor que no se puede olvidar.

En un rincón de su sala frente al comedor tiene un pequeño altar, en él están las cenizas de un funeral simbólico que le hicieron a Chema, su cuerpo no ha sido encontrado aún. Los rumores que le han llegado le dijeron que los militares lo asesinaron el mismo día de su secuestro. Han pasado 36 años de su desaparición forzada pero aún está presente en la memoria de la familia.

Llegar a México en 1986 fue un alivio, se sintió a salvo por fin y durante un buen tiempo pensaba que en cualquier momento regresaría a Guatemala. México para ella era un hogar provisional mientras la situación de violencia se calmaba. Duró bastantes años para darse cuenta que no sería así, esos primeros años casi siempre cocinó *en guatemalteco*: caldos de res o pescado con muchas verduras, el salpicón de carne adobada con hierbabuena, algunas veces chuchitos o un *pulike*, adaptados a los ingredientes que aquí conseguía. Luego de un tiempo, aprendió algunas recetas mexicanas y fue incluyéndolas en su dieta. Los sabores de su país de origen, Honduras, no le generan añoranza, es la comida de su primer país de destino la que convirtió en un ingrediente para su producción de identidad y en un elemento evocador de la memoria.

Mary muestra, a través de la narración de su vida, el peso de las razones por las cuales se llega a México en la velocidad de la adopción de la alimentación local. En su primera migración internacional, de Honduras hacia Guatemala, como migrante de 17 años el acercamiento parece no generó mayor resistencia y la adopción de las maneras de comer guatemaltecas fue relativamente rápida. En ese proceso no se hizo evidente la neofobia, más bien, Mary hizo suya la alimentación local. En contraste, en su segundo y tercer desplazamiento, esta vez de manera forzada hacia México, la tendencia de los primeros años fue preservar el sistema de alimentación guatemalteco como parte de *su ser*.

Paralelamente, descubrió la cocina mexicana y fue, de manera un poco más lenta, incorporando algunos de sus sabores a sus apetencias. Este movimiento se fue acelerando en la medida en que la posibilidad de volver a casa fue percibida como improbable. La adopción de la alimentación y el proceso de duelo por las pérdidas, en mi opinión, se llevan de la mano.

3.4 Todos somos hijos del maíz, el camino sinuoso de adaptarse a México

En 1992 se firmó el tratado de paz en El Salvador y al año siguiente crearon el programa de repatriación. En ese entonces, Sabina renunció a su trabajo, tomó a hijo mayor y a sus dos hijas pequeñas y se regresó a su país. Sentía acelerado el corazón, había soñado tanto con ese regreso durante los 10 años de exilio en México. Aún recuerda con nitidez las sensaciones de los primeros años:

[...] me sentía mal, me quería regresar... siempre estaba buscando dónde quedaba la famosa Tapo para regresarme, decía yo, yo había oído, cuando veníamos al centro, al departamento de asilados políticos, yo veía entre los mismos paisanos me decían que *en la Tapo, que en la Tapo se iban y que para regresarse en la Tapo*. [...] ¡ah, todo el mundo hablaba de la Tapo y decía yo *¿dónde será esa tapo?* y decían que *en San Lázaro, en San Lázaro, el del trenecito decían*. Entonces, cuando me subía al metro yo buscaba el trenecito ¿no? yo decía *ese ha de ser, el de allá ha de ser pero nunca pude ir*¹⁴¹.

Muchas veces se había sentido culpable por dejar atrás la lucha pero sabía que ese dolor quedaría en el pasado el día que volviera a vivir allá. Regresó con algunos ahorros de lo que pudo vender antes de irse y con sus tres hijos nacidos en México. Sin embargo, la experiencia del regreso no fue lo que esperaba.

El Salvador estaba devastado por la guerra y su familia no aceptaba que ella se hubiera ido. El dolor estaba a flor de piel y pululaban los reclamos frente aquellos que se exiliaron para salvar su vida. En sus palabras,

¹⁴¹ Entrevista a Sabina.

Ellos decían muchas cosas *te fuiste y dejaste y mira lo que nos pasó* cosas así, reclamamos de que uno se vino, pero tampoco para nosotros fue fácil el exilio, el exilio también es muy duro, muy triste. Sí, la guerra fue muy dura, pasaron muchas cosas y sufrieron mucho, persecución y todo y vivir el miedo pues de ser asesinado. Igual aquí nosotros corríamos muchos riesgos, no fue fácil. También a nosotros la gente nos discriminó mucho, nos persiguió dentro de aquí, teníamos que esconder nuestra identidad, no era fácil, era como estar escondidos. Si la guerra nos orilló a salirnos, tampoco el exilio es fácil, es muy difícil. Estar en un lugar donde la gente desconfía, no te acepta, por el simple hecho de no ser de aquí te rechazan. Yo me acuerdo que teníamos una tiendita, al principio nos costó mucho hacer clientela, la gente nos hacía maldades, porque no nos quería y no toleraban que alguien de fuera tuviera una tienda pues. También es ignorancia del pueblo, después la gente nos fue aceptando, fue viendo nuestro trabajo, fue viendo que éramos gente que no hacíamos daño, incluso apoyábamos a la comunidad, sobretodo a los niños que iban a la escuela y no hacían la tarea, iban a la tienda y nos pedían ayuda y la gente fue viendo que éramos gente bien, que no éramos gente peligrosa¹⁴².

En esos primeros años de exilio, algunas veces Sabina -como otras mujeres del grupo- prefería ocultar su origen extranjero. Decía que había nacido en Alvarado, Veracruz porque, según le aconsejó una de sus primeras amigas mexicanas, la gente no quería a los alvadoreños, por *mal criados*, así que si decía eso seguramente no la iban a molestar. Sin embargo, había una práctica que delataba que no era veracruzana, ella para comer las tortillas las doblaba en 4 para que quedaran más gruesas, como las hacen en su país. No las hacía en taquito como suelen comerse aquí. En varias ocasiones sintió delatada su extranjería en ese pequeño detalle. Pasaron algunos años para sentirse más segura y decir en público de dónde provenía.

Durante los 10 primeros años no logró sentirse del todo a gusto en su nuevo país, por ello no dudó en integrarse al programa de repatriación. En su retorno ella intentó organizarse de nuevo con un grupo de mujeres para conformar una guardería pero les llegaron amenazas de muerte contra la que sería directora del proyecto. Todo el panorama fue distinto a lo esperado y sus hijos le reclamaban duramente su decisión, se sentían desarraigados. Se fue con la intención de rehacer su vida allá y no lo logró, a los 45 días estaba de vuelta en México con una nueva tristeza a cuestas. Hasta entonces se dio cuenta que este país sería su casa, tendría que intentar hacerlo su casa.

¹⁴² *Ibíd.*

Cuando regreso no traía nada, me vine enojada y venía resignada a quedarme a vivir en México al ver que no encontré apoyo de mi familia. Ya en El Salvador no estaba la misma gente, me encontré con una situación de desolación. También, me sentí sola otra vez pero esta vez más sola todavía porque entendí que no tenía el apoyo de mis hermanas, que ya no era lo mismo y que aunque mi papá estaba vivo ya estaba muy avanzada su enfermedad. Entonces me vi sola y me regresé y cuando me regresé encontré apoyo en las mujeres y me puse a pensar muchas cosas ¿no? y una de las cosas que me puse a pensar es que si ya me tocaba vivir en México pues iba a luchar igual que todas las mexicanas que luchan a diario por la comida, por el trabajo, por la vivienda, por sus hijos ¿y qué otra razón para vivir y para luchar si no son los hijos? y pues, salir adelante¹⁴³.

Antes de 1993 ella viajó a El Salvador, con un permiso especial, por el terremoto de 1986 y la tregua que se decretó a consecuencia. Fue a ver cómo estaban sus padres, ya que su casa se derrumbó, y a recuperar algunos libros y otros objetos que había dejado guardados allí. En ese entonces su hermana Carmen aún estaba con vida, esa fue la última vez que la vio. Durante 30 días estuvo con su familia y de regreso se trajo un queso y unas semillas de marañón porque *ese queso no sabe igual que el queso de aquí. Allá hay un queso que es el queso de capita hecho de leche entera y ese queso es muy bueno*¹⁴⁴. Las semillas de marañón las usó para hacer atol y también para asarlas y comerlas saladas o con azúcar y caramelo. En el viaje de 1993 ya no se trajo nada, no tenía ánimo para ello.

Carmen, su hermana era la más pequeña de las mujeres, la tercera y le seguía el único hijo varón. A ella la desaparecieron en noviembre de 1989 durante la ofensiva final, la arremetida del FMLN al norte de la ciudad de San Salvador. La operación más grande de la guerrilla salvadoreña con el objetivo de derrocar al entonces presidente y tomarse el poder. Aunque no lo lograron sí sentaron las bases para la posterior negociación de paz que culminó con a firma, en la Ciudad de México, de los Acuerdos de Chapultepec.

Sabina que desde 1982 había huido hacia México siguió por las noticias con atención y angustia los acontecimientos de la ofensiva final. Estaba preocupada por sus hermanas, ya que ellas también participaban del movimiento. Pensaba que ojalá tuvieran

¹⁴³ *Ibíd.*

¹⁴⁴ Entrevista a Sabina.

tiempo suficiente de salir hacia acá si las cosas empeoraban. Sólo una de ellas alcanzó a hacerlo, las otras se quedaron allí y de Carmen nunca más se supo nada.

Dicen que ya está muerta, pero nadie dice dónde está enterrada ni nadie la enterró. Entonces, pues no se sabe. Para mí mucho tiempo yo pensé que ella estaba viva y después me empecé a resignar a decir, pues sí, ya está muerta, pero pues nunca la enterramos, eso también es triste¹⁴⁵.

El dolor por la pérdida de su hermana se sumaba a las dificultades de las condiciones de vida en México, a la violencia infligida en casa por su pareja y a su propia historia de exilio. Cuando Sabina llegó a México tenía sólo 24 años. Antes de salir de su país había vivido durante un año en un refugio de sacerdotes que albergaba a niños y niñas huérfanos por la guerra, ahí ayudaba a cuidarlos. Una noche los escuadrones de la muerte pintaron una mano con sangre en la puerta del refugio y supieron que era el momento de salir del país porque su vida y la de los demás corrían peligro. Pensó en irse para otra ciudad pero le dijeron que aparecía en unas listas donde se la sentenciaba a muerte.

Estos problemas empezaron con su detención el 24 de enero de 1981. En ese entonces ella trabajaba en Caritas, una organización social católica que se encargaba de la alimentación y las medicinas de los refugios que crearon las parroquias en apoyo al movimiento. Esa mañana llegaron los militares con una tanqueta y dos camiones a su oficina, hicieron un cateo largo buscando armas y planes de trabajo de la guerrilla. Al no encontrar lo que estaban buscando decidieron llevarse detenidos a todos los presentes. Ella recuerda que:

A mí me metieron en la tanqueta y me vendaron, antes de subirme a la tanqueta, me amarraron para atrás los dedos gordos de la mano, me vendaron los ojos y me subieron a la tanqueta y...es que sí se siente horrible. Me dio mucho miedo y lo que más me molestó fue que la gente que vio todo lo del cateo y eso no hizo nada, no nos defendió.[...] yo no quería comer porque me daba miedo que me envenenaran o que me drogaran pero de todas maneras ellos hacían cosas feas ¿no?, ahí lo manoseaban a uno, le decían...no lo dejaban dormir, siempre lo estaban interrogando y de noche o de día a la hora que fuera siempre lo estaban interrogando a uno y le hacían las mismas preguntas, le daban cabezazos a uno. Luego, en varias ocasiones, nos llevaron a una sala para que viéramos como torturaban a los demás compañeros y como los golpeaban y como...nos decían que habláramos, que

¹⁴⁵ *Ibíd.*

dijéramos muchas cosas, nos tomaban la misma declaración siempre y a la mera hora de la firma de la declaración ellos habían puesto otra cosa, nada que ver de lo que uno [decía]...y pues ahí los soldados hacían cosas bien feas con uno...y yo no quería comer por eso, porque me daba miedo que me envenenaran o me drogaran¹⁴⁶.

La privación del alimento en situación de detención es considerada por organismos internacionales de derechos humanos como una forma de tortura. Así como obligar a observar o escuchar los maltratos hacia otros detenidos. Primero estuvieron retenidos en un lugar al que le decían la media luna, según ella recuerda, allí era donde más torturaban y violaban. Eran celdas muy pequeñas y oscuras, no entraba la luz del sol. Era una cárcel clandestina donde eran llevados los detenidos que luego podrían ser desaparecidos. Estando allí se encontró con una periodista en esa situación.

Ella gritó su nombre y gritó consignas ¿no? y dijo quien era y todo, entonces, la callaban, la golpeaban. Al día siguiente que llegaron los de Amnistía le dijimos que allí estaba la periodista que estaba desaparecida y entonces, no les quedó otra que mostrarla. Ella me decía que tenía que comer *Sabi come, come para que aguantes porque falta lo peor* y yo no podía comer pero ya cuando estaba en la celda era horrible la comida pero me la tuve que comer porque entonces dije *yo pues sí tiene razón, o sino no voy a aguantar, ya sea que me maten o me desaparezcan o me hagan lo que me hagan de todas maneras tengo que comer algo* y ahí fue cuando yo ya empecé a comer. Pero, siempre era lo mismo, fríjoles y tortillas, nunca dieron arroz, nunca dieron huevo ni nada sólo frijoles y tortillas y algo que parecía café pero haga de cuenta que sabía como si hubieran hervido un costal de yute [...] como agua sucia¹⁴⁷.

Sabina sobrevivió a la tortura. Estuvieron poco tiempo detenidos, una semana, gracias a la acción de la Comisión de Derechos Humanos y a Amnistía Internacional quienes los estaban buscando y presionaron internacionalmente su liberación. A salir se fue para el refugio y allá llegaron las amenazas. Sin más alternativas, la Iglesia le ayudó a hacer los trámites del pasaporte, se casó apresuradamente con su pareja para tramitar la visa y llegaron los dos por vía aérea a la Ciudad de México.

¹⁴⁶ *Ibíd.*

¹⁴⁷ *Ibíd.*

Consiguió trabajo en un colegio de monjas y cuando recibió su primera paga se fue a un tianguis a comprar alimentos para cocinar. Ella recuerda, como otras mujeres del grupo, como angustiante esta experiencia. No conocer el nombre local de los alimentos, ni los precios, ni los pesos usados hizo de las primeras compras situaciones incómodas y difíciles. En ese entonces cocinaba como se suele hacer en El Salvador.

[...] hacía comida como en mi país, hacía caldo de pescado, allá le decimos sopa de pescado, con mucha verdura, perejil y hacía arroz, como lo hacíamos en mi tierra, así frito, con jitomate y pimienta, porque el chile pica. Hacía también pescado frito o lo hacía envuelto en hoja de huerta, en hoja de plátano¹⁴⁸.

Años después, cuando trabajaba en una guardería a la que asistían hijos e hijas de refugiados y de mexicanos, descubrió la cocina festiva local y lo primero que disfrutó fue el pozole en un 15 de septiembre. También el pan de muerto de las ofrendas que ella, inicialmente pensaba eran prácticas paganas y las frutas en dulce, porque *era lo que más se parecía a lo nuestro*¹⁴⁹. Luego, trabajando en la guardería organizó un festival del maíz y aprendió muchas recetas locales más. Fue un proceso lento de aprendizaje.

[...] así fue como combinamos las cosas nuestras, tanto de Centroamérica como las mexicanas y de ahí fui dándome cuenta que hay muchas cosas que se parecen, que somos mesoamericanos, que somos todos hijos del maíz¹⁵⁰

Las palabras de Sabina expresan el sustento transnacional del fenómeno migratorio. Con *todos somos hijos del maíz* ella pone en evidencia que las cocinas mexicanas y Centroamericanas no corresponden estrictamente a las fronteras divisorias político-administrativas de los estados. Sin embargo, la invención de la nación, su enseñanza a través del nacionalismo y su vertiente culinaria hace difícil el reconocimiento mutuo de las similitudes. Las fronteras entre México y Guatemala y de este país con El Salvador son bastante porosas y por allí circulan, en ambas direcciones y de manera legal o no, ingredientes, gentes y tradiciones alimentarias.

¹⁴⁸ *Ibíd.*

¹⁴⁹ *Ibíd.*

¹⁵⁰ *Ibíd.*

Claudia Stefoni, investigadora sobre la gastronomía de migrantes peruanos en Chile, planteó la necesidad de pensar en espacios sociales transnacionales cuyas dinámicas locales trascienden el territorio para conformar un espacio más amplio¹⁵¹. En ese sentido podría hablar de una región culinaria para referirnos a las distintas culturas que tuvieron ancestralmente -y tienen aún- como un pilar de su alimentación el maíz, así existan variaciones locales significativas en las preparaciones. Esa región incluye varios países y su geografía quizá se extienda –con algunas irregularidades- hacia el sur del continente.

Sabina identifica la aceptación de la comida local como uno de sus factores coadyuvantes en su proceso de integración a México. Ella logró hacerlo luego de casi una década, en el mismo momento en que afectiva y racionalmente tomaba la decisión de quedarse a vivir de manera indefinida en México. De nuevo, la adaptación social de una exiliada va de la mano con la culminación del proceso de duelo y con la recreación de la memoria y la transmisión de valores. En sus palabras:

Es importante para que las personas se adapten a un lugar la comida, es elemental porque tiene que ver con la vida, aparte de la acogida, es importante la comida. Yo lo vi en mí, tiene que ver mucho con la adaptación. A mí me costó mucho adaptarme, para aceptar que yo vivía en México pasaron más de 10 años, para yo empezar a probar y aceptar la comida de aquí. Porque era algo así como algo privado, que no se enterara la vecina qué estaba guisando, se asomaba y me decía *¿y eso va a comer?*, no sólo tiene que ver con que necesitamos nutrirnos para vivir, es el momento de la convivencia, en que te juntas con tus seres queridos, tiene que ver con la transmisión de los valores y de las enseñanzas. La comida es el fruto del trabajo, tiene que ver con la adaptación al medio en el que vives¹⁵².

Otro factor que aportó a su bienestar aquí fue su articulación con organizaciones cívicas, su trabajo político con otras mujeres. En mi opinión, fue un proceso de hacer *otra* conciencia, diferente a la de clase que trabajaron tanto los movimientos de izquierda de ese entonces. Esta vez cobraba fuerza su condición de género y de la desigualdad engendrada allí.

¹⁵¹ Stefoni, Claudia (2008), “Gastronomía peruana en las calles de Santiago y la construcción de espacios transnacionales y territorios”, en: Novick, Susana (comp.), *Las migraciones en América Latina*, Buenos Aires, Catálogos, p. 213.

¹⁵² Entrevista a Sabina.

[...] quienes habíamos hecho el proyecto, quienes lo echábamos a andar, quienes peleábamos por los alimentos y que luchábamos por conseguir que las bancas, que esto y que lo otro, lo de la renta pues éramos mujeres. Pues yo me sentí que era muy importante y que era muy importante mi trabajo y ahí en ese círculo, aunque fuera pequeñito, era reconocido, a pesar que éramos puras mujeres yo digo que ahí valió mucho esto porque todas teníamos una esperanza de que la guerra iba a acabar, algún día iba a acabar y que la democracia iba a llegar y que iba a haber participación para las mujeres ¿cómo?, ¿cuándo?, ¿quién sabe?...en esos momentos así pensaba y que teníamos que pelear, luchar mucho por los derechos humanos y sobre en eso basábamos nuestro trabajo y nuestro quehacer diario ¿no?. Llegábamos a nuestras casas cada quién a hacer nuestras cosas pero ya no era lo mismo, como que ahí iba sembrándose la semilla de lo que ahora nos pasa a las mujeres, que ya estamos con otra formación, el reconocimiento de nuestros derechos ya es diferente pero ahí fue donde se empezó a formar¹⁵³.

Esa nueva forma *de ser* producida en los procesos de adaptación después de la migración o el exilio ya ha sido identificada por otros investigadores sociales. Por ejemplo, Gioconda Herrera Mosquera en su estudio sobre mujeres migrantes ecuatorianas en España afirmó que:

La experiencia migratoria puede ser también un proceso que otorga autonomía, cierta capacidad de decisión y por tanto resulta en el empoderamiento de los sujetos, constituyéndose en potencial fuente de ciudadanía. [...] la vida cotidiana de las mujeres expresa procesos ambiguos tanto de empoderamiento como de exclusión social¹⁵⁴.

Lo que esta investigadora nombró como procesos de empoderamiento es lo que yo prefiero nombrar como la construcción de *otra* conciencia relacionada con el género, específicamente con su desnaturalización, con la reflexión sobre el *ser mujeres* que apareció en los relatos autobiográficos de algunas integrantes del grupo, explícitamente en Yolanda y Vilma, Mary, Sabina y Teresa. Las marcas de dominación por género y las estrategias individuales o colectivas para subvertirlas guardan relación con las prácticas cotidianas, pero ¿qué vínculo tienen con la preparación y consumo de los alimentos? Ese será el tema a tratar en el siguiente aparte.

¹⁵³ *Ibíd.*

¹⁵⁴ Herrera Mosquera, Gioconda (2008), “Mujeres ecuatorianas en el trabajo doméstico en España. Prácticas y representaciones de exclusión e inclusión”, en: Novick, Susana (comp.). *op. cit.* P. 74.

Antes de concluir este aparte cito la retroalimentación que recibí de Sabina, vía correo electrónico, luego de su lectura de este capítulo. Decidí ponerla completa porque precisamente habla con mucha claridad del malestar generado por la ruptura con la vida campesina:

Bien ya lo leí, no todo pero buena parte y me parece muy bien. Quiero decirle que me puse a analizar ¿por qué no hacia comida típica tradicional salvadoreña? y llegué a la conclusión que es porque en primera no tengo los trastes adecuados, ni el espacio, no tengo todos los ingredientes ni el tiempo para hacerlos. Fíjese que hacia memoria de cuando pase unos días en Chalatenango [en El Salvador] allí llegamos a san Antonio de los ranchos; después de haber ido a dar una plática a una comunidad, como a las 6 de la tarde. Casi se estaba metiendo el sol, primero nos descansamos un rato y luego calentamos los frijoles, hicimos las tortillas, alguien por allí nos fue a ofrecer cuajada (queso recién hecho de leche fresca) y café. Comimos, lavamos los trastos y luego nos fuimos al corredor donde daríamos otra charla sobre la alimentación mundial y los países subdesarrollados. Recuerdo que la daríamos como a las 8, llegó la gente, hombres y mujeres jóvenes y algunos viejos. Después se hicieron preguntas hubo mucha participación y tomaron apuntes y se acordó que se repartiría el maíz que quedaba en los graneros a toda la gente, para que todos tuvieran tortillas y que los alimentos que llevábamos de Caritas se repartirían a la gente aunque no tuviera como pagarlos, que se pagarían con la limosna de la Iglesia.

Aquí [en México] llego a la casa y no hay nada. Las tortillas las tengo que comprar con anticipación y refrigerarlas y casi siempre ando de prisa. Recuerdo que cuando eran niños [sus hijos], hacia la cena revisaba tareas, lavaba las cacerolas, pues los platos los lavaba cada quien y los guardaban en su lugar. Siempre hacia plátanos fritos, frijoles, tortillas, leche y pan. Hubo un tiempo cuando ya crecieron y se hicieron jóvenes que sólo llegaba a lavar las cacerolas y a dormir, ya no alcanzaba a cenar. La crisis económica no me permitió cenar en muchas ocasiones, ahora sólo desayuno y ceno, y ahora como lo que haya.

Cenar pupusas es muy natural en El Salvador, encontrar masa de maíz blanco para hacer tortillas o pupusas es muy difícil aquí en México. Además, el comal no es de barro o de fierro grueso pues sino no quedan iguales. Ahora también sé que el clima también influye, el frío seco de la ciudad pone tías las tortillas o pupusas. También comer yuca en la cena es común, pero aquí la yuca sólo la encuentras en la Merced o en el mercado de Medellín. Los atoles no se hacen espesos, y se endulzan con piloncillo, aquí en México son espesos. Los tamales sólo los comíamos cuando había fiestas, primeras comuniones, cumpleaños o velorios. De allí el dicho de "yo no quiero comer pan con café y tamales" para referirse a "yo no quiero que te mueras".

En las bodas se hacía pavo o pollos rellenos, arroz, ensaladas de legumbres y se hacia horchata. En tiempo de elotes la gente come elotes, en su casa, no en el puesto de la esquina, no eran antojitos, era comida en la cena. Una podía comerse hasta 3 elotes y no se enfermaba. Aquí, para hacer elotes hay que ir a [el mercado] Jamaica o la Merced y comprar unos 3, para cada una, para que valga la pena el viaje. En fin, las carencias económicas impiden que continúe una alimentándose como antes.

De vez en cuando, y cuando hay dinero, sí comemos como en El Salvador pero es muy esporádicamente. Bueno ya no la atraso más, creo que tengo que hacer un espacio para ir a ver y espero sea muy pronto luego le llamo. Abrazos, Saby¹⁵⁵.

3.5. Otras mujeres y otros hombres, muchas cocinas

Cuando inicié esta investigación pensé que la reflexión en torno al género giraría sobre la división socio-sexual del trabajo que, en la literatura antropológica y feminista, era una herramienta conceptual fundamental para analizar la vida cotidiana de las mujeres, en particular, sus dinámicas en los espacios domésticos. Al ser la cocina una actividad ligada a este ámbito, mi problema se enmarcaría dentro del campo de reflexión sobre trabajo reproductivo/productivo de las mujeres.

La división socio-sexual del trabajo sería uno de los aspectos en los cuales se expresa con mayor contundencia la construcción del género. Pensaba que, por lo general, en esa división a las mujeres se les asigna una parte significativa de la responsabilidad del trabajo reproductivo. Según Teresita de Barbieri:

La unidad doméstica es parte de la organización de la vida familiar, es el espacio privilegiado de las mujeres e identificado en nuestras sociedades como el lugar de la subordinación femenina. En ellas, es necesario distinguir las diferentes posiciones que ocupan las mujeres y los varones y los papeles que cumplen a lo largo del ciclo de vida de las unidades domésticas y las familias. En el contexto de las condiciones económicas hay elementos de carácter estatutario que redefinen a los géneros: las maneras de hablar, vestir, caminar, comer, reírse, etcétera¹⁵⁶.

Siguiendo esta ruta, en el análisis de la división socio-sexual del trabajo podría ver las marcas de la dominación y la desigualdad que afecta a las mujeres y la causa más importante de su educación para realizar actividades poco valoradas en la sociedad. En

¹⁵⁵ Retroalimentación de Sabina recibida en 25 de abril de 2012.

¹⁵⁶ De Barbieri, Teresita (1992), “Sobre la categoría género. Una introducción teórica-metodológica”, en: *Revista Interamericana de Sociología*. VI (2-3), pp. 147-178.

síntesis, desde esta perspectiva las mujeres migrantes ante mis ojos aparecían como reproductoras del orden de género y víctimas del mismo.

Una manifestación de un orden de género desigual en el cual hay una concentración de las mujeres en las tareas de reproducción en el ámbito doméstico y también en determinadas actividades y puestos del trabajo remunerado. Inserción diferenciada de varones y mujeres en la división de trabajo existente en los espacios de la reproducción y en los de la producción social¹⁵⁷.

Entonces, la preparación de alimentos y la nutrición familiar –en el espacio de la reproducción social- sería una prolongación del lazo *naturalizado*, por algunas culturas, entre las mujeres y la infancia. Una labor que participa del proceso culturalizador que transforma constantemente los productos “naturales” en productos “culturales” y que por elaborarse en una esfera infrasocial -lo doméstico- no tendría la misma valoración del trabajo masculino. Siguiendo a Sherry Ortner, en uno de los trabajos más importantes de la antropología feminista en la década del 70 del siglo pasado, existiría un tipo de desvaloración cultural de las mujeres que les concede a ellas, a sus funciones, a sus tareas, a sus productos y a sus medios sociales menos prestigio que el concedido a los hombres y a sus correlatos masculinos¹⁵⁸.

La relación de las mujeres con el trabajo reproductivo –dentro de éste la preparación de los alimentos- parece ser elemento recurrente en muchas culturas. Sin embargo, al avanzar la investigación etnográfica fue innegable que esta percepción estructural de la división socio-sexual del trabajo y la separación dual de las esferas doméstico/reproductivas y productivas/laborales me permitía entender menos de lo que yo esperaba.

A groso modo pensaba encontrar, como en el modelo binario, mujeres dedicadas a las labores domésticas -asumiendo con ello las asignaciones culturales- y a los hombres

¹⁵⁷ Ginés, María Emilia (SF). *La división sexual del trabajo*. Texto completo, en URL: http://guiagenero.mzc.org.es/GuiaGeneroCache/Pagina_SistemSexo_000079.html, última consulta 1 de octubre de 2010.

¹⁵⁸ Ortner, Sherry (1979). “¿Es la mujer con respecto al hombre lo que la naturaleza con respecto a la cultura?” en: Harris, Olivia y Young, Kate. *Antropología y feminismo*. Barcelona: Anagrama. Pp. 109-131.

siendo objeto de estos cuidados desempeñándose en el papel de proveedores. Este binarismo teórico-metodológico, que aparece tanto en la antropología como en diversos estudios de las ciencias sociales, no parecía útil al contrastarlo con los relatos autobiográficos de las mujeres del grupo.

Sus trayectorias de vida mostraban una gran diversidad en sus construcciones de género y en sus relaciones con los varones. Una parte de ellas no aprendió a cocinar sino cuando eran adultas -es decir no fueron tempranamente socializadas para ello- y su destreza al respecto no les servía para hacer socialmente evidente su *ser mujeres*. Además, mi prejuicio sobre la desvinculación e ignorancia de la mayoría de los hombres en la cocina -sumado al silencio sobre su participación en mucha de la literatura revisada- quedó sin sustento con las narraciones sobre varios esposos y compañeros cocineros que fueron maestros culinarios de sus parejas y con mi observación directa de su involucramiento en algunas tareas de preparación y abastecimiento. Entonces, surgió la necesidad de un desplazamiento teórico para entender la relación del género con las prácticas alimentarias de manera más activa y flexible, más creativa y no repetitiva de las imposiciones culturales.

Recordando a Éric Fassin et al., el género está *atrapado en la tensión entre dos lógicas contrarias: la asignación normativa de género y su reverso, la capacidad de hacer valer el género*¹⁵⁹. Esto significa que no sólo consiste en la repetición sucesiva de coacciones heredadas producto de la dominación masculina sino que el género se produce y reproduce en las relaciones cara a cara y puede convertirse en recurso o dispositivo, puede ser exhibido u ocultado, es *susceptible de usos y de desvíos*¹⁶⁰.

Es en esa posibilidad de transformación y de agencia donde encuentran más sentido las experiencias de construcción del género de las mujeres del grupo. Veamos, algunas de ellas no sólo no cumplieron con el mandato de concentrar sus actividades en el espacio doméstico sino que, desde muy temprano, fueron sujetas involucradas de manera activa en la política, en las movilizaciones sociales, en la guerra y en distinto tipo de acciones colectivas. Con ello cambiaron el sentido y la producción de su *ser mujeres* y se

¹⁵⁹ Bargel, Lucie, Eric Fassin y Stéphane Latté (2009), op. cit., p. 52.

¹⁶⁰ *Ibíd.*, p. 53

distanciaron significativamente del estereotipo burgués de la mujer pasiva, del ama de casa. Valga recordar que una de las imágenes favoritas para la promoción internacional de la guerrilla salvadoreña eran las fotografías de mujeres jóvenes con fusil en mano. Esta nueva manera de *ser mujeres* las vinculaba con un discurso de *mujeres fuertes* cuyo objetivo no era atender a una familia nuclear, sino comprometerse con el pueblo¹⁶¹.

Sin duda, estos procesos individuales de producción de significados del género fueron alimentados por los cambios sociales y culturales del momento, como el auge mundial de los movimientos revolucionarios, la valoración de la juventud sobre la madurez, los discursos del movimiento de liberación de la mujer, los avances en la anticoncepción y la revolución sexual, entre otros. La mayoría de ellas se casaron o emparejaron y se convirtieron en madres, en ese momento surgió con más intensidad la necesidad de dedicarle más tiempo a las labores domésticas, al cuidado y a la preparación casera de los alimentos. Sin embargo, ello no significó un abandono de los espacios públicos y del ejercicio de la política. Más bien, produjo -con el transcurrir del tiempo- su desplazamiento hacia espacios de acción política con mayor participación femenina: movimientos cívico-populares, feministas, de organización comunitaria y de defensa de los derechos humanos donde podían llevar a sus hijos e hijas o encontraban redes de apoyo para resolver su cuidado colectivamente.

También, con el retroceso de los movimientos revolucionarios armados y la vuelta a la vida sin la militancia de izquierda algunas experimentaron contradicciones entre esas *otras mujeres* que eran -como resultado de su agencia en los procesos de cambio- y lo que sus parejas o sus familiares esperaban de ellas en ese momento: el cumplimiento de las normativas y asignaciones de género para las mujeres. Algunas veces esa tensión se transformó en violencia y terminó en la ruptura de sus uniones maritales.

Una historiadora iraní e investigadora sobre las mujeres en el exilio, Mahnaz Afkhami, escribió un libro que encontré pocas semanas antes de terminar la tesis compuesto de narraciones autobiográficas de refugiadas de diversos orígenes en EEUU,

¹⁶¹ Existen diversos trabajos sobre la construcción de la representación social de la mujer revolucionaria como una *mujer fuerte*. Un ejemplo, en Colombia la antropóloga María Eugenia Vásquez, a través de su autobiografía, exploró este proceso. Ver: *Escrito para no morir: bitácora de una militancia*, Bogotá: Ministerio de Cultura, ILSA, 2001.

muy similar al trabajo que planeamos hacer después. Allí encontré un fragmento sobre la vida de una exiliada salvadoreña que expresa con claridad como surgieron las contradicciones y tensiones entre diferentes formas de *ser mujer*:

Mi marido lo pasó mal para adaptarse a mi nuevo papel. Estaba agradecido porque había trabajado por su liberación, pero quería que volviera a casa, que mi vida volviese a ser “normal” –cocinando, lavando, planchando y llevando la casa. [...] Creo que estaba preocupado por mí y por lo que me pudiera pasar. Pero en el fondo de todo estaba el machismo, la actitud machista que le hizo pensar que no sería capaz de llevar asuntos políticos. [...] Tuve que insistir en que, o bien trabajábamos los dos por nuestra gente o que, si tenía que elegir entre eso y la vida limitada que llevaba antes le dejaría¹⁶².

En el caso de algunas de las mujeres del grupo esas contradicciones sentaron las bases para la desnaturalización del género y a la adquisición de otros discursos sobre *ser mujer*, vinculados a la autonomía y al reconocimiento y exigencia de sus derechos. Este es un punto de convergencia con aquellas mujeres del grupo que trabajan políticamente a través de la recuperación de su cultura ancestral y sus formas propias de espiritualidad.

Por su parte, otras integrantes de Mujeres Sin Fronteras no empezaron la participación política en su juventud sino como reacción ante la represión y el trauma por la pérdida de un familiar o su afectación en la guerra cuando ya eran adultas. La constante denuncia a través de su testimonio y el vivir el duelo colectivamente las integró a espacios de acción política en comités de solidaridad, en redes de apoyo de migrantes y en diversas organizaciones de protección de los derechos humanos. Con ello adquirieron nuevas habilidades y conocimientos diversos que pueden ir desde el derecho internacional hasta el cooperativismo. Un elemento que vale la pena considerar son los discursos de las organizaciones internacionales del sistema de Naciones Unidas sobre “las mujeres como población vulnerable” que junto con los niños las convirtió en objeto de protección especial y en sus víctimas predilectas para las acciones de incidencia política¹⁶³. Las mujeres refugiadas no fueron pasivas ante ello y, algunas veces, utilizaron la representación de

¹⁶² Afkhami, Mahnaz (1998). *Mujeres en el exilio*. Madrid: Siglo XXI editores, p. 26-27. Las comillas son mías.

¹⁶³ Este enfoque diferencial de género y edad se puede observar en la literatura sobre atención a refugiados del ACNUR. Estos suelen estar basados en una generalización y universalización del papel de las mujeres y de su dominación.

mujer-vulnerable a su favor para garantizarse el acceso a algunos programas y recursos. En ese sentido, *hacen valer el género* como lo considera Fassin et al.

Paralelamente a su acción pública, ellas hacían -y hacen en la actualidad- la mayor parte del trabajo reproductivo en sus casas, criaron y alimentaron a sus hijos, incluso algunas cuidan a nietos y nietas, pero sus campos de acción no suelen estar limitados al ámbito doméstico.

Las actividades culinarias que suelen asociarse a las mujeres tienen un fuerte vínculo con lo afectivo, cocinar para la familia es la forma esperada de representar cariño. Al contrario, aquellas que no sabían cocinar para sus esposos, o no querían hacerlo, fueron acusadas de indiferentes. Asimismo, el buen sabor de las comidas es, con frecuencia, atribuido por ellas a la cantidad de amor que invierten en la preparación de los platos. Más que cualquier otra tarea del trabajo reproductivo guisar para los demás parece tener una fuerte valoración emocional. Esta asociación entre mujer, cocina y afecto está sustentada en un arquetipo cultural que, aunque ha perdido su capacidad enunciativa, parece tener peso aún en la construcción de las identidades de género, éste relaciona a las mujeres con la tierra, la nutrición y el amor. Pienso que el surgimiento de este arquetipo podría estar en los discursos sobre la maternidad y el *ser mujer* que intentaban una profilaxis social a finales del siglo XIX y la primera mitad del XX, sin embargo, este interesante tema requiere otro tipo de investigación a la aquí desarrollada.

Volviendo a las mujeres del grupo, la mayor parte de las migrantes salieron muy jóvenes de sus hogares para trabajar, de manera frecuente, en oficios ligados a lo reproductivo: cuidado de niños, labores de limpieza, como secretarías o maestras. Una parte significativa de ellas sufrió violencia por parte de sus parejas y terminaron de criar sus hijos e hijas sin la presencia ni responsabilidad de los padres. Ser madres trabajadoras extradomésticas les implicó experimentar una superposición del ámbito productivo y reproductivo. Ellas suelen participar en menor medida de actividades políticas y algunas prefieren, ya mayores, hacer parte de grupos recreativos y deportivos. También, como puede observar en el trabajo etnográfico son las que suelen integrar a sus hábitos alimentarios más rápidamente las comidas mexicanas, incluso algunas en la actualidad han remplazado su sistema culinario de origen casi por completo.

En ese sentido, señalo que la categoría “mujeres” en realidad no es preexistente a las experiencias particulares de construcción del género y no es posible ignorar la agencia de ellas frente a los condicionamientos y normativas culturales. Éstas últimas tampoco están fijas ni son ahistóricas, quizá el ritmo más lento de sus cambios les dé una falsa apariencia de estabilidad.

A través de la etnografía vi como en un grupo reducido de mujeres -como el que aborda esta investigación- existen multiplicidades de posibilidades de *ser mujer* e incluso en el transcurso de una vida éstas formas se han imbricado y mutado. También, observé que diversos actores e instituciones producen discursos sobre *las mujeres* y por tanto, sobre *los hombres*, y pugnan para dominar las formas de representación del género. Como lo señaló Joan W. Scott, éste consiste en una de las primigenias relaciones de poder.

Con respecto a los hombres me vi sorprendida con su fuerte presencia en el ámbito doméstico y en las tareas culinarias, incluso así sea a través de una ausencia presente como en el caso del esposo de Mary. Algunos de ellos saben y les gusta cocinar y lo hacen con cierta frecuencia, otros enseñaron a sus parejas a guisar para que aprendieran a hacerlo a su manera, unos más participan sólo en las actividades de aprovisionamiento y otro -Javier, el hijo de Angélica- opina e interviene directamente en la creación de la sazón de los platos, una tarea que suele estar asociada a las mujeres, por lo general, a las mayores. También, me atrevería a asegurar –aún sin tanta evidencia- que la mayoría de los hombres están involucrados en las decisiones sobre los repertorios culinarios, así no sean ellos sus cocineros. Otro investigador ya había percibido la presencia masculina en las cocinas, Gabriel Vázquez Dzul, quien trabajó con mayas quichés al sur de México, descubrió que la mayoría de hombres adultos, jóvenes y niños sabían cocinar, o por lo menos tortear¹⁶⁴. Sin embargo, su fuerte presencia no significa aún que las labores domésticas hayan sido redistribuidas equitativamente entre los géneros, en la mayor parte de los casos las mujeres siguen teniendo gran parte de la responsabilidad del trabajo reproductivo. Aunque pareciera que quizá pudiera tender, en un futuro no lejano, a una nueva distribución, más democrática y des-generada del trabajo reproductivo. Queda un trabajo pendiente y es la investigación

¹⁶⁴ Vázquez Dzul, Gabriel (2010), op. cit. 19.

de los significados de las prácticas culinarias vistas desde las trayectorias vitales de los varones. Una cuestión que yo no consideré como mi objetivo pero que, sin duda, profundizaría el análisis sobre la producción del género en la alimentación en contextos de migración y exilio.

3.6 Del sinsabor del destierro a la sazón del exilio, la historia de un vaivén

Esta etnografía de las prácticas alimentarias festivas y cotidianas fue la reconstrucción de un movimiento, en algunos casos rápido en otros muy lento, que llevó a las mujeres del grupo de la sensación de desarraigo y neofobia hacia las comidas mexicanas al reconocimiento y adaptación a sus sazones y a sus sabores. Este movimiento es oscilatorio, es decir, no va sólo en dirección hacia la adaptación, incluso, como vimos a través del relato de Yolanda y Vilma Juárez y de Angélica, puede invertirse en quienes llegaron más pequeñas y regresan sobre los pasos de sus parientes para buscar sus orígenes. Por lo tanto, pueden ser procesos que involucren una, dos o más generaciones.

Al contrario de lo que el sentido común podría indicarnos la adaptación de quienes llegan a más temprana edad -o de la primera generación nacida en el exilio- no necesariamente cuenta con más facilidades en el proceso, quizá pueden llegar a sentirse más desarraigados que los mayores aunque no hayan vivido en Centroamérica. Sin duda, en ello interviene la trasmisión de la memoria oral, los valores y los procesos de producción de identidad al interior de las familias.

Recientemente han aparecido notas periodísticas que reportan el retorno de hijos de migrantes nacidos o crecidos en los EEUU y con alto nivel educativo hacía los países de origen de sus padres y madres. Algunos investigadores lo han llamado un flujo inverso explicándolo por la mejoría de las condiciones económicas de países como China, Brasil, Rusia e India. Valdría la pena pensar si en esa migración norte-sur también juega un papel

la búsqueda de su lugar, de sus raíces culturales y quizá sea un signo de las dificultades para la integración cultural que se manifiestan de manera tardía¹⁶⁵.

Volviendo a mi investigación, una variable que influye considerablemente en la adaptación alimentaria consiste en los motivos por los cuales las mujeres salieron de su país de origen. Es evidente la diferencia entre quienes viajaron por voluntad propia y aquellas que huyeron para salvar su vida. Una imagen que refleje este proceso tendría a las migrantes viendo hacia el horizonte, en actitud exploratoria y a las exiliadas con los ojos puestos sobre el camino recorrido esperando la mejor oportunidad para volver a casa; por lo menos así fue percibido por ellas durante sus primeros años en México.

Entonces, ¿cuál fue el punto de inflexión de este proceso? pienso que pudo ser la terminación del proceso de duelo por las pérdidas, la finalización de una etapa de cierto tipo de negación y la transformación del agudo sufrimiento en formas de memoria colectiva y en fuentes de dignificación. Aunque la impronta de la guerra queda en las personas durante toda su vida, por ello volver a recordar duele así hayan pasado 20 años o más, la manera de experimentar esa huella va cambiando conforme a las posibilidades y las acciones políticas de las mujeres.

La alimentación constituye un elemento fundamental en la producción de las identidades. En los escenarios de migración y exilio el significado de los platos de origen cambia. A través de la comida las mujeres llevan a cabo procesos de solidaridad y de memoria que les permiten el restablecimiento de relaciones sociales. Esto escapa de la dualidad conservación/transformación con la que se interpretaron las prácticas culinarias en dichos contextos, los hábitos alimentarios son preservados pero no como piezas arqueológicas, son recreados acorde a sus nuevos conocimientos y experiencias. Al bagaje culinario de origen ellas suman multiplicidad de préstamos e intercambios, un ejemplo de

¹⁶⁵ Un ejemplo ver: Semple, Kirk (2012), “Hijos de inmigrantes prefieren irse de Estados Unidos”, Colombia, El Espectador, tomado de The New York Times News Service, en URL: <http://www.elespectador.com/noticias/elmundo/articulo-339535-hijos-de-inmigrantes-prefieren-irse-de-estados-unidos>

ello es el pozole que resulta ser tan apetecido en las mesas festivas de las mujeres del grupo.

La investigadora Karine Tinat señaló las estrategias de adaptación alimentaria de mexicanos en EEUU, la primera de ellas era la conservación de alimentación mediante la “preparación casera” que es la misma que practican las mujeres del grupo. Según la autora, la segunda consiste en la compra de ingredientes en almacenes especializados y, la tercera, en la obtención alimentos través de migrantes amigos o familiares provenientes de sus lugares de origen, estas últimas resultan menos accesibles para las mujeres centroamericanas en México; uno, por sus restricciones económicas y dos, porque no existen en la Ciudad tiendas especializadas en esa oferta nacional¹⁶⁶.

Una diferencia que vale la pena anotar entre el espacio festivo y cotidiano es la comensalidad. Una parte de ellas ingieren sus comidas diarias en solitario, más aquellas que tienen hijos e hijas adultas. También, en el transcurso de su vida han incorporado prácticas de alimentación *sana*, que resulta más económica, a través de los discursos médicos contemporáneos y de los medios de comunicación. Esta cuestión resulta más evidente en la elección de los alimentos diarios.

Por último, no hay que olvidar que el acto de nutrir está fuertemente ligado a lo afectivo. Las mujeres del grupo expresan su afecto a través del don de la comida, mejor si es preparada por ellas y aún más si es parte de su tradición culinaria. Con ello hacen un acto de comunicación donde la comida es su lenguaje. Un lenguaje que sirve para activar el recuerdo, conservar la memoria, transmitir valores y enseñanzas y marcar identidades y fronteras simbólicas entre *lo propio* y *lo ajeno*.

¹⁶⁶ Tinat, Karine (2008), op. cit., p.777.

Consideraciones finales

Las prácticas culinarias de las centroamericanas que participan del grupo Mujeres Sin Fronteras expresan diferentes matices de dos grandes tendencias, la primera, procura preservar los hábitos alimentarios de origen, en especial, durante celebraciones y fiestas. El objetivo de dicha conservación es dual, por una parte –al interior del grupo o la familia– fomenta el restablecimiento de las relaciones sociales trastocadas por la migración o el exilio, construye memoria colectiva y favorece la realización del duelo de manera conjunta. Por otro lado, hacia el exterior, comunica las diferencias culturales haciéndolas comprensibles y *comestibles* para los *otros* y apoya los procesos de dignificación de sus experiencias.

Esta preservación de los platos, recetas y procedimientos no es la simple repetición de aquellos aprendidos en sus lugares de origen. Las mujeres han realizado un largo proceso de exploración y experimentación para encontrar ingredientes similares, en apariencia, en sabor o ambos, remplazando aquellos que son difíciles o costosos de obtener en México. Los platos tradicionales se transforman al ritmo del avance de sus conocimientos sobre la oferta local de alimentos. Esa recreación de la tradición culinaria se lleva a cabo, principalmente aunque no de manera exclusiva, en el ámbito festivo porque la comensalidad incentiva diversos procesos sociales, en particular, la producción de sus identidades. En ese contexto ser salvadoreña, guatemalteca o hondureña cobra un nuevo significado, se transforma en una forma de vincularse y crear solidaridades.

La segunda tendencia consiste en la adopción de platos, recetas y procedimientos locales. Las mujeres, a través de la exploración y experimentación con los sabores de la cocina mexicana, van adquiriendo nuevas apetencias y aversiones alimentarias y, a ritmos muy diversos, incorporan platos locales, los van haciendo parte de su dieta cotidiana. Existe una enorme porosidad entre lo *propio* y lo *ajeno*, en particular, porque la matriz

culinaria de México y Centroamérica es similar y tiene como base principal el consumo del maíz. Por ello, existe en las prácticas una gran circulación e intercambio entre las diversas cocinas. Sin embargo, las experiencias de discriminación, el sufrimiento por el exilio, el empobrecimiento y otras dificultades producen la permanencia de la neofobia que se expresa nítidamente con el rechazo a ciertos hábitos alimentarios, como el consumo del chile (integrado a los alimentos y no puesto a disposición del comensal), la lipofobia y la glucofobia.

El malestar frente a la comida local manifiesta las dificultades, percibidas por ellas, para su integración cultural pero, también tiene como base una crítica hacia la sociedad urbana e industrializada contemporánea. La mayor parte de las integrantes del grupo tienen origen campesino, o bien, son la primera generación nacida en el ámbito urbano, por lo cual sus hábitos estuvieron en el pasado fuertemente vinculados a la autoproducción de sus alimentos. Con la pérdida de sus formas ancestrales de producción quedaron insertas, en calidad de dependientes y de manera forzada, a la industria alimentaria. Para algunas lo anterior se ha sumado a la precarización de sus condiciones de existencia a raíz de la migración o el exilio. Entonces, tomaron una posición crítica frente a las formas de alimentación del mercado industrial de alimentos y lo identifican más como una práctica del *otro*, es decir, del *mexicano*.

Esa toma de posición se hace a través de discursos que clasifican *lo sano y lo insano, lo fresco y lo putrefacto, lo limpio y lo sucio*. Lo apetecible sería lo que ellas siembran, crían o cocinan por sí mismas -o alguien que conocen- y por esa razón buscan comprar ingredientes donde tienen alguna certeza de su origen, o bien, saben que han pasado por menos intermediarios. Lo desagradable es aquello que producen las grandes cadenas de alimentos como, por ejemplo, las comidas rápidas –hamburguesas, *hot dogs*, pollos rostizados- pero, si ellas los preparan en casa éstos mismos son considerados *sanos, nutritivos, limpios y frescos*. Ese malestar expresa la inseguridad frente al origen de los alimentos, la desconfianza con las formas de producción a gran escala y cierto nivel de neofobia e insatisfacción con sus experiencias en México. En ese sentido, encuentro la existencia y sobrevivencia de un *habitus* campesino que, incluso, puede trascender a las

generaciones siguientes que no han nacido en el campo pero añoran regresar a él. El estilo de vida campesino se torna en un ideal perdido y en un modelo que intentan reproducir en la medida de sus posibilidades actuales, a través de la cría de animales y la siembra de plantas para su uso herbolario o condimentario.

Ahora bien, en esta toma de posición también juegan un papel importante los discursos médicos y de los medios de comunicación que imputan a ciertos alimentos la producción de graves padecimientos. Algunas de ellas han adquirido, en particular en sus comidas cotidianas, prácticas vegetarianas, o bien, un bajo consumo de carnes rojas. Asimismo, en los repertorios de las comidas cotidianas es usual que las cenas hayan desaparecido o se convierten en *muy ligeras*, como también los desayunos. En consecuencia, el más fuerte consumo de alimentos es durante la comida. Es usual que las ingestas primera y última del día las hagan en solitario, en especial, aquellas que ya tienen hijos e hijas adultas.

En las comidas cotidianas, en general, parece existir una mayor neofilia, es decir, una apertura hacia la adopción de comidas mexicanas. Podría sugerir que al no existir comensalidad, o ser mínima, tampoco ven la necesidad de activar estrategias para la producción de identidad o para marcar la diferencia cultural con los *otros* a través de los alimentos. Entonces, aparecen las quesadillas, las sopas aguadas, las carnes empanizadas, entre otras.

Un factor que influye de manera profunda en el ritmo de la adopción de otros hábitos alimentarios es los motivos por los cuales salieron de su país de origen. En la investigación pude notar la diferencia entre las migrantes que llegaron buscando mejores oportunidades laborales o educativas y las refugiadas que huyeron para salvar sus vidas. Mientras las primeras han adquirido relativamente temprano algunas prácticas alimentarias locales, incluso aprendieron a cocinar por primera vez en *mexicano*, las segundas, desde mi perspectiva, intentan preservar durante más tiempo sus formas de comer porque perderlas significaría olvidar quienes *son*.

Para aquellas mujeres que vivieron la guerra, el olvido no es una opción deseable. A pesar del sufrimiento, los procesos de duelo fueron acompañados del ejercicio de la memoria colectiva y del uso del recuerdo como fuente de dignificación. En ese contexto, la preparación de platos provenientes de la tradición culinaria de origen -reinventados- son claves en la evocación y facilitan la reafirmación de su pertenecía colectiva. Cuando las migrantes cocinan algo *propio* suelen hacerlo para compartirlo con sus familiares más cercanos, mientras, para las refugiadas es importante brindarlo a sus paisanas u otras personas que hayan pasado por experiencias similares.

El vaivén entre la adopción de otros hábitos alimentarios y el intento de preservar los *propios* durante un tiempo, no es una dialéctica de dos polos opuestos, más bien manifiesta un entrelazamiento de culturas, en el sentido de Roger Bastide, al existir una reciprocidad en el intercambio, aunque las relaciones entre ellas como *extranjeras* y los *mexicanos* (de nacimiento) suelen ser asimétricas.

Con respecto al género, la etnografía me permitió ubicar los procesos de construcción del *ser mujer* no sólo en cuanto a las asignaciones normativas sino en relación al ejercicio de *hacerse mujer*, a la práctica de producción del género. Allí encontré que las trayectorias de vida muestran una gran diversidad en cuanto a este proceso, algunas de ellas no sólo no cumplieron con el mandato de concentrar sus actividades en el espacio doméstico sino que, desde muy temprano, fueron sujetas involucradas de manera activa en la política, en las movilizaciones sociales, en la guerra y en distinto tipo de acciones colectivas. Con ello cambiaron el sentido y la producción de su *ser* experimentando contradicciones entre esas *otras mujeres* que eran -como resultado de su agencia en los procesos de cambio- y lo que sus parejas o sus familiares esperaban de ellas en ese momento: el cumplimiento de las normativas y asignaciones de género.

En el caso de algunas de las mujeres del grupo esas contradicciones sentaron las bases para la desnaturalización del género y a la adquisición de otros discursos sobre *ser mujer*, vinculados a la autonomía y al reconocimiento y exigencia de sus derechos.

La categoría *mujeres* en realidad no fue preexistente a sus experiencias particulares de construcción del género y por esa razón no fue posible ignorar su agencia frente a los condicionamientos y normativas culturales que también son objeto de acciones de transformación. Diversos actores e instituciones -como organizaciones sociales, iglesias, agencias del sistema de Naciones Unidas, entre otros- producen discursos sobre las mujeres y por tanto, sobre los hombres, y pugnan por dominar las formas de representación del género. Ante esto las mujeres no son pasivas, utilizando a Fassin, ellas *hacen valer el género* para intentar acceder a ciertos beneficios, algunas veces sustentados en la representación de *la mujer vulnerable*.

Ahora bien, la mayor parte de los hombres de estas familias no están ajenos a las responsabilidades en el ámbito doméstico, incluida la preparación y abastecimiento de los alimentos, lo cual no significa que el trabajo reproductivo esté distribuido de manera equitativa. Aunque las mujeres siguen siendo teniendo más responsabilidades ellos están fuertemente involucrados en labores distintas como la compra, cocción, enseñanza y en las decisiones sobre qué cocinar. En ese sentido aparecen como *otros hombres* distanciados del estereotipo de varón alejado de las labores reproductivas pero beneficiarios de las mismas.

Ya que no estamos hablando de un fenómeno reciente, pienso que la invisibilidad académica de las actividades de los hombres en la cocina expresa una ceguera teórico-metodológica en la forma de analizar la división socio-sexual del trabajo y sus transformaciones. Por ello este trabajo queda con el pendiente de ver qué sucede desde sus trayectorias vitales y sus formas de producir significados a través de la alimentación.

Por último, quisiera señalar algunos aprendizajes metodológicos producto del desarrollo de esta investigación. Un cambio en los paradigmas teóricos implica también, necesariamente, una transformación en el método de investigación, en la metodología y en las técnicas utilizadas, como ya lo ha señalado el antropólogo Luis Guillermo Vasco. Quienes nos distanciamos del paradigma positivista y neopositivista tenemos que buscar caminos distintos de la etnografía como una relación entre “investigador-sujeto-cognoscente e investigado-objeto-conocido”. Los caminos alternativos a ese tipo de

relación son muy variados y algunos, como el compromiso de la devolución de los resultados finales, se quedan a medias porque la autoría, propiedad y beneficios, incluyendo el prestigio académico producto de la investigación, siguen en manos sólo del investigador. Esto sigue siendo así porque de fondo sobrevive la idea de que el único conocimiento *válido* y la última palabra *verdadera* sobre lo que sucede en la vida de los demás la tiene el científico social quien, usualmente, no es considerado como un individuo inserto en las lógicas culturales y económicas de su sociedad que enmarcan su quehacer como investigador.

Ahora bien, recuperar la agencia de quien investiga y su capacidad de transformar su oficio significa hacerlo también para aquellos que han sido históricamente objetualizados a través de la investigación social. Para ello es importante imaginar y explorar otras formas de relacionarse donde el diálogo, el compromiso y el acompañamiento sean la base. Pienso que es una tarea indispensable democratizar y socializar la propiedad y los beneficios de la investigación social, más aún, con aquellos que son los portadores del conocimiento. Éste, sumado al que ha adquirido quien investiga a lo largo de su vida –ambos- son la base para producir otros conocimientos nuevos. Esto implica aceptar la discusión y el debate como parte indispensable de esta manera de hacer investigación, ya no sólo con los “pares académicos”, sino con todos los involucrados en el proceso.

El reto es encontrar o inventar posturas teóricas, métodos y técnicas que nos permitan que esa relación no sea desigual, para mí el cambio fue impulsado por el feminismo. Pienso que en esta ruta mi modesto aporte fue la combinación de técnicas clásicas de la antropología –entrevista, observación participante, grupos focales- con una escritura acompañada teniendo como objetivo lograr un intercambio recíproco. También, contribuyó considerar la tesis como un resultado parcial que sólo terminará con la redistribución de los beneficios a través de la publicación del libro colectivo.

Anexo 1

Consentimiento informado

Fecha: _____

Participación en investigación “El sinsabor del destierro, prácticas alimentarias en los procesos de adaptación de mujeres centroamericanas en la Ciudad de México”

Yo _____ de nacionalidad _____ fui invitada por Mónica Godoy Ferro, estudiante de la Maestría de Estudios de Género del Colegio de México a participar en la investigación de su tesis sobre experiencias de adaptación culinaria de mujeres migrantes internacionales en la Ciudad de México. Declaro que acepto participar en dicha investigación y que ella me explicó en detalle en qué consistía. Sólo proporcionaré la información que, libremente, yo considere conveniente para este fin. La investigadora se compromete conmigo a consultarme con anticipación la publicación de imágenes o testimonios y, si yo se lo solicito, utilizará un seudónimo o evitará dar a conocer información personal que pueda poner en riesgo mi integridad o tranquilidad. Asimismo, la investigadora se compromete a presentarme avances de su proceso de investigación y de sus resultados finales, posteriormente, buscaremos conjuntamente hacer una publicación que contenga los resultados y algunas de nuestras experiencias de adaptación a México –a través de la cocina- que consideremos útiles para otras personas que pasan por una situación similar. Me reservo el derecho de renunciar a participar de la investigación cuando así lo considere conveniente y a aclarar todas las preguntas que tenga al respecto.

Firman,

Participante

Investigadora

Anexo 2

Cuestionario para perfiles de participantes de la investigación **“El Sinsabor del destierro, prácticas alimentarias en los procesos de adaptación de** **mujeres centroamericanas en la Ciudad de México”**

La información que le solicito me servirá para construir una descripción general del grupo “Mujeres Sin Fronteras”. Será tratada –en lo individual- como información confidencial y sólo podrá ser presentada como datos integrados junto con las demás participantes de la investigación. Si no desea contestar alguna pregunta sólo déjela en blanco y si tiene dudas por favor hágalas saber. Gracias por su colaboración.

1. Datos Generales e información migratoria

Nombre y apellidos: _____

Lugar y fecha de nacimiento: _____

Nacionalidad de origen: _____ Ciudad o pueblo de origen: _____

Pertenece a un grupo indígena: _____

¿Cuál? _____

Idioma de origen: _____ Fecha de salida del lugar de origen: _____

Personas acompañantes en la migración: _____

Países o ciudades previas de vivienda antes del DF: _____

Condición migratoria actual: _____

¿Estuvo o está indocumentada? _____ ¿durante cuánto tiempo? _____

Nacionalidad actual: _____ ¿hace cuánto tiempo la obtuvo? _____

Tiempo de estancia en México: _____ Tiempo de estancia en el D.F.: _____

Tiempo de conocer a Sin Fronteras I.A.P.: _____ Actualmente, ¿es

usuario de alguno de sus programas o servicios? _____

¿cuáles? _____

2. Información familiar:

Estado civil: _____

Actualmente, ¿con quién vive? _____

Sector o colonia donde vive: _____

Vivienda ¿propia o rentada?: _____ Valor de la renta mensual: _____

Número de hijos: _____ Número de hijas: _____ Número de hijos o hijas fallecidos: _____ Número de nietos o nietas: _____ Nietos u otros niños a cargo: _____

3. Información laboral y socioeconómica:

Actualmente, a ¿qué se dedica? _____ ¿trabaja con remuneración? _____
Si sí ¿en qué?

Si no ¿hace trabajo de hogar? _____ ¿Cómo paga sus gastos? _____
¿Recibe ingresos adicionales? _____ ¿de dónde provienen? _____

¿Cuenta con seguridad social? (servicio médico, programas de ayuda a la mujer, pensión, etc.)
¿cuál?: _____

¿Cuál es su nivel total de ingresos mensual (aproximadamente)? Marque con una X

Ninguno	
1000 a 1500 pesos	
1500 a 2000 pesos	
2500 a 3000 pesos	
3500 a 4000 pesos	
4500 a 5000 pesos	
5500 a 6000 pesos	
6500 a 7000 pesos	
7500 a 8000 pesos	
8500 a 9000 pesos	
9500 a 10000 pesos	
Más de 10000 pesos, ¿cuánto?	

¿Cuánto gasta mensualmente? _____

4. Formación

Nivel de estudios: primaria
____ secundaria ____ preparatoria ____ licenciatura ____ Posgrado _____

Técnico: _____

Ha hecho cursos o diplomados: _____ ¿cuáles? _____

¿Sabe algún oficio? ¿Cuál? _____

Anexo 3

Guía de entrevista:

Sobre el proceso de adaptación sociocultural y su vida actual

- Descripción del lugar y el núcleo familiar (¿qué lugares son femeninos? ¿cuáles masculinos?, ¿dónde pasa la mayor parte de su tiempo en casa?, descripción de la rutina cotidiana).
- Trabajo reproductivo (¿qué labores hace en su hogar? ¿cuáles son su responsabilidad? ¿alguien más participa de estas tareas? ¿cómo asignan las responsabilidades dentro de la casa? ¿qué hacen las mujeres? ¿y los hombres? Detectar diferencias por género y edad).
- Prácticas y hábitos alimenticios cotidianos (¿dónde compran su despensa? ¿quién o quiénes compran los alimentos? ¿qué comidas hacen en casa durante la semana? ¿quién o quiénes las preparan? ¿qué suelen cocinar? ¿cuánto tiempo invierten en las tareas de preparación de alimentos al día? Narre un desayuno, una comida y una cena cotidiana ¿cuántas comidas hacen fuera de casa en la semana? ¿a dónde suelen ir a comer? ¿por qué? ¿qué consumen allí? ¿en qué lugar ingieren los alimentos? ¿Quiénes comen juntos? Posiciones en la mesa, jerarquías internas ¿qué comen las mujeres? ¿y los hombres? ¿qué hacen mientras comen?).
- Prácticas y hábitos alimenticios festivos (en ocasiones especiales ¿qué les gusta comer? ¿quién o quienes suelen preparar las comidas festivas? ¿por qué eligen estas recetas? ¿Dónde consiguen los ingredientes? ¿Quién o quiénes van a comprar los ingredientes? ¿cuánto tiempo invierten en la preparación de estos platos? ¿quién o quiénes los preparan? ¿qué hacen las mujeres? ¿qué hacen los hombres? Describa uno de los platos festivos ¿dónde ingieren estos alimentos? ¿quiénes comen juntos? Establecer posiciones en la mesa, jerarquías internas y relaciones de poder ¿Quién o quiénes sirven los alimentos? ¿qué comen las mujeres? ¿y los hombres? ¿qué hacen mientras comen? Comensalidad ritual- simbolización de los alimentos).
- Relación con las prácticas alimentarias y culinarias locales. ¿qué platos mexicanos

preparan en sus casas? ¿por qué? ¿cómo aprendieron a cocinarlos? ¿qué platos mexicanos le gusta comer? ¿cuáles no? ¿por qué? ¿cuándo y dónde consumen comida mexicana? ¿cómo saben los alimentos aquí? ¿saben diferente a los propios? ¿qué extraña comer aquí? ¿por qué? ¿qué diferencia su comida a la mexicana?.

Sobre sus primeros años de estancia en la Ciudad de México

- Cuando llegó al DF, ¿qué cocinaba o qué compraba para comer? ¿dónde? ¿para quién o quiénes cocinaba?, ¿qué le gustaba en ese entonces de la comida mexicana? ¿Qué le disgustaba en esos primeros años? ¿Cuánto tiempo seguido estuvo fuera de su lugar de origen?, ¿ha viajado allá (viajes por temporadas cortas)? ¿cuántas veces? ¿Cuándo viaja allá que alimentos trae de regreso? ¿qué otras cosas trae de su país de origen? ¿en qué trabajó cuando llegó a la ciudad? ¿en qué ha trabajado en México? ¿se siente mexicana o algo mexicana? ¿en que sí? ¿en qué no? Si se fuera de México ¿qué extrañaría?

Sobre la migración o el exilio

- Narre su llegada al DF ¿con quién viajó? ¿por qué razón? ¿estuvo en otras ciudades mexicanas antes de llegar a la ciudad? ¿Qué sintió al dejar su país? ¿Qué es lo que más extrañó en esos primeros meses? ¿cómo se alimentó durante la migración? ¿qué fue lo más difícil de dejar su país? ¿ser mujer cambió influyó en algo en la experiencia de migración?

Sobre la infancia y su vida cotidiana en el país de origen

- ¿Cómo era la casa dónde creció? ¿qué hacían las mujeres y las niñas de su familia? ¿qué hacían los hombres y los niños de su familia? ¿cómo era la cocina de su casa? ¿qué le gustaba comer cuando niña? ¿aprendió a cocinar cuando pequeña? ¿qué

hacia?, ¿cómo aprendió a cocinar? ¿quién o quiénes le enseñaron? ¿qué le dijeron que era “ser una buena mujer”? ¿qué escucho que era “ser un buen hombre”? ¿se casó? ¿tuvo hijos en su país? ¿qué hacía de comer para su familia? ¿dónde compraba o conseguía los alimentos o ingredientes? ¿sabían diferente a los que puede conseguir en México? ¿por qué sí o por qué no? ¿cómo eran las fiestas en su casa? ¿qué se preparaba para comer? ¿quiénes lo preparaban? ¿qué hacían los hombres? ¿qué hacían las mujeres? ¿cómo se servía y quién o quienes lo hacían?, ¿qué había en la mesa? Describa una preparación de un plato festivo y la forma de consumirlo.

Bibliografía

Fuentes escritas:

- ❖ De Barbieri, Teresita (1992), “Sobre la categoría género. Una introducción teórica-metodológica”, en: *Revista Interamericana de Sociología*. VI (2-3), pp. 147-178.
- ❖ Bargel, Lucie, Eric Fassin y Stéphane Latté (2009), “Usos sociológicos y usos sociales del género. El trabajo de las interpretaciones”, en: Eric Fassin, *Género, sexualidades y política democrática*, México, PUEG/PIEM.
- ❖ Bauman, Zygmunt (2002), *En busca de la política*, México, FCE.
- ❖ Bonilla-Castro, Elssy y Penélope Rodríguez Sehk, (1997), *Más allá del dilema de los métodos, la investigación en las ciencias sociales*, Bogotá, Universidad de los Andes y Grupo Norma.
- ❖ Bourdieu, Pierre (1988), *La distinción. Criterio y bases sociales del gusto*, Madrid, España, Taurus.
- ❖ Cantarero, Luis (2008). “Preferencias alimentarias y valores de los neorrurales. Un estudio en Aineto, Ibort y Artosilla en el serrablo oscense” en: Gracia Arnaiz, Mabel (2008), *Somos lo que comemos. Estudios de alimentación y cultura en España*, Barcelona, Ariel, pp. 151-177.
- ❖ Crenshaw, Chantal, Jean-Pierre Hassoun y F. Xavier Medina (2010), “Introduction : Repenser et réimaginer l’acte alimentaire en situations de migration”. *Antropology of Food*, S7, diciembre, texto completo en URL: <http://aof.revues.org/index6672.html>, última consulta marzo 15 de 2011.
- ❖ Das, Veena (2008). *Sujetos de dolor, agentes de dignidad*, Bogotá, Universidad Nacional de Colombia.
- ❖ Fischler, Claude (1995), *El (h)omnívoro. El gusto, la cocina y el cuerpo*, Barcelona, Anagrama.
- ❖ Ginés, María Emilia (SF). *La división sexual del trabajo*. Texto completo, en URL: http://guiagenero.mzc.org.es/GuiaGeneroCache/Pagina_SistemSexo_000079.html, última consulta 1 de octubre de 2010.

- ❖ Godoy Ferro, Mónica (2003), *Prácticas culinarias afrochocoanas en Bogotá*, Bogotá, Universidad Nacional de Colombia, Tesis de licenciatura en antropología.
- ❖ Good, Catherine (1996), “El trabajo de los muertos en la sierra de Guerrero”, en: *Estudios de Cultura Náhuatl*, No.26, Instituto de Investigaciones Históricas, UNAM.
- ❖ Goody, Jack (1995), *Cocina, cuisine y clase. Estudio de sociología comparada*, Barcelona, Editorial Gedisa.
- ❖ González Turmo, Isabel (2001), “Antropología de la alimentación: propuestas metodológicas”, en: *Comer cultura: estudios de cultura alimentaria*, Córdoba, Servicio de publicaciones de la Universidad de Córdoba, España, pp.13-26.
- ❖ Gracia Arnaiz, Mabel (2008), “La alimentación en el umbral del siglo XXI: una agenda para la investigación sociocultural en España”, en: Gracia Arnaiz, Mabel, *Somos lo que comemos. Estudios de alimentación y cultura en España*, Barcelona, Ariel, pp. 15-38.
- ❖ Guber Rosana (2006), *La etnografía. Método, campo y reflexividad*, Bogotá, Norma.
- ❖ Hammersley, Martyn y Atkinson, Paul (1994), *Etnografía: métodos de investigación*, Barcelona, Paidós.
- ❖ Harris, Marvin (1989), *Bueno para comer*, Madrid, Alianza Editorial.
- ❖ Herrera Mosquera, Gioconda (2008), “Mujeres ecuatorianas en el trabajo doméstico en España. Prácticas y representaciones de exclusión e inclusión”, en: Novick, Susana (comp.), *Las migraciones en América Latina*, Buenos Aires, Catálogos, pp. 73-92.
- ❖ Kaplan, Adriana y Silvia Carrasco (2002), “Migración, cultura y alimentación: cambios y continuidades, de Gambia a Cataluña”, en: M. Gracia, *Somos lo que comemos: estudios de alimentación y cultura en España*, Barcelona, Ariel Editorial, pp. 97- 123.
- ❖ Katz, Esther (2009), “Emigración, transformaciones sociales y cambios culinarios en la Mixteca Alta (Oaxaca- México)”, *Anthropology of Food* 56, diciembre, texto completo URL: <http://aof.revues.org/index6445.htm>, última consulta noviembre 15

de 2010.

- ❖ Koc, Mustafa y Jennifer Welsh (2002), *Les aliments, les habitudes alimentaires et l'expérience de l'immigration*, Programa de multiculturalismo del Ministerio del patrimonio canadiense para la Conferencia de la sociedad canadiense de estudios étnicos, Toronto, Center for Studies in Food Security, Ryerson University (mimeo).
- ❖ Lestage, Françoise (2008), “De la circulation des nourritures. La perpétuation et l'extension des liens sociaux des migrants mexicains via l'approvisionnement en produits alimentaires”, *Anthropology of Food*, S4, mayo, texto completo, URL: <http://aof.revues.org/index2942.htm>, última consulta noviembre 15 de 2010.
- ❖ Lida, Clara E. (1997), *Inmigración y exilio. Reflexiones sobre el caso español*, México, Siglo XXI Editores y Colegio de México.
- ❖ Martínez, Aída (1990), *Mesa y Cocina en el siglo XIX*, Bogotá, Planeta.
- ❖ Mauss, Marcel (2009), *Ensayo sobre el don*, Buenos Aires, Katz editores.
- ❖ Messer, Ellen (2002), “Un estado de la cuestión, perspectivas antropológicas sobre la dieta”, en: Jesús Contreras (comp.), *Alimentación y cultura. Necesidades, gustos y costumbres*, Barcelona, Alfaomega y Universidad de Barcelona, pp. 27-81.
- ❖ Mintz W. Sidney (2003), *Sabor a Comida, sabor a libertad. Incursiones en la comida, la cultura y el pasado*, México, CIESAS, CONACULTA y Ediciones de la reina rioja.
- ❖ Ortiz Guitart, Anna y Cristóbal Mendoza (2007), “Mujeres expatriadas en México: trabajo, hogar y vida cotidiana”. *Revista Migraciones Internacionales*, vol. 4, número 002, Colegio de la Frontera Norte, julio-diciembre, pp. 5-32.
- ❖ Ortner, Sherry (1979), “¿Es la mujer con respecto al hombre lo que la naturaleza con respecto a la cultura?”, en: Olivia Harris y Kate Young, *Antropología y feminismo*, Barcelona, Anagrama, pp. 109-131.
- ❖ Scott, W Joan (2008), *Género e historia*, México, FCE y UACM.
- ❖ Semple, Kirk (2012), “Hijos de inmigrantes prefieren irse de Estados Unidos”, Colombia, *El Espectador*, tomado de The New York Times News Service, en URL: <http://www.elespectador.com/noticias/elmundo/articulo-339535-hijos-de-inmigrantes-prefieren-irse-de-estados-unidos>.

- ❖ Serge, Margarita Rosa (2002), “Cultura”, en: Margarita, Serje de la Ossa, María Cristina Suaza Vargas y Roberto Pineda Camacho (Ed.), *Palabras para desarmar: Una mirada crítica al vocabulario del reconocimiento cultural*, Bogotá, Ministerio de Cultura, ICANH, p. 119-130.
- ❖ Stefoni, Caludia (2008), “Gastronomía peruana en las calles de Santiago y la construcción de espacios transnacionales y territorios”, en: Novick, Susana (comp.), *Las migraciones en América Latina*, Buenos Aires, Catálogos, pp. 211-228.
- ❖ Taylor, S.J y Bogdan, R. (1987), *Introducción a los métodos cualitativos de investigación*, Barcelona, Paidós.
- ❖ Tinat, Karine (2008). “¿Y qué pasa con los que se quedan?”. Del mercado a la mesa. Del impacto de la migración en la alimentación (Patamban, Michoacán), en: J. Luis Seefoó Luján (coordinador), *Desde los colores del maíz. Una agenda para el campo mexicano*, Morelia, Colegio de Michoacán.
- ❖ Vasco, Luis Guillermo (1987), “La objetividad en la antropología: una trampa mortal”, *Uroboros*, No. 1, abr-junio, pp. 7-9, texto completo, URL: <http://www.luguiva.net/libros/detalle1.aspx?id=269&l=3>, última consulta abril 28 de 2012.
- ❖ Vázquez Dzul, Gabriel (2010). *Lógicas del gusto. Preferencias alimentarias como referente social y cultural en dos localidades al sur de Quintana Roo (2006-2009)*, Zamora Michoacán, Colegio de Michoacán, tesis de doctorado en Ciencias Sociales con especialidad en Estudios Rurales.
- ❖ Vásquez, María Eugenia (2001), *Escrito para no morir: bitácora de una militancia*, Bogotá: Ministerio de Cultura, ILSA.
- ❖ Wachtel, Nathan (1999), “Memoria e historia”, en: *Revista Colombiana de Antropología*, volumen 35, enero - diciembre, pp. 70-90.
- ❖ Wajcman, Judy (2006). *Tecnofeminismo*. Madrid: Cátedra.
- ❖ Yankelevich, Pablo (2009). *Ráfagas de un exilio. Argentinos en México, 1974-1983*, México D.F., Colegio de México.
- ❖ Zapata Domínguez, Álvaro (2009). “El modo de ser cínico de los dirigentes”. *Cuadernos de Administración*, No. 41, Universidad del Valle, ene-jun.

❖ **Fuentes orales:**

- ❖ Entrevista a Alexandra
- ❖ Entrevista a Yolanda
- ❖ Entrevista a Vilma
- ❖ Entrevista a Angélica, Lidia y Aracely
- ❖ Entrevista a Ema
- ❖ Entrevista a Eva
- ❖ Entrevista a Teresa
- ❖ Entrevista a Mary
- ❖ Entrevista a Karla
- ❖ Conversaciones informales con otras integrantes del grupo