



Casa abierta al tiempo
UNIVERSIDAD AUTÓNOMA METROPOLITANA
UNIDAD IZTAPALAPA
DIVISIÓN DE CIENCIAS SOCIALES Y HUMANIDADES
POSGRADO EN CIENCIAS ANTROPOLÓGICAS

El pasaporte, la maleta y los tamales

La experiencia urbana a través de los saberes y sabores transnacionales.

Estudio de caso Pachuca – Chicago.



Karina Pizarro Hernández

Tesis de Doctorado en Ciencias Antropológicas

Directora:

María Ana Portal Ariosa

Lectores: Federico Besserer y Xóchitl Ramírez

México, D.F.

Enero 2010

ÍNDICE

AGRADECIMIENTOS	5
INTRODUCCIÓN	8
Metodología.	18

PRIMERA PARTE

PROPUESTAS TEÓRICAS

CAPÍTULO 1

¿QUÉ ES LA ANTROPOLOGÍA TRANSNACIONAL?	27
1.1.- Antropología Transnacional. Una Nueva Mirada	29
1.2.- Cinco Temas Conceptuales en lo Transnacional	31
A. Lo Transnacional del Estado-Nación	33
B. La Comunidad Transnacional y la Etnicidad.	37
C. Lo Transnacional. Espacio Social y Laboral	40
D. Lo Transnacional y el Género	42
E. Lo Transnacional y la Cultura	44
F. La comida como un Producto Cultural Transnacional Urbano	49

CAPÍTULO 2

ALIMENTACIÓN, CULTURA Y MERCADO DE LA NOSTALGIA	53
2.2.- El Estado del Arte en la Antropología de los Alimentos	54
A. La Cocina y los Mitos del Fuego	56
B. Lo que Dicen los Funcionalistas	58
C. Propuesta Estructuralista	61
D. Materialismo Cultural	63
E. Antropología Ecológica y Nutricional.	65
F. Antropólogos Modernos	65
G. Migración y Comida.	67
H. Antropología Mexicana	68
2.3.- Mercado de la Nostalgia	69
A. Política de Estado del Mercado de la Nostalgia	69
B. Reflexión Académica	79

SEGUNDA PARTE

LA CIUDAD Y SUS TRANSMIGRANTES

CAPÍTULO 3

LOS NUEVOS Y VIEJOS TRANSMIGRANTES ¿DE DÓNDE SALEN?	81
3.1.- Breve Recorrido de los Datos Transnacionales en México	82
3.2.- Hidalgo y sus Datos Demográficos.	89
3.3.- Transmigrantes Hidalguenses.	92
3.4.- CAHIDEE y las Organizaciones de Migrantes	102

**CAPÍTULO 4
DE PACHUCA A PACHUCO. TRANSNACIONALES DESDE SIEMPRE . . . 112**

4.1.- Datos Demográficos de Pachuca. 113
4.2.- De Ciudad Minera a Nueva Ciudad Transnacional 118
 A. De Españoles hasta libaneses 118
 B. Pachuca-California-Texas 121
 C. Pachuca Hoy 122
4.3.- Los Barrios Altos. *El Arbolito*. 125

**CAPÍTULO 5
PACHUQUEÑOS IN THE WINDY CITY 133**

5.1.- Chicago la *Ciudad de los Vientos*. 134
5.2.- “*Pilsen* no es Hispano es Mexicano” 143
5.3.- *La Garra* reflejo del *Mexican Way Of Live*. 159

**TERCERA PARTE
LA CONEXIÓN DE LA CIUDAD TRANSNACIONAL
A TRAVÉS DE LOS SABERES Y SABORES**

**CAPÍTULO 6
LA COMIDA ÉTNICA Y SUS CIRCUITOS TRANSNACIONALES. 164**

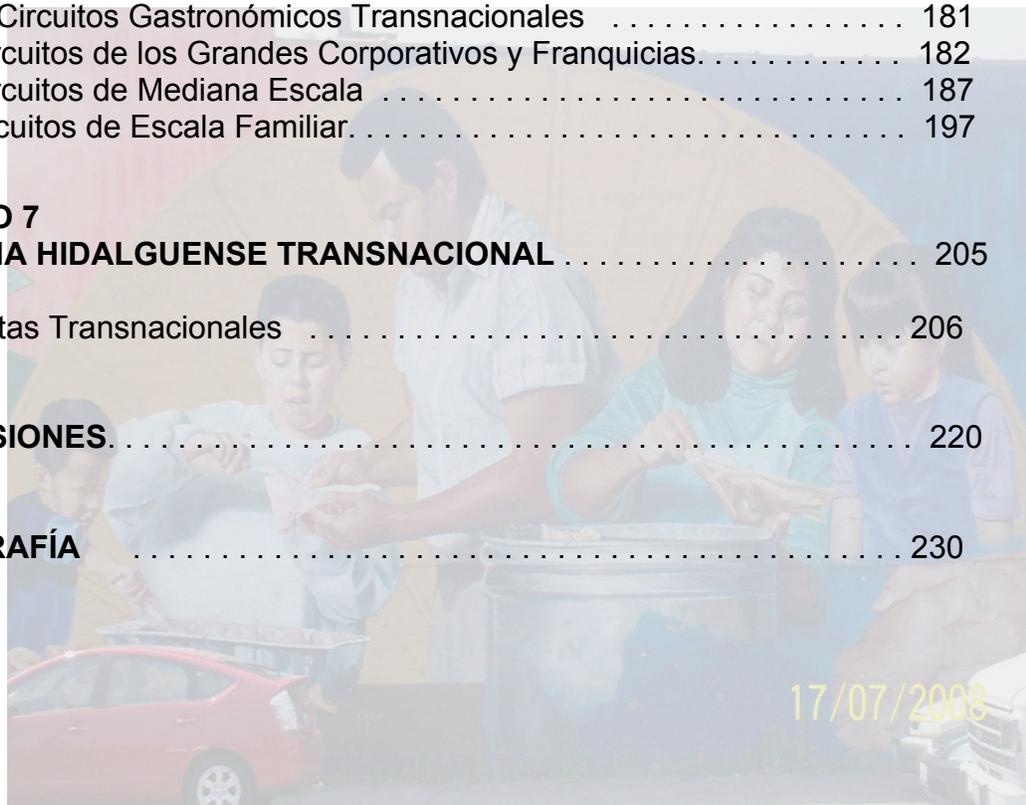
6.1.- La Comida Étnica 165
6.2.- Tres Circuitos Gastronómicos Transnacionales 181
 A. Circuitos de los Grandes Corporativos y Franquicias. 182
 B. Circuitos de Mediana Escala 187
 C. Circuitos de Escala Familiar. 197

**CAPÍTULO 7
LA COCINA HIDALGUENSE TRANSNACIONAL 205**

7.1.- Recetas Transnacionales 206

CONCLUSIONES. 220

BIBLIOGRAFÍA 230



Mural del barrio de Pilsen, Chicago, Illinois. Foto tomada verano 2008.

Dedico este trabajo de investigación a:

Eli, quien era una excelente cocinera y amante de la comida oaxaqueña,
y quien murió en esta etapa de mi vida.

Con un infinito amor a los tragones y a su vez melindrosos de
Arturo y Tonita.

A Juan Manuel, Katya y Ximena quienes siempre me apoyaron y me
han compartido su mesa.

A mi padre quien día a día me enseña el respeto al trabajo
y con quien comparto un espíritu andariego.

AGRADECIMIENTOS

Un reconocimiento muy afectuoso e invaluable a mi directora de tesis la doctora María Ana Portal Ariosa por su paciencia y comprensión, al doctor Federico Besserer Alatorre y a la doctora Xóchitl Ramírez por sus muy atinados comentarios, así como a la coordinadora del doctorado en Ciencias Antropológicas la doctora María Eugenia Olavarría por su constante apoyo.

Al doctor Enzo Segre por su entusiasmo académico para que lograra una estancia de investigación en Florencia, Italia; todo mi agradecimiento y afecto al siempre amable y correcto doctor Pietro De Marco profesor-investigador de la Universidad de Firenze. Al Centro Internazionale Di Studi Sul Religioso Contemporaneo por invitarme a participar en el XI y XIII Internacional Summer School on Religions in Europe.

Mi respeto y admiración a la gran mujer que es Hilda y a toda su familia, a Juan José Monroy, Jorge Luna, Moraima López Ortiz, David Soto, José Hernández Lagunes, Sandra Soto García, Margarito Pérez, Silvia Marín, Silvano Ramos, y a todos los transmigrantes que encontré en este recorrido. A la hospitalidad de Julio César Cortés y Anita en Chicago, Illinois y a las atenciones de Leonardo Rodríguez Danú y a su amigo Álvaro en Clearwater, Florida.

A la Coordinación General de Apoyo al Hidalguense en el Estado y en el Extranjero en especial a la licenciada Luz Martínez González, en ese entonces Coordinadora del Observatorio Migratorio Internacional Hidalguense en Pachuca, Hidalgo.

A mi amiga, la maestra María Eugenia Rojas Sosa responsable de gestionar y dar seguimiento a los becarios de CONACYT que ingresan al posgrado de la UAM-I.

Al Consejo Nacional de Ciencia y Tecnología por el soporte proporcionado a través de la beca que otorga el Programa Nacional de Posgrados de Calidad 2005-2009; así mismo por la Beca Mixta en el Extranjero que me permitió una estancia de investigación en Florencia, Italia.

Al departamento de Antropología de la Universidad Autónoma Metropolitana- Unidad Iztapalapa, muy en especial al apoyo administrativo de Socorro Flores Rivas, más conocida por todos como “Soco”.

A las autoridades de la Universidad Autónoma del Estado de Hidalgo por haberme autorización la licencia laboral para poder completar mi formación académica, tanto al ex Rector el licenciado Juan Manuel Camacho Bertrán como al actual Rector el C.D. Luis Gil Borja, al maestro Adolfo Pontigo Loyola director del Instituto de Ciencias Sociales y Humanidades y al doctor Tomás Serrano Avilés jefe del Área Académica de Sociología y Demografía, a todos ellos mi agradecimiento y les reitero mi compromiso como profesora-investigadora.

A mis compañeros de trabajo con quienes llevo una muy buena camaradería, en especial a Maricela Casas Ortega por haberme auxiliado en la búsqueda de datos. A Gladis Hermila Sánchez Ramos y Katya Pizarro por su solidaridad en la corrección ortográfica y de estilos. En los últimos momentos de la redacción por una torpeza perdí toda la información, casi el 90% de la tesis, por lo que mil gracias a Raúl Espinoza Alejo por haberla recuperado y por prestarme su lap.



22/07/2008



23/07/2008



20/07/2008



17/07/2008



17/07/2008



22/07/2008



17/07/2008



16/07/2008



23/07/2008



20/07/2008



20/07/2008



23/07/2008



22/07/2008



22/07/2008

INTRODUCCIÓN

La construcción de las experiencias urbanas resulta un tema relevante en la discusión académica, pues en la vida cotidiana se articulan nuevas prácticas y conocimientos que nos permitan entender cómo se están constituyendo las ciudades globales vinculadas con los procesos transnacionales.

Esta investigación lo que pretende es conocer los procesos de modernización y conocimiento cultural en las ciudades por medio de los saberes y sabores gastronómicos de los transmigrantes. Por lo que, el pretexto para conocer a la ciudad es a través de la práctica cultural de la comida en dos contextos, urbanos: Pachuca, Hidalgo y Chicago, Illinois.

De ahí que la presente investigación trate de tres temas principales: Lo transnacional como contexto, la ciudad como el sujeto que cambia y la comida étnica como uno de los objetos transformadores de dichas ciudades.

Entendiendo a la comida como un producto cultural que forma parte del patrimonio intangible de una colectividad, en nuestro caso de los transmigrantes que salen de la ciudad de Pachuca y llegan a la ciudad de Chicago. Quienes materializan sus gustos en platillos regionales que ofrecen a la ciudad de llegada, dando como resultado una transformación en el mapa gastronómico de las mismas.

A su vez, los familiares de esas personas que emigraron y que permanecen en México adquieren nuevos conocimientos gastronómicos a través de las narraciones cotidianas de sus familiares o de sus experiencias laborales (una buena parte de los mexicanos en Chicago trabaja vinculado a la comida) en Estados Unidos. Lo que nos da la realización del fenómeno transnacional, entendiéndolo como el intercambio de conocimientos y objetos tanto de ida como de venida. Lo transnacional hay que entenderlo no sólo como el espacio contenedor físico de las prácticas alimentarias de los transmigrantes, sino también es el organizador de dichas prácticas; así mismo, lo que significan culturalmente y saber cómo están ordenadas de determinada manera.

Estas dos ciudades están interconectadas a través de conocimientos y prácticas: La comida como una experiencia de la ciudad, en un vínculo transnacional ciudad-ciudad. Es decir, que lo que se pretende es conectar a dos ciudades por la vía de los sabores.

El mundo gastronómico implica qué alimentos se eligen y cuáles se eliminan; qué alimentos se combinan y cuáles no; su forma y lugar de preparación; y las prácticas de convivencia al ingerir los alimentos, tanto en la vida diaria, como fines de semana o momentos festivos. Cada uno de esos momentos implica un ritmo determinado en cada cultura. ¿Qué pasa cuándo dos o más ritmos distintos se encuentran en un mismo lugar y no son compatibles? ¿Qué implica para cada grupo la convivencia cultural cuando se tiene ritmos en el comer totalmente distintos y estos se combinan en una misma ciudad?

De estas preguntas se derivan dos ejes centrales de la investigación: El tiempo y el espacio como parámetros culturales fundamentales. Las prácticas culturales - como la gastronomía- implican entonces ritmos y espacialidades específicas que entran en juego en el proceso transnacional con otros ritmos y lugares, con las que se convive.

Como condimento a dicha propuesta se agregó el concepto de nostálgica, el cual evoca sabores y aromas del lugar de origen, llevándonos al plano de las emociones. La nostalgia es recordar los sazones y platillos de la familia o del terruño que generalmente están inmersos en memorias de alegría y buenos momentos. A través de la añoranza gastronómica es que los transmigrantes mexicanos en Estados Unidos recrean un mundo imaginario de momentos vividos, los cuales quieren que se repitan. De ahí que reproduzcan ciertos platillos para determinados momentos.

No hay que olvidar que la gastronomía entre otras muchas cosas, se asocian con un acto de amor. Los placeres se vierten en el momento de elegir, preparar y consumir los alimentos. La comida recrea entonces el pasado, el

presente y el futuro en un mismo acto, resignificando la cultura, la nostalgia y los sentimientos, entre ellos los amores. No hay que olvidar que gran parte de la cultura entra por los sentidos generando sensaciones y emociones.

Por otra parte, tanto los productos tangibles, como las recetas y las sugerencias gastronómicas, se dan a través de los llamados *circuitos sociales transnacionales* (Rouse, 1989), generando nuevos conocimientos y, por lo tanto, nuevos comportamientos y prácticas en el consumo de la comida. Appadurai (1991) propone seguir los objetos; pero en este trabajo no se pretende únicamente perseguir a ciertos platillos, sino también la información, las prácticas y las representaciones permitiendo construir cierto tipo de prácticas urbanas.

La comida étnica mexicana en la Unión Americana se expresa de manera multi-regional, es decir, al convivir tantos transmigrantes de diferentes partes de la República Mexicana en un mismo barrio o ciudad, generan una oferta muy amplia de la comida mexicana. Lo que permite que el conocimiento gastronómico en la ciudad se enriquezca.

El por qué de esta investigación es dar a conocer algunos de los nuevos procesos culturales que se están gestando en las nuevas formas de vivir las ciudades transnacionalmente conectadas. El continuo intercambio gastronómico transnacional en la vida cotidiana entre México-Estados Unidos nos permitirá entenderlo.

Pocos trabajos académicos han abordado la temática de la comida étnica entre estas dos naciones (Matus, 2006; Moreno, 2007), sin embargo existe una mayor producción entre los españoles y sus grupos étnicos de llegada como son los magrebíes, italianos, marroquíes y mexicanos (Tarrés, 2002; Abu-Shams, 2002 y Montoya, 2002). Pero todas esas investigaciones no están vinculadas con una mirada transnacional.

Esta investigación está contextualizada en el espacio urbano de dos ciudades que han tejido una red de relaciones sociales entre sí durante los últimos treinta años. Por una parte está la ciudad de Pachuca, capital del estado de Hidalgo, ubicada a unos noventa kilómetros al norte de la ciudad de México, y en el otro lado, la ciudad de Chicago, capital de Illinois, en la costa oeste de Estados Unidos, ciudad que colinda al norte con Canadá.

Desde un principio el estudio pretendió desarrollarse en un contexto urbano, pues mucho se ha escrito transnacionalmente desde lo rural y lo étnico, y existe un vacío teórico-metodológico en ese ámbito. Trabajos interesantes e importantes se han escrito sobre la migración y las metrópolis (Davis, 1990; Porte, 2001), pero no desde una mirada de la antropología transnacional.

Pachuca, aunque no se caracteriza por ser una capital que impacte estadísticamente en el fenómeno migratorio, sí es una ciudad, que poco a poco se despierta y se incorpora silenciosamente al fenómeno transnacional, principalmente entre sus pobladores de antaño, que es la que tiende a emigrar.

Para ello abordaré tres temas centrales: Lo transnacional como el espacio transformador en que se da todo este fenómeno, la ciudad como el sujeto que cambia y la comida étnica como del consumo nostálgico de los transmigrantes pachuqueños, así conocer cuáles son los procesos para la construcción de la comida étnica a nivel regional en los Estados Unidos. Saber por qué entre las fotos y las estampitas religiosas de la maleta cultural que llevan en su viaje también van los tlacoyos, las chalupas, los pastes y hasta la barbacoa. Por otra parte, busco identificar las nuevas prácticas de consumo gastronómico de estos hidalguenses en la Unión Americana.

En algún momento alguien me comentó que Pachuca no era significativa gastronómicamente en el ámbito nacional y, se me cuestionaba por qué elegía justamente esta ciudad. Difiero de tal enfoque pues lo que me importa es que, así se trate únicamente de un platillo, se entienda cómo éste logra llegar, reproducirse

e impactar entre los mexicanos en Estados Unidos. No es cuestión de cantidad o diversidad de platillos, sino de entender el porqué los transmigrantes se aferran a seguir degustando ciertos alimentos tradicionales.

En Pachuca podemos encontrar como variedad gastronómica desde la barbacoa, hasta los pastes, pasando por los pambazos, chalupas, mixiotes¹, escamoles², gusanos de maguey, salsa de chinicuiles³, enchiladas verdes, mole rojo, tlacoyos, enchiladas mineras, huanzontles, dulce de tejocote etc. Sin embargo, muchos de esos platillos no se pueden considerar netamente pachuqueños o hidalguenses, ya que son compartidos con los estados vecinos, por lo que podemos hablar entonces de una gastronomía regional de la zona centro del país.

Pachuca se convierte en una ciudad transnacional que se ha apropiado y ha hecho suya la comida de otros lugares, convirtiéndolos en platillos propios; tal es el caso del paste, el cual es originario de Real de Monte. Dicho platillo llegó a nuestra entidad mexicana en el siglo XIX a través de los mineros cornish de Gran Bretaña.

Algunos platillos (el caso del paste) están planteados en una autenticidad transnacional, es decir que llegaron a través de la experiencia migratoria a nuestra ciudad y adquirieron un nuevo valor simbólico y afectivo que se asumió como propio al pasar de los años.

En nuestro país existe una circulación de alimentos de diversos orígenes, similar a lo que vemos a través de los circuitos gastronómicos a nivel

¹ *Mixiote* o mexiote (del náhuatl *metl*, maguey y *xiotl*, película de la penca) es una membrana del maguey que sirve para envolver carne enchilada, platillo prehispánico típico de Hidalgo, aunque ya se ha extendido por el centro de México.

² Los escamoles (del náhuatl *azcatl*, hormiga y *mol*, guiso) son larvas de la hormiga. Apreciados como alimento de lujo en México. Se comen fritas con mantequilla y epazote, en mixiote, en mole, en barbacoa, con huevo, entre otras maneras.

³ Gusano de maguey rosado que se come en la zona sur del estado de Hidalgo y el norte del Estado de México.

transnacional. El pretexto gastronómico es la ciudad de Pachuca, ya que muchos de sus platillos que se reproducen en Estados Unidos son compartidos con Puebla, Tlaxcala, Morelos, Estado de México, D.F. y Querétaro. No es una cuestión de autenticidad gastronómica, sino de esencias compartidas tanto a nivel nacional como transnacional.

Entre los transmigrantes es más o menos común hablarle por teléfono desde Estados Unidos a la mamá o a la abuelita para que les digan la receta de tal o cual platillo. Por lo menos una vez al mes se va a comer a un restaurante de comida china, thai, polaca, japonesa, vietnamita e inclusive africana. No es nada raro asistir cada tercer día, entre semana, a comer *de rapidito* con los hijos a un Burger King o a un Windys. Todas estas prácticas expresan un nuevo conocimiento de sabores y de cambios en el paladar, dando como resultado un capital gastronómico el cual se adquiere a través de las andanzas transnacionales.

En Estados Unidos existe una infinidad de lugares de comida mexicana, que van desde el carrito de tamales y champurrado en la esquina de algún barrio latino o mexicano, hasta las franquicias de restaurantes elegantes en los centros financieros de las grandes ciudades estadounidenses.

A su vez, entre esos dos polos encontramos puntos intermedios, con la existencia de una gran cantidad de restaurantes y pequeños negocios de comida regional. En Chicago se puede adquirir básicamente comida de Guerrero, Jalisco, Hidalgo, Guanajuato, Michoacán, Zacatecas, Oaxaca, Chihuahua y Durango. Paradójicamente, es en Chicago donde se provee por primera vez la lengua, y fue al estilo duranguense, y los chinicuiles hidalguenses⁴.

El trabajo ha sido organizado en siete capítulos ordenado en tres grandes incisos. Antes de seguir, debo aclarar que a lo largo del texto hablo de

⁴ Durante años me resistí a comer los chinicuiles en Hidalgo, pero en Chicago, en una comida ofrecida especialmente para mí, era uno de los manjares a probar y no tuve más remedio que comérmelos.

transmigrantes, entendiéndolos como una relación recíproca de experiencias compartidas entre los que se fueron y los que se quedaron.

Académicamente la investigación se contextualiza en lo que se ha llamado teoría transnacional, por lo que en el primer capítulo trato sobre el surgimiento de la antropología transnacional y abordo el debate académico sobre ella. Hace ya cerca de diecinueve años que los estudios antropológicos sobre los procesos migratorios fueron cuestionados dentro de la antropología, por abordar el fenómeno desde un punto de vista economicista, de flujos migratorios y de simple asimilación cultural y social. De esta propuesta teórica tomo como autor central a Roger Rouse, en su artículo "Mexican Migration and the Social Space of Posmodernism" (1989) el autor sostiene que los transmigrantes constituyen *circuitos migratorios transnacionales* aludiendo a la continua circulación de objetos e información.

Por último expongo cómo la teoría transnacional ha abordado el tema del estado-nación, comunidad y etnicidad transnacional, espacio social transnacional, género transnacional y transnacionalismo y cultura. Me detengo en esta última propuesta para explicar la práctica cultural de la comida para la construcción de las ciudades transnacionales.

La comida se explica entre las primeras prácticas que nos hacen culturalmente determinados, por lo que los sabores nos son aprendidos. El cómo y con qué nos alimentamos desde nuestra primera infancia es un acto netamente cultural; que a su vez, nos determina el cuerpo bioquímicamente y expresa emociones.

La comida como producto cultural tiene como eje transformador el tiempo y el espacio, por lo que no es estático; de ahí que las prácticas gastronómicas tampoco lo sean. Este tipo de experiencias que llevan los transmigrantes en la maleta en muchas ocasiones no son compatibles en tiempo y espacio con las

prácticas locales. Dando como resultado la adaptación, adquisición o eliminación de ciertas formas en el comer.

En el segundo capítulo abordo el estado del arte en la antropología de los alimentos, haciendo un recorrido desde Sir James G. Frazer hasta llegar a las últimas aportaciones en la antropología ecológica y nutricional. Posteriormente abordo cómo surge en nuestro país la propuesta mercadotécnica del *mercado de la nostalgia* y señalo su impacto en la vida cotidiana de los transmigrantes. Asimismo señalo cómo esta categoría se debe aterrizar en un marco socioantropológico.

La segunda parte del trabajo habla de nuestro sujeto de estudio: la ciudad, tanto la de Pachuca como la de Chicago. En el capítulo tres, hago una breve remembranza de la historia transnacional entre los dos países, a lo cual hay que añadir como datos generales que México comparte con Estados Unidos una de las fronteras más amplias y dinámicas en el mundo. A finales del 2000 se registraron cerca de 300 millones de cruces por año, por lo que “se estima que en el año 2000 había 8.5 millones de persona nacidas en México residiendo de manera autorizada o no autorizada en los Estados Unidos, lo que equivale a más de 8% de la población total de México y 3% de la de aquel país” (Conapo, 2002: 45).

También plasmo algunos datos socio-demográficos del estado de Hidalgo vinculados con la migración internacional y planteo cómo el estado se ha incorporado de manera rápida y significativa al fenómeno transnacional. Al final se plantea el papel de la Coordinación General de Apoyo al Hidalguense en el Estado y en el Extranjero y su relación con varias organizaciones y federaciones de migrantes.

El cuarto capítulo es sobre la ciudad de Pachuca. Se describe su ubicación, datos demográficos, desarrollo urbano y antecedentes históricamente migratorios. Por lo que sostengo que Pachuca ha sido transnacional desde siempre gracias a

su actividad minera, la cual ha permitido una entrada y salida constante de diversos grupos étnicos (españoles, ingleses, norteamericanos, judíos, árabes, armenios etc.) Es a través de la circulación de mercancías, prácticas e información que Pachuca es la ciudad que hoy por hoy vivimos. Gracias a esos circuitos transnacionales es que surge en la ciudad el paste, el fut bol, la iglesia metodista, una de la primeras colonias judías etc.

Hago referencia al papel del *pachuco* en la ciudad de Los Ángeles, California, como una muestra de este transnacionalismo cultural de la ciudad. Por último, abordo el barrio *El Arbolito*, lugar de salida de nuestros transmigrantes.

El quinto capítulo es un breve recorrido por la ciudad de Chicago hasta llegar al barrio de Pilsen, espacios urbanos que se caracterizan por tener una población mayoritariamente mexicana, espacio donde viven diseminados muchos pachuqueños. También se hace un recorrido por el muy popular tianguis de *La Garra*, donde podemos comer tanto tacos de barbacoa como hot-dogs, pupusas⁵ o salchichas polacas. Espacio donde se pueden encontrar cuadros de la Virgen de Guadalupe, Frida Khalo o Diego Rivera, máscaras de El Santo o Blue Demond junto con playeras del Cruz Azul, el América, el Club Pachuca, el Atlante, etcétera. Hay puestos que ofrecen objetos de segunda mano, que se entremezclan con los que ofrecen frutas y verduras. Este mercado ambulante es un enorme mosaico de oferta no sólo mexicana sino multicultural.

Estar en la Villita sobre la 26th en Chicago, en la zona fronteriza del Paso o en el centro de Los Ángeles es como estar en la Merced de la Ciudad de México. Qué tan diferente puede ser el mercado de *La Garra* aquí en Chicago con cualquier otro mercado sobre ruedas que vende chácharas y comida de alguna ciudad de México. Estar en ciertas zonas de los Estados Unidos es como estar simplemente en el mismo México. En la vida cotidiana, hasta cierto momento, la frontera no existe.⁶

⁵ Platillo típico del El Salvador, es una tortilla de maíz gruesa hecha a mano que se puede rellenar con queso fresco, chicharrón, frijoles refritos. Al final se le agrega arriba un curtido: una mezcla de repollo, cebolla y chile verde remojados en vinagre.

⁶ Entrevista a Julio César Cortés. Presidente de la Federación de Hidalguenses en Illinois. Chicago, Illinois. Julio-Agosto 2008.

Con el capítulo sexto se inicia la tercera y última parte de la investigación. Aquí se plasman las diferentes definiciones sobre *comida étnica* y sus diferentes manifestaciones en la vida diaria de los transmigrantes en Estados Unidos. Planteo la existencia de tres niveles de circuitos de productos gastronómicos étnicos en el contexto transnacional: el primero se refiere a los grandes corporativos y franquicias; el segundo, a los de circulación a mediana escala de negocios de comida y restaurantes; y por último, los circuitos de los pequeños *changarros*, generalmente de comercio ambulante, en Estados Unidos.

El último capítulo es un breve recetario de los platillos que se reproducen entre los transmigrantes pachuqueños en Chicago. Van desde platillos hidalguenses, regionales de la zona centro de nuestro país e internacionales como las pupusas, platillo salvadoreño que parte de la comunidad hidalguense ha adoptado en Estados Unidos.

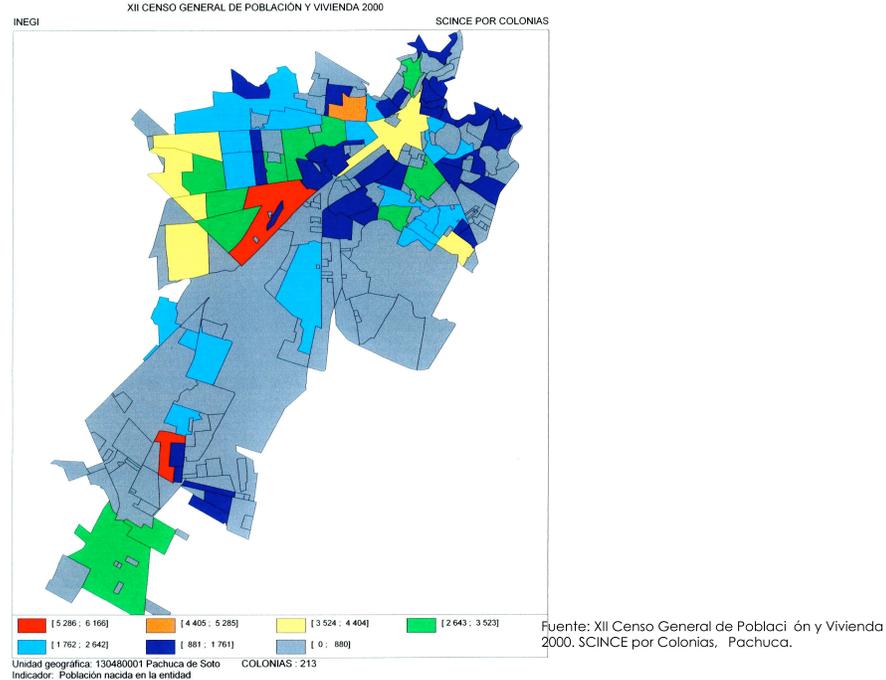
METODOLOGÍA

Uno de mis intereses, al tratar el tema transnacional fue abordarlo desde y entre comunidades urbanas, por lo que me centré en estudiar tanto a transmigrantes de la ciudad de Pachuca como de la ciudad de Chicago. El diseño de la investigación pretende preguntarse si existe una conexión que nos pueda hablar de una etnografía transnacional urbana a otra siguiendo la comida.

Metodológicamente la investigación tiene dos momentos importantes de trabajo de campo. El primero en el barrio El Arbolito en la ciudad de Pachuca, Hidalgo, México y otro en el barrio de Pilsen en la ciudad de Chicago en Illinois, Estados Unidos, por lo que el método empleado fue el translocal, me fui de un lugar a otro. Me fui de una ciudad transnacional a otra siguiendo la ruta de los aromas.

¿Para dónde va Pachuca? ¿Para dónde va Chicago? Hay que entender el fenómeno transnacional en las ciudades para entender que está pasando no sólo en la *Bella Airosa*⁷, sino en las capitales receptoras de transmigrantes en Estados Unidos.

Mapa 1.- CIUDAD DE PACHUCA
¿DE DÓNDE SALEN LOS TRANSMIGRANTES?



En una primera etapa, lo principal fue detectar qué habitantes de la ciudad de Pachuca salían para incorporarse al fenómeno transnacional en Estados Unidos (Ver mapa 1). De mis varias entrevistas con la licenciada Martínez González, responsable de la Coordinación del Observatorio Permanente de Migración Internacional Hidalguense en la ciudad de Pachuca, se señaló a los barrios altos de la ciudad como el principal expulsor.

⁷ Pachuca es también conocida como *La Bella Airosa*, ya que gran parte del año presenta fuertes ráfagas de viento de hasta 75 km/hr. La parte norte de la ciudad esta rodeada de cerros, la unión de dos de ellos presenta una cañada que hace correr el viento de norte a sur. Incluso entre los varios significados etimológicos que se le ha dado a Pachuca está el que significa estrechez o apertura.

Se detectó entre los barrios más importantes a *El Arbolito*, con 3, 683 habitantes, *El Porvenir*, con 903, *La Palma*, con 2,081, *La Cruz*, con 524, y *La Nueva Estrella Primera Sección*, con 873 (Ver mapa 2). Estos barrios se encuentran en el extremo noroeste de la ciudad.

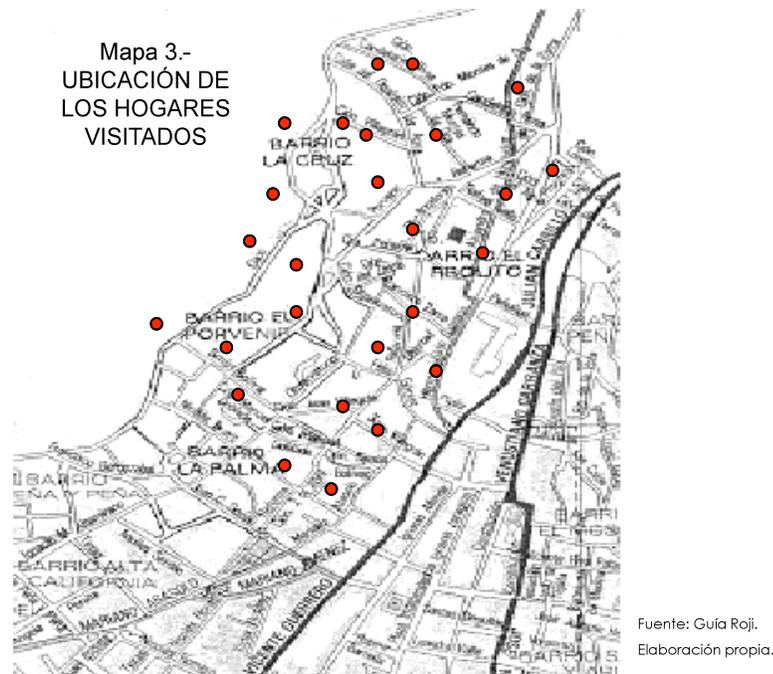
Mapa 2.- ZONA SELECCIONADA PARA REALIZAR LA PRIMERA PARTE DEL TRABAJO DE CAMPO



Fuente: XII Censo General de Población y Vivienda 2000. SCINCE por Colonias, Pachuca.

La forma de entrar a los hogares en esta zona de la ciudad fue a través del levantamiento de una encuesta de sondeo en la Escuela Primaria Justo Sierra, ubicada en la parte baja de los barrios altos, en el centro histórico de la ciudad, sobre la calle de Guerrero. Se encuestó a todo el turno matutino, una población de 600 alumnos, y 73 niños se relacionaron con el fenómeno transnacional, más de 10%. En su mayoría es el padre el que se ha ido a los Estados Unidos, y en otros casos, la madre soltera. Este descubrimiento es importante, pues la ciudad no se percibe a sí misma como una ciudad de emigrantes. Se visitaron 20 hogares habitan la zona seleccionada, validándose sólo diez de ellos y a cuatro transmigrantes. (Ver mapa 3).

Posteriormente se realizó un segundo censo exploratorio en el turno matutino de la Escuela Secundaria General Número 6, que se localiza en el corazón mismo del barrio *El Arbolito*. De una población de 567 alumnos, 53 tienen o han tenido algún familiar trabajando en Estados Unidos. Allí se visitaron 18 hogares y se validaron únicamente seis familias y tres transmigrantes.



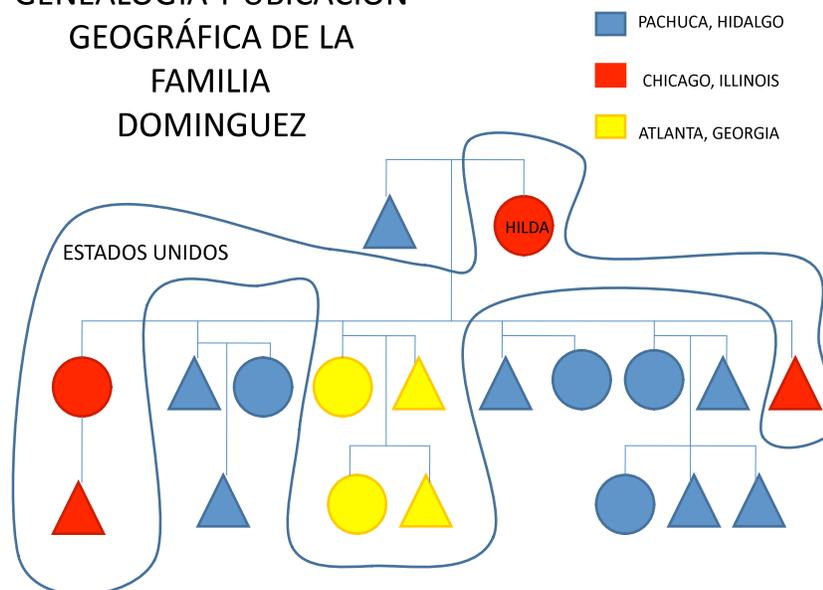
Finalmente de ahí se seleccionaron como informantes centrales a los miembros de la familia Domínguez Vargas, levanté historias de vida a cinco de sus miembros en la ciudad de Pachuca y a tres de ellos en la ciudad de Chicago. Seleccioné a dicha familia por tener en su estructura características transnacionales, ya que esta familia desenvuelve su vida cotidiana entre Pachuca y Chicago.

Mi primer contacto con dicha familia fue en Pachuca a través de Ricardo Domínguez Vargas. Él tiene 32 años y siempre ha vivido en la calle de Humboldt, en el núcleo del barrio *El Arbolito*. Está casado con María (30 años) y tiene una hija de doce años llamada Hilda. Cuando Ricardo tenía 18 años se fue a vivir con su mamá a la ciudad de Chicago; ahí permaneció un año y al no adaptarse se

regresó a Pachuca. Trabaja de taxista desde hace ocho años y vive con lo justo, pero aun así no le interesa regresar a Estados Unidos.

Su hermano José (36 años) es profesor de química en una secundaria. Es divorciado y tiene un hijo de 17 años, que se quiere ir a Chicago con su abuela, ambos viven en la colonia 11 de Julio.

GENEALOGÍA Y UBICACIÓN GEOGRÁFICA DE LA FAMILIA DOMINGUEZ



Isabel (30 años), hermana menor, está casada y tiene tres hijos. Ella es empleada de una tienda de ropa en el centro de la ciudad. Al igual que Ricardo, tiene su domicilio en el barrio de *El Arbolito*, en la calle de Galeana.

Estos tres hermanos viven en la ciudad de Pachuca, su padre fue minero y murió hace 24 años; por lo grave de su situación económica en aquel tiempo, su madre, la señora Hilda Domínguez, tuvo que emigrar a la ciudad de Chicago para poder mantener a sus hijos. Hilda vive, desde hace 22 años, en Chicago, en el barrio Pilsen, con su hija mayor, Inés (38 años), su hijo menor, Luis (29 años), y su nieto Alberto (13 años). Hilda es jefa de familia transnacional, pues ella está

pendiente tanto de sus hijos en Estados Unidos como de los que permanecen en México.

Inés (la hija mayor) es madre soltera y vive junto con su madre y su hijo Alberto, nacido en la ciudad de Chicago, él estudia high school. Luis (el hijo menor) es soltero y trabaja como soldador en una fábrica de ensamblado.



Mapa 4.- Ubicación de la Ciudad de Chicago y Área Metropolitana

Tomado de ;

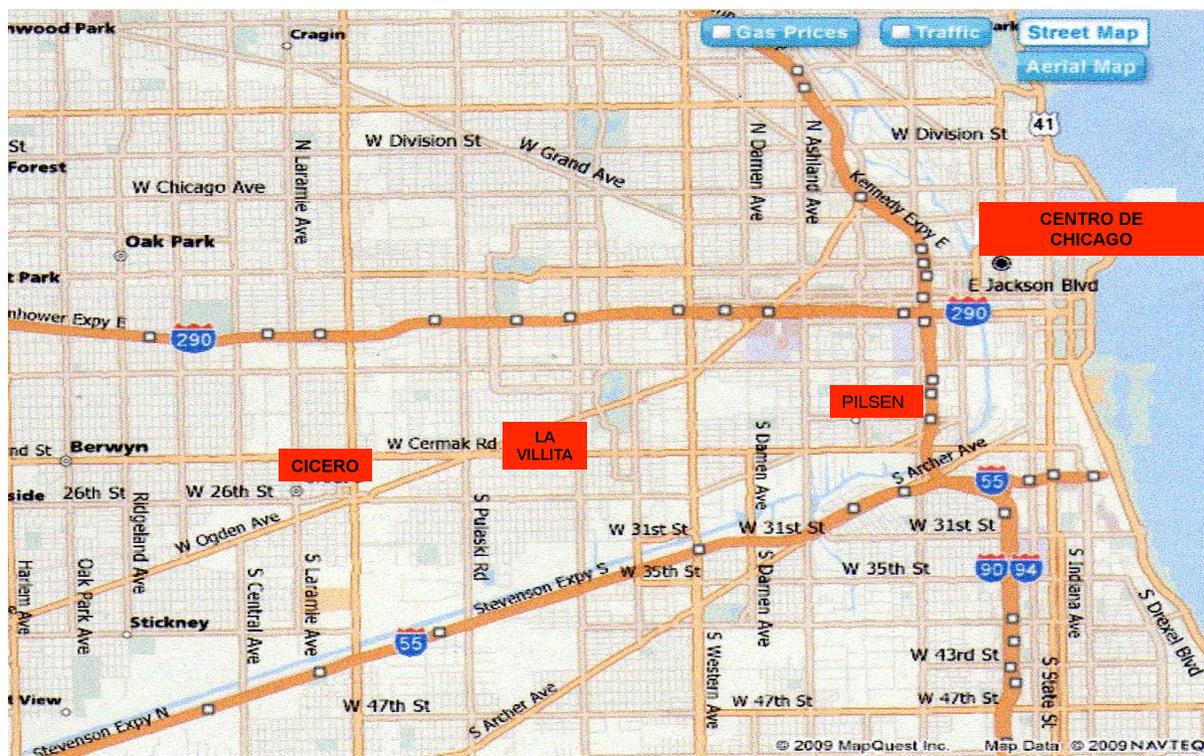
http://www.aaccessmaps.com/show/map/us/il/chicago_metro_n

Elaboración propia. 2009.

Hilda tiene a su hija Erika (34 años) viviendo en Atlanta, Georgia, Estados Unidos. Ella vive con su marido Raúl y tienen dos hijos, Raquel y Fermín. Erika llegó a vivir con su madre, pero al conocer a Raúl se fue a vivir con él. Madre e hija nunca se han visitado desde hace 7 años, desde que ella partió con su marido. Mantienen comunicación vía telefónica.

Elegí como pieza clave de esta familia la historia de vida de Hilda, fue a través de ella que pude reconstruir los saberes y sabores de los mexicanos en Estados Unidos. La historia de vida transnacional es la herramienta que me permitió entender la sustancia de que está hecha la vida cotidiana de los transmigrantes al ir construyendo ciudad.

Mapa 5.- UBICACIÓN DE LOS BARRIOS ESTUDIADOS DONDE HAY PRESENCIA DE PACHUQUEÑOS



En Pachuca también entrevisté a Rocío Álvarez, extranmigrante y ahora desempleada. Ella vivió durante cuatro años en Chicago y allá trabajó en diversos oficios: mesera, empleada doméstica, niñera, cocinera. Igualmente entrevisté a algunos extranmigrantes que habitan los barrios altos del noreste de la ciudad de Pachuca.

Contacté y entrevisté a algunos líderes de federaciones hidalguenses, así como a presidentes de clubes, tanto en Illinois como de Las Vegas, Nevada, Los Ángeles, California, y Clearwater, Florida.

En el verano del 2008 realicé una estancia de tres meses en la ciudad de Chicago (Ver mapa 4). Ahí me puse en contacto directamente con Hilda y su familia. Viví en el barrio de Pilsen y realicé numerosas entrevistas a pachuqueños e hidalguenses: locutores de radio, dueños de tiendas mexicanas, profesores, niñeras, educadoras, dueños de restaurantes, amas de casas, meseros, cocineros, entrenadores de fut bol, empleados, etc. También entrevisté a gente de Durango, Guanajuato, Puebla y San Luis Potosí.

Los mexicanos que entrevisté residen en la ciudad de Chicago, en el barrio de *Pilsen* y *La Villita*, en el condado de *Cicero* (al suroeste de la ciudad) (Ver mapa 5). Algunos de ellos son: Juan José Monroy propietario del restaurante *El borrego de Oro* en Cicero, Jorge Luna dueño del restaurante *¡Ay Caramba!*, David Soto empresario en el ramo de la construcción quien a su vez elabora y vende pastes, José Hernández Lagunes director de relaciones públicas de la UNAM cede Chicago, Julio César Cortes presidente de la Federación de Hidalguenses en Illinois, Moraima López Ortiz presidenta del Club Pachuca en Chicago, Víctor Manuel Sánchez empleado de una tienda de productos mexicanos, Enrique Munguía soldador, Javier Luna administrador de un club deportivo Chitown, José Gonzalo Pérez director de la escuela filial Tuzos-Chicago entre otros muchos hidalguenses y mexicanos.

El trabajo de campo de este proyecto se sustenta en el recorrido de las ciudades y los barrios señalados, en los relatos biográficos de mis informantes, en visitar las casa de algunos transmigrantes de diversos estados de nuestro país y compartiendo y conociendo platillos con ellos.

La otra parte de la investigación fue el análisis teórico e histórico de la

antropología, para lo cual se realizó la búsqueda de bibliográfica de diversos temas: historia de la ciudad de Pachuca, propuestas transnacionales, historia de la ciudad de Chicago, historia de la migración en México, etc.

Se consultaron datos demográficos e información de estadística del INEGI, proyecciones de CONAPO, empresas transnacionales (Bimbo, Modelo, Jarritos etc.) tanto a nivel nacional, como estatal y municipal de la ciudad de Pachuca.

**PRIMERA PARTE
PROPUESTAS TEÓRICAS**

CAPÍTULO 1

**¿QUÉ ES LA ANTROPOLOGÍA
TRANSNACIONAL?**

Lo que se pretende en esta primera parte es dar a conocer las propuestas teóricas en que se establece la investigación. Aquí tenemos la propuesta de lo transnacional, como el espacio contenedor de la ciudad, por lo que se plantean sus principales aportaciones. En el capítulo dos se señala el estado del arte de la antropología en los alimentos, a manera de señalar lo que se ha escrito en nuestro campo sobre el tema. En este mismo capítulo se habla sobre el concepto del mercado de la nostalgia, el cual surge como una propuesta de política de estado a finales de la década de los noventa y posteriormente se retoma como una reflexión académica.

En este capítulo analizaré cinco temas centrales de los primeros trabajos de investigación que le apostaron la propuesta transnacional y mucho de ellos ahora son ya unos clásicos. Dentro de la temática *Estado-Nación*, *Comunidad Transnacional* y *Espacio Social Transnacional* es importante resaltar que estos estudios transnacionales retoman como unidad geográfica-espacial de estudio a la nación, la comunidad, la villa transnacional o el espacio transnacional en sí mismo. A lo largo de la presente investigación dentro de la reflexión de la experiencia urbana a través de los saberes y sabores transnacionales la unidad en que están presentes los actores y objetos, es la *ciudad transnacional*.

La *ciudad transnacional* sin ser el objeto de estudio central de la presente investigación, sí es el espacio activo dónde se dan los flujos de recetas, aromas y platillos de una nación a otra. Es a partir de la reflexión teórica de estas unidades espaciales y de la realidad percibida en el trabajo de campo, es que se puede hablar de la *ciudad transnacional*. Mi propuesta es investigar a la ciudad en sí misma ya que existe un gran vacío dentro de los estudios transnacionales al respecto.

Por otra parte, los temas que por excelencia han sido objeto de análisis transnacional han sido la etnicidad, el trabajo y el género, de estas propuestas doy una breve semblanza de lo se ha hecho.

Es importante resaltar como sujeto de estudios al urbanita, al habitante de la ciudad. El cual genera y adquiere por su experiencia de vida ciertos capitales de conocimientos y prácticas transnacionales que les permiten construir constantemente la ciudad que habitan, en nuestro caso uno de los temas son los capitales gastronómicos como forjadores de dichas ciudades.

De la propuesta de género, algunos trabajos retoman a la unidad de la familia, propuesta que retomo para dar a conocer este intercambio de flujos de información y prácticas gastronómicas. Por último en la temática *Cultura transnacional*, una vez que escenifico los trabajos existentes hago el análisis de la comida étnica como un producto cultural transnacional urbano.

1.1.- ANTROPOLOGÍA TRANSNACIONAL. UNA NUEVA MIRADA

Dentro de las investigaciones antropológicas sobre el fenómeno migratorio transfronterizo, se gestó una *nueva mirada* en los estudios de migración internacional. Surgiendo así en los años ochenta la teoría transnacional en los Estados Unidos, considerándola pertinente y necesaria en los estudios sobre migración por no reducir las investigaciones exclusivamente a procesos de flujos migratorios, relaciones económicas o en una simple asimilación y adaptación cultural, como hasta ese entonces se habían realizado. Roger Rouse (1989) es quien propone que el espacio y la distancia no son obstáculos para la reproducción de la vida comunitaria entre México y Estados Unidos “...por medio de la circulación continua de personas, dinero, mercancías e información, los diversos asentamientos se han entreverado con tal fuerza que probablemente se comprendan mejor como formando una sola comunidad dispersa en una variedad de lugares” (Rouse, 1989:14).

Para principios de los noventa Nina Glick Schiller, junto a Linda Basch y Cristina Szanton-Blanc, son quienes definen el transnacionalismo como “The process by which immigrants build social fields that link together their country of

origin and their country of settlement” (Glick *et al.*, 1992:46). Dicho en otras palabras, la propuesta transnacional expresa una visión más abierta y plural de la realidad social migratoria. Todas ellas sostienen que no únicamente hay que analizar el fenómeno como un más allá transfronterizo, sino como relaciones multívocas entre la comunidad de llegada, pero también con la de salida. Señalando que no existe un rompimiento, “*ni un borrón y cuenta nueva*” con la comunidad de origen, sino un intercambio dinámico entre ambas. Lo medular de la propuesta es la ubicación simultánea de los sujetos en un espacio binacional, donde los que se van no pierden contacto con los que se quedan y los que se quedan viven y sienten la migración a través de los que se fueron (Levitt, 2001).

A casi veinte años de usarse el concepto *transnacional* no parece ser una teoría que se consolide aún. Sin embargo, es una propuesta muy asertiva ante la carencia de conceptos que den respuesta a la realidad etnográfica. Estos trabajos se distinguen por la contribución de un nuevo marco conceptual que ayude a explicar la cambiante complejidad de los hechos sociales de la migración. Ya sea a nivel personal, familia, comunidad o nación más allá de las fronteras entre países. La teoría transnacional es un parteaguas en cómo abordar los fenómenos migratorios.

Los estudios transnacionales tienen como postulados cuestionar la idea de frontera como espacio geo-político y proponen entenderlo como un lugar desterritorializado, en donde las expresiones culturales e identitarias son dinámicas y paralelas. La frontera deja de ser estática y se convierte en un espacio poroso, de negociación, de relaciones multidireccionales (Kearney, 1994 a; Álvarez, 1995; Mummert, 1999).

Tienen como objeto de estudio las relaciones sociales, culturales, económicas y laborales en las actividades cotidianas de la fábrica, la calle, la casa, el barrio o la ciudad que se dan simultáneamente en ambos lados de la frontera, generando procesos de relaciones socio-culturales constantes de los

individuos entre naciones. Los transmigrantes tienden a desarrollar y mantener relaciones familiares, económicas, sociales, organizacionales, religiosas y políticas múltiples. La frontera que los separa se invisibiliza; entonces, se vuelven parte de lo cotidiano. Esto los coloca en una posición tal que no son “ni de aquí, ni de allá, pero a la vez de aquí y de allá” (Fletcher y Margold, 1998).

Algunos estudios antropológicos han adoptado la teoría transnacional y la han colocado como eje teórico para entender los procesos migratorios entre comunidades rurales y étnicas, retomando las expresiones multiculturales que proliferan con la globalización.

1.2.- CINCO TEMAS CONCEPTUALES EN LO TRANSNACIONAL

A continuación expongo lo que considero son los cinco temas más importantes que se han desarrollado en torno al análisis del fenómeno transnacional, así mismo, nos permitirá conocer su debate teórico. Los temas son: 1) Lo transnacional del Estado-Nación, 2) La comunidad transnacional y etnicidad, 3) Lo transnacional en el espacio social y laboral, 4) Lo transnacional y el género y 5) Lo transnacional en lo cultural, en este último se suma nuestra postura teórica.

La teoría transnacional ha replanteado ciertos conceptos como el de frontera, redes sociales, identidad, espacio, cultura, estado nación, territorio, etnicidad entre otros. Por lo que cada una de estas temáticas ha reinventado y creado nuevos conceptos y categorías analíticas, cuestionando a los propios académicos sobre los niveles y unidades de análisis empleadas hasta ahora. La antropología transnacional mexicana no se escapa del debate, logrando consolidarse a nivel internacional con sus aportaciones teóricas, etnográficas y metodológicas.

Para contextualizar la importancia transnacional me remontaré a mediados de los años setenta cuando surge una nueva crisis del capitalismo. Los

economistas al enfrentar que el modelo dependientista ya no podía explicar algunos de los fenómenos económicos y sociales, llaman al nuevo comportamiento económico *internacionalización del capital* (Barkin, 1998). Fenómeno que se manifiesta con el crecimiento del comercio y la inversión internacional. Los países no se limitan a invertir dentro de su espacio territorial, sino que buscan alternativas de comercio y producción en otros países que les fueran más rentables, creando todo un flujo de intercambios económicos entre las distintas naciones. Existen dos explicaciones diferentes a la internacionalización económica: La primera basada en el desarrollo tecnológico que hizo cambiar la producción y la segunda basada en la tasa de ganancia.

De forma paralela se da tanto la internacionalización económica como la internacionalización política y social. Mientras que en el viejo continente impacta primeramente en el modelo político del Estado-Nación, al surgir de manera violenta nuevos nacionalismos: entre ellos el étnico y religioso como sucedió en Irlanda, Yugoslavia, Escocia, el país Vasco, la ex Unión Soviética, etc. (Mora y Schupnik, 2002). En México y América Latina a principios de los ochenta se da en el ámbito social con grandes movilizaciones poblacionales. Problemas identitarios empiezan a darse a través de los mexicanos y latinos que cruzan la frontera hacia los Estados Unidos, interactuando con culturas que nunca antes se habían pensado juntas.

Este panorama macroeconómico impactará y dará un nuevo rumbo a las expresiones sociales, culturales e identitarias en el mundo. México no escapa de este nuevo comportamiento por lo que se cuestiona al igual que otros países qué es el Estado-Nación, la etnicidad, el espacio laboral, la familia, las relaciones de pareja, género, cultura, etc.

A. LO TRANSNACIONAL DEL ESTADO-NACIÓN

Entre los primeros trabajos que entendieron la importancia de un nuevo enfoque en la migración fueron los procesos políticos que terminaron por cuestionar el papel del Estado-Nación. En el trabajo etnográfico y comparativo de Schiller, Basch y Blanc-Szanton (Glick *et al.*, 1992) sobre la migración entre Haití, Grenada, San Vicente y Filipinas y los Estados Unidos dieron como resultado que los sujetos transmigrantes a través de su activismo ejercieran una influencia política tanto en su Estado-Nación de origen como en el de acogida.

Se analiza la construcción del Estado-Nación en relaciones de conflicto, tanto en los lugares de llegada, quienes mantienen una política muy clara de discriminación y exclusión ante los nuevos transmigrantes, como en los lugares de salida, en donde en algunos casos también existe un proceso de exclusión. Así mismo, aborda a los sujetos como actores políticos activos, no únicamente en lo político, sino también en lo económico y social.

Schiller y sus coautoras, desde la ciudad de Nueva York, estudian a los transmigrantes afroamericanos en ciudades del Caribe y Filipinas y su punto central es la construcción de la ciudadanía en el contexto urbano, la alteridad política y el papel del Estado-Nación como desarticulados de comunidades, por lo que proponen una ciudadanía multirracial y multicultural.

Con el concepto *Estado-Nación desterritorializados*, marcaron que sus límites nacionales no se circunscriben a un espacio geográfico determinado, como tradicionalmente se observaba, sino que van más allá. No sólo para las actividades de los líderes políticos, también para las relaciones de empobrecimiento y dependencia. Proponen que continuamente se está construyendo la nación y la ciudadanía para las comunidades transmigrantes, ya que el Estado-Nación *anfitrión* no los incorpora sino que los mantiene en un

estado de exclusión constante, a la vez que ha sido expulsados del Estado en su comunidad de origen.

Por su parte Robert C. Smith (1995), señala las relaciones entre poblados de Ticuani y los que residen en Brooklyn. Él aborda la teoría de la migración y la teoría de la asimilación, pero para negarlas. Está en desacuerdo con la teoría de la migración al asignarle un papel irrelevante al Estado, ya que para él, es una estructura crucial para que se dé la vida transnacional. No está de acuerdo con la teoría de la asimilación al suponer que la incorporación generacional en los Estados Unidos borra toda posibilidad de las prácticas transnacionales. Es importante pero no decisiva la globalización en la vida de los transmigrantes; no obstante, le interesa señalar los aspectos locales y no los globales.

Plantea dos conceptos en la participación de las comunidades, la ciudadanía y la membresía. Para él la ciudadanía es la relación entre personas y estados, en la que los lazos entre ambos se refuerzan por tratados internacionales. Mientras que la membresía son las relaciones y prácticas con una mayor amplitud al interior de la comunidad. La ciudadanía permite a los migrantes participar directamente en instituciones democráticas formales del Estado, tal como el votar y ser votado. La membresía permite una participación menos formal y no ofrece oportunidades de participar directamente en el gobierno.

Así mismo estudia las estructuras sociales y las acciones de los individuos en una forma dialéctica. Señala la influencia que tienen las estructuras más generales sobre las locales y como éstas, a su vez, ayudan a reproducir las estructuras. Le da una dimensión cotidiana a las estructuras. Lo que muy pocos científicos sociales hacen es mostrar ventajas y desventajas del modelo científico positivo y reflexivo en las investigaciones del fenómeno migratorio; sin embargo, Smith sí lo hace. Retoma y analiza meticulosamente teorías con poder explicativo, desechando aquellas que no lo tienen en la vida transnacional.

Este investigador no busca patrones sino describir prácticas transnacionales y cómo éstas se convierten en estructuras en la vida de los migrantes de la primera y segunda generación. Sostiene que una práctica que comenzó a negociarse en las primeras generaciones de migrantes se convierte para la segunda generación en un hecho social. Las generaciones son afectadas de manera distinta por los movimientos globales, nacionales y seculares; que les marcan como negociar ante nuevas situaciones.

Señala por último que es a través de la repetición de ciertas prácticas tanto de los migrantes de origen como de sus hijos, que permiten que la vida transnacional continúe su curso. Ambas generaciones logran manejarse en dos comunidades distintas como si fueran una sola. La vida transnacional es un proceso en constante cambio a nivel nacional y local dentro de las trayectorias de migrantes e hijos. Señala las prácticas que unen a los migrantes y sus descendientes a través de viajes constantes entre sus lugares de origen y de llegada, donde la vida transnacional es una parte de la vida.

Por otra parte Michel Kearney en su propuesta cuestiona el papel de Estado-Nación y da un peso contundente a lo que llama *comunidad transnacional*, la cual da coherencia y sentido a la identidad étnica entre los mixtecos en el ámbito transnacional. Estudia a la comunidad zapoteca y mixteca de Oaxaca que viaja a Baja California, a las colonias de ciudades fronterizas y a los campos agrícolas del Valle de San Joaquín en California, creando en esos lugares *comunidad*. Establece el término *oaxacalifornia*, para referirse a la comunidad del grupo étnico mixteco en el espacio transnacional (Kearney, 1994 b).

Para Kearney el mixteco constantemente se está definiendo como el subalterno, como *el otro*. Ante el Estado mexicano es negado por su condición indígena y es condenado a la asimilación de la nación mestiza. Ante el Estado estadounidense es negado por no ser ciudadano, por ser indocumentado. Para ambos Estado-Nación es considerado un extraño, sin embargo por lo que el

mixteco busca a través de sus instituciones políticas comunitarias de usos y costumbres y de asociaciones de migrantes construirse una identidad y consolidar una autonomía, desafiando así al Estado en ambos países. Es la entidad de la comunidad quien le dará asidero a este grupo étnico, gestando la comunidad transnacional.

Enfatiza que el Estado-Nación se está agotando como se le conoce y que lo que tendrá más peso serán las comunidades transnacionales, las cuales establecerán las relaciones entre Estado y sociedad, por lo que la comunidad se desterritorializa y el Estado se desvanece.

El *desdibujamiento* o reordenamiento del Estado-Nación que plantea Kearney se entiende cuando los transmigrantes mixtecos construyen una comunidad al margen del Estado-Nación, por encontrarse constantemente excluidos tanto de la nación mexicana como de la norteamericana-californiana, consolidan un espacio independiente al margen del discurso de ambos Estado.

Podríamos decir que en este tema existen dos posturas muy bien definidas y en franca contienda, con matices muy finos y posturas diversas. Por un lado Robert Smith junto a Nina Glick Schiller y sus colegas sostienen en sus estudios de las comunidades caribeñas/neoyorkinas y de la ticuanenses y la comunidad de Brooklyn, que la formación de la identidad transnacional está estrechamente vinculada al poder del Estado-Nación, a través de movimientos de resistencia en los procesos políticos tanto en la nación de origen como en la de llegada, por lo que el Estado-Nación está en constante construcción y consolidación; mientras que para Kearney éste tiende a debilitarse, ya que las comunidades se consolidan más allá de él a través de la comunidad transnacional.

Desde otro punto de vista el Estado-Nación de Kearney y Smith ahora difieren al de Glick, Basch y Blanc-Szanton ya que trabajan sujetos distintos. Ellos trabajan con grupos étnicos, por lo que hacen hincapié en la etnicidad y

escriben sobre las relaciones fronterizas; mientras que ellas trabajan con afroamericanos, teorizan sobre *raza*, además que el Caribe no cuenta con una frontera hacia los Estados Unidos.

B. LA COMUNIDAD TRANSNACIONAL Y LA ETNICIDAD

Entre los antropólogos que estudian lo transnacional desde la etnicidad iniciaré con Laura Velasco Ortiz (2002), sin dejar de puntualizar que ya entramos al tema con el mismo Michel Kearney.

Velasco estudia la relación entre comunidad y etnia analizando tres grupos: Triquis-Mixtecos–Zapotecos. Con lo que propone un modelo para definir etnicidad, más allá de los modelos lingüísticos. Para ella lo importante es la etnia y no la comunidad (Velasco, 2002).

Se ubica en la zona fronteriza analizando el reencuentro de comunidades mixtecas en Tijuana y su pertenencia no sólo a la comunidad sino a organizaciones binacionales. Da un modelo para redefinir etnicidad y la formación de organizaciones fuera de la comunidad y la creación de una *conciencia étnica comunitaria fronteriza*: El grupo supra político organiza lo político a nivel local, la conciencia étnica se consolida y se define. Plantea que es a través de las organizaciones que se revitaliza el pasado común y el fortalecimiento del mito familiar. Asimismo lo étnico es una parte del discurso político en que la pertenencia define a sus miembros creando asociaciones pre-pueblos y organizaciones pan-étnicas transnacionales.

Por su parte Federico Besserer, quien retomando como temas centrales la *comunidad transnacional* y la *ciudadanía transnacional*, estudia las andanzas laborales del mixteco oaxaqueño Moisés Cruz, (1999 b) quien sale de San Juan Mixtepec, pasa por Sinaloa hasta llegar a California. Señala las relaciones conflictivas de ser campesino pobre a convertirse en jornalero asalariado,

construyendo en las relaciones de explotación su conciencia de clase y una nueva clase obrera agrícola. Destaca el proceso de proletarización de la fuerza de trabajo agrícola a nivel del capital internacional, propone el concepto de *clase* como la condición primaria para forjar la identidad. Es un estudio que va de lo local y se vincula al plano global, al internacionalizar el capital y la fuerza de trabajo.

Trata cómo la política de la comunidad local se contextualiza a nivel internacional. Propone una metodología novedosa, al abordar la historia de vida del mixteco Moisés Cruz en un doble papel: de informante e investigador.

También propone una nueva forma de describir y analizar la dimensión geográfica de las comunidades transnacionales, a lo que llama topografías transnacionales (2004). Que consiste en una serie de mapas que ubica a las comunidades transnacionales mixtecas en una red de redes complejas, multidireccional y multicéntricas en lo político, ritual, cultural, económico y educativo. Representan las rutas que han gestado los trabajadores agrícolas a lo largo de su andar. No es un lugar ni una práctica la que congrega la complejidad transnacional, sino una red de redes de comunidades transnacionales que se diversifican tanto en México como en Estados Unidos

Para finalizar tenemos en Santa Cruz, California a Gaspar Rivera Salgado, de origen mixteco quien realiza uno de los primeros estudios comparativos. Sus estudios de casos se dan en tres comunidades: purépechas en Michoacán, zapotecos y mixtecos de Oaxaca en California (1999).

Rivera ubica a las organizaciones políticas como factor unificador con redes de relación de parentesco, amistad e identidad común hacia la comunidad de origen. De esta red puede surgir un comité formal, al elegir a un representante o también que las autoridades locales de la ciudad de llegada les pidan un representante. Lo que provoca la conjunción de varias asociaciones pequeñas que a su vez constituyen una federación que son llamadas *asociaciones casa del*

pueblo como el FIOB (Frente Indígena Oaxaqueño Binacional), ORO (Organización Regional de Oaxaca) o ACBJ (Asociación Cívica Benito Juárez).

El trabajo de Rivera es interesante por surgir de las raíces mismas de la etnicidad y el movimiento político cultural, es un trabajo de auto adscripción. En el momento que escribe su trabajo enfatiza la diferencia, interesándole clarificar la solidaridad étnica. Teóricamente maneja la tensión entre asimilación y adaptación, refutando la asimilación, a la que ve como irreversible. Sin embargo, le cuesta llegar a una definición de etnicidad, ante la diversidad cultural.

Señala que el éxito de los indígenas oaxaqueños ha sido conformar organizaciones binacionales para defender sus derechos políticos y económicos en ambos lugares de la frontera. Destaca la habilidad indígena al adaptarse al contexto transnacional ante las formas tradicionales de autogobierno y la participación activa de la comunidad. Lo que les ha permitido resistir la aculturación, y enfrentar las condiciones de trabajo altamente explotador por el hecho de emplear sus recursos sociales y culturales.

La etnicidad ha sido un punto muy importante de arranque en los estudios transnacionales, en la que se han apoyado Kearney y Besserer para darle un peso preponderante a la comunidad transnacional, la cual a su vez no existiría sin ella. Velasco y Rivera consideran que el papel principal lo tienen los grupos étnicos en sí mismo. En las propuestas transnacionales los estudios tanto del Estado-Nación como de la etnicidad son atravesadas por la actividad política de los grupos étnicos, entrando en el debate los conceptos de ciudadanía, membrecía, panétnico, nación, estado, comunidad transnacional, organizaciones binacionales, topografías transnacionales, comunidad fronteriza.

C. LO TRANSNACIONAL: ESPACIO SOCIAL Y LABORAL

Thomas Faist (1999) y Ludger Pries (1999 a) ambos desde Alemania emplean el concepto *espacio social transnacional*. En sus trabajos se refiere al espacio como una categoría y no como un sujeto social. Para ellos el estar cambiando de un país a otro deja de ser un evento transitorio y excepcional y se convierte en una forma de existir, de vivir. La vida cotidiana de los transmigrantes y de las instituciones sociales que lo estructuran no se limita a un lugar uni-local, sino que las vidas de estos transmigrantes se ubican y entretajan en diferentes espacios geográficos o lugares; esto es, se hallan en un espacio social pluri-local y transnacional.

El espacio más que un contenedor entre una región de origen y una región de destino, permite diferenciar e intensificar nuevas prácticas y estructuras sociales transnacionales, dando como resultado nuevos *espacios sociales transnacionales*.

Los *espacios sociales transnacionales* son definidos como: “aquellas realidades de la vida cotidiana y de los mundos de vida que surgen esencialmente en el contexto de los procesos migratorios internacionales que geográfica y espacialmente no son uni-locales sino plurilocales y que, al mismo tiempo, constituyen un espacio social que, lejos de ser puramente transitorio, constituye su propia infraestructura de instituciones sociales, por ejemplo, de las posiciones y los posicionamientos sociales, de actitudes e identidades, de prácticas cotidianas, de proyectos biográficos, laborales” (Pries, 1999 b:7).

Faist estudia el espacio social transnacional entre turcos y germanos, a la vez que señala cuatro dimensiones para el estudio del espacio social transnacional de la estructura espacial y aborda el espacio como metáfora: Un marco político-histórico-legal, una infraestructura material o de artefactos, una

estructura social de diferenciación y desigualdades y un campo para el desarrollo de las identidades y los proyectos biográficos.

En México se encuentra Fernando Herrera Lima (alumno de Pries), que estudia las trayectorias laborales y la manera en que las instituciones ayudan a estructurar los mercados laborales. Para ello se basa en el concepto de *espacio social transnacional* para saber cómo es que surgen y se consolidan los espacios laborales. Su trabajo describe las trayectorias de trabajo entre las familias de Puebla y Nueva York (2003). Aborda la situación laboral en los esquineros neoyorquinos; usa los términos pueblayork y nezayork, que nos da referencia del origen del transmigrante.

Analiza la migración rural-urbano-urbano pero centrándose en lo laboral, entre el espacio y el trabajo. Ve a la ciudad como origen, como proceso. Las ciudades como lugares de destinos y no lugares en sí mismos, un *continuum folk-urbano*, pero en otro momento histórico.

Otro autor es Luin Goldring (1997) basado en una investigación realizada en Zacatecas y California, apunta las complejas dinámicas mediante las cuales los migrantes reivindican, transforman y valoran su condición en los espacios *sociales transnacionales*. Pondera la participación de los líderes comunitarios en el contexto social transnacional, pues ellos aplican su capital social y político en el interior de la comunidad, al tiempo que van cambiando la configuración de las jerarquías de poder y condición en los niveles regionales y nacionales al interior de México y de Estados Unidos.

A la par, las políticas del Estado Mexicano alientan las relaciones transnacionales por medio de proyectos como el Programa para Comunidades Mexicanas en el Extranjero, cuyo punto central está dirigido a fortalecer la identidad nacional buscando un mayor alcance social, político y educativo, por

medio de la creación de clubes regionales y asociaciones estatales que vinculan a las comunidades a lo largo de las fronteras.

Uno de los puntos más álgidos en la discusión transnacional es el cuestionamiento de lo espacial. Desde redefinir el espacio de la frontera, el espacio fronterizo o al referirse al espacio como contenedor, y me refiero concretamente a la *comunidad transnacional*. Mucho se ha criticado a la comunidad transnacional por no ajustarse a la realidad de otras expresiones transnacionales; sin embargo, si estamos ante una nueva mirada, hay que ver que cada concepto da respuesta a realidades distintas y cambiantes como es la característica misma de lo transnacional.

Sin llegar a ser relativistas transnacionales hay que ver que no todos los conceptos que se plantean en esta nueva teoría en construcción son conceptos paradigmáticos. Si buscamos paradigmas estamos en retroceso. ¿Qué se tiene que adecuar el concepto mismo o la realidad transnacional o viceversa? Yo lo vi muy claro cuando quise abordar en algún momento de mi proyecto a la comunidad transnacional en la ciudad a través del barrio; pero la realidad no me dio, simplemente no había comunidad. Sin embargo, eso no quiere decir que no exista en otro contexto urbano o que no haya expresiones transnacionales en la ciudad.

D. LO TRANSNACIONAL Y EL GÉNERO

Pocos son los estudios que se han hecho sobre las identidades de género, sobre mujeres, hombres, niños y ancianos, sobre las nuevas obligaciones de los diversos miembros de la familia, el noviazgo, la elección de la pareja. Con su trabajo María Eugenia D'Aubetere abre brecha (y obtiene el Premio Fray Bernardino de Sahagún), con su texto *El pago de la novia* (1999).

D'Aubetere estudia el parentesco entre poblanos que transmigran a Los Ángeles, Nevada e Iowa en los Estados Unidos. De una manera inteligente señala

la importancia de la situación cambiante del papel de la mujer en la comunidad de origen. Le otorga un lugar primordial a la mujer dentro del matrimonio pues con ella se legitima la adscripción del esposo al grupo. Son ellas quienes mantienen el vínculo transnacional. Las relaciones conyugales constituyen un soporte fundamental para el mantenimiento de los hogares y las comunidades transnacionales.

La pregunta central que D'Aubetere aborda es ¿cuáles son las transformaciones que experimentan las prácticas matrimoniales en un contexto transnacional? Para lo que busca dar respuesta al cómo, cuándo, dónde y con quién se casa uno en la comunidad de San Miguel Cuexcomac, Puebla. Con ello da cuenta de las alianzas del ciclo doméstico, de las prestaciones y contraprestaciones, de los conflictos e intermediaciones en las soluciones conyugales.

Por su parte Víctor Manuel Espinoza (1998) hace un estudio detallado de lo que sucede al interior de las familias jaliscienses en el momento de confrontar proyectos de retorno o permanencia hacia los Estados Unidos. Decisiones que definen la vida y la cosmovisión de las familias, las analiza como parte de las comunidades transnacionales que no se circunscriben a límites fronterizos, sino que traspasan las fronteras con sus ideas y sus relaciones. También aborda el sentimiento de pertenencia a través de las segundas generaciones y sostiene que existe una doble membrecía. Señala la idealización del retorno marcada por el género y la necesidad masculina del reconocimiento.

Gloria Anzaldúa (1987), nos obliga a leer en tres lenguas, español, inglés y náhuatl, proponiendo desde ahí un nuevo tipo de lenguaje. Identifica la identidad chicana y especialmente de sus mujeres en los límites fronterizos. Anzaldúa es una de las primeras escritoras que promovió el reconocimiento de las mujeres *mestizas* marginadas en la frontera. "Si toda su vida fue profundamente política, su trabajo como activista y teórica lo realizó siempre dentro del feminismo lésbico

ligándolo siempre a su identidad de mujer chicana: “lesbiana de color” (Andrade, 2004).

Hablar de ella no es referirse a un solo libro, su vasta producción no solo abarcó el ámbito académico sino también literario. Escribió varios cuentos infantiles, entre ellos: *Prietita tiene un amigo* (1991) y *Prietita y la Llorona* (1996), mismos que sirven de material pedagógico entre los niños de las comunidades mexicanas en las escuelas norteamericanas (Andrade, 2004).

Desde California habla de borderlands, de la región fronteriza, un espacio que no se acota, sino que genera una diversidad de sujetos como: los chicanos, tex-mex, mexicanos, americanos.

Su temática sumamente interesante trastoca a una de las instituciones más importante hasta ahora de los mexicanos, la familia. La familia transnacional tiene nuevas y cambiantes formas de estructurarse D’Aubetere y Espinoza nos señalan algunas de ellas. ¿Cómo se están estructurando los nuevos tipos de relaciones endogámicas o exogámicas? Qué pasa con las madres solteras, los hijos desconocidos, paternidades incomprendidas, matrimonios, divorcios, infidelidades, o reencuentros familiares al tener todos el mismo apellido, lo transnacional.

E. LO TRANSNACIONAL EN LA CULTURAL

La propuesta más fuerte de Roger Rouse (1989) es sobre los *circuitos migratorios transnacionales* que alude a la continua circulación de personas, dinero, bienes e información entre las comunidades transnacionales. Este intercambio de bienes tanto de salida como de llegada permiten que las comunidades mixtecas oaxaqueñas establezcan vínculos tan fuertes que parecen una sola comunidad.

A través de estos circuitos migratorios transnacionales es que circulan las mercancías que recrean la gastronomía étnica de los transmigrantes hidalguense,

circuitos en los que se adquieren nuevas formas en el comer y se conocen otras comidas étnicas.

El que se puedan encontrar restaurantes de comida hidalguense en Pilsen, Cicero, Tampa o Clearwater solamente se explica a través de estos circuitos pero no sólo de mercancías sino de una nostalgia y de una búsqueda de identidad gastronómica transnacional.

Siguiendo los planteamientos de Rouse, el lugar de origen como el de asentamiento no son espacios discontinuos. Más allá del intercambio de remesas, llamadas telefónicas, conexiones vía internet o visitas temporales. El contacto se mantiene a través del paladar, del gusto de disfrutar la comida tradicional del estado de origen.

Pero debemos sumar a la propuesta de Rouse, que en estos circuitos no circulan únicamente comida entre los hidalguenses en una o más ciudades entre los Estados Unidos y Pachuca, sino que se establecen otro tipo de circuitos menos amplios con otras comunidades mexicanas y de otros países. En este intercambio gastronómico los pachuqueños no sólo comen algunos días, pastes, tlacoyos, barbacoa, ximbo, chinicuiles, mole rojo o verde en la vida cotidiana, sino que suman a su dieta hamburguesas, tlayudas, pizza, pathai, mariscos, carnitas michoacanas, sushi, tortas ahogadas estilo Jalisco, etc

Esto implica un ir y venir, un enseñar y aprender nuevas formas gastronómicas que impactan en los capitales culturales de los transmigrantes. Es un ampliar su conocimiento no solo a nivel del paladar, sino de entender e interactuar con otras culturas a través de sus alimentos en la vida diaria.

Los transmigrantes en la ciudad de Chicago llegan a conocer parte de la historia y ubicación de los barrios étnicos a través de la oferta y diversidad de la

comida. La comida permite un conocimiento de la ciudad en que se vive, se trabaja y se construye una vida.

La comida también permite conocer día a día nuevas formas de preparación, de comportamientos en la mesa, de consumos y distribución de los alimentos. Por otro lado hay que aclarar que la comida típica hidalguense tampoco se consume de forma cotidiana, muchas de ellas se preparan, al igual que acá, en momentos especiales, por lo complicado de su elaboración y costo.

Parafraseando a Roger Rouse la comida étnica se ubica en hiperespacios posmodernos; es decir, nuevos espacios que nuestra sensibilidad no puede captar (Roger, 1989:8). Se deja de percibir por el nivel de cotidianidad que representa, por lo que se hace uso de nuevos conceptos como: posmoderno, posnacional, enfatizando en la desterritorialización o *borderización*. Sostiene que los transmigrantes tienen una identidad de *bricolage*, la cual no podemos negar.

Otros autores dentro de la postura cultural y que es importante no dejar de lado son: Peggy Levitt quien al igual que Nina Glick y sus colegas estudian a una comunidad del Caribe, República Dominicana y su relación con la ciudad de Boston (2001). Ella argumenta que las prácticas transnacionales que unen a trabajadores transnacionales con sus comunidades no son contrarias a la asimilación y a la incorporación plena de la sociedad americana. La participación política no se limita a la frontera nacional, se integra a diferentes grados de participación y lealtad en los Estados Unidos, al tiempo que están conectados en su lugar de origen.

Más que conflicto entre ambos lugares plantea la inequidad a partir de lo que llama *remesas sociales*, a través de estructuras de redes desiguales. Lo transnacional crea conflictos de género, clase, y generacional reforzando la desigualdad de clases. Se reproducen las fricciones entre padres e hijos, hombres y mujeres de origen en el nuevo contexto.

Propone una tipología de individuos, que va desde los que no migran pero reciben remesas hasta los que nunca regresarán, pero mandan dinero a sus familiares. No se centra exclusivamente en un fenómeno social, sino que trata de explorar la mayoría de los aspectos de la vida cotidiana tanto de los trabajadores transmigrantes como de aquellos que se quedaron en su lugar de origen. Marca cómo se mantiene el contacto entre ellos a través de los migrantes de retorno y las remesas económicas y sociales.

Asimismo señala que cada individuo posee capitales culturales y el que lleva más regresa con más, mientras que el que lleva menos retorne con menor capital cultural, económico y social. De lo cual difiero, ya que todos los transmigrantes que me tocó entrevistar reconocen la gran experiencia que implica en sí mismo el hecho de salir de casa, pese a que hayan tenido que regresar a su lugar de origen o hayan tenido una mala experiencia en los Estados Unidos.

En su libro *¡A la brava ése!* (1988), José Manuel Valenzuela aborda el papel de los jóvenes en la marginalidad urbana, tanto en las ciudades fronterizas mexicanas como en el Distrito Federal. Un denso trabajo etnográfico que testimonia los modos de vida, lenguaje y valores de cholos, punks y chavos banda.

Este es uno de los primeros trabajos urbanos que se orienta a las periferias y barrios de las ciudades. Deja entrever el uso del tiempo libre, el consumo cultural y los espacios entre los jóvenes marginados de las ciudades más importantes de México.

Marca las diferencias entre cholos, punks y chavos banda, los mecanismos de iniciación, mitos, vestimenta, música, tatuajes, perfil socioeconómico, violencia y uso de drogas. Al final del libro hay un glosario muy extenso de términos, define significados y determina su uso, dependiendo del tipo de organización juvenil.

Shinji Hirai analiza los viajes al terruño imaginario entre *Jalostotitlán*, Jalisco y California, Estados Unidos, retoma lo transnacional desde una postura diaspórica (2002). Su propuesta es el “turismo transnacional” al señalar que los sujetos al dejar su casa para ir a laborar a los Estados Unidos asumen el regreso al *terruño* como una práctica turística. Turistear en el terruño.

Por otra parte las autoridades de Jalostotitlán oficialmente construyen todo un escenario para hacer rentable el turismo a los ex lugareños. Por lo que propone explorar los procesos de la reconstrucción del lugar de origen y la cultura local contextualizando en la comunidad transnacional.

Gail Mummert, quien anteriormente trabajó relaciones de pareja en el contexto transnacional al analizar la elección de la residencia entre las parejas de la primera y segunda generación de migrantes, así como la modificación de la relación con la suegra ante la ausencia del cónyuge y la infidelidad del esposo en los Estados Unidos. Actualmente está haciendo un estudio sobre el uso y significado de los adornos florales para las quinceañeras y las novias transmigrantes en “Objetos rituales y la conformidad de identidades” (2002). En él señala que existe una necesidad de abordar los consumos cotidianos que van desde la comida en casa hasta los salones de baile para celebrar fiestas familiares.

El último planteamiento teórico por abordar es la de Judith A. Baruchoff, quien estudia equipaje cultural, objetos e identidades entre los transmigrantes que viajan de Guerrero a Chicago, analiza el consumo, transmisión y venta de objetos culturales.

Según Baruchoff la creación de formas sociales transnacionales está dada por la cultura material. Objetos como un video casero de una celebración familiar o una cinta de música adquieren en la conciencia un significado especial y evocan a

personas, lugares distantes y distintos que nos ayudan a entender el mundo. Objetos que favorecen la *unión de esferas sociales dispersas geográficamente*.

Los objetos son abordados como experiencias vividas que a través de ellos se logra la simultaneidad de lugares, utensilios que han acompañado al migrante en sus experiencias laborales, familiares y amorosas. Haciendo más tolerable la separación de sus seres queridos.

La diversidad temática del fenómeno transnacional va en aumento, podría decirse que esta breve clasificación, es un tanto arbitraria; pese a todo, nos permite ver parte del inmenso bosque que representa esta nueva postura teórica. Actualmente muchos trabajos ya están inmersos en el debate transnacional y profundizando en la construcción de nuevas identidades, relaciones y significados del individuo y sus familias en un contexto que incluye tanto a la comunidad de origen, como a las comunidades de llegada. Las diversas propuestas desde lo transnacional representan un cambio más allá de las perspectivas duales de los estudios migratorios, que entiende el fenómeno como algo fijo y asume a los migrantes como simples flujos poblacionales. La visión antropológica transnacional abandona la mirada de asimilación o adaptación. Dicha visión afirma que los inmigrantes se apartan de su comunidad de origen gradualmente, mientras asumen la nueva realidad y comienzan a participar en la política, la economía y la cultura del país en donde se han asentado.

F. LA COMIDA COMO PRODUCTO CULTURAL TRANSNACIONAL URBANO

La alimentación implica un acto cultural y biológico. Las formas de comer están determinadas socioculturalmente al cubrir una de las necesidades primarias, el hambre, por lo que la comida tiene un significado más allá del simple acto de la necesidad humana. Algunos antropólogos consideran que “la alimentación es tan

rica simbólicamente como las formas de satisfacer el deseo sexual y el intercambio matrimonial” (Bertran, 2005:16).

La alimentación en la vida cotidiana implica simbólicamente un acto cultural en el tiempo y el espacio, por lo que adquieren prioridad ciertos momentos del comer sobre otros. La comida va más allá de cubrir una necesidad, define y determina relaciones sociales entre los grupos, como la fiesta, el trabajo, el ocio, la camaradería etc.

La apropiación de los alimentos como del conocimientos de los tiempos y espacios culturales es uno de nuestros primeros aprendizajes en nuestra vida. “Todo proceso de socialización implica aprender el uso social de tiempos y espacios. Socializarse es entonces, aprender a esperar: esperar a crecer, esperar a tener edad [...]” (Aguado y Portal, 1992: 69). Aquel que cocina tiene que esperar a que los alimentos tengan un sazón: esperar a que el agua se caliente, esperar a que se cueza la pasta o las verduras, esperar a que se enfríe, esperar a los comensales, esperar para el postre. ¿Qué pasa cuando no se tiene tiempo para esperar? ¿Qué pasa cuando en la sociedad norteamericana el tiempo implica dinero?

“Cada cultura establece sus propios parámetros espaciales y temporales históricamente conformados, mismos que pueden transformarse al paso de los años” (Aguado y Portal, 1992: 70). Nuestros tiempos en el comer no se sincronizan con los tiempos de la vida americana, por lo que los transmigrantes tienen que adaptar, modificar sus modos en el comer y de hacer de comer.

El ordenamiento tiempo/espacio determina socialmente las formas de elección de los alimentos, la preparación y el consumo: lugar y horarios para ir a comprar los alimentos, no en cualquier lugar se adquieren los alimentos, los transmigrantes eligen lugares específicos para ellos y generalmente se surten en determinados días a la semana. Lugar, horario y compañía para elaborar los

platillos o no prepararlos e ir a comer a la calle. Lugar, horario y compañía para ingerir los alimentos dependiendo si se esta en el trabajo, la familia, los amigos o solo.

El comer puede ser una actividad mundana y cotidiana o ritual, es decir, especial tanto en la vida diaria o con intervalos largos de repetición. El alimentarse se hace bajo un horario o calendario determinado y establecido. Los ciclos festivos se reproducen en las ciudades de llegada tratando de organizarlos de la misma manera que en el lugar de origen. Entre las representaciones simbólicas a reproducir se encuentran básicamente los platillos tradicionales.

Muchas fechas festivas mexicanas se asimilan con las de la sociedad norteamericana. Ambos festejamos el Año Nuevo, Navidad, el día del amor y la amistad, un nacimiento, un casamiento, etc. Pero muchas otras no son compartidas o son diferentes, el día de muertos vs haloween, es un ejemplo. En Estados Unidos los nativos no festejan la partida de Rosca de Reyes, el día de la Candelaria (el 2 de febrero), el 16 de septiembre (día de la independencia de México) ó el 10 de mayo. Sin embargo, ellos han adoptado festejar el 05 de mayo (Batalla de Puebla) y los transmigrantes mexicanos han acogido el *thanks given*.

La comida étnica mexicana no se pierde, simplemente se adaptan y transforman sus prácticas. A su vez adopta otras sin mayor complicación para poder cumplir con los ritmos que demanda la cultura norteamericana. El comer es un acto repetitivo y formalizado que reproduce la cultura incorporando nuevos elementos que en ella se dan. Así mismo es una práctica social que permite el reordenamiento de las representaciones simbólicas y las relaciones sociales, ya que da sentido a las experiencias compartidas de los sabores y norma el accionar social en un tiempo y espacio reconocido socialmente.

Recrea a través de la reproducción de los platillos la memoria histórica de lo mexicanos gastronómicamente hablando. Donde se fusiona en el acto de comer el pasado, el presente y el futuro de una cultura.

La comida también asigna roles de género y determina quién hace qué en la cocina. Los transmigrantes varones solos (sin pareja) asumen nuevos roles respecto a la preparación de los alimentos. Muchos de ellos son los que van de compras, cocinan y recogen la cocina. Rompiendo con su papel histórico de *macho mexicano*.

Sin embargo, eso no pasa entre las comunidades transnacionales hidalguenses del grupo étnico de los hñähñús, que viven en Clearwater, Florida. Ellos tienden a migrar con sus familias y la mujer a pesar de cumplir con su jornada de trabajo fuera de casa, diario tiene que llegar a su hogar a preparar la comida y hasta *echar las tortillas*. Por lo que se puede afirmar que la modificación de roles depende mucho de si se encuentra el transmigrante viviendo solo o en pareja, así como su origen rural/urbano, étnico/mestizo, etc.

Los alimentos étnicos relacionan al individuo con un grupo cultural, pero también implica una relación de emociones. Los sabores y aromas evocan recuerdos alegres o nostálgicos. El reproducir un platillo es evocar la presencia de algún familiar, amigo o amor. Es evocar momentos antes vividos en el presente y reproducirlos para el futuro.

Hasta aquí algunas reflexiones sobre la comida como elemento cultural transnacional. La antropología transnacional en la cultura es una visión alternativa de los migrantes y las migraciones, de las fronteras y las identidades, de lo que se come o se deja de comer. Privilegia la perspectiva de los actores sociales que contribuyen a producir y experimentan sobre los procesos de movilidad social al ir construyendo una ciudad.

CAPÍTULO 2

ALIMENTACIÓN, CULTURA Y MERCADO DE LA NOSTALGIA

2.1.- EL ESTADO DEL ARTE EN LA ANTROPOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS

Mediante la cuidadosa mezcla de sabores, olores, colores, texturas, sonidos y pensamientos que se encuentran en los diversos universos de la comida, cada grupo humano construye fuertes relaciones sociales y simbólicas: en cada bocado de comida vivimos a diario nuestra doble condición de seres culturales y biológicos.

Ramiro Delgado

La *comida étnica* dentro del proceso transnacional da identidad y articula a las culturas a través de la nostalgia del paladar. La práctica gastronómica genera vínculos constantes de recetas, formas de abasto, preparación y consumo de los alimentos. El capital cultural gastronómico de los transmigrantes mexicanos los acompaña en su andar por las diferentes ciudades de los Estados Unidos.

Transmigrar es viajar, descubrir nuevos lugares, costumbres, alimentos; saber y darse cuenta que no todos comen lo mismo. Es una nueva experiencia para bien o para mal. Los transmigrantes son los narradores de recetas gastronómicas del siglo XXI, los nuevos chefs. Son los que se animaron a salir de su lugar de origen y nos dicen cómo han adaptado “el comer” en su vida cotidiana, mezclando viejas prácticas de cocinar con nuevas. Combinando alimentos tradicionales, los que se pueden encontrar en el mercado o los que mandan traer desde muy lejos.

El buscar y conocer nuevos mundos data desde los griegos y fenicios, quienes se hicieron a la mar en busca de nuevas rutas comerciales y con ello se generó un intercambio intensivo de productos comestibles. Entre los viajeros tenemos desde vagabundos, exploradores y antropólogos. Antes de Herodoto, pasando por Claude Lévi-Strauss, hasta llegar al día de hoy con los más de 191 millones de transmigrantes (ONU, 2006) que se desplazan de un lugar a otro para

vivir y descubrir quién es el otro y entender quienes son ellos mismos. Entre muchas otras expresiones culturales la alteridad se encuentra en el fenómeno de la comida.

Los primeros trabajos antropológicos que se refieren a la comida datan desde principios de siglo XIX y son estudios vinculados por un lado al modo de obtención de los alimentos, ya sea a través de la caza, recolección, siembra o el intercambio, y por otro lado relacionados a los aspectos religiosos que se centran en el tabú, el totemismo, el sacrificio y la comunión.

Sydney W. Mintz (2003) argumenta que han sido pocos los estudios antropológicos sobre las formas de preparar los alimentos, por ser una actividad preponderantemente femenina. “La mayoría de los antropólogos eran varones, y esas cosas no les parecían especialmente interesantes [...] preferían la guerra, la iniciación, los juicios por ordalía y hasta el parentesco, más que cómo desollar un conejo, secar en rejillas salmón destripado, preparar cerveza o fabricar ollas” (Mintz, 2003:23-24). Resulta significativo que uno de los primeros trabajos etnográficos sobre el tema los haya realizado la antropóloga Audrey Isabel Richards, prefiriendo ver a la comida como un elemento de la explicación social en las comunidades africanas y asiáticas.

Las investigaciones de ese entonces giraban en torno a explicar lo que tenía que hacerse para que la sociedad funcionara, obviamente, la comida era un elemento central. Pero era abordado en términos de subsistencia básica y no hubo un análisis de cómo se preparaban, distribuían, consumían o su significado simbólico. Los primeros escritos antropológicos en cuanto a comida estaban relacionados a aspectos rituales de festividades, ceremonias religiosas, la relación de los individuos y los dioses, en tabúes e incluso en canibalismo. “Uno de los motivos del marcado interés de los antropólogos por la comida reside en su condición de herramienta apta para la pura simbología social, desde el rito de hospitalización privada hasta los grandes dramas ceremoniales” (Douglas e

Isherwood, 1990:14), La comida era estudiada simplemente como parte de los sistemas de creencias.

La antropología ha abordado diversidad de temas relacionados a la comida en los diferentes espacios investigados, estudiando factores nutricionales, medicinales, venenos, tipos de dietas (carnívora, vegetariana, canibalismo, omnívora), pautas de alimentación en relación al género y rango, reglas de producción, distribución y consumo, puras o impuras, sagradas o profanas.

A. LA COCINA Y LOS MITOS DEL FUEGO

Veremos cómo los primeros antropólogos abordaron el aspecto cultural de la cocina desde los mitos de origen vinculados al fuego. Muchos de ellos, entre ellos Frazer e incluso Leví-Strauss, articularon la cosmovisión de los grupos primitivos al relacionar a la gastronomía con el origen del fuego como un fenómeno universal.

En este breve recorrido por la antropología de los alimentos, podemos dar inicio con Sir James G. Frazer el famoso antropólogo británico. Sin embargo, es paradójico iniciar con él, pues nuestra investigación se relaciona con las prácticas del comer y el fenómeno de los movimientos migratorios y este autor pese a una magnífica recopilación de mitos exóticos y la comida “nunca viajó más allá de Grecia, y su despistada falta de mundo era tema de muchas anécdotas divertidas” (Barfield, 2000:247).

En su libro *Mitos sobre el origen del fuego* (1986) narra la génesis del fuego en Madagascar, Grecia, India, Ecuador, Indonesia, Australia, Brasil, Tasmania entre otros pueblos de diversos continentes. Para él, es gracias al fuego que el hombre conoce nuevos sabores y aprende a cocinar.

Entre los mitos que describe Frazer tenemos a los *chacos* del Paraguay, donde narra que un cazador sin fortuna observando cómo un pájaro ensartaba caracoles en unos palitos con la punta enrojecida. El hombre “hambriento [...] se acercó a probar los caracoles asados, y encontrándolos deliciosos se determinó a nunca más volver a comer caracoles crudos” (Frazer, 1986:118).

Ante una gran inundación un sapo sabio guardó en su boca unas cuantas brazas encendidas, y se las regalo a los dos únicos sobrevivientes, “dirigiéndose directamente a los niños les otorgó el regalo del fuego. Así pudieron cocinar los peces que habían pescado y calentar sus ateridos cuerpos. Con el tiempo, crecieron y de su unión desciende toda la tribu de los *chiriguan*, en Bolivia”. (Frazer, 1986:126).

Entre los mitos que recopila se reitera el esquema de una historia ancestral en donde un héroe ya sea un animal, un dios o un simple ser humano roba el fuego, se lo enseña a su pueblo y con él se cobijan o se salvan de un caos inminente, hacen magia o preparan alimentos cocidos.

Frazer en su obra cumbre, *La rama dorada* (publicada por primera vez en 1890), amplió el tratado comparativo entre religión y mitología, destaca en algunos mitos el valor universal de la hospitalidad con los extranjeros, al compartir con ellos los alimentos, demostrando una causa solidaria y de buena fe hacia con los invitados al no brindarles alimentos envenenados. Confirma la generosidad y coloca a los alimentos en una esfera socializadora. Así mismo destaca la distribución de los alimentos sagrados en un ámbito de dimensiones morales.

La rosa mística (publicado en 1902) de Ernest Crawley aborda la estrecha relación que hay entre los aspectos religiosos y el sexo en relación a la comida. Describe meticulosamente la organización de la mesa en el ámbito doméstico entre comensales, señalando su relación económica y reglas de cortesía, pero simplemente lo hace para resaltar en la charla el papel de la comida y la

sexualidad. Para él esta relación implica una situación de peligros espirituales al vincularlos con la Virgen-Madre, *La Rosa Mística*. Así mismo, señala que los habitantes de Nueva Celedonia y los nativos de Tirmorlaut se comen a sus enemigos muertos para adquirir valor y fuerza o para curar problemas de impotencia (Benítez, 1980).

B. LO QUE DICEN LOS FUNCIONALISTAS

Más tarde el teórico funcionalista Bronislaw Malinowski en su obra cumbre *Los argonautas del pacífico occidental* (primera edición 1922), trata de cómo los trobriandeses de la Melanesia establecen el orden social en relación con el cultivo de ñame, los festines, la magia, las jefaturas, los ciclos de vida (como la sexualidad durante la etapa de cortejo), el matrimonio y la vida familiar en relación a los hijos. Sin embargo, su trabajo se centra principalmente en los procesos de producción más que en el aspecto simbólico de los alimentos.

En su investigación sobre las islas del Pacífico, describe la festividad anual de la cosecha del ñame en Kiriwina, que consiste en la distribución y consumo de los alimentos. Los preparativos de la comida se realizan colectivamente entre tambores y bailes, al final la comida se coloca en montones y cada uno se lo lleva a sus hogares, donde se come en privado. Malinowski señala que el momento festivo no está en el consumo de los alimentos, en el festín; sino en la preparación de los mismos.

Para los nativos el tema sexual y la magia no son sólo fuente de placer, sino una parte de su orden social. Los padres comparten con su mujer los deberes hacia con los hijos, entre ellos alimentarlos. Poseen un sistema complejo de tabúes a los cuales se deben someter tanto hombres como mujeres, dichas prohibiciones incluyen obviamente los alimentos; por ejemplo, una mujer que se casa con un hombre de mayor o menor linaje posee una dieta específica, o

cuando una pareja se va a desposar “nunca deben tomar una comida en común” (Malinowski, 1986:43).

Entre la sociedad trobriandesa los productos alimentarios tienen que ver tanto con la dote que da la mujer a la familia del varón como con el matrimonio. En cuanto a la dote el matrimonio implica una importante aportación anual a la economía familiar de quien la recibe. A este hecho se le suman un intercambio de regalos por parte de la novia, donde los presentes son alimentos cocinados. Por su parte el matrimonio se concreta con el simple hecho que una joven pareja comparta una comida y viva bajo el mismo techo.

Malinowski desde su postura biologista y basándose en su controvertida “teoría de las necesidades” señala y fundamenta que el hombre tiene una serie de insuficiencias que son cubiertas por las instituciones sociales y culturales (entre ellas nutrirse). Dichas necesidades son propias del organismo humano y no son creadas por el contacto con la cultura o por el aprendizaje en sociedad; sino son necesidades elementales propias del organismo humano. Sin embargo, no se centra en el individuo, sino en las instituciones que manifiesta un hecho social. Desde esta postura funcionalista cada una de estas instituciones debe satisfacer exclusivamente una necesidad humana.

La influencia de Malinowski en el *London School of Economics* permeó los trabajos funcionalistas modernos de E.E. Evans-Pritchard, Raymond Firth, Meyer Fortes, Audrey I. Richards quienes de manera indirecta abordaron el tema de la comida en sus etnografías. En general todos ellos trataron de vincular las prácticas del tabú, totemismo y el sacrificio en relación a la estructura de las relaciones sociales y los procesos de producción y reproducción.

Un ejemplo significativo y completo es el de la antropóloga funcionalista Audrey Isabel Richards, quien en su estudio entre los bantús (su obra aparece en 1932), señala que la estructura social determina las formas de poder político,

relaciones de parentesco y el sistema laboral quienes guardan una estrecha relación con la alimentación. El aspecto cultural y simbólico de los alimentos en las relaciones interpersonales y ciclos de vida dentro de las estructuras de esta tribu. Señala que en el grupo étnico de los bembas existe una clara relación entre la fuerza de trabajo y los alimentos (Goody, 1995).

Es la primera en señalar la carga psicológica de los alimentos, concretamente en su preparación. Por otra parte, sostiene también un aspecto biologicista ya que considera que la alimentación es más importante que el aspecto sexual, ya que da un singular énfasis a las necesidades nutricionales.

Años después Richards escribirá lo que será considerada una de las mejores etnografías sobre alimentos *Land, labour and diet in Northern Rhodesia* (escrita en 1939), siendo ya un clásico. Analiza a través de los procesos de horticultura las relaciones de intercambio de diferentes alimentos relacionados al gusto, la vida ceremonial y señala la dimensión social en la producción, preparación y consumo de los alimentos, todos ellos vinculados estrechamente con las relaciones de parentesco (Goody, 1995).

Analiza los ciclos continuos de desnutrición y sus efectos emocionales, entra al debate del hambre, al señalar que la dieta de los pueblos primitivos no es mejor por ser considerada simplemente más natural la cual se pierde con la civilización.

En su monografía de 1936 Meyer Fortes junto con su esposa Sonia L. Fortes escriben en su artículo "Alimentación en la economía interna de los Tallensi" la diversidad de tipos de alimentos y cantidades en la alimentación de los *tallensi* de Ghana, la relación que establecen es de acuerdo a los ciclos de las estaciones del año, "lo que pone de manifiesto que la alimentación no sólo está determinada por las condiciones del medio sino cómo van cambiando de acuerdo con la época" (Bertran, 2005:117). Por su parte Raymond Firth en su etnografía

We, the Tikopia (1963 aparece por primera vez) señala brevemente la producción, preparación y consumo de los alimentos como factor rector de la vida cotidiana entre los habitantes de las Islas Salomón. En los *Nuers* (publicada en 1940) de E.E. Evans-Pritchard se puntualiza que las condiciones del medio ambiente y la organización social tienen una estrecha relación con las formas de alimentarse. Las escasas posibilidades de subsistencia en la obtención de alimentos, en la zona árida del Sudan, dependen de las relaciones sociales.

En la misma tónica teórica el antropólogo Radcliffe-Brown, señala que la actividad social más relevante entre los miembros de una comunidad de las Islas de Andamán era la obtención de alimento para dar coherencia a la estructura jerárquica y así lograr el mantenimiento del sistema social. A su vez centra su atención en el rito de paso de niños y niñas vinculados al tabú de ciertos alimentos, para él esta prohibición en el rito tiene un significado muy amplio, implica una educación social en la que se refuerza la tradición, es a través del funcionamiento del tabú que se mantiene el sistema social (Goody, 1995).

Los funcionalistas abordaron al fenómeno gastronómico relacionado con una infinidad de temas como tabú, aspectos ceremoniales, hambre, obtención, producción, circulación y consumo de los alimentos asumiéndolos como prácticas vinculadas a la conformación de las estructuras sociales. En general la alimentación es un instrumento básico en la socialización del hombre.

Por otra parte son estudios ahistóricos y no asumen a la comida como una practicas en sí misma o como tema central, sino como mero elemento funcional junto con otros para explicar las relaciones sociales de la estructura.

C. PROPUESTA ESTRUCTURALISTA

Lévi-Strauss estudia los fenómenos culturales como la mitología, los sistemas de parentesco y la preparación de los alimentos que dan coherencia a las estructuras

sociales. Al igual que Frazer aborda al mito, a través del cual se establece la relación de lo *cocido-crudo* en los alimentos que comemos. Al estudiar a los indios *bororo* del Brasil demuestra que hay tribus que no conocen la cocción de los alimentos, incluso lingüísticamente no poseen la palabra “cocinar” o “cocción”. Por lo tanto, no hay para ellos el concepto de “crudo”, puesto que no existe uno sin el otro. Característica universal de las mitologías, al clasificar las situaciones en pares de conceptos opuestos.

A su vez expone que el pensamiento primitivo reconoce las cosas que le son útiles y las que no lo son, y desde una postura muy cartesiana, señala que el medio natural antes de ser bueno para comer es *bueno para pensar*; luego entonces, *pienso, luego como*. La mente humana clasifica, jerarquiza y separa el mundo de los alimentos y determina ciertas relaciones con ellos. Lo que se come se construye desde la cosmovisión de lo real ó mitológico.

En su trilogía *Mitológicas: Lo crudo y lo cocido, De la miel a las cenizas y El origen de los modales en la mesa*⁸ aborda el tema de la comida. Para él los alimentos se presentan al hombre en un modelo de triángulo culinario: crudo-cocido-podrido. Así como propone que el incesto da origen a la cultura, el fuego se lo da a la cocina, por su poder transformador. No únicamente a través de los mitos sino en la cocción misma, dándole el nombre de *gustemas*. (Goody, 1995).

Cada cultura entiende de manera distinta cada uno de los elementos de esta trilogía; es decir, lo que para los franceses es considerado cocido para los italianos no lo es. A partir de su modelo hace combinaciones binarias de oposición estando detrás de uno u otro la cultura y la naturaleza. A su sistema de contrarios le suma *funciones periféricas* que implica “más cocido que... o más crudo que...” (Lévi-Strauss, 1968:326).

Es a partir de lo cocido que posteriormente dará una nueva trilogía de recetas entre asado-ahumado-hervido, donde lo asado y lo ahumado están del

⁸ La primera obra aparece en 1964, la segunda en 1966 y la tercera en 1969.

lado de la naturaleza y lo hervido de la cultura. Por lo que la combinación binaria asado-ahumado por ser formas simples técnicamente, fueron primeras en aparecer en la civilización. Para él la comida hervida implica una totalidad cósmica.

Llama *endo-cocina* a la comida hervida y su consumo es privado e implica un proceso de elaboración más complicado y dependiendo de la cultura será una labor reservada para hombres o mujeres, pero no ambos, aunque en su mayoría es una actividad femenina. Por su parte la *exo-cocina* es la comida asada y se ofrece a extraños, por ser más fácil de preparar y generalmente está vinculada como una actividad masculina por la mayoría de las culturas. “El hombre puede llegar a ser cocinero, pero ha nacido asador” (Brillat-Savarin en Lévi-Strauss, 1968:335).

D. MATERIALISMO CULTURAL

De la escuela del materialismo cultural hay muchas aportaciones importantes sobre el tema la comida, entre ellos tenemos a Douglas (1973), Mintz (1996), Harris (1987, 2005 y 2007) y Goody (1995). El representante más importante es Marvin Harris con su obra *Vacas, cerdos, guerras y brujas* (2005) y *Bueno para comer* (2007). La propuesta de Harris parte de la máxima de Claude Lévi-Strauss que señala que algunos alimentos son “buenos para pensar” y otros son “malos para pensar”. En una crítica abierta argumenta “sostengo, no obstante, que el hecho de que sean buenos o malos para pensar depende de que sean buenos o malos para comer. La comida debe nutrir el estómago colectivo antes de poder alimentar la mente colectiva” (Harris, 2007:14).

Hace una demostración amplia de las diferentes tradiciones gastronómicas de diversos pueblos y su cultura alimentaria. Llama *bueno para comer* a lo que una cultura considera sus alimentos preferidos, que a su vez implican un costo-beneficio práctico más favorable tanto en lo nutricional, ecológico y económico; en contra de los *malos para comer*. A partir de esta premisa explica según él

“racionalmente” el tabú hindú sobre el sacrificio de las vacas y el por qué judíos y musulmanes aborrecen la carne de cerdo.

La idea de que las formas de alimentarse de un grupo humano son formas de adaptarse exitosamente a un ambiente determinado. Para que un grupo elija comer determinados alimentos ante la diversidad corresponde a que son buenos y prácticos. No niega que los alimentos puedan transmitir mensajes y que tengan significados simbólicos, pero estos son posteriores a la elección que hace el grupo.

Bajo la influencia lingüista Mary Douglas en la introducción de *Pureza y peligro* (1973) basa su análisis en la descodificación del momento de una comida, enfatizando que los alimentos se transforman. Dicha simbolización social da respuesta a un código de relaciones sociales más que biológicas. Una vez más los alimentos dan respuesta entre una estructura social determinada y las estructuras de símbolos por los cuales se expresa.

Para ella los alimentos se dividen en puros e impuro, al estudiar la relacionan que existe en la religión judía con la santidad. Los valores como la perfección tanto del ser humano como de lo que lo rodea y que los acerca a Dios depende del consumo de ciertos alimentos o el no consumo de ellos. Por tanto la alimentación constituiría un sistema de comunicación, imágenes y costumbres, que se manifiestan en su estructura social y en sus relaciones.

Realizó además diversos estudios sobre la comida inglesa en la clase media contemporánea, como un sistema de comunicación en la sociedad actual. Esto le ocasionó fuertes críticas en el parlamento británico, quienes le llamaron la “socióloga de la galletita”.

Retoma a Lévi-Strauss para señalar que el análisis de la comida visto desde una simple trilogía y sus combinaciones de oposición binarias es muy restringido. A lo que hace una aportación muy importante y es que se debe contextualizar una

comida en relación a otras que se consumen a lo largo de un año, un mes o un día, “cada comida es portadora de una parte de significados de otras comidas, cada comida es un evento social estructurado que estructura a otros a su propia imagen” (Douglas en Goody, 1995:48).

E. ANTROPOLOGÍA ECOLÓGICA Y NUTRICIONAL

A principios de los ochenta surge una antropología ecológica con Jerome Kandel y Pelto G. H. en su obra *Antropología nutricional* publicada en 1980, la propuesta es dar un valor más que social biológico al hombre, como un ser inteligente y tecnológicamente equipado al vivir en un ecosistema abierto. Asumen la alimentación como una transferencia de energía entre las condiciones ecológicas, el requerimiento de nutrientes y los problemas de salud. Su supuesta contribución es colocar en el mismo nivel de análisis los factores biológicos y culturales. (Garrote, 2000).

Paralelamente nace la antropología nutricional con Fischler C., e Igor de Garine quienes vinculan los procesos socioculturales con la nutrición y las enfermedades. Analizan el papel que han tenido a nivel local y global los sistemas de salud y evalúan sus programas de atención. Relacionan aspectos económico-sociales e ideológicos con aspectos técnico-ambientales. (Fernández, 2004).

F. ANTROPÓLOGOS MODERNOS

Más allá de los estudios de las diferentes corrientes y/o escuelas antropológicas tenemos los trabajos que abordaron de manera distinta ciertos alimentos, como productos del cambio social a través de los años y sus cambiantes papeles históricos. El más significativo fue el de Sydney Mintz en *Sabor a comida, sabor a libertad* (2003), al tratar el cultivo comercial del azúcar.

Plantea en su estudio sobre la presencia histórica del azúcar en occidente, sus distintos usos que no evolucionaron en una secuencia clara y gradual sino que se traslaparon y se cruzaron. Sólo después que sus diversos usos se multiplicaron

y se diferenciaron, ya estaban firmemente arraigados en el gusto de la vida moderna. No fue inmediato el hablar del uso del azúcar como alimento, el consumo de calorías modificó el gusto occidental. La producción y el consumo de un producto en sociedades complejas, nos lleva a una nueva historia social. El significado de los productos no está determinado y preconcebido, sino que más bien son producto de la historia cultural de la cual es aprendida, practicada y construida.

Es a través de las fuerzas políticas y económicas que se determinaba el papel preponderante del azúcar en nuestra actualidad. Relaciona su importancia en el trabajo esclavista, su mayor demanda en la dieta europea y la producción de materias primas en el Tercer Mundo. Se centra en el “significado” en un contexto cultural mucho más amplio e histórico.

En *Cocina, cuisine y clase* (1995), Goody Jack aborda el gusto y el simbolismo al relacionar en un análisis comparativo entre las diferentes maneras de preparar y consumir los alimentos dentro de la estructura del hogar y las clases sociales.

Hablar de comida es hablar de procesos de obtención y transformación de los alimentos, para lo cual da cuatro momentos crecimiento-producción que incluyen los factores económicos, de organización laboral y tecnológica, la segunda la de asignación-distribución fase de carácter político por intervenir renta, tributos e impuestos, la tercera cocción-preparación son las artes culinarias y la creación de la *cuisine*, generalmente asignado a las mujeres del servicio doméstico. Por último comida-consumo el cual se da en la mesa (no necesariamente) con alimentos tanto cocidos o crudos, donde la identidad o diferenciación se da al comer juntos o por separado, son los modales y los modos de servir.

Al analizar el fenómeno de la industrialización de los alimentos y sus múltiples aspectos (conservas y envasados) se encarga de abordar la distribución, publicidad y venta de comida que impacta en el tercer mundo. Un poco de los

mismo se aborda en esta investigación, pero en sentido inverso, al plantear cómo los alimentos del tercer mundo (para hablar en los mismos términos que Goody) impactan en el primer mundo.

En su capítulo “Alimentos industrializados: hacia el desarrollo de una cuisine mundial”, es importante retomar este concepto de alta cocina entre los transmigrantes. Pero no únicamente de alimentos industrializados sino también de alimentos étnicos. Por otra parte no hay que limitar a la comida unidireccionalmente del centro a la periferia, sino plantearla mutidireccional, con diversos centros y diversos arribos.

G. MIGRACIÓN Y COMIDA

A finales de los noventa surgen diversos trabajos relacionados con los movimientos migratorios y la comida. En las *Actas del Primer Congreso Internacional de Alimentación y Cultura* en 1998 tenemos “La alimentación de los inmigrantes magrebíes de Sevilla durante el ramadán: un ejemplo de alimentación mediterránea” de Sol Tarrés, “La cocina marroquí y su dimensión social” de Leila Abu-Shams y “Una aproximación a las preferencias y aversiones de alimentos en población marroquí en la Comunidad de Madrid” de Montoya, P. entre otros autores.

Lo importante de estos trabajos es que vinculan el consumo de los alimentos como un proceso de identidad. Estudian a la minoría inmigrantes en algunas de las ciudades más importantes de España. Sin embargo, ninguno de ellos asume una posición transnacional y no se refieren a la comida de los inmigrantes como comidas étnicas.

Como se puede apreciar a lo largo del siglo XX han sido diversas las propuestas antropológicas sobre cómo entender la comida. Poco se habla de los conflictos que se dan, de la importancia de nuevos cultivos o recetas. Hasta la primera mitad del siglo los estudios asumieron a la cultura como homogénea en el

ámbito gastronómico. Muchos de los trabajos solo fueron etnografías que incluían de paso el tema de la comida. Otros hicieron un análisis exhaustivo del tema y dieron grandes aportaciones. De una u otra forma todos ellos son complementarios para entender las diversas miradas que ha tenido la antropología de los alimentos y darnos claridad de los aspectos que se tienen que tratar y del papel que debe asumir.

H. ANTROPOLOGÍA MEXICANA

Para finales de los años cuarenta se crea el Instituto Nacional Indigenista en nuestro país, entre sus programas de trabajos estaba la alimentación indígena campesina, “por lo que la alimentación apareció como el paradigma del desarrollo” (Bertran, 2005:24). En los sesentas el problema alimentario entre las comunidades indígenas se ve tanto como un problema de las estructuras económicas como de aculturación. La alimentación se ve como un problema de pérdida de valores simbólicos y nutricionales entre las comunidades étnicas. De ahí que en esos años Guillermo Bonfil escribiese su tesis de licenciatura sobre el hambre en Yucatán (Bertran, 2005).

De igual manera en esa década surgen las primeras propuestas simbólicas de los alimentos, las cuales adquirirán un auge en los años setentas y ochentas.

Para mediados de los ochenta Aguirre Beltrán trata sobre las forma de alimentación del pueblo mexicano, señalando que se trata de una cuestión del sistema de producción agrícola, de la estructura económica y de características culturales. “Una de sus preocupaciones fundamentales es el efecto de la cultura norteamericana en la alimentación de los mexicanos y su posible repercusión en el estado de nutrición de la población” (Bertran, 2005:25) La incertidumbre de Beltrán adquiere relevancia, vero a la inversa, ahora es entre las comunidades mexicanas en el mismo Estados Unidos, quienes presentan los índices más altos de enfermedades cardíacas, de obesidad y diabetes.

Larissa Adler y Claudio Lomnitz se suman al proyecto de la UNAM, denominado *La alimentación del futuro*. Ellos a través de la metodología de la lingüística generan un sistema de categorías alimentarias llamadas “alimentemas” que dan como resultado la gran importancia cultural de la comida. Por lo que hacen un llamado a las políticas gubernamentales para que tomen cartas en el asunto.

En la década de los noventa se imprime la tesis de Lucía Bascuñan (1991) quien estudia la alimentación cotidiana y festiva en San Miguel Tlaixpan, en el estado de México. A su vez María de la Luz Valle (1998) resalta la importancia de la comida como elemento ritual en un barrio de Xochimilco. En la UAM-I se tiene la tesis de David Oseguera Parra (2001), quien habla sobre la cultura alimentaria entre los colimenses. Martha Cardoso Álvarez (2003) analiza los significados culturales de la alimentación en tiempos de la globalización. Por último tenemos la tesis de Maximino Matus Ruiz (2006) quien propone la mercantilización de los restaurantes de comida oaxaqueña en los Ángeles, California, Estados Unidos, señalando las diferencias culturales y el control de los mercados.

Este breve recorrido por la comida y la antropología nos muestra lo complejo del tema y la gran diversidad con que puede ser abordada: Ritos, magia, sexo, unidades de producción, economía, factores simbólicos, lo frío, lo caliente, la globalización, nutrición, migración ó ciudad.

2.2.- MERCADO DE LA NOSTALGIA

En este apartado trataré en un primer momento sobre la política del estado mexicano para motivar y gestar entre las empresas una necesidad por un mercado nostálgico. Posteriormente pasaré a la reflexión académica del mismo.

A. POLÍTICA DE ESTADO DEL MERCADO DE LA NOSTALGIA

Para entender cómo es que se fue dando el proceso económico en el que se encuadra el *mercado de la nostalgia* me remontaré a la administración del Presidente Carlos Salinas de Gortari (1988-1994) quien inicia una estrategia de economía abierta ante la globalización de capitales. Promueve una política comercial, de inversión extranjera directa en el que crece el concepto de *maquila de exportación*. En el sexenio destacan: la reducción de los niveles de protección, los programas preferenciales de crédito a las exportaciones y la negociación del Tratado del Libre Comercio de América del Norte (TLC) con los Estados Unidos y Canadá el cual se firma el primero de enero de 1994. Se promueven varios programas con el fin de impulsar las exportaciones, pero muchos de ellos fracasaron por la falta de seguimiento (CEPAL, 2003). Sin embargo, fueron los primeros intentos de abrir el mercado mexicano a gran escala para liderar la competitividad de forma directa en el extranjero.

El Presidente Ernesto Zedillo (1994-2000) da continuidad a la política económica de exportación, promueve el Programa de Política Industrial y Comercio Exterior 1996-2000, y bajo la misma lógica hace hincapié en la apertura comercial y da prioridad al fomento de exportaciones. Para finales del año 2000, se habían apoyado a cerca de 3,000 empresas y el programa operaba con unas 40 grandes empresas entre ellas Maseca, Cemex, Vitro y Dina, Palacio de Hierro, Comercial Mexicana. Poco a poco las estrategias industriales promovidas en los años noventa, empezaban a dar resultados, las exportaciones tuvieron una acelerada expansión, básicamente las relacionadas al capital extranjero y a la maquila (CEPAL, 2003).

La política presidencial que gobierna de 2000-2006 mantuvo el apoyo a las grandes empresas pero también impulsó el apoyo a la pequeña y mediana empresa con el fin de aumentar la competitividad por medio de asistencia técnica, capacitación y la promoción de la asociatividad. Se trató que la propuesta del “changarro” se diera también a nivel transnacional. Para finales del gobierno de Vicente Fox el comercio exterior contribuía con el 53% del PNB, mientras que

antes del TLCA (1994) era de 30.4%, es decir que en 12 años aumentó un 22.6%,

En la presente administración muchas empresas de gran y mediana escala así como corporativos mexicanos, se han posicionado en el mercado Norteamericano y Canadiense, con exportaciones que reportan miles de millones de dólares.

Estos son los antecedentes en México, pero el resto de los países latinoamericanos han seguido políticas económicas similares. Por lo que a principios del siglo XXI surge el concepto económico *mercado de la nostalgia*, vocablo que es muy frecuente en las revistas especializadas de economía y comercio internacional. Es decir, que el mercado de la nostalgia conceptualmente es producto de la política económica de exportación. En muchas publicaciones centroamericanas se manejaba, desde el 2002, de manera reiterada el término. En México la Secretaria de Agricultura, Ganadería, Desarrollo Rural, Pesca y Alimentación (SAGARPA) menciona, “La migración México-Estados Unidos, combinada con la cercanía geográfica y el arraigo cultural, ha motivado uno de los fenómenos económicos más importantes para nuestro país, conocido como "el mercado de la nostalgia" [...] Una mina de negocios sin explotar” (2002:45). Así mismo el boletín de esta secretaria apunta las siguientes características:

- * Demandan productos de las regiones de donde son originarios.
- * Fenómeno en franca expansión.
- * Los consumidores de origen mexicano demandan estos productos, además de satisfacer sus necesidades, porque saben que con ello ayudan al desarrollo de sus regiones.
- * La mayoría de los empresarios y distribuidores de estos productos son de origen hispano.
- * Éstos buscan constantemente incorporar nuevos productos para diversificar su oferta.

- * Un segmento creciente de la población no hispana (anglosajona, oriental, negra, etc.) es también consumidora de estos productos tradicionales o "exóticos".

El Instituto Interamericano de Fronteras y Aduanas (IIFA), otorgó el primer lugar al *Premio Anual de Investigación del Comercio internacional 2003* a Juan Manuel Mendoza Guerrero y a Arturo Santamaría Gómez por su trabajo *Los emigrantes mexicanos y la creación del mercado hispano en Estados Unidos*, al manejar los términos “*mercado de la nostalgia*” y “*consumo de la nostalgia*”. Quienes lo definen como “el deseo de reproducir en un espacio ajeno, costumbres propias, lo cual lleva a los emigrantes a buscar lo que consumían en sus pueblos de origen” (Hernández, 2005).

Ese mismo año la Secretaría de Relaciones Exteriores al inaugurar el Sexto Foro de Negocios Acerca del Mercado Hispano de Estados Unidos y Canadá 2003, a través de María de Lourdes Dieck Assad, representante del gobierno mexicano, señala:

Un mercado que se origina en los sentimientos definitivamente, pero que se materializa en una realidad de un mercado fuerte y dinámico, de oportunidades de crecer nosotros como empresarios mexicanos junto con nuestros parientes, con nuestros paisanos que están en estos otros países. Pero este mercado, "El mercado de la nostalgia", no se queda ahí, porque ha influenciado a otras comunidades en estos países. Especialmente en Estados Unidos ha sido un factor muy importante para impactar en las costumbres, en las comidas, bebidas, de vestido de otras comunidades. [...] Es una oportunidad que no hay que perder (Dieck, 2003).

Dicho Foro lo organizó la Secretaría de Relaciones Exteriores, el Banco Nacional de Comercio Exterior y el Consejo de Promoción de Negocios con las Comunidades Hispánicas de Estados Unidos, entre sus patrocinadores están *La Costeña, la Cervecería Modelo y Herdez*; grandes empresas que, han sido punta de lanza para los productos mexicanos en los Estados Unidos que ya tienen sus productos bien colocados.

Nuestro gobierno se ha dado cuenta de la magnitud del fenómeno y ha explotado y popularizado el término, para su política económica tanto con Estados Unidos como con Canadá. La Dra. Gabriela Gándara directora general de Promoción Económica Internacional de la Secretaría de Relaciones Exteriores lo definió como:

Este “mercado de la nostalgia” está representado por aquellos mexicanos que de pronto recuerdan lo que consumían cuando estaban en México, y empiezan a buscar y a obtener productos que de alguna manera fueron conocidos en su infancia; éstos van desde el *Boing* y el *Chamoy* hasta el artículo de regalo. Así, se fueron creando tiendas y restaurantes típicos mexicanos, al igual que algunos centros de distribución para atender esta necesidad. Hay un “mercado de la nostalgia”, el cual fue creciendo conforme aumentaba el número de mexicanos que se iba integrando al mercado estadounidense [...] algo muy importante es que, con el tiempo, no sólo se da un consumo de los hispanos, ya que el propio anglo consume cada vez más productos mexicanos (Gándara, 2003:13).

La Comisión Económica para América Latina y el Caribe en el 2003 implementó un proyecto para el desarrollo sobre pequeñas empresas mexicanas y salvadoreñas de “productos étnicos” (PE) y de “productos nostalgia” (PN) en mercados potenciales externos.

Los productos de nostalgia están integrados por los bienes y servicios que forman parte de los hábitos de consumo, cultura y tradición de los diferentes pueblos y naciones. Los grupos que emigran al extranjero generalmente extrañan estos productos, los cuales son difíciles de obtener en los nuevos territorios donde se asientan. (CEPAL, 2003: 24)

El *mercado de la nostalgia* es un concepto empleado por el Estado y las grandes empresas para impulsar el comercio internacional, pero puede ser transformada en categoría analítica y entrar al debate académico. El mercado engloba fenómenos que son distintos, es decir, consumos heterogéneos y no homogéneos.

Esta mirada economistas del Estado mexicano ha reducido a los

consumidores transnacionales a simples sujetos con capacidad de compra en el extranjero. Aunque ciertamente ha impulsado empresas de pequeña y mediana escala, ha centrado su apoyo en los grandes emporios industriales mexicanos.

El *mercado de la nostalgia* bien puede ser la producción, circulación y consumo de objetos, no mercancías, que evoquen el recuerdo del lugar de origen. Mecanismo psicológico y emocional que ha sido el principal resorte para crear un mercado de exportación e importación de los productos más deseados y añorados. Los primeros proveedores de estos productos fueron los propios transmigrantes que han ido construyendo su propio abasto a través de sus redes de amigos y familiares, quienes llevaban a Estados Unidos pequeñas cantidades de tamales, ropa, latas de chile, fotografías, dulce, estampitas religiosas, muebles, arreglos florales, tequila, música muchos de ellos introducidos de manera ilegal.

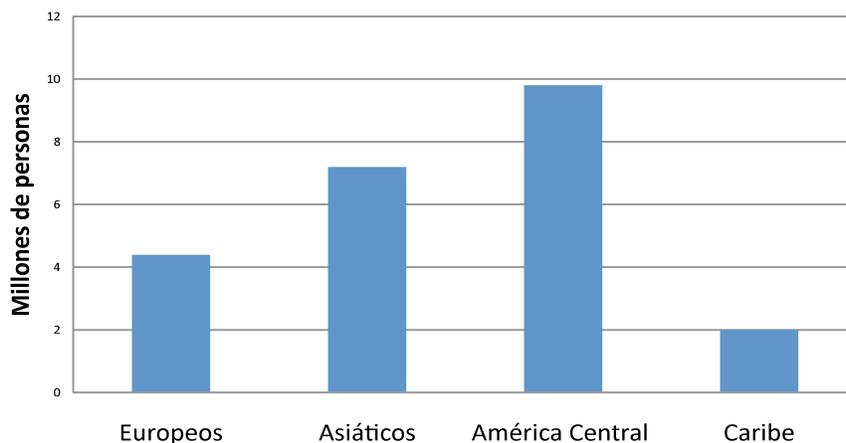
Este mercado va de la gran a la mediana y pequeña escala. Pero existen otros, los micros negocios, que se dan a nivel personal y/o familiar, de comunidad; los que en muchas ocasiones se mueven en la clandestinidad. Este tipo de negocios son los que han despuntado ya que se especializan en nichos de nostalgia más concretos. Ya no se trata de frijoles, tortilla, cerveza y tequila; sino de tasajo, chilorio, mixiotes, barbacoa, tlayudas. Productos que salen directamente de la sierra, la huasteca, la costa o la mixteca.

No únicamente las empresas nacionales de cada país han tratado de introducir sus productos en las ciudades de Estados Unidos, también las propias empresas estadounidenses ahora cuentan con departamentos especializados en “marketing hispano” (Hernández, 2005). La nueva estrategia es contratar asesores financieros de origen hispano para brindar un mejor servicio a las comunidades hispanas que tienen, otras prioridades u otras maneras de hacer negocios financieros.

Dadas las grandes tasas de crecimiento de la población no sólo “latina” si no mexicana en los Estados Unidos, las expectativas de que se incremente el *mercado de la nostalgia* es muy grande. De acuerdo a las cifras y proyecciones de la Oficina de Censos de los Estados Unidos del 2002, actualmente se estiman más de 38 millones de hispanos, lo que representa el 13.3% de la población total. De ellos, 21 millones de personas residentes en aquel país son de origen mexicano (CEPAL, 2003).

Estudios recientes muestran que los hogares hispanos con un ingreso superior a los 100 mil dólares anuales crecieron entre 1991 y 2000 en un 125%, mientras que en el resto de la población americana creció solamente un 77% (Dieck, 2003). Es decir, que la población hispana está gastando cada vez más en relación a la población nativa, ya que su poder adquisitivo se ha incrementado.

Gráfico 1
POBLACIÓN EXTRANJERA EN LOS ESTADOS
UNIDOS, 2000.



Elaboración propia. Datos tomados de Criado, 2002. Fuente: Departamento de Comercio de EEUU. 1993: *We, the American Hispanics*. Oficina del Censo de EEUU.

Los hispanos son ahora la minoría étnica más numerosa al superar, con sus más de 35 millones, o 39 si se suman los 3.8 de Puerto Rico, a la afro-americana, 34.7%. Cálculos de la Oficina del Censo apuntan que serán 70% en 2020 y rondarán los 100 millones en 2050; es decir, la cuarta parte. Eso significa que en

únicamente dos décadas Estados Unidos tendrá la segunda población latina del mundo, sólo superado por México, el principal país emisor y proveedor de transmigrantes (Criado, 2002).

La estructura de la población extranjera se ha modificado radicalmente en las últimas décadas. La tasa de europeos cae del 75% en 1960 al 15% en 2000 sumando ahora 4.4 millones frente a los 7.3 anteriores. La población asiática indica un fuerte desarrollo y supone ahora 7.2 millones; China, el país emisor más importante de esa región y el segundo en la lista de nacionalidades, participa con 1.4 millones, seis veces menos que México. Procedentes de América Central son 9.8 millones, cerca de 2 del Caribe y una cifra similar de Sudamérica (Criado, 2002). (Ver gráfico 1).

Las *metrópolis latinas* establecidas en Estados Unidos son Nueva York, Los Ángeles, Miami y Chicago. Sin embargo, han surgido nuevos destinos en ciudades medias, al registrarse altos índices de población latina. Atlanta, por ejemplo, donde la población latina en 1980 era de unos 24.000, aumenta el 995% y llegó en el censo de 2000 con casi 270.000. En el área de Raleigh-Durham, en el Norte de Carolina que, con más del 1000% de incremento, pasó de 5.670 a 93.868 en el mismo periodo. Se identifican 51 nuevas áreas que conciernen a 35 estados; en dieciocho de ellas el incremento supera el 300%. Entre éstas se encuentran ciudades como Nashville, Tennessee; Portland, Oregon; Washington DC; Indianápolis, Indiana; Providence, Rhode Island; Orlando, Florida y Las Vegas, Nevada (Criado, 2002).

Los blancos no hispanos se han convertido en la nueva minoría en las 100 mayores ciudades del país. Del 52% en 1990, bajan al 44% en 2000; menos que la suma agregada de afroamericanos 24%, hispanos 23% y asiáticos 7% (Criado, 2002).

Las industrias y los gobiernos ven muy rentables a estos 38 millones de personas, por lo que dirigen sus estrategias de mercado y campañas de publicidad con mayor precisión. Son millones de hispanos parlantes dispuestos y capaces de ver televisión, escuchar la radio, leer periódicos, ir a conciertos o a partidos deportivos, así como con una gran capacidad de compra de casas, automóviles, muebles, aparatos electrodomésticos, alimentos, etc.

Actualmente los hispanos consumen más de 580 billones de dólares anuales en compras (Ahorre, 2005). Las estimaciones indican que la población de origen hispano alcanzará los 53 millones de personas en el 2010 y su poder adquisitivo sobrepasará los 900 mil millones de dólares (Dieck, 2003).

Por lo anterior es fácil entender el interés que despierta el crecimiento de esta población y los procesos que se están dando. Tan sólo el ingreso en dólares del mercado de música latina ascendió en el año 2001 a 642,6 millones. “Invertir en promover el *sabor* latino o en abastecer a tan nutrido conjunto es, pues, un lucrativo negocio “ (Criado, 2002:3).

Pero el *mercado hispano* es hoy por hoy una industria multimillonaria que atraviesa Los Ángeles, Miami, Nueva York, Chicago y cada una de las *ciudades latinas* existentes. El número de empresas creció un 30% entre 1992 y 1997, mientras las estadounidenses lo hacían un 7%. En esa fecha sumaban 1.2 millones, daban empleo a 1.3 y facturaban 186.000 millones de dólares. Tres cuartas partes se ubicaban en cuatro estados: California, Texas, Florida y Nueva York. Cinco de las diez primeras, según la lista anual de Spanish Business Magazine, tienen su sede en Florida y son propiedad de cubano-americanos, el grupo que mejor se ha apropiado de una posición en la escala económica y académica (Criado, 2002).

Uno de los sectores que están viviendo una mayor revolución son las industrias culturales. Univisión, el líder del sector con sede en Los Ángeles, ocupa

el quinto lugar en Estados Unidos, después de National Broadcasting Company, Incorporated (NBC), ABC Television, *Columbia Broadcasting System* (CBS) y Fox Movie Channel y llega al 90% de los hogares hispanos a través de un complejo entramado que incluye sus propias emisoras, otras 33 asociadas y 1.164 canales de cable afiliados. En junio de 2002 amplió su radio de acción al adquirir Hispanic Broadcasting, la primera cadena de radio en español del país, con 55 emisoras, por 3.500 millones de dólares; tiene acuerdos con Televisa y la venezolana Venevisión y recientemente ha firmado un contrato con la America Online, Inc (AOL) para ofertar servicios por internet. La otra gran cadena de televisión en español, Telemundo, fue adquirida por NBC en octubre de 2001 por cerca de 3.000 millones de dólares. En una encuesta realizada por la agencia Bendix & Associate en Miami el 43% de los encuestados prefieren escuchar la radio o ver la televisión en su propio idioma (Criado, 2002).

La prensa escrita también se ha incrementado significativamente, en Nueva York existen 270 publicaciones dirigidas a las minorías frente a las 198 que circulaban el año pasado, de ellas aproximadamente dos decenas están editadas en español (Criado, 2002). La importancia de los periódicos, en concreto el de *La Prensa*, es de suma importancia, pues establecen lo que Benedit Anderson (1996) llama, *comunidades imaginarias*. Es a través de su poder narrativo y capacidad discursiva que se crea nación y paralelamente construyen barrio en los diferentes lugares que se consumen en los Estados Unidos. Circula en un mercado de nivel medio, con intereses compartidos en lo globalcal. Marca la pauta de lo que es importante o no para los transmigrantes.

La Comisión Económica para América Latina y el Caribe (CEPAL) reportó entre los productos mexicanos de mayor exportación a los alimentos y bebidas 85%, muebles y artesanías 14%, y detergentes y jabones 0.1% (CEPAL, 2003: 15). Por lo que el mercado más amplio de la nostalgia es el gastronómico, y no sólo para el comercio americano sino en el surgimiento de la denominada *comida étnica*.

Hay pocas cosas tan tristes como quedarse con hambre, y eso ocurre regularmente con el desayuno continental que sirven en restaurantes de Estados Unidos. Los mexicanos prefieren echarse un taco de un paisano que lo vende en tráileres, en las llamadas trocas -de ahí que se les llame taqueros móviles-, en una esquina de Manhattan. Hay de buche, de nana o de trompa. (Cruz, 2003).

B. REFLEXIÓN ACADÉMICA

Hablar del *mercado de la nostalgia* es enfocarse a un tema que día a día adquiere mayor relevancia en nuestro país en relación con el fenómeno transnacional; este *mercado nostálgico* se compone de dinero, personas, objetos e información, que circulan constantemente de manera multidireccional entre México y Estados Unidos y evocan un recuerdo, el cual no necesariamente es de tristeza.

Información y objetos que al utilizarse o consumirse permiten que se generen nuevas prácticas y conocimientos por lo tanto nuevas identidades en ambos lados de la frontera. Reforzando viejas prácticas de consumo en nuevos contextos. O adquiriendo nuevas prácticas de consumo en viejos contextos. Es a través de ellos que se establecen los cambios de comportamientos, actitudes, recuerdos y sentimientos entre transmigrantes.

Presencias que no permiten que se dé el olvido y ausencias que lo permiten. El consumo o no consumo implica el recuerdo que prevalece o el recuerdo que se olvidará.

Ya lo decía Baruchoff (1999) que la propuesta transnacional debe ir más allá que enfocarse a migrantes y sus acciones, sino que debe estudiar conocimientos no verbales a través de los objetos que entran a los circuitos transnacionales para la constitución de formas sociales.

Muchos teóricos han señalado la importancia de los objetos para la formación del conocimiento cultural. Ya que el mundo material contribuye a la

construcción social a través de valores compartidos y relaciones sociales. Objetos que dependiendo del contexto adquieren significados diversos y sirven para entender los procesos conceptuales y sociales (Appadurau, 1991; Baruchoff, 1999).

Que objetos intercambian los transmigrantes en este ir y venir: fotografías, tenis, videos, camisetas de algún equipo favorito, ropa, electrodomésticos, juguetes, comida, entre muchas, muchas cosas más.

¿Qué productos comestibles demandan los transmigrantes de primera y segunda generación que viven en los Estados Unidos? ¿Qué y dónde comen los transnacionales en Chicago? ¿Qué nuevas prácticas gastronómicas adquieren los transmigrantes en Pachuca? ¿Cuáles son esos nuevos platillos y recetas transnacionales?

SEGUNDA PARTE

CAPÍTULO 3

LOS NUEVOS Y VIEJOS TRANSMIGRANTES

¿DE DÓNDE SALEN?

No hay que olvidar que nuestro sujeto de estudio es la ciudad, es por eso que en esta segunda parte se abordará tanto a la ciudad de Pachuca como a la ciudad de Chicago. En un primer momento, el trabajo abordó la parte teórica, en ella se trató a lo transnacional y al mercado de la nostalgia como conceptos centrales.

3.1.-BREVE RECORRIDO DE LOS DATOS TRANSNACIONALES EN MÉXICO

En 1910 el Censo de Estados Unidos manejaba la cifra de 222 mil personas originarias de México, cifra tres veces superior a la registrada en 1890 (Alba, 1993).

Cuadro 1.
MOMENTOS MIGRATORIOS DE MÉXICO A
ESTADOS UNIDOS

1917-1918 PRIMERA GUERRA MUNDIAL	1942-1964 SEGUNDA GUERRA MUNDIAL Y POSTGUERRA "PROGRAMA BRACERO"	1975-1980 "PROGRAMA DE INDUSTRIALIZACION DE LA FRONTERA"	1980-A LA FECHA CRISIS ECONÓMICA EN MÉXICO
-------------------------------------	---	---	---

Existen cuatro momentos importantes en el éxodo masivo hacia Estados Unidos (Ver cuadro 1). El primero se da con la Primera Guerra Mundial 1917-1918, al promoverse la entrada masiva de mano de obra mexicana para emplearse en la creciente industria bélica norteamericana. Bajo ese proyecto entran al país del norte más de 72,000 trabajadores mexicanos. Por su parte, en México se vivían los embates de la Revolución, motivo por el cual muchos paisanos buscando mejoras de trabajo y refugio salen del país. (Alanís, 1999).

Según Durand (1991) los estados del país que más expulsaron gente, en ese entonces, fueron Jalisco, Guanajuato y Michoacán, por lo que "iniciando este siglo los campesinos de estas entidades federativas crearon y recorrieron el camino que los llevaba a los campos de Texas, a las minas de Phoenix y las fundiciones de Chicago" (Duran, 1991:24).

Sin embargo, con la crisis económica del 29 fueron deportados casi medio millón de trabajadores mexicanos de los Estados Unidos (Acosta, *et al.*, 2004). Por lo que se pone fin a la primera etapa de lo que sería la génesis de un denso y constante intercambio migratorio transnacional.

La segunda etapa de emigración transnacional mexicana hacia el país del norte, se da en la Segunda Guerra Mundial y durante la posguerra, donde nuevamente se vuelve a demandar mano de obra. Aparece entonces el llamado *Programa Bracero* el cual duró 22 años, de 1942 a 1964 (Escobar, *et al.*, 1999), periodo en el que Estados Unidos estableció 4.5 millones de contratos temporales, para el sector agrícola principalmente. La importancia de dicho programa es que representó el primer acuerdo formal de trabajo temporal entre ambas naciones. A lo largo de su existencia tuvo varias enmiendas, reformas y prorrogas; sin embargo, su abolición no implicó el alto a los flujos transnacionales de trabajadores mexicanos hacia los Estados Unidos. Por lo que continuó la salida de trabajadores originaria de Jalisco, Guanajuato y Michoacán y se sumaron mayoritariamente gente de Nayarit, Colima, Aguascalientes, Zacatecas, Durango, y San Luis Potosí (Durand, 1998).

Un año después, en 1965 se crea el *Programa de Industrialización de la Frontera* en el norte de nuestro país, con el fin de emplear a los trabajadores que ya no podían entrar legalmente a los Estados Unidos. Se crea una franja fronteriza muy fuerte de maquila y ensamblaje de bienes de origen americano. Pero, el fenómeno transnacional hacia Estados Unidos no se detuvo, muy al contrario, aumentó durante el periodo de 1975 a 1980. (Duran, 2000).

En esos 5 años se da el tercer momento de salida de mano de obra mexicana a la Unión Americana 1975-1980. De acuerdo con Durand (2000), dichos emigrantes mexicanos se asentaron principalmente en California, concretamente en Los Ángeles y condados vecinos; así como, en las grandes ciudades fronterizas. Generándose entre la población mexicana un

sistema de redes sociales para la contratación de mano de obra y obtención de vivienda. Los estados de Aguascalientes, Colima, Durango, Guanajuato, Jalisco, Michoacán, Nayarit, San Luis Potosí y Zacatecas se establecen a partir de este momento como entidades expulsoras, por lo que hoy se conocen como las regiones de *tradición migratoria internacional*. (Ver mapa 6).

En la cuarta y última etapa que va de 1980 hasta nuestros días, los patrones transnacionales se han modificado en ambos países. Las zonas tradicionales de expulsión cambian así como las ciudades de llegada en los Estados Unidos, ampliándose y siendo cada vez más diversas. Por su parte México vive una de sus peores crisis económicas en 1982, por lo que nuevas entidades federativas se suman al fenómeno transnacional.

Por su parte los Estados Unidos también generó cambios en su estructura económica y jurídica impulsando nuevos patrones de conducta. En este marco se genera el programa de legalización a través de la Ley Simpson-Rodino o Immigration Reform and Control Act (IRCA-1986). Dicha ley lo que pretendía era poner fin y controlar el flujo de trabajadores indocumentados mexicanos hacia los Estados Unidos. La ley de amnistía hizo que muchas familias se reunificaran y una nueva oleada de mexicanos entró a la Unión Americana.

En el plano económico tenemos una falta de competitividad en algunos sectores ya que al reestructurar su planta productiva las empresas norteamericanas demandaron millones de empleos no calificados. Aunado a una explosión inmobiliaria y del sector turístico que necesitaba mano de obra barata para la construcción y los servicios hoteleros, así como la demanda de una creciente clase media norteamericana que solicitaba jardineros, plomeros, niñeras y servicio doméstico (Granados, 2009). Lo que ocasionó que la fuerza de trabajo mexicano se diversificara.

CUADRO 2.
Comportamiento de la migración internacional 1990-2000

Regiones Migratorias y Entidades Federativas	Migración hacia Estados Unidos		Migración a Estados Unidos 1990-2000	Promedio Anual
MÉXICO	1,752,265	1,612,468	3,364,733	373,859
REGIÓN TRADICIONAL	885,392	762,873	1,648,265	183,141
Aguascalientes	25,802	22,353	48,155	5,351
Colima	16,446	13,028	29,474	3,275
Durango	55,409	42,708	98,136	10,904
Guanajuato	209,208	165,910	375,118	41,680
Jalisco	203,825	172,310	376,135	41,793
Michoacán	205,036	167,586	372,592	41,235
Nayarit	35,943	25,583	61,526	6,836
San Luis Potosí	67,517	61,533	129,050	14,339
Zacatecas	66,207	93,348	159,555	17,728
REGIÓN EMERGENTE	601,626	676,441	1,278,067	142,007
Chihuahua	81,435	50,430	131,865	14,652
Distrito Federal	45,753	75,782	121,535	13,504
México	123,104	135,543	258,647	28,739
Morelos	42,583	45,949	88,532	9,837
Guerrero	81,255	73,261	154,516	17,168
Hidalgo	35,414	61,629	97,043	10,783
Oaxaca	42,791	54,810	97,601	10,845
Puebla	72,189	72,240	144,429	16,048
Veracruz	56,565	80,872	137,437	15,271
Querétaro	20,537	25,925	46,462	5,162
REGIÓN DE BAJA EXPULSIÓN	238,106	200,295	438,401	48,711
Baja California	28,407	23,748	52,155	5,795
Baja California Sur	2,250	2,484	4,734	526
Campeche	1,757	2,344	4,101	456
Coahuila	21,905	22,482	44,387	4,932
Chiapas	6,495	10,057	16,552	1,839
Nuevo León	55,794	35,493	91,217	10,135
Quintana Roo	2,261	3,283	5,544	616
Sinaloa	38,025	33,797	71,822	7,980
Sonora	19,851	14,209	34,059	3,784
Tabasco	1,937	3,993	5,930	659
Tamaulipas	47,424	32,998	80,422	8,936
Tlaxcala	6,039	9,253	15,292	1,699
Yucatán	5,961	6,225	12,186	1,354

Tomado de Acosta, et al. 2004. pp. 31. Fuente: Rodríguez, H. (2003) Migración internacional y remesas en Michoacán, en Diáspora Michoacana, ColMich-Gobierno del Estado de Michoacán, México.

Mapa 6.- ESTADOS CON MAYOR MIGRACIÓN INTERNACIONAL
REGIONES TRADICIONALES Y EMERGENTES



Elaboración propia. Datos tomados Acosta, et al. 2004. pp. 31. Fuente: Rodríguez, H. (2003) Migración internacional y remesas en Michoacán, en *Diáspora Michoacana*, ColMich-Gobierno del Estado de Michoacán, México.

En este proceso se da un nuevo comportamiento en el fenómeno transnacional mexicano, surgen nuevos estados expulsores emergentes. Aquí es cuando entran a escena entidades federativas que no tenían una tradición transnacional sostenida. Las constantes crisis económicas en nuestro país hacen que gente trabajadora de los estados de Guerrero, Puebla, Oaxaca, Chihuahua, Estado de México, Morelos, Hidalgo, Veracruz, Querétaro y Distrito Federal salgan de sus lugares de origen y busquen mejores oportunidades laborales en los Estados Unidos (Acosta, *et al.*, 2004). Una nueva generación de mexicanos tuvo y tiene que abrir brecha en las nuevas prácticas transnacionales (Ver mapa 6).

La crisis económica del lado mexicano y los cambios de la economía estadounidense se conjugaron para contribuir a formar un nuevo perfil más complejo y heterogéneo de los emigrantes [transnacionales], pues ya no sólo se unen al flujo migratorio personas con poca calificación, sino también personas calificadas y semicalificadas. Además, se advierte una permanencia más prolongada del emigrante en Estados Unidos, pues la estancia ya no depende del periodo agrícola, sino que se busca de un empleo urbano que pueda encontrarse en cualquier época del año; se presenta también un incremento en el número de migrantes de origen urbano y un inusitado incremento de población femenina” (Granados, 2009:91).

En los noventa la situación se complica para los mexicanos que no cuentan con la visa americana y que quieren cruzar la frontera. Estados Unidos bajo una política de mano dura fundada en el pretexto de los principios de soberanía y seguridad nacional, refuerza su control fronterizo. En 1995 implementa el *Operativo Guardián* en California y en 1997 el *Operativo Río Grande* en Texas, efectuándose detenciones masivas de indocumentados. Aumenta el riesgo al momento de introducirse al país del norte, los transmigrantes más vulnerables son aquellos que cuentan con poca experiencia migratoria. Así mismo, se modificó los patrones tradicionales de tráfico de personas al aumentado las cuotas de los *polleros*, surgieron nuevas y más peligrosas rutas por los desiertos; las cuales están cada vez más alejadas de las zonas urbanas, entre otros factores (Cornelius, 2001).

Según el censo del 2000, México contaba con 3,364,733 millones de mexicanos viviendo en los Estados Unidos, distribuidos en gran parte de su territorio, quienes habían salido de los nueve estados catalogados como de larga tradición migratoria. Del periodo que va de 1990-2000 al frente de la lista estaba Jalisco con 376,135 transmigrantes, seguido de Guanajuato con 375,118, Michoacán con 372,592, Zacatecas con 159,555, San Luis Potosí 129,050, Durango con 98,136, Nayarit con 61,526, Aguascalientes con 48,155 y Colima con 29,474. (Ver cuadro 2).

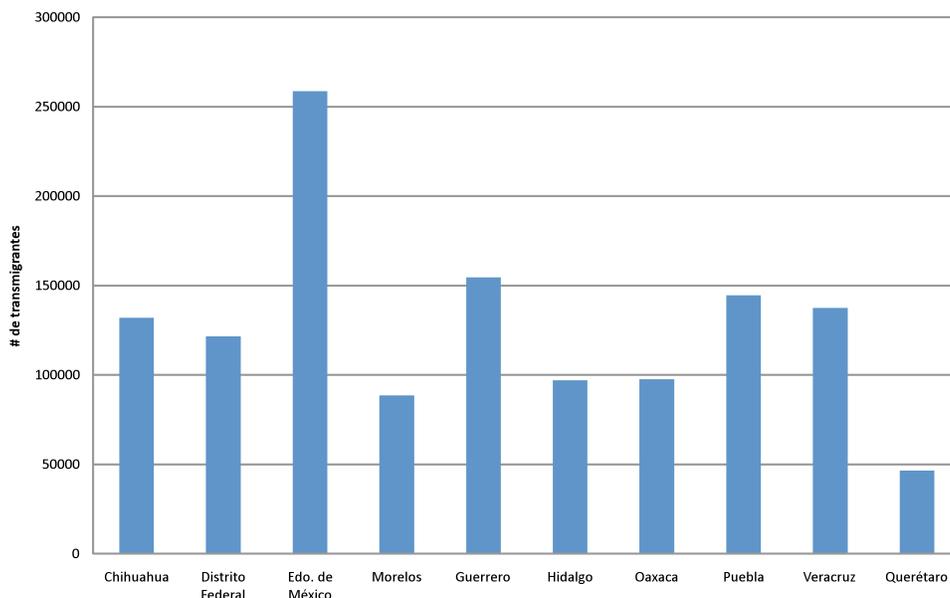
Durante el mismo periodo entre los llamados estados emergentes tenemos en primer lugar al Estado de México 258,647, Guerrero 154,516, Puebla 144,429,

Veracruz 137,437, Chihuahua 131,865, Distrito Federal 121,535, Oaxaca 97,601, Hidalgo 97,043, Morelos 88,532 y Querétaro con 46,462 transmigrantes (Ver gráfico 2). Mientras que los cinco estados con menor flujo transnacional son Campeche con 4,101, Baja California Sur con 4,734, Quintana Roo con 5,544, Tabasco con 5,930 y Yucatán con 12,186. (Ver cuadro 2.).

A partir de los ataques en Nueva York y Washington el 11 de septiembre de 2001, la Cámara de Representantes de Estados Unidos aprobó una serie de medidas anti inmigrantes que refuerzan aún más la seguridad en la frontera, los aeropuertos y el otorgamiento cada vez más estricto y restringido de visados. En el 2006 el Senado americano aprobó el proyecto HR 6061 ó muro fronterizo; el cual; consiste en la construcción de un muro de mil 200 kilómetros en ciertos puntos de la frontera con México que incluyen California, Arizona, Nuevo México y Texas. Además de las bardas dobles, se le dotará con una reja virtual que tendrá cámaras, sensores terrestres, aviones no tripulados y otras tecnologías de vigilancia, así como la ampliación de la capacidad de la Patrulla Fronteriza.

Pese a todas estas situaciones y otras, la actividad transnacional hacia los Estados Unidos no ha cesado. Lo que sí ha llegado a mermar la situación migratoria, es la crisis económica que vive Estados Unidos desde hace unos tres años atrás, la cual se vio reflejada en la baja de envío de remesas a nuestro país. La situación económica se está agudizando con el crack económico de finales de 2008 a nivel mundial. Por lo que es muy probable, que nuevamente se modifiquen los patrones migratorios, originando nuevos lugares de salida y destino, permanencias más largas en la Unión Americana y regresos a México sin retorno a los Estados Unidos. Generando nuevas prácticas económicas, laborales, sociales y culturales; por lo que el fenómeno transnacional entre México y los Estados Unidos seguirá siendo un fenómeno dinámico y complejo.

Gráfico 2
REGIONES EMERGENTES 1990-2000



Elaboración propia. Datos tomados Acosta *et al.* 2004, pp 31. Fuente Rodríguez H. 2003. "Migración internacional y remesas en Michoacán" en *Diaspora Michoacana*, ColMich y Gobierno del Estado de Michoacán, México.

Los migrantes no van a regresar en el inmediato porque tiene la esperanza de que con Obama llegue pronto una reforma migratoria. Podrán pasarlo muy mal todo este año, por no tener trabajo, o por hacer trabajos que jamás pensaron, en el sentido de que si estaban en el sector servicios ahora se van a meter de barrenderos o una cosa por el estilo. Pero no van a regresar porque tienen la esperanza de que en cualquier momento cambie su situación, ellos saben que se deben mantener y aguantar el embate económico. Aunado a que si ellos tienen documentos que avalen que han pagado impuestos, que han trabajado, que no tienen tickets de transito es más probable que obtengan la residencia. La reforma la han esperado por años.⁹

3.2.- HIDALGO Y SUS DATOS DEMOGRÁFICOS

El estado de Hidalgo se ubica en la parte centro-oriente de la República Mexicana, al norte de la Ciudad de México, capital de nuestro país y cuenta con una superficie de 20,813 km². Su capital es Pachuca de Soto y entre sus ciudades

⁹Entrevista a Luz Martínez González. Coordinadora del Observatorio Migratorio Internacional Hidalguense. Pachuca, Hgo. Febrero 2009.

más importantes están: Pachuca de Soto, Tulancingo, Tula de Allende, Tepeji del Río, Actopan, Apan, Huejutla de Reyes, Ciudad Sahagún e Ixmiquilpan. Limita al norte con el estado de San Luis Potosí, al noroeste con el de Veracruz, al sureste con el de Puebla, al sur con Tlaxcala y el Estado de México y al oeste con Querétaro. (Ver mapa 7).

Mapa 7.-

UBICACIÓN DEL ESTADO DE HIDALGO



Mapa tomada de <http://images.google.com>

Hidalgo históricamente ha sido uno de los estados más pobres del país, sus índices de marginación lo ubican desde hace diecinueve años entre las cinco primeras entidades del país con mayor grado de marginación, junto con Chiapas, Guerrero, Oaxaca y Veracruz. Según el analista Julio Boltvinik el 63% de los hidalguenses tiene pobreza extrema, casi indigentes y el 29% son pobres moderados; es decir, que el 92% de los hidalguenses son pobres (La Jornada, 2003). El 15% de su población de 15 años o más es analfabeta y el 34% no terminó la primaria. En el 2000 el ingreso promedio mensual era de 3,300 pesos, 37% menos en relación el resto del país, por lo que ocupa a nivel nacional el lugar 29 (Santibáñez, 2002).

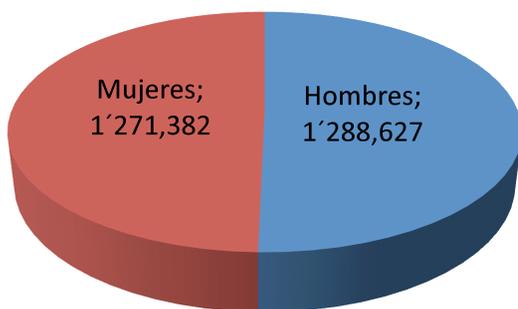
Mapa 8.
REGIONES DEL ESTADO DE HIDALGO



Mapa Tomado de Enciclopedia de los Municipios de México. 2005.

Según proyecciones de Conapo, Hidalgo en el 2009 contaba con 2, 560,009 habitantes, 1, 288,627 hombres y 1, 271,382 mujeres. De ellos unos 546 mil son indígenas, que equivalía al 21.32 % de la población total. (Ver gráfico3).

Gráfico 3
Población en Hidalgo 2009



Elaboración propia. Fuente: CONAPO 2009. Proyecciones por entidad.

Los principales grupos indígenas originarios del territorio son náhuatl, otomíes-hñähñús y tepehuas, La mayoría son náhuatl con 217,853 hablantes, hay 95,057 otomíes y 1,583 hablantes de tepehua.

Entre los primeros pobladores que se tiene registro están los hñähñús, también conocidos como otomíes, paradójicamente se dice que procedían de lo

que ahora es Estados Unidos, llegaron y bajaron por el Golfo de México, atravesaron varias regiones de nuestro país hasta que se ubicaron en lo que hoy se conoce como el Valle del Mezquital¹⁰. Posteriormente se asentaron los náhuas, quienes junto con los hñähñús constituyeron un poderío en el Valle de México.

El Estado está dividido en 84 municipios los cuales a su vez se dividen en diez regiones: Valle del Mezquital, Sierra Gorda, Sierra Baja, Sierra Alta, Sierra Otomí-Tepehua, Huasteca, Comarca Minera, Altiplanicie Pulquera, Valle de Tulancingo, Valle del Mezquital y Cuenca de México (Ver mapa 8).

3.3. TRANSMIGRANTES HIDALGUENSES

La región más grande del estado es el Valle del Mezquital, integrada por 34 municipios que representan el 49.3% total del estado, casi la mitad del territorio estatal. Habitado por el grupo hñähñú, quienes fueron unos de los primeros pobladores del país y los primeros del estado, es el segundo grupo indígena de mayor importancia en el estado, después de los nahuas. Es en esta región que se inician desde los años treinta los primeros movimientos migratorios hacia Estados Unidos: “en varias comunidades del Valle del Mezquital se ha dado la actividad transnacional hacia Estados Unidos en forma constante, desde la década de 1930 en adelante, la que ha seguido incrementándose a mediados de la década de los ochenta” (Álvarez, 1995:246). Para principios de los ochenta se elevan significativamente las cifras en algunas comunidades de esta región, insertándose básicamente en el trabajo agrícola en los Estados Unidos. (Gutiérrez, 1990).

En los noventa Hidalgo ya estaba inserto en las estadísticas nacionales entre las zonas emergentes en el fenómeno transnacional. De las diez entidades federativas que aparecen como emergentes, en el periodo 1990-1995 Hidalgo ocupa el noveno lugar con 35,414 individuos, para el periodo 1995-2000 ya

¹⁰ Actualmente es el grupo indígena con mayores índices de transmigrantes hacia Estados Unidos en el estado de Hidalgo.

ocupaba el sexto con 61,629 y con un promedio anual de 10,783 hidalguenses que emigraron a Estados Unidos. Poco a poco la población hidalguense va incrementando su participación en el fenómeno transnacional.

**Cuadro 3. Población migrante internacional según Entidad Federativa
(Enero de 1995 a febrero de 2000)**

Entidad Federativa	Intensidad Migratoria Internacional	Entidad Federativa	Distribución porcentual de los migrantes internacionales
Zacatecas	4.96	Jalisco	10.64
Michoacán	4.23	Michoacán	9.98
Guanajuato	3.57	Guanajuato	9.83
Durango	3.01	México	8.27
Morelos	2.97	Distrito Federal	5.34
Nayarit	2.81	Veracruz	4.85
Jalisco	2.80	Guerrero	4.49
Aguascalientes	2.80	Puebla	4.31
Hidalgo	2.79	Zacatecas	4.01
San Luis Potosí	2.74	San Luis Potosí	3.75
Colima	2.43	Hidalgo	3.69
Guerrero	2.42	Oaxaca	3.44
Querétaro	1.85	Chihuahua	3.07
Chihuahua	1.68	Morelos	2.75
Oaxaca	1.67	Durango	2.62
Promedio Nacional	1.68	Otros	18.96
		Total	100

Tomado de Acosta *et al.* 2004. México. pp. 25. Fuente: Alba, Francisco (2000). Migración Internacional. Consolidación de los patrones emergentes. Demos. Núm. 13. ISSUNAM, México.

En el 2000, Hidalgo despunta al lugar número nueve en intensidad migratoria internacional total, colocándose entre los estados de larga tradición migratoria. Mientras que en la distribución porcentual Hidalgo aporta el 3.69 del flujo total migratorio hacia Estados Unidos, por lo que se coloca en el onceavo lugar. (Ver cuadro 3).

Mapa 9.
LOS 10 ESTADOS CON MAYOR INTENSIDAD MIGRATORIO INTERNACIONAL 2000



Elaboración propia. Datos tomados Acosta, et al. 2004. pp. 31. Fuente: Rodríguez, H. (2003) Migración internacional y remesas en Michoacán, en *Diáspora Michoacana*, ColMich-Gobierno del Estado de Michoacán, México.

Otra variable que nos refleja el creciente papel de los hidalguenses en el fenómeno transnacional, es la migración de retorno (Ver cuadro 4 y gráfico 4), de enero de 1995 a febrero de 2000, de cada 100 habitantes regresaron al estado 2.22 hidalguenses, siendo el promedio nacional del 1.27, lo que nos ubica en el séptimo lugar nacional, por arriba de Nayarit, Jalisco y Guerrero, estados de larga historia migratoria.

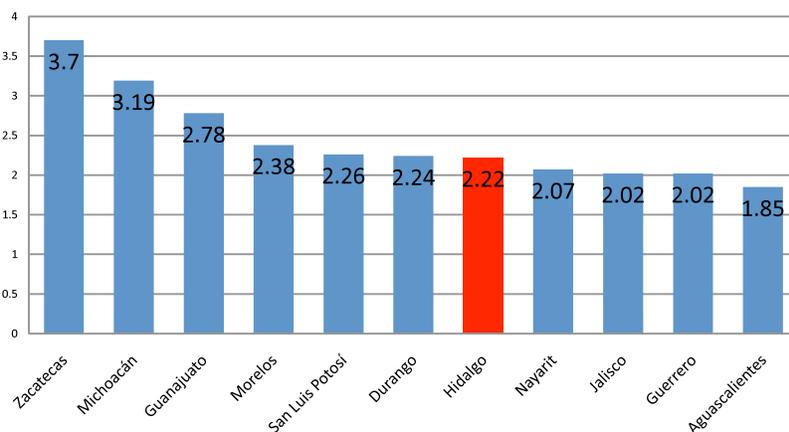
Desglosando datos del mismo autor, Hidalgo ocupa el lugar número dieciocho en cuanto a número de hogares que hay por estados, de ahí ocupa la posición número trece en cuanto a los hogares que están directamente relacionados con el fenómeno transnacional y el lugar número diecisiete de los que reciben ayuda económica del extranjero.

Cuadro 4. Población emigrante y población de retorno según entidad federativa (Enero de 1995 a febrero de 2000)

Entidad Federativa	Intensidad Migratoria de Retorno
Zacatecas	3.70
Michoacán	3.19
Guanajuato	2.78
Morelos	2.38
San Luis Potosí	2.26
Durango	2.24
Hidalgo	2.22
Nayarit	2.07
Jalisco	2.02
Guerrero	2.02
Aguascalientes	1.85
Colima	1.74
Oaxaca	1.41
Querétaro	1.27
Puebla	1.19
Promedio Nacional	1.27

Tomado de Acosta, *et al.* 2004. México. pp. 26. Fuente: Alba, Francisco (2000). Migración Internacional. Consolidación de los patrones emergentes. Demos. Núm. 13. ISSUNAM, México

**Gráfico 4.
INTENSIDAD MIGRATORIA DE RETORNO**



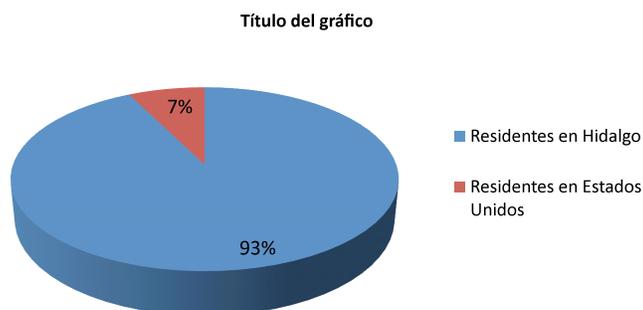
En el censo del 2000 según las estimaciones de Santibáñez (2002), Hidalgo se ubica en el noveno lugar respecto al porcentaje de transmigrantes en relación a su población total.

Elaboración propia. Datos tomados Acosta, *et al.* 2004. pp. 31. Fuente: Rodríguez, H. (2003) Migración internacional y remesas en Michoacán, en *Diáspora Michoacana*, ColMich-Gobierno del Estado de Michoacán, México.

Como ya se dijo anteriormente Hidalgo es un estado emergente transnacionalmente hablando “Casi el 90% de los migrantes internacionales de Hidalgo se desplazaron a Estados Unidos después de 1994, cifra que para el resto del país es diez puntos porcentuales menos, es decir, el transnacionalismo de los hidalguense se ha incrementado recientemente” (Santibáñez, 2002:7).

Actualmente se estima que existen 130 mil hogares vinculados directamente con la actividad transnacional hacia Estados Unidos, lo que representa el 23% del total de los hogares hidalguenses. Más de 250 mil hidalguenses residen actualmente en los Estados Unidos, es decir el 7% de su población. (Ver gráfico 5).

Gráfico 5.
LUGAR DE RESIDENCIA DE LA POBLACIÓN TOTAL HIDALGUENSE



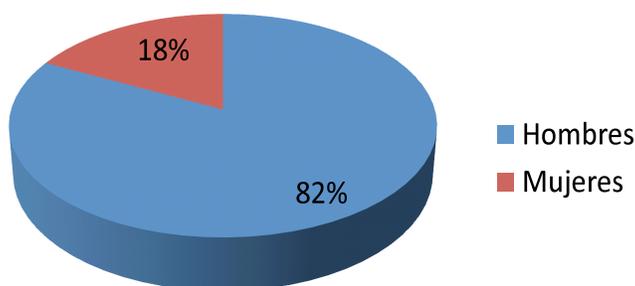
Elaboración propia. Fuente: INEGI 2000. Base de Datos del Cuestionario Ampliado del XII Censo Nacional de Población y Vivienda.

De ellos el 95% es indocumentado, poseen un escaso dominio del idioma inglés, baja escolaridad (por debajo del sexto grado) y se emplean en el sector de la construcción, en servicios y en la agricultura (Días, 2006; Martínez, 2008).

Esta población migrante en su mayoría contaba con un empleo en la semana previa a su partir, lo que confirma que no se desplazaron a los Estados Unidos por falta de empleo, sino por mejorar sus condiciones de vida. El 61% contaba con un trabajo, de ellos el 36% se ocupaba en el sector primario, el 17%

en el sector secundario y el 16% era peón o ayudante de artesanías. “Por lo que respecta a la posición en su empleo, el 65% era trabajador con sueldo fijo, 20.5% trabajador a destajo y 6% trabajaban por su cuenta y 5% eran patronos” (Acosta, *et al.*, 2004:52).

Gráfico 6.
PORCENTAJE DE TRANSMIGRANTES
HIDALGUENSES POR SEXO 2000



Elaboración propia. Fuente: INEGI 2000. Base de Datos del Cuestionario Ampliado del XII Censo Nacional de Población y Vivienda.

Del total de emigrantes hidalguenses el 82.48% son hombres y el 17.52% mujeres. (Ver gráfico 6).

La participación femenina en el flujo migratorio en relación a las otras entidades federativas es muy

baja. Básicamente las mujeres se desplazan a Estados Unidos para la reunificación familiar. A nivel estatal por cada mujer que emigra lo hacen cinco hombres. La edad promedio oscila entre los 15 y los 24 años, para ambos sexos.

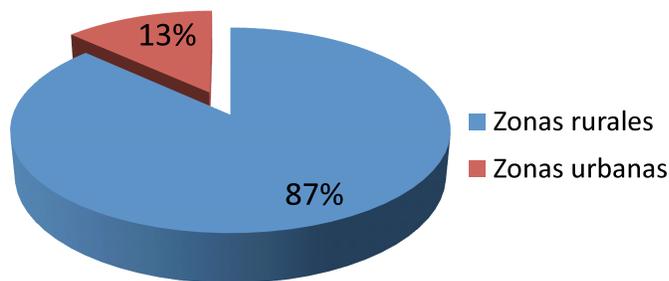
Cuadro 5. Migrantes hidalguenses internacionales por tamaño de localidad de origen

Localidad	Porcentaje
Menos de 2 500 habitantes	86.9
De 2 500 a 14 999 habitantes	8.0
De 20 000 a 49 999 habitantes	5.1
Total	100

Tomado de Acosta, *et al.* 2004. México. pp. 43. Fuente: INEGI. Base de Datos del Cuestionario Ampliado del XII Censo Nacional de Población y Vivienda.

Los hidalguenses hoy representan del 2.3% al 3.6 % del flujo de migrantes mexicanos a los Estados Unidos, ya que anualmente se estima que 16,000 hidalguenses entran a dicho territorio. El 86.9% de los transmigrantes hidalguense proviene principalmente de zonas rurales, mientras que el 13.1% lo hacen de zonas urbanas, (Ver cuadro 5 y gráfico 7).

Gráfico 7.
PORCENTAJE DE TRANSMIGRANTES HIDALGUENSES POR ZONA DE ORIGEN



Fuente. INEGI. Base de Datos del Cuestionario Ampliado del XII Censo Nacional de Población y Vivienda, 2000.

Existen 4 municipios de muy alto grado de intensidad migratoria que son Pacula, Zimapán, Ixmiquilpan y Tasquillo, los hogares relacionados con lo transnacional en estos municipios equivalen entre el 35% y 51%. Mientras que en Chapulhuacán, La Misión, Jacala, Eloxochitlán, Cardonal, Santiago de Anaya, Tecozautla. Afajayucan, Chilcuautla, San Salvador, El Arenal, Atotonico El Grande, Huasca, Epazoyucan, Acatlán, y Tenango de Doria, son los 16 municipios que representan un alto grado de intensidad migratoria, entre ellos el 20% y 34 % de los hogares se vinculan con lo transnacional. (Ver mapa 10).

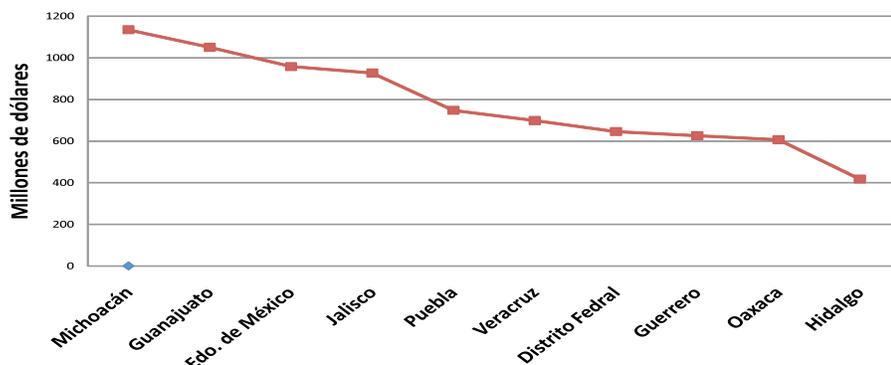
Mapa 10



Entre los municipios con grado medio de intensidad migratoria tenemos a 15 municipios que son Pisaflores, Nicolás Flores, Huichapan, Progreso, Mixquiahuala, Fco. I. Madero, Actopan, San Agustín Metzquitlán, Omitlán, Mineral del Monte, Metepec, Tulancingo, Singuilucan, Cuautepec de Hinojosa y Tepeapulco entre ellos el 11% y 19% de los hogares está relacionado con lo transnacional (Días, 2006; Martínez a, 2008).

Actualmente el municipio con el mayor índice de densidad migratoria es Pacula, donde el 51.37% de los hogares están vinculados con el fenómeno migratorio. Así mismo, ésta comunidad ocupa el segundo lugar a nivel nacional en intensidad migratoria.

Gráfico 8
LOS 10 ESTADOS QUE RECIBIERON EL MAYOR NÚMERO DE REMESAS EN EL 2008



Elaboración propia. Fuente: Banco de México. 2008

Cuadro 6. Las diez entidades que recibieron más remesas

ENTIDAD FEDERATIVA	2007	2008*
Michoacán	1,152.1	1,135.8
Guanajuato	1,070.7	1,051.8
Edo. Mex	983.5	958.1
Jalisco	981.3	927.4
Puebla	721.6	748.0
Veracruz	720.4	699.2
Distrito Federal	684.8	646.1
Guerrero	606.3	626.4
Oaxaca	614.3	607.0
Hidalgo	472.3	418.3
Resto	3,852.0	3,782.7
Total	11,859.3	11,600.8

Millones de dólares, de enero a junio en ambos años. Fuente: Banco de México. 2008.

3.4. CAHIDEE Y LAS ORGANIZACIONES DE MIGRANTES

En octubre de 1999 surge en Hidalgo la Coordinación General de Apoyo al Hidalguense en el Estado y en el Extranjero (CAHIDEE), fue creada por el gobernador de ese entonces, el Lic. Manuel Ángel Núñez Soto, para dar apoyo, asesoría y protección a problemas de los migrantes y sus familias hidalguenses. Su misión es la



Tomado de <http://www.hidalgo.gob.mx>

difusión e implementación de programas que estimulen el arraigo al terruño, así como, el impulso de proyectos productivos. Entre sus programas permanentes sobresalen: *Bienvenido paisano*, *Bienvenido hidalguense*, *Ya soy hidalguense*, *Observatorio Permanente de Migración Internacional Hidalguense*, *Hidalguenses en el exterior*, *Iniciativa ciudadana 3X1*, *Peso X Peso/Dólar X Dólar*.

Entre las tareas concretas de CAHIDEE están: asesoría jurídica, obtención de la matrícula consular, registro civil, programas de salud (especialmente VIH), localización de personas extraviadas, repatriación de restos, visas humanitarias, programas binacionales de educación, promoción de los derechos humanos y laborales, impulso de programas deportivos entre otros.

Se acercan a nosotros para solicitar pensiones alimenticias, esposos que tienen 4 o 5 años de haber migrado y que han dejado de comunicarse con sus hijos, han dejado de mandar dinero a sus esposas y que probablemente ya tienen una nueva pareja en Estados Unidos; actas de nacimiento apostilladas, circunscripciones en Estados Unidos. Sin embargo, esas no son complicaciones tan añejas como las que se presentan con la gente del Valle de Mezquital, quienes acuden a nosotros para el reclamo del pago de derechos laborales, salarios insolutos, recuperación de impuestos o algún trámite de estatus migratorio por haber tenido una

residencia temporal. Dependiendo del tiempo de residencia son las demandas.¹¹

Otra función fundamental ha sido promover la creación de organizaciones hidalguenses en los Estados Unidos; en algunas de las cuales, ha tenido un papel decisivo. Existen varias organizaciones de oriundos precedidas por hidalguenses en Estados Unidos, estas formas de organizaciones está centrada en la comunidad de origen.

Las organizaciones creadas por los migrantes mexicanos en los Estados Unidos han proliferado desde los años ochenta, especialmente en las áreas metropolitanas de Los Ángeles y Chicago [...] A pesar de que los migrantes provienen de distintas regiones de México han formado diferentes clases de organizaciones, a través de las cuales han buscado alcanzar diversos propósitos, para fines de los noventa las asociaciones de paisanos basadas en el pueblo de origen, junto con las federaciones basadas en los estados de origen en México se habían convertido en la forma organizativa más extendida entre las comunidades migrantes mexicanas, así como entre los migrantes de Centroamérica (Rivera-Salgado, *et al.*, 2005:1)

Sus objetivos de una u otra forma se han orientado a la actividad filantrópica a favor de sus integrantes tanto en Estado Unidos como en México. En el caso de Hidalgo, al menos dos organizaciones, surgen a partir de conocer los mecanismos en el traslado de restos humanos (Bahía de Tampa y Las Vegas) a la comunidad de origen. Posteriormente se han involucrado en la lucha de derechos humanos, laborales, localización de familiares y asesoría legal para encarcelados (generalmente por manejar sin una identificación o deportados en la frontera).

El tiempo de vida de las organizaciones es muy variable, algunos se mantienen permanentes y otros logran algún objetivo en común y se disuelven. Por lo que uno de los grandes retos es que dichas organizaciones surjan, se consoliden y permanezcan. La mayoría nacen como clubes de oriundos por

¹¹ Entrevista a Luz Martínez González. Coordinadora del Observatorio Permanente de Migración Internacional Hidalguense. Pachuca, Hgo. Febrero 2009.

comunidad o municipio de ahí pasan a constituir asociaciones Consejos, Federaciones u Organizaciones.

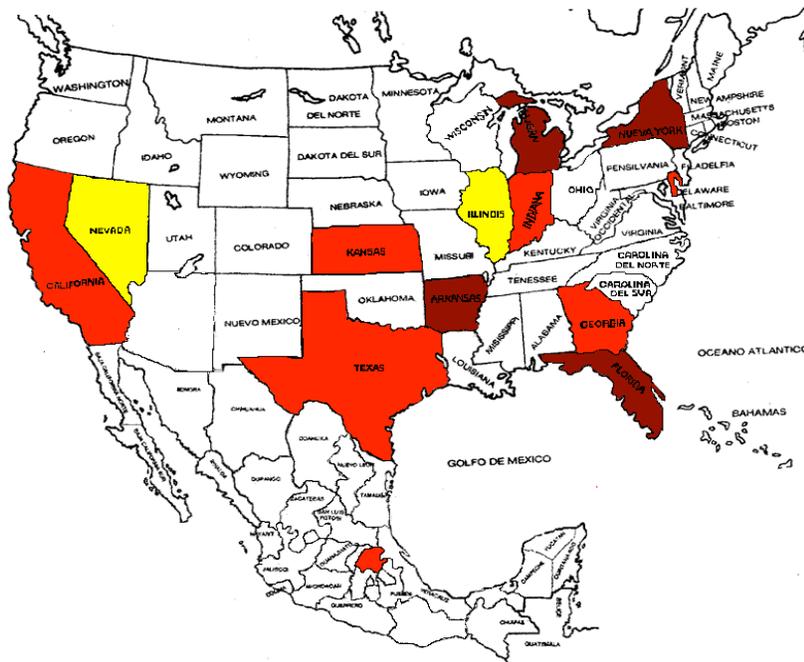
Cuadro 7.
DISTRIBUCIÓN DE ASOCIACIONES DE MIGRANTES
HIDALGUENSES EN ESTADOS UNIDOS. 2005

ESTADO/CIUDAD		NOMBRE DE LA ASOCIACIÓN
Arkansas	Little Rock	ALAS (Asociación Latina de Ayuda y Superación)
California	Downey	Hidalguenses en California
	Huntington Beach	Comité Solidaridad Hidalgo-México
	Los Ángeles	Casa Hidalgo
	Santa Ana	Club Chicavasco Unido
	Santa Rosa	Amigos de Santa Rosa
	Yuba City	Club de Hidalguenses del Norte de California
Indiana	Columbus	Asociación de Hidalguenses en Columbus, Indiana
Florida	Clearwater	Casa Hidalgo Consejo Mexicano de la Bahía de Tampa
Georgia	Rodwell	Hidalguenses de Zimapan
Illinois	Chicago	Federación de Clubes de Hidalguenses en Illinois Club San Salvador Club Actopan Club Tenango de Doria Club Cuauhtepac Club Las Ánimas Club Santa Rita Club Villa de Tezontepac Club Ciudad Sahagún Club Huasca Club Pachuca Club Santiago de Anaya Club Singuilucan Club Tulancingo Club Francisco I. Madero Club Ixmiquilpan
Kansas	Kansas City	Grupo de Migrantes Mexicanos de Tepeji del Río
Maryland	Rockville	Grupo Unido de Hidalguenses en Maryland
Michigan	Detroit	Hidalgo International Corporation
Nevada	Las Vegas	Hidalguenses en Nevada
Nueva York	Long Island	Organización Laboral en Farmingville, NY
Texas	Arlington	Hidalguenses Unidos 2000
	Clebourne	Casa Hidalgo
	Dallas	Casa Hidalgo
	Pilot Point	El Manantial de Pacula
Total		36

Fuente y Elaboración: Luis Escalante Rabadán, COLEF. Julio 2005.

En el 2005 Hidalgo contaba con 36 organizaciones a diferentes niveles operativos, distribuidos en veinte ciudades de once estados de la Unión Americana (Ver mapa 12). Illinois es donde se concentraba el mayor número de círculos de oriundos, con quince clubes, le seguía California con seis y Texas con cuatro (Ver cuadro 7). De las quince organizaciones con las que contaba la Federación de Hidalguenses en Illinois en el 2005 hoy cuentan con diez. A lo largo de estos cuatro años han desaparecido algunas (Club de Tenango de Doria, Santiago de Anaya, Francisco I. Madero e Ixmiquilpan) y se han sumado otras.

Mapa 12
DISTRIBUCIÓN DE ASOCIACIONES DE MIGRANTES HIDALGUENSES POR ESTADOS EN ESTADOS UNIDOS. 2005.



Elaboración propia. Fuente: Luis Escobar Rabadán, 2005, COLEF.

Unas de las primeras organizaciones en fundarse y que hasta la fecha sigue en activo es El Consejo Mexicano de la Bahía de Tampa, Florida, organización que aglutina el mayor número de hidalguenses en Estados Unidos al tener cerca

de 40 mil miembros, mayoritariamente nativos del Valle del Mezquital. Cuentan también con gente de Zacatecas, Jalisco, Oaxaca, Querétaro, Estado de México y Distrito Federal. Su presidente hasta enero de 2009 era Leonardo Rodríguez Daño, quien nació en Ixmiquilpan, ahora es Óscar Aldana indígena de la misma región. El éxito del Consejo es que sienta sus bases en la organización política del Consejo Supremo Hñähñú en Hidalgo, es decir, su componente rector es el étnico. “Los niveles de cohesión y solidaridad étnica al interior de los migrantes hñähñú han sido un factor clave para explicar el surgimiento de organizaciones como el Consejo Mexicano y su labor en materia de participación cívica, educativa, salud y derecho” (Schmidt y Crummett, 2004: 445).

Dentro de la Bahía de Tampa la ciudad Clearwater es la que concentra el mayor número de hñähñús hidalguenses, es por eso que en algún momento el gobierno del estado de Hidalgo quiso promover una *Casa Hidalgo* en dicho lugar, proyecto que no fructificó.



No soy líder, soy coordinador de comunidad, nosotros para el 2000 vimos que había mucha gente, que había muchos accidentes fatales, la mayoría andábamos en bicicletas y nosotros no sabíamos con quien acudir, ni cómo retornar el cuerpo cada que pasa eso. A mi me paso el primer caso en el mismo 97, estaba yo iniciando mi negocio y fallece un cocinero en su casa, tuvo un derrame cerebral, era de Querétaro. Tuvimos que cerrar el restáurate por tres semanas para ver cómo se le hacía. Fuimos con el consulado, pero el consulado tampoco sabía nada, era la primera comunidad que estaba aquí y no sabían qué documentos eran los que se necesitaban, qué requisitos para llevar el cuerpo. Paso el tiempo y nos reunimos varias gentes, me acuerdo que fue Odilón Mezquite, Genaro Baltasar, Virginio Paloma, Severiano González y un servidor todos de Ixmiquilpan e hicimos una organización que nosotros le pusimos Consejo Hidalguense. Al siguiente año cambiamos el nombre para globalizar a toda la gente y le llamamos Consejo Mexicano. Y la gente sabía que si eran abusados en su trabajo o en algún accidentes venían

con nosotros y por lo menos ya teníamos médico, abogados para poderlos recomendarlos.¹²

Otra de las organizaciones importantes es La Federación de Hidalguenses en California ubicada en la ciudad de Downey, a unos 20 minutos de Los Ángeles, tiene cerca de 4 años trabajando, su presidenta es Silvia Marín oriunda de Apan y cuenta con cerca de 350 membrecías. En California hay muchas otras agrupaciones a niveles de clubes, asociaciones y comités que por la distancia o por la falta de intereses en común no se han sumado a la Federación. Los hidalguenses en esta situación trabajan principalmente en el sector servicios y en la construcción.

Uno de los problemas es lograr que la gente quiera colaborar, que asista o se afilie. Ahora ya somos Federación, después de mucho trabajo, somos muchos clubes. Para ser Federación hay que ser mínimo cinco y luego darse de alta en el consulado. Cada club tiene gente de un solo lugar y eso es mucho mejor porque nos organizamos mejor. Entre los primeros clubes estuvo el de Corralillo, ahora tenemos gente de Santa Mónica del municipio de Epazoyucan, de Apan, Huichapan, de Corralillo de la Laguna de Tecococmulco, Tula, San Juan Ixhuatepec, El Manzano y El Chabacano, Ixmiquilpan, San Agustín Tlaxiaca. En Santa Ana hay un club que no se quiere sumar a la Federación, ya que quiere mantener su independencia, son de Chicvasco y tienen alrededor de 300 miembros. Se calcula que en todo California hay unos 10 mil hidalguenses, muchos en la zona vinícola del Valle de Napa, así como en San Francisco y Santa Ana.¹³

La Federación de Hidalguenses en Nevada, ubicada en la ciudad de Las Vegas y dirigida por Silvano Ramos, originario de Chilcuautla es otra de las organizaciones hidalguenses con éxito en los Estados Unidos. Él migró en 1997, en ese mismo año a instancia del padre Luis, sacerdote de la comunidad, es que empieza a organizar a sus paisanos. Sin embargo; es hasta el 2003 que se crea la Federación de Hidalguenses en Nevada. También existe en la misma ciudad la Organización Hidalguense que dirige el señor Bernardino Bautista, él es de la comunidad del Alberto, Ixmiquilpan.

¹² Entrevista a Margarito Pérez, fundador y ex presidente del Consejo Mexicano de la Bahía de Tampa. Tampa Florida, verano 2008.

¹³ Entrevista a Silvia Marín. Presidenta de de Hidalguenses en California. Downey, California. Febrero 2009.



La mayoría de los hidalguenses que viven en Las Vegas es gente del Valle del Mezquital, se emplean en la construcción y muy pocos en los servicios. Algunas de las mujeres trabajan en los hoteles y casinos.

Ya después de 5 años tenemos una afiliación como de 5 mil gentes, pero nosotros no podemos decir somos 5 mil migrantes en Las Vegas, el mismo nombre de los migrantes lo dice, ¡migramos!, los migrantes son migrantes y así como puede estar una semana aquí uno se va a otro lugar. Pero nosotros hemos afiliado a las personas que de una u otra manera han llagado a la oficina, porque tenemos una oficina allá. Tenemos la oficina en el 51-13 atrás del Casino Arizona Charly en Las Vegas.¹⁴

Cuando yo llegue ya había bastantes personas, ya eran miles de chilcuautlenses, actualmente se dice que hay más de 3 mil hidalguenses en el estado de Nevada, pero yo pienso que rebasa esa cifra. Yo creo que la migración de Chilcuautla empezó en el 82 ... 83. Yo fui en el 97, mucho tiempo después. Cuando yo llegue ya había personas con familia, personas que ya hicieron su vida allá. Vivimos en el norte de Las Vegas, en The Rancho y ya le pusieron *El Pequeño Hidalgo*. Hay muchos hidalguenses, hay una unidad donde la mayoría son hidalguenses y es ahí donde le llamaron *El Pequeño Hidalgo*.¹⁵

Juana O. Watson originaria de Calnali, es fundadora de la Organización Amigos de Hidalgo en Indiana y presidenta de la Coalición de Hidalguenses en la Unión Americana. En Indiana vive gente de Apan, Actopan, Pachuca y de otras comunidades cercanas a la capital, radicando en las ciudades de Marion Condado, concentrando el mayor número de hidalguenses, le sigue Lago Condado y Hammond (Watson, 2007).

¹⁴ Entrevista a Silvano Ramos. Presidente de la Federación de de Hidalguenses en Nevada. Chilcuautla, Hgo. Febrero 2009.

¹⁵ Op cit.

Watson es una figura importante no sólo entre los migrantes hidalguenses en el estado de Indiana, sino entre la comunidad migrante en general. En el 2002 fue elegida por los líderes mexicanos de Indiana, Ohio y Kentucky para representar al Instituto de Mexicanos en el Exterior. Para el 2005 el senador federal de Indiana Richard G Lugar la nombró consejera; así mismo el actual gobernador de Indiana, Mitch Daniels, la designó Asesora para Asuntos Latinos del Estado.

Chicago junto con Los Ángeles son las dos ciudades más importantes y con la mayor concentración de migrante mexicanos; así como, de asociaciones de migrantes. La Federación de Hidalguenses en Illinois forma parte de la Confederación de Federaciones Mexicanas (CONFEMEX), con sede en Chicago; trabaja conjuntamente con la Federación de Aguascalientes, Durango, Michoacán, Zacatecas, Guanajuato, Oaxaca, Chihuahua y Guerrero.

La Federación en Illinois cumplió en febrero de este año 7 años y cuenta con mil 500 hidalguenses, sus fundadores fueron Julio César Cortés, actual presidente, Víctor Cazares, José Luis Lozano y Francisco Ruiz. Su líder es originario de San Salvador, comunidad que pertenece al Valle del Mezquital. Los primeros clubes en formarse fueron Actopan, Coatepec, Las Ánimas, San Salvador y Santa Rita, pocos meses después se sumaron Ciudad Sahagún, Huasca, Pachuca, Tula, Villas de Tezontepec y Tulancingo.

Actualmente el club más grande es el Coatepec, le sigue San Salvador, que es mi Club. Luego el de Villas de Tezontepec, en ese club hay una señora que se llama Martha Prado, familiares de ella en ese club son como 100 miembros directos de ella, hermanos, primos todos en Chicago, ni siquiera están regados, sino todos en Chicago. La mamá de ellos vio que se organizaran, como ya murió la mamá ella se está haciendo cargo.¹⁶

¹⁶ Entrevista a Julio César Cortés. Presidente de la Federación de Hidalguenses en Illinois. Chicago, Illinois. Julio-Agosto 2008.

Entre sus actividades está organizar el desfile del 5 de mayo, del 16 de septiembre y el día del niño y organizan diversos eventos culturales, artísticos y educativos en Illinois. Fomentan el deporte futbolístico a través de la filial de Club Pachuca en la ciudad de Chicago. En su sede, ubicada en el barrio de Pilsen, se imparten clases de inglés, computo, se dan talleres de salud y apoyo legal.



Han realizado diferentes proyectos mediante el programa 3X1, en la comunidad de San Salvador se construyeron dos puentes y se pavimentaron algunas calles, se techó un salón de usos múltiples y se colocó un filtro para detener la humedad al pueblo. En Santa Rita se construyó una iglesia y dos canchas de basquetbol. En Villas de Tezontepec se instaló una escuela de música y se construyó un auditorio.

Por otra parte, la Federación en Illinois ha enviado a Hidalgo donativos de ropa, juguetes, equipo de cómputo y útiles escolares. En el 2008 la CONFEMEX junto con Western Union entregaron becas a jóvenes hidalguenses radicados en Estados Unidos. La Federación junto con la Pilsen Wellness Center donó tres autobuses para el municipio de Cuauhtemoc y Singuilucan, así como un camión de bomberos.

El Club Pachuca en Chicago se fundó en el 2002, su actual presidenta es Moraima López Ortiz, entre sus metas a corto plazo es hermanar ambas ciudades e impulsar las actividades deportivas entre los jóvenes.

Soy la representante del club Pachuca y ahorita estoy de lleno enfocada al programa deportivo, tenemos la filial de la escuela del Club Pachuca aquí en Chicago, estamos tratando de establecer una manera de trabajar en conjunto, necesitamos mucha ayuda. El interés no sólo es que los niños corran detrás de una pelota, los niños obviamente quieren venir y jugar fut-bol y quieren portar la camiseta del Pachuca, el equipo de ellos y de mucha gente. Adoran al equipo por lo que es, un equipo muy noble, muy triunfador. Nosotros estamos tomando en cuenta eso, obviamente, pero para reforzar que los niños no estén en las calles. Aquí la deserción escolar es altísima en la comunidad latina y todo es porque no hay apoyo, porque no hay dinero, porque no estamos preparados los latinos para inculcarles a los niños que la escuela es lo primero, les da miedo porque la escuela es carísima llegando a la universidad. Los papás también deben participar a que los niños tengan un hábito deportivo que les permitan tomar becas y que esas becas les ayuden a pagar una parte de su educación y continúen siendo profesionales, que hacen muchísima falta en este país.¹⁷

Las tres Federaciones (California, Las Vegas e Illinois) trabajan entre sí a través de conferencias telefónicas, manteniendo un enlace constante de colaboración entre ellas; así como, con la oficina de CAHIDEE. Existen muchos otros clubes que a su vez no les interesa incorporarse a organizaciones más grandes, por el miedo de perder su autonomía.

¹⁷ Entrevista a Moraima López Ortiz. Presidente del Club Pachuca en Chicago, Illinois. Cicero, Illinois. Julio-Agosto 2008.

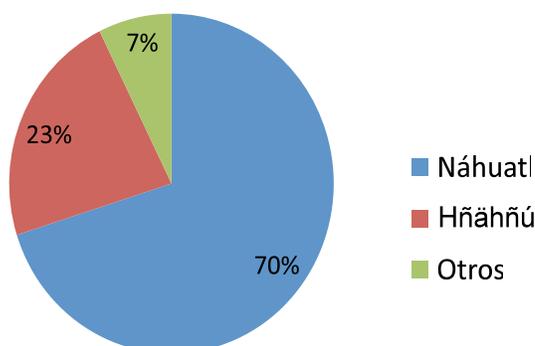
CAPÍTULO 4

DE PACHUCA A PACHUCO. TRANSNACIONALES DESDE SIEMPRE

4.1.-DATOS DEMOGRÁFICOS DE PACHUCA

La ciudad de Pachuca de Soto¹⁸ capital del estado de Hidalgo, a pesar de tener 500 años de fundada, apenas alcanzó en el 2005 una población de 275,578 habitantes, su densidad de población es de 1,255 habitantes por kilómetro cuadrado. Entre sus características tenemos que a lo largo de los años su población no ha crecido significativamente. Todo lo contrario, en el periodo que va de 1990 al 2000 la tasa de crecimiento disminuyó de 3.4 a 3.1%. Del total de su población 117,022 son hombres y 128,186 son mujeres.

Gráfico 9.
PORCENTAJE DE HABLANTES DE LENGUA INDÍGENA
EN LA CIUDAD DE PACHUCA



Elaboración propia. Fuente: INEGI 2000. Censo General de Población y Vivienda XII, Estado de Hidalgo. Lc Municipios en Gráficas. Pachuca de Soto.

En 1990 se registraron 4,472 habitantes de lengua indígena, para el 2000 ya sumaban 6,979, es decir el 3.2%. Predominando las lenguas náhuatl con el 70.1% y hñähñú 22.6%. (INEGI b, 2000). Lo que quiere decir que gente de la región Huasteca y del Valle del Mezquital se asentaron

en la capital. (Ver gráfico 9).

La ciudad por ser ciudad capital cuenta con una gran oferta educativa, e incluso es foco de atracción estudiantil. Más de la mitad de los pachuqueños cuentan con instrucción, el 71.5% tiene educación media, primaria completa el 14.8%, primaria incompleta 8.9% y sin instrucción el 4,2%. Entre las personas que saben leer y escribir hay más mujeres, con el 53% mientras que los hombres

¹⁸“A Pachuca le corresponden las coordenadas de latitud norte 20°, 07' y 21”, de longitud oeste 98°, 44' y 09”, con una altura de 2,400 a 2,800 metros sobre el nivel del mar. La ciudad de Pachuca de Soto colinda al: Norte con Mineral del Chico y con Mineral del Monte, al sur con Zempoala y Zapotlán de Juárez; al este con Mineral de la Reforma y Epazoyucan, y al oeste con San Agustín Tlaxiaca. Este municipio cuenta con una superficie total de 195.30 km², representando el 0.93% de participación relativa con respecto al total de la superficie del estado”. Enciclopedia de los Municipios de México. Estado de Hidalgo. Pachuca de Soto. Instituto Nacional para el Federalismo y el Desarrollo Municipal, Gobierno del Estado de Hidalgo. 2005.

tienen el 47%. La cosa se invierte entre la población analfabeta, ya que el 29.3% son hombres y las mujeres son el 70.3%. El porcentaje de niños entre 6 y 14 años que asisten a la escuela es del 95 % (INEGI b, 2000).

Pachuca cuenta con servicios básicos indispensables a través del IMSS, DIF, ISSSTE, SSAH, Cruz Roja e IMSS-SOLIDARIDAD. Los habitantes que tienen acceso a la salud son 137,351; lo que significa el 56.0%, más de la mitad de sus habitantes. De ellos el 68.6% se atiende en el IMSS, el 30%.8% en el ISSSTE y el 2.1% en otros. (INEGI b, 2000). (Ver cuadro 8).

Cuadro 7.

CARACTERÍSTICAS DEMOGRÁFICAS DE PACHUCA.2000

Población 231,602 habitantes

De 1999 al 2000, la tasa de crecimiento paso de 3.4 a 3.1



72.5% sector terciario

Mas de la mitad tiene acceso a la salud

71.5 con instrucción posprimaria



Mas de la mitad es económicamente activa

39.3% participación laboral femenina



72.6% casa propia

En 19990 había 4,472 habitantes de lengua indíge

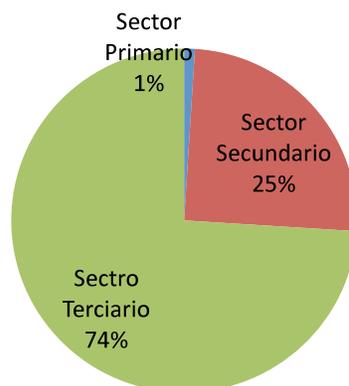
Elaboración propia. Fuente: INEGI 2000. Censo General de Población y Vivienda XII. Estado de Hidalgo. Los Municipios en Gráficas. Pachuca de Soto.

La ciudad ha crecido a tal grado que actualmente se encuentra en medio de una amplia zona metropolitana que suma varios municipios aledaños. Esto ha propiciado que surjan nuevas zonas habitacionales, por lo que el abasto de agua potable cubre el 97% y de servicio de luz el 99%.

En cuanto al estado civil, predomina en Pachuca el de casado por la ley y/o religioso con el 41.5%, le siguen los solteros 38.2%, con unión libre 10.9 %, viudos 4.3%, separados 3.1% y divorciados 3.1%. En diez años ha disminuido el número de hijos por mujer, en 1990 el promedio era de 2.2 y para el 2000 era de 2.0.

La población económicamente activa es del 54.1%, de ella la participación femenina es del 39.3%. La principal ocupación es la de los comerciantes y artesanos-obreros, cada uno con el 15.7%, luego le siguen oficinista 9.3% y profesionales 6.8%. La mayoría de su población se desempeña laboralmente en el sector terciario, 73.5%; luego en el secundario, 24.9%, por último, una pequeñísima parte de los habitantes en el primario 0.8% (INEGI b, 2000). (Ver gráfico 10 y 11).

Gráfico 10.
INSERCIÓN LABORAL POR SECTOR EN LA CIUDAD DE PACHUCA



Elaboración propia. Fuente: INEGI 2000. Censo General de Población y Vivienda XII. Estado de Hidalgo. Los Municipios en Gráficas. Pachuca de Soto.

El comercio de la ciudad es considerado el motor de desarrollo del municipio, ya que en la última década ha pasado a ser la actividad preponderante. El establecimiento de grandes cadenas de tiendas abastecen tanto a la ciudad como a algunas regiones a su alrededor.

La tasa de participación femenina en el ámbito laboral ha permanecido más o menos constante desde los años setenta. No obstante cada vez más mujeres participan en actividades económicas orientadas al comercio. En 1970 en Pachuca, de cada 100 mujeres en edad activa, trabajaban cerca de 10 y en el años 2000, lo hacían 26.

Gráfico 11.
PRINCIPALES OCUPACIONES EN PACHUCA



Elaboración propia. Fuente: INEGI 2000. Censo General de Población y Vivienda XII. Estado de Hidalgo. Los Municipios en Gráficas. Pachuca de Soto.

Este aumento se explica sobre todo, por el cambio de la estructura económica de la ciudad enfocada cada vez más a las actividades de servicios y comercio que demandan principalmente mano de obra femenina, con una inserción laboral más prolongada. Es decir, en décadas pasados la

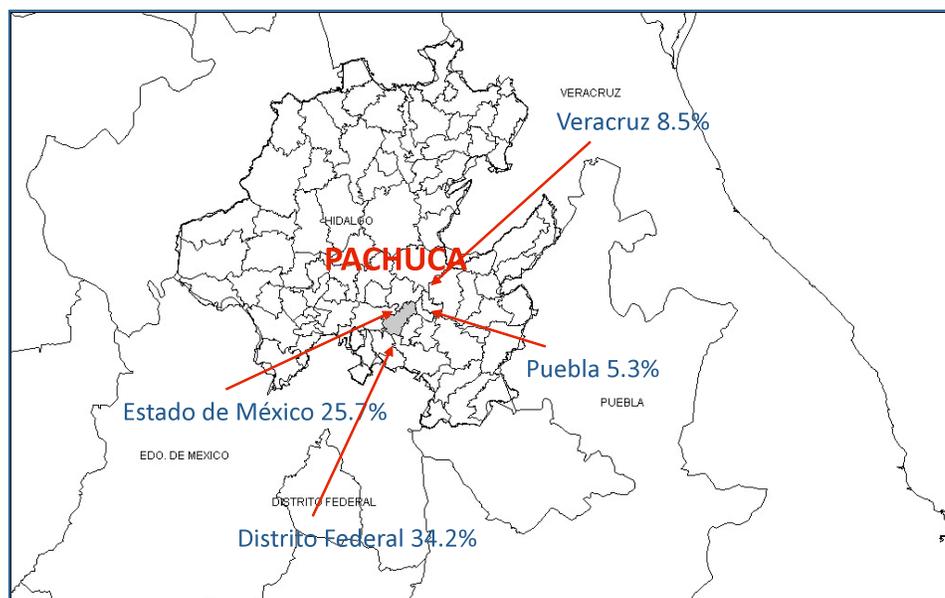
mujer se retiraba de la actividad económica al momento de contraer matrimonio o tener hijos, en la actualidad permanece en el mercado laboral. Sin embargo, la problemática es más compleja, pues entran otros factores, por ejemplo: cada vez más mujeres son jefas de familia, la constante crisis económica (los salarios son insuficientes) etc.

Por otra parte, la migración interestatal es una de sus características demográficas, a lo largos de su historia han sido constantes los flujos de entrada y

salida de la ciudad. Datos del 2000 muestran que el 80.4% de la población que habitaba la ciudad nacieron en la entidad, mientras que un 18.9% nacieron en otra entidad o país.

Las personas que llegan a Pachuca son originarias de los estados del Distrito Federal 34.2%, el Estado de México 25.7%, Veracruz con el 8.5%; Puebla, 5.3%, entre otras entidades y países 26.4%. Los indicadores señalan que la inmigración intermunicipal también se ha incrementado en los últimos años. (Ver mapa 13). Así mismo el Valle de México recibe el 77.23% de la población que emigra de la ciudad (Granados, 2009).

Mapa 13.
**MIGRACIÓN INTERESTATAL A
LA CIUDAD DE PACHUCA**



Elaboración propia. Fuente: INEGI 2000. Censo General de Población y Vivienda XII, Estado de Hidalgo. Los Municipios en Gráficas, Pachuca de Soto.

De los 63,573 hidalguenses que emigraron a Estados Unidos entre 2000-2005, el 5.6% salió de la ciudad de Pachuca, es decir, 3,560 individuos (ENADI, 2008). Esta emigración es mayoritariamente de las colonias y barrios antiguos de la ciudad.

Es muy difícil de detectar los puntos de partida en la ciudad, aquí en la oficina la mayor cantidad de personas que se acercan a nosotros provienen de los barrios altos¹⁹, pero cada vez en mayor intensidad del Arbolito, de Santa Julia, de Piracantos y Venta Prieta. Pero la zona de los barrios altos de Pachuca sigue siendo primordial. Nosotros podemos ver a través de la atención cotidiana, uno de nuestros grandes retos es el hecho que la gente tiene un sentido de pertenencia hacia la ciudad, en relación a unos símbolos como puede ser el Futbol, el reloj, la Villita con la cuestión de las peregrinaciones, o incluso los pastes, pero no tienen vínculos que hayan establecido entre sus colonias o barrios.²⁰

La emigración en las zonas altas de la ciudad es cada vez más evidente. Poco a poco ha permeado la vida cotidiana de sus habitantes.

Hay mucha gente que se va a Estados Unidos, pero ya se han regresado muchos y están aquí sin empleo. Hay mucha gente no solo del Arbolito, sino de Camelia, de la Estanzuela, del Bordo. Todos ellos están haciendo sus casitas bien bonitas.²¹

Los datos demográficos de la ciudad de Pachuca contrastan drásticamente con los del resto del estado, el cual mantiene altas cifras de marginalidad y hasta de extrema pobreza.

4.2.- DE CIUDAD MINERA A NUEVAMENTE CIUDAD TRANSNACIONAL

A. De Españoles hasta libaneses

Desde sus inicios como ciudad, en 1524, Pachuca fue un centro minero por lo que se le dio el nombre de Real de Minas de Pachuca²². Mucha gente llegó a trabajar en las recién descubiertas minas. Para finales del siglo XVI se señala que “El

¹⁹ Se le denomina barrios altos, a las zonas habitacionales ubicada en los cerros, al norte de Pachuca. Son los asentamientos urbanos más antiguos de la ciudad.

²⁰ Entrevista a Luz Martínez González. Coordinadora del Observatorio Permanente de Migración Internacional Hidalguense. Pachuca, Hgo. Febrero 2009.

²¹ Entrevista a Efrén Rivera. Juez de Barrio del barrio del Arbolito desde hace 22 años. Pachuca, Hgo. 2008-2009.

²² “La palabra Pachuca se le han dado varios significados etimológicos. Algunos dicen que viene de Pachoa, que significa estrechez o apertura; otros aseguran que procede de Pachocan, que significa lugar de gobierno; otros afirman que es Patlachiucan, concebido como lugar de fábricas y otros mas aseguran que significa lugar de lágrimas. Otras fuentes afirman que Patlachi es gobernar y Can lugar, por lo que quedaría como “Lugar en donde se ejercita la acción de gobernar”; de igual manera se le señala que significa “Lugar en plata y oro”. Enciclopedia de los Municipios de México. Estado de Hidalgo. Pachuca de Soto. Instituto Nacional para el Federalismo y el Desarrollo Municipal, Gobierno del Estado de Hidalgo. 2005.

primer signo de bonanza fue el aumento de su población, pues indígenas deseosos de hallar acomodo como operarios en las minas llegaron procedentes de otros minerales de menor importancia o de sitios cercanos como Atotonilco, Actopan y Tizayuca” (Menes, 1993:47) Desde su fundación hasta la guerra de independencia la explotación de las minas de plata estuvo a cargo de los españoles.

La ciudad nace alrededor de las minas, y es como adquiere su imagen característica²³: “Calles estrechas y quebradas que se encaraman en las laderas de los cerros, realizadas con todo tipo de material incluyendo los desechos de las minas y haciendas de beneficio” (Menes, 1993:74)

Para 1824 el tercer conde de Regla cede los derechos de explotación minera a los ingleses, quienes fundan la Compañía de los Caballeros Aventureros de las Minas de Pachuca, e introducen entre sus adelantos tecnológicos la máquina de vapor. En 1840 capitales mexicanos explotan las minas formando la Compañía Real del Monte y Pachuca. Es en este siglo cuando llegan algunos grupos de inmigrantes internacionales: judíos, sirio-libaneses, chinos, españoles republicanos e incluso armenios; atraídos por los años de bonanza minera.

La prosperidad de la población se hizo notoria, de tal forma que en sólo diez años se triplica, de 4,000 habitantes en 1850 a 12,000 en 1860, la mayoría de estos llegados de otros minerales menores, suscitándose un rápido crecimiento de su comercio, con establecimientos de pequeños y grandes giros en abarrotes y ropa, cuyo movimiento económico se eleva hasta los 30 mil pesos semanales (Menes, 1993:73).

²³ Se ubica en la provincia del Eje Neovolcánico, formado por llanuras en la mitad de su territorio, con lomeríos en un 25%; y de sierra el porcentaje restante. Entre los cerros que más destacan son el cerro del Cuixi, siendo una pequeña elevación que se encuentra al noreste de la ciudad, y el cerro de San Cristóbal teniendo al sureste el cerro de Cubitos. Pachuca tiene un rasgo muy particular y es que gran parte del centro de la ciudad esta rodeada de cerros, cubiertos de casas habitación, características de los pueblos mineros colonizados por Ingleses. Enciclopedia de los Municipios de México. Estado de Hidalgo. Pachuca de Soto. Instituto Nacional para el Federalismo y el Desarrollo Municipal, Gobierno del Estado de Hidalgo. 2005.

Con el fin de la guerra de independencia y ante una nación independiente que nace entran a nuestro país a través de los ingleses la máquina de vapor, la iglesia metodista, el fut-bol, el tenis y los pastes.

En 16 de enero de 1869 Hidalgo se constituye como nuevo Estado de la Federación, por su crecimiento y prosperidad Pachuca es designada ciudad capital. A principios del siglo XX la ciudad contaba con una gran infraestructura de servicios públicos, administrativos y judiciales, ocupando el noveno lugar entre las ciudades más importantes y pobladas del país. (Granados, 2009).

Respecto al fenómeno transnacional, desde principios del siglo XX ya existía su emigración internacional entre la población pachuqueña hacia los Estados Unidos. Entre 1902 y 1905 en el estado de Texas ya se reportaban matrículas consulares de gente del estado de Hidalgo (Besserer, 1989). Si bien no se señala su actividad laboral se puede suponer que dicha migración fue a consecuencia de una de las tantas crisis mineras en nuestra ciudad.

En la etapa porfirista vuelven las minas a manos extranjeras y en 1906 inversionistas estadounidenses constituyen la United States Minnin Smeling and Refining Co. e introducen la electricidad y el sistema de cianuración. Antes del movimiento revolucionario, la población de Pachuca había tenido un crecimiento muy lento, en diez años había tenido 1,522 habitantes.

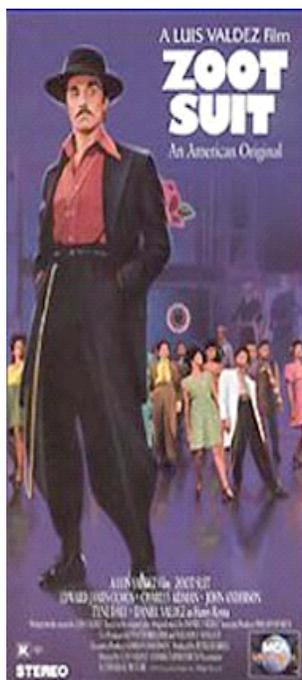
En tiempos de la Revolución Mexicana la actividad minera inicia una franca decadencia, a la par la ciudad sufre un estancamiento poblacional y de infraestructura por cinco décadas. De 1910 a 1921 la ciudad sólo creció un 0,42% y de 1921 a 1930 un 0,56%. (Granados, 2009)

B. Pachuca, California y Texas

Saliéndonos un poco del contexto de Pachuca, pero vinculándose muy estrechamente con el papel transnacional de la ciudad, es que narraré lo que sucedía por esos mismos años en California, Estados Unidos.

Ahí surge un personaje que será vinculado con la ciudad de Pachuca, un joven al cual denominaban *pachuco*. A principios de los años treinta, después de la gran depresión la creciente industria norteamericana demandó mucha mano de obra. Por lo que el Mickey García se fue a probar suerte a El Paso, Texas (Valdés, 2004; Gang, 2002). Este muchacho originario de la ciudad de Pachuca generó un

característico estilo de vestir, de andar, de hablar y de hacer negocios (Valdés, 2004). Era una actitud abierta ante lo americano, ante su *status quo*. Evocando su lugar de origen, se crea el *look pachuco*, que consistía en: Una pluma larga en el sombrero, corbata de bolitas “la cintura breve y el torso anchísimo, la piel morena y los belfos rematados por un bigote exiguo, el cabello



- Portada de "Zoot Suit" (1981), película del dramaturgo Luis Valdez sobre los "Zoot-Suit riots" de los años 40 en Los Ángeles, en que los pachucos fueron victimizados por la población anglo-americana. <http://images.google.com.mx/imgres?imgurl=http://ccat.sas.upenn.edu>

envaselinado y el copete alto, el pantalón de embudo al que rigen en su desafío unos tirantes amarillos, el pañuelo rojo en la bolsa trasera, los zapatos tenis, los calcetines que distribuyen en rombos los colores álgidos” (Monsiváis, 1992: 63). A dicha forma de vestir que se llamó *zoot-suit*. Rápidamente los jóvenes mexicanos en los Estados Unidos adoptaron el estilo y se convirtieron en *zoot-suiters* o pachucos. Mickey García a su vez se une a la banda denominada *Secundo Barrio*, quienes se convirtieron en pachucos.

Es a través del caso legal conocido como *Sleepy Lagoon*, es que en Los Ángeles en 1942 el estilo pachuco se da a conocer a nivel mundial reivindicando y dando reconocimiento al tipo de organización de los jóvenes mexicanos en los Estados Unidos. Este caso consistió en que fueron acusados de un crimen tres jóvenes mexicanos. “El fiscal consideró los cortes de pelo y trajes de los jóvenes como prueba del crimen. [...] Inmediatamente se formó el Comité de Defensa de Sleepy Lagoon que logró la absolución de estos jóvenes” (Rodríguez, 2005:100). La discriminación y racismo imperante de la época había acusado de delincuentes a los chicos simplemente por su forma de vestir y actuar.

El intercambio intercultural urbano transnacional que ha sufrido Pachuca desde su fundación hasta nuestros días es un continuo. Influencias de todo tipo llegaron a la ciudad a través de la minería, prácticas (fut-bol, tenis, lucha libre), religiones (metodista y judía), gastronomía (pastes), etc han dado su perfil y carácter a la ciudad y sus habitantes.

C. Pachuca hoy

Para 1947 la compañía minera se convierte en paraestatal retomando el nombre de Compañía Real del Monte y Pachuca. Sin embargo, la compañía fue vendida por ser poco rentable dados los altos costos de operación y por los bajos precios de la plata en el mercado internacional debido a la Segunda Guerra Mundial. Lo que ocasionó un gran desempleo y emigración en la ciudad.

Entre 1940 y 1950 la tasa de crecimiento se mantuvo en el 1.68% anual y entre 1950 y 1960 desciende a 0.96%. “En el periodo de mayor crecimiento urbano en el país, donde algunas ciudades crecían a tasa de más del 7.0%, el crecimiento poblacional de la ciudad de Pachuca era muy lento, esto trae como consecuencia que Pachuca se ubique como la trigésima ciudad de México por su monto poblacional” (Granados, 2009:164).

Es a partir de los cincuenta que la ciudad experimenta importantes cambios en su infraestructura urbana. En 1956 es demolido la estación de ferrocarril y en su lugar se construye la Plaza Juárez (uno de los puntos más importantes actualmente de la ciudad), para 1958 se construye el primer fraccionamiento habitacional de la ciudad (Colonia Periodista) y dos años después el segundo (Fraccionamiento Revolución). En 1964 surgen las colonias: Moctezuma, Céspedes y Doctores, colonias de clase media muy populares.

A principios de los setentas a través del INFONAVIT se crean los primeros conjuntos habitacionales de condominios de la ciudad, como son Cipreses, Forjadores, Juan C. Doria, Las Palmas, entre otros. La ciudad siguió creciendo hacia la zona sur a un ritmo acelerado, arrebazando las fronteras del municipio. Así surgen: El fraccionamiento Real de Minas (1967), ISSSTE (1969), Constitución (1970-1975), INFONAVIT Venta-Prieta (1974), INFONAVIT Santa Julia (1975), Real de Medinas (1975), Plutarco Elías Calles (1980), López Portillo (1981), Aquiles Serdán (1984), 11 de Julio (1985), Pachoacan (1985), Pri-Chacón (1986), Juan C. Doria (1986), Unidad Minera (1987), San Javier (1981-2009), Villas de Pachuca (1989), El Palmar (1990), más asentamientos irregulares en las faldas de los cerros de San Cristobal, Apolonia, El Lobo y Cubitos, así, como en las planicies al sur de la ciudad (Menes, 1993).

Es hasta la década de los setenta que Pachuca vuelva a reactivar su crecimiento poblacional debido al aumento del comercio, del aparato burocrático, así mismo se obtuvo un notable crecimiento en la población estudiantil de nivel superior, alcanzando 25 mil estudiantes, sin contar a la población flotante que salía a trabajar a la Ciudad de México y ciudad Sahagún.

Una década después la ciudad tendrá un gran impacto de crecimiento poblacional ocasionado por la llegada de gente de la ciudad de México a consecuencia del terremoto del 1985 y la crisis ambiental de grandes proporciones a finales de los ochenta en la Ciudad de México. Aunado a una gran dinámica en

la oferta en el mercado inmobiliario, llegando gente a ejercer su crédito de vivienda de la Ciudad y Estado de México en conjuntos habitacionales unifamiliares horizontales.

De 1550 a mediados de 1980 Pachuca fue un enclave minero. La ciudad crecía y decrecía a la par del auge y las crisis mineras. Para cubrir la demanda de mano de obra, llegó a la ciudad gente de los municipios cercanos, así como enclaves mineros lejanos: Cananea, Sonora; El Oro, Estado de México y Real de Catorce, Zacatecas. Estos constantes movimientos poblacionales han conformado a lo largo de su historia la identidad de Pachuca. Gente de otros municipios, de otros estados y de otras naciones llegaron a la ciudad.

Pachuca ha tenido una gran movilidad a consecuencia de la actividad minera, la cual ha repercutido en el desarrollo urbano: El apogeo o decadencia de un Real implicaba la inmigración ó emigración. Pachuca se hizo ciudad en tanto que existía mineral, en tanto que había plata, en consecuencia la población minera circulaba de un lugar a otro siguiendo las vetas.

A lo largo de la historia muchas de las expresiones culturales de aquellos inmigrantes, ahora se han hecho propias. En la gastronomía encontramos a los ya tradicionales *pastes*, la fe metodista y la actividad del futbol que fueron introducidos a la ciudad por los ingleses. Los judíos fundaron la colonia de Venta Prieta, una de las más antiguas en la República Mexicana. En el rublo mercantil tenemos por un lado a los españoles quienes introdujeron abarrotes, cerveza y el tabaco, por otro lado tenemos a los libaneses con la venta de calzado y ropa. Más recientemente en la industria restaurantera están los chinos, libaneses y huastecos.

Por lo que puedo afirmar que Pachuca ha sido transnacional desde siempre, es decir, que ha mantenido un intercambio constante en su momento entre las diversas comunidades de llegada y los habitantes de la ciudad. En ese

entonces por la actividad laboral relacionada con la minería y en la actualidad por la globalización y las constantes crisis económicas que han permeado en los últimos años a nuestro país. Por lo que algunos pachuqueños han tenido que salir a buscar mejores condiciones de vida a los Estados Unidos, entrado a los procesos transnacionales, intensificando las relaciones económicas, sociales y culturales con el país del norte.

En 1990 la minería en Pachuca entró en declive con la privatización, fue adquirida por el grupo financiero Autrey; quienes en lugar de activar la producción se dedicaron a fraccionar los terrenos propiedad de la compañía y convertirse en constructora inmobiliaria. En 1892 había 4 306 mineros en activo; en 1988, 1 300; en 1990, 1150 y en el 2002 había 800 trabajadores (Gutiérrez, 1992; Vargas, 1998).

Para principios del 2000 Pachuca contaba con 27 barrios, ubicados principalmente en la parte norte (cerros), 63 colonias localizadas en la parte media (faldas de los cerros e inicio del valle) y 153 fraccionamientos en la zona sur de la capital (valle) (IMIP, 2000). Cifras que a nueve años de distancia han aumentado considerablemente dada la gran explosión inmobiliaria tanto en la ciudad como Área Metropolitana. La ciudad ha crecido principalmente sobre el valle, hacia el sur de la ciudad (Ver mapa 9).

Después de que Pachuca y Real del Monte fueran en algún momento de su historia, el primer productor nacional de plata. En el 2005 se anunció de manera definitiva la suspensión de la actividad minera en todas las minas de Pachuca y Real del Monte, dejando a más de 2 mil mineros desempleados de un día a otro. Para el 2007 INEGI ya no registró a Hidalgo como estado productor minero, por no presentar utilidad productiva durante el año inmediato anterior. Por lo que “el estado de Hidalgo ha desaparecido del mapa de la producción minero metalúrgica nacional” (Rodríguez, 2007).

En la última década se ha dado una transformación en la actividad comercial en la ciudad, el comercio minorista tradicional ha sido afectado por el establecimiento de grandes centros de autoservicio: Aurrera, Soriana, Gigante, Comercial Mexicana, Wall Mart y Sams. Además se ha visto una acelerada proliferación de franquicias comerciales internacionales en toda la ciudad como McDonald, Dominos Pizza, Pizza Hut, Kentucky Fried Chichen, Vip's, Bluckboster, Sanborns.

A todos ellos se le suman varias plazas comerciales de tamaño medio, así como, dos grandes plazas comerciales: Galerías Pachuca y Plaza Q. La primera cuenta con Liverpool, Cinepolis (14 salas), Vip's, Italian Coffe, Flexi, Giglio, Sohö, C&A, Starbucks, Burguer King etc.

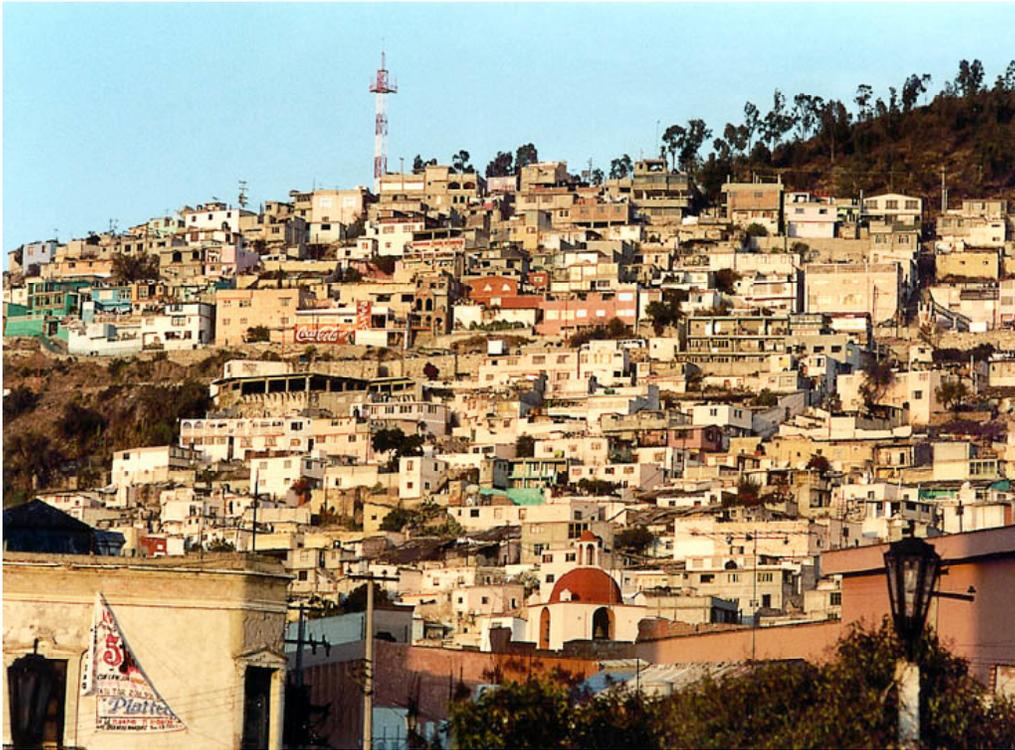
Pachuca ha transitado de una cultura laboral básicamente del sector secundario a una cultura urbana del sector terciario. Al dejar de ser enclave minero ha pasado de un transnacionalismo de tipo obrero a uno de comerciantes, empleados, dependientes. Pachuca dependía de los mercados accionarios de la plata, ahora articula comerciantes, burócratas y transmigrantes.

Los pobladores de los barrios mineros tradicionales y de las colonias emergentes, han tenido que marcharse a los Estados Unidos para mejorar su calidad de vida. ¿A qué ciudades llegan?, ¿Qué prácticas culturales mantienen y cuáles han adquirido? ¿Cómo viven allá?

4.3.- LOS BARRIOS ALTOS. EL ARBOLITO

La ciudad de Pachuca cuenta con 17 barrios altos, llamados así por encontrarse en las partes montañosas de la ciudad. En estos barrios se dieron los primeros asentamientos poblacionales en la ciudad por encontrarse cerca de las minas.

La ciudad inicia su crecimiento en la parte norte de lo que hoy es el Centro Histórico, habitados principalmente por los trabajadores mineros. En la época de la colonia las casas eran de una sola planta, de adobe y con techos de tejamanil²⁴, a la fecha las casas siguen siendo austeras, aunque hay muchas de dos niveles. Esta zona de origen minero es la más antigua de la ciudad, incluso hasta los años cuarenta del siglo pasado hasta ahí llegaba la urbanización de Pachuca.



Barrios altos de Pachuca, lado noreste de la ciudad. Foto propia.

De estos barrios uno de los más grandes y populares es *El Arbolito*, a sus alrededores encontramos los barrios de: *San Juan Pachuca*, *La Palma*, *La Montaña*, *El Porvenir* (por encontrarse ahí la mina del mismo nombre), *La Cruz*, *El Atorón* y *la Nueva Estrella* (primera sección). Este último es el barrio de más reciente creación y se encuentra en la parte más alta del cerro de San Cristóbal.

²⁴ Del nahua tloxamanilli, quebradizo. Mex. Tabla delgada y cortada en listones que se colocan como tejas en los techos de las casas. Diccionario de la Lengua Española. Vigésima segunda edición. Madrid.

No se sabe a ciencia cierta cuando surge *El Arbolito*, sin embargo, en una lista de construcciones realizada en mayo de 1893 se menciona al barrio de Texas (hoy barrio Peña y Peña) y al barrio de Santa Apolinia (hoy barrio de San Nicolás), pero aún no hay referencia del Barrio del *Arbolito*. En dicho inventario se habla de la construcción de la casa de la señora Leona Hernández, ubicada en segunda de Galeana²⁵. Hasta finales del siglo XIX es que surge el barrio del *Arbolito* como tal.

Muchos, muchos años atrás, hace cerca de 150 años el barrio más antiguo era *La Española*, ahí empezaron las minas. Ese barrio esta enclavado en la cañada que forman el cerro de San Cristóbal y Santa Apolonia. De ahí brinco aquí [*El Arbolito*], pero aquí ya fue barrio grande. Allá era barrio chiquito, luego de ahí surgió el barrio de *La Surtidora*. Este y ese [*La Surtidora*] se daban de topes, son casi de la misma edad. Pero primero fue *La Española*, luego *El Arbolito* y *La Surtidora*. De aquí allá era baldío, yo todavía vi baldío.²⁶



El Arbolito, barrio alto en la ciudad de Pachuca. Foto propia.2008.

²⁵ Dicha calle es una de las principales, pues es uno de los accesos principales al barrio.

²⁶ Entrevista a Efrén Rivera. Juez de Barrio del Arbolito desde hace 22 años. Pachuca, Hgo. 2008-2009

El barrio del *Arbolito* adquiere su nombre, ya que sobre la calle de Reforma bajando de Fernando Montes de Oca.

Había un árbol que tenía un brazote, era un Pirul, yo todavía lo vi. Llegaba gente de las comunidades cercanas y ahí amarraba a sus animales, caballos, burros. La gente se quedaba de ver ahí, en *el arbolito*. Esa era la tradición del barrio, así se le nombró al barrio.²⁷

Otra versión cuenta, que es a partir del nombre de “El arbolito” de una cantina muy concurrida es como adquiere el barrio su nombre. “Mucha gente en el barrio que trabajaba en las minas, trabajaban en el Cristo, en el Cuixi, en el Porvenir, en el Sotol y todos se juntaban en la cantina que tenía el Pirul, de ahí el nombre del barrio²⁸. De una u otra forma, dicho lugar era muy popular por ser punto de encuentro de propios y extraños.

El barrio contaba con las minas del Porvenir, San Juan Pachuca, el Cuixi y Loreto. Entre las minas vecinas estaban El Cristo, Fortuna, Fresnillo, Santa Rita, La Palma, Sotol, Paraíso, San Rafael, todas ellas eran minas en pequeño.

La parroquia del barrio es en honor a Nuestra Señora de San Juan de los Lagos, su fiesta es el 2 de febrero y el 15 de mayo. Cuenta con un jardín de niños Dr. José G. Parres; la primaria Julian Villagrán y la secundaria General No. 6. Hace cerca de 20 años el barrio fue remodelado por el gobierno estatal, se pintaron las fachadas de las casas, se arreglaron camellones, jardineras, escalinatas, así como los nichos de diversas vírgenes y santos. Hoy de esos restauraciones solo queda el recuerdo, el barrio se ve limpio aunque algo abandonado. Por esos años un particular donó al barrio una vieja casona que hoy es sede de su Casa de la Cultura.

²⁷ Entrevista a Efrén Rivera. *Ibidem*.

²⁸ Entrevista José Luis Moreno. Párroco de la iglesia del barrio del Arbolito de Nuestra Señora de San Juan de los Lagos, 2008-2009.



Barrios altos del lado noroeste de la ciudad. Barrio El Arbolito y la Nueva Estrella. Al pie de la foto instalaciones mineras. Foto propia.

En 1985 el barrio tiene un descenso poblacional, ya que muchos de sus habitantes, preferentemente, los hijos de los viejos mineros salen para habitar la *Unidad Habitacional 11 de Julio*, construida por el gobierno del estado para los trabajadores mineros.

Para finales de los ochenta, por la crisis económica y el desempleo abierto de la Compañía Real del Monte y Pachuca muchos mineros pierden sus empleos y muchos de ellos se van a buscar trabajo a los Estados Unidos. Por lo que la salida de pachuqueños, en esta parte de la ciudad, hacia Estados Unidos tiene alrededor de 30 años.

De los barrios altos, de donde más salen es del *Arbolito*, de La Española y Nueva Estrella en todas sus secciones. De otros lugares de la ciudad tenemos a *Cubitos* y al *Primero de Mayo*. Pero sobretodo del *Arbolito* y *Cubitos*, son migrantes que van a trabajar al sector servicios y se van a California, Chicago y Nueva York. La migración de Pachuca se va a las

ciudades de tradición migratoria como son Los Ángeles, Atlanta, Nueva York. Hay gente en Manhattan que trabaja en el sector servicios, pocos en la construcción. Pero muchos en restaurantes como afanadores o asistentes de cocina. En Chicago hay bastantes pero muy dispersos, no los puedes identificar con facilidad como en Las Vegas o en Clearwater. En California están en Santa Bárbara, Los Ángeles y San Diego.²⁹



El Arbolito, barrio alto en la ciudad de Pachuca. Foto propia.2008.

La mayoría de los transmigrantes que salen de Pachuca hacia la Unión Americana se insertan en ciudades, por lo que su trayectoria es ciudad-ciudad. Llegando a las grandes metrópolis de los Estados Unidos. Ahí se insertan laboralmente en el sector terciario.

El fenómeno transnacional entre los pachuqueños, en comparación con el Valle del Mezquital, es muy reciente. Entre unos y otros los separa casi 50 años; por lo que los primeros, tienen menos práctica migratoria y por ende sus problemáticas sociales entre unos y otros son muy distintas.

²⁹ Entrevista a Luz Martínez González. Coordinadora del Observatorio Permanente de Migración Internacional Hidalguense. Pachuca, Hgo. Febrero 2009.

En un primer acercamiento etnográfico por los barrios altos, no se encontraron indicios que muestren la experiencia de transmigrantes en dicha zona de la ciudad. No hay negocios con nombres alusivos al país del norte, no hay negocios de Internet, pocos son los vehículos con palcas de por allá. Parecería que el fenómeno es un fantasma, un fenómeno que no se ve. Pero existe, ahí está.

El panorama cambia al platicar con la gente de los diferentes barrios, con el barrendero, con el marchante o con los taxistas (quienes en su mayoría han tenido que ir temporalmente a trabajar a los Estados Unidos). En promedio el pachuqueño tiene entre 2 y 4 conocidos o familiares vinculados con la migración.

Es a través de todas estas influencias culturales (española, inglesa, norteamericana, judía, libanesa, chica, etc.) que Pachuca ha adquirido a lo largo de los años un carácter trasnacional. Pero su papel no queda ahí, como veremos en el capítulo 6, en la actualidad existen en Estados Unidos muchos *Mickey García*, es decir, muchos pachuqueños que están permeando la cultura norteamericana a través de circuitos culturales.

CAPÍTULO 5

PACHUQUEÑOS IN *THE WINDY CITY*

5.1.- CHICAGO. LA CIUDAD DE LOS VIENTOS

Chicago³⁰ es conocida también como *La ciudad de los vientos*,³¹ es una de las ciudades más emblemáticas de Estados Unidos, que encanta desde el primer momento. Para muchos, es la ciudad más bella y cosmopolita del medio oeste norteamericano.

El mejor jazz –ni siquiera en Nuevo Orleans se produce esos sonidos-. La mejor arquitectura -desde Ludwing Mies van der Rohe hasta Frank Gehry, sin olvidar a Frank Lloyd Wright-. Los mejores comercios en la famosa y exclusiva Magnificent Mile. Una ciudad que presume arte de Botero, Miró, Picasso y Calder en sus calles. Y para finalizar, el oceánico lago Michigan, más extenso que la mirada más potente [...] Chicago no es solo una de las ciudades más atractivas de Estados Unidos sino del mundo entero (Krammer, 2009).

El río Chicago serpentea entre los bellos rascacielos e incluso una de las propuestas turísticas es un tour arquitectónico del área en bote. El Instituto de Artes de Chicago es uno de los museos más importantes en los Estados Unidos de pintura impresionista europea. Caminar por la avenida Michigan es como estar en la quinta avenida de Nueva York, pero incluso más bonita.

El lago Michigan con su azul intenso hace parecer un mar interminable, en un extremo hay una feria permanente con su gigantesca rueda de la fortuna; al otro, están las playas. Entre un lugar y otro hay un malecón muy agradable donde en el verano se puede encontrar gente corriendo, en bicicleta, jóvenes en patines,

³⁰ Chicago es la ciudad más importante del estado de Illinois, se localiza en el extremo norte de la región del Medio Oeste de los Estados Unidos. La ciudad se extiende a lo largo de la orilla del lago Michigan y es la tercera ciudad con mayor número de habitantes, tras Nueva York y Los Ángeles. Encyclopedia Britannica. <http://www.britannica.com/>.

³¹ Dicho nombre fue adquirido hacia 1876. Resulta que Chicago está localizada en el extremo sur-occidental del gigantesco lago Michigan, el tercero más grande de Estados Unidos. El hecho de que Chicago se halle a la orilla de este gran lago, hace que esté directamente influenciada por los vientos provenientes del Ártico, los cuales encuentran un espacio abierto en el lago Michigan para expandirse libremente y viajar a gran velocidad. Otra causa es que los diseñadores de la nueva ciudad de Chicago (después de un gran incendio que destruyó un tercio de la ciudad en el siglo XIX) se encargaron de planificar la reconstrucción de Chicago con grandes edificios y calles estrechas. Esta nueva configuración arquitectónica resultó en un laberinto lleno de túneles, ideales para que el viento se escabulla y adquiera aun mayor velocidad. Consultado en <http://www.revistadini.com/noticia/189/chicago-la-ciudad-de-los-vientos.html>.

niños jugando o simplemente paseando. Hay una parte de embarcaderos con yates de lujo y un poco más allá el acuario.

Ciudad de Chicago.
Zona del centro 2009.



A un lado del lago está Grand Park, un parque gigantesco que a su vez aglutina grandes jardines. En los meses de julio y agosto el Millenium Park, el cual es un gran teatro al aire libre y con una arquitectura vanguardista impresionante, presenta al año: El Festival de música de Grand Park, el Festival de blues de la ciudad, el Festival de música latina, el Festival de jazz de Chicago, entre otros eventos. En todos los eventos la entrada es gratuita, una o dos horas antes de dar inicio el concierto la gente se aglutina para formar un gigantesco picnic; según dicen, una costumbre muy americana.

En este mismo lugar, en el Millenium Park, el año antepasado y pasado ahí se celebró el 15 de septiembre, cerca de un millón de mexicanos celebró el grito de independendia, e igual que la comunidad americana, instalaron un picnic masivo. Pero en lugar de vino tinto, vino blanco, quesos, uvas, manzanas,

cerezas, pan con paté, sándwiches, había tamales, enchiladas, chilaquiles, tostadas, atole y refrescos.

La ciudad hace sentir su presencia industrial, pues a todas horas se oye el ruido del tren. Chicago no tiene metro, bueno... si pero son unas cuantas estaciones en la zona centro. Lo que realmente comunica a la ciudad más allá del centro es el tren, un tren elevado, a la vista, que pasa rozando los rascacielos en la parte del centro financiero.

Chicago es un enorme mosaico de grupos étnicos, de ahí que sea conocida como la ciudad de los barrios. Cada uno de ellos refleja la gran diversidad de la ciudad así como la riqueza y personalidad cultural de cada grupo de inmigrante. Tiene barrio griego, polaco, italiano, alemán, mexicano entre muchos otros. Chicago es una de las ciudades más grandes y cosmopolitas de los Estados Unidos, tiene gente de todas partes del mundo, incluyendo pachuqueños.

Escandinavos y germanos optaron por Andersonville y el Uptown, mientras que los rusos, ucranianos y polacos por Wicker Park y la Ukrainian Village. Los italianos encontraron en el poniente el lugar ideal para su Little Italy. Los griegos decidieron ser sus vecinos en el Greek Town. El infinito lago Michigan impidió a los chinos acomodar su Chinatown en el oriente, por lo que se dirigieron al sur. Al suroeste, los mexicanos hallaron Pilsen y lo convirtieron en su nuevo hogar. (Krammer, 2009).

En 1833 contaba con una población de 530 habitantes y la presencia mexicana se hizo sentir a finales del siglo XIX. Para 1870 registró los índices más altos de población inmigrante en todo Estados Unidos, siendo el 48% de los habitantes de la ciudad. En 1871 un incendio arrasó con el centro de la ciudad y millares de mexicanos fueron contratados para su reconstrucción.

En 1850 predominó la llegada de irlandeses y alemanes, entre 1880-1920 los flujos fueron de irlandeses y alemanes y posteriormente de checoslovacos, finlandeses, griegos, húngaros, rusos, italianos, judíos de diferentes países,

suecos, eslavos, lituanos. Sin embargo, también llegaron muchos mexicanos, a tal grado que en 1884 fue necesario abrir un consulado. (Arias y Durand, 2008)

Día de la Independencia de México 1984



Foto Tomada de Encyclopedia of Chicago

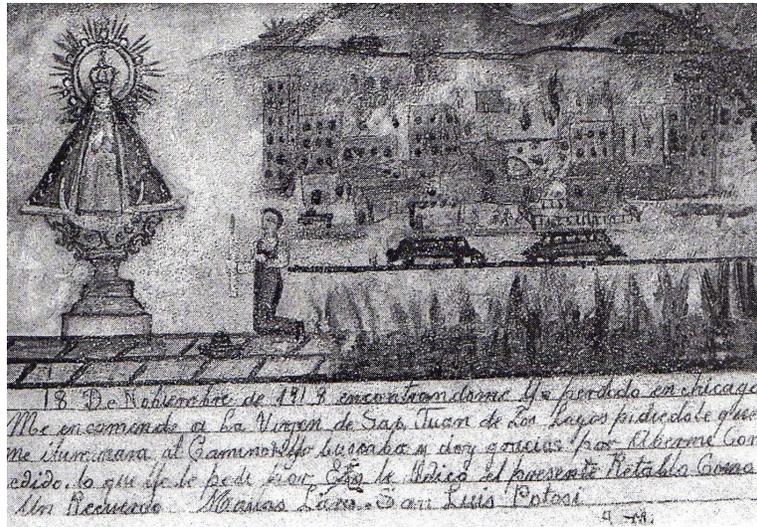
La primera gran oleada de mexicanos da inicio a finales de 1910 incorporándose a trabajar a la industria pesada del acero, en el tendido de las vías férreas y en las empacadoras, llegando gente de Guanajuato, Michoacán y Jalisco. La mano de obra mexicana sirvió de esquirolas a los dueños de las compañías acederas para

poner fin a las huelgas de trabajadores europeos que exigían mejores condiciones laborales (Arredondo y Vaillant, 2005).

Los primeros lugares de asentamiento de los mexicanos fueron cerca de los astilleros y alrededor de las zonas industriales de Celumet y del West Side de la ciudad, conviviendo con obreros polacos e italianos. Aunque había muchos que no tenían casa “Muchos de los que trabajaban en el ferrocarril, *los traqueros*, vivían en boxcars a lo largo de las vías, sus hogares, literalmente” (Arredondo y Vaillant, 2005:1). Muchos de los mexicanos trabajaron y murieron en el tendido de las vías del tren en el este de los Estados Unidos.

El año de 1916 marcó el inicio de un importante flujo migratorio de mexicanos hacia el medio-oeste de Estados Unidos, en especial, a las áreas industriales de Chicago, en Illinois, Gary en Indiana y Detroit en Michigan. El flujo migratorio se intensificó debido a la confluencia de dos factores. Por una parte, la Revolución en México –con su secuela de crisis económica e incertidumbre social. Hizo que se desplazaran hacia la frontera norte grandes contingentes. [...] Por otra parte, la demanda de mano de obra también se intensificó debido a la participación de Estados Unidos en

la primera guerra mundial que supuso el enrolamiento masivo de hombres que fueron movilizados hacia Europa. Se necesitaban brazos que los sustituyeran (Arias y Durand, 2008:42).



"Retablo de Matías Lara "18 de noviembre 1918 encontrándome perdido en Chicago me encomendé a la Virgen de San Juan de los Lagos que me iluminara al camino que buscaba y doy gracias por haberme concedido, lo que yo le pedí por eso le dedico el presente retablo como un recuerdo. Matías Lara. San Luis Potosí" Foto tomada del libro de Arias Patricia y Jorge Durand (2008) *Mexicanos en Chicago. Diario de campo de Robert Redfield 1924-1925*, Ciesas-Porrúa-ColSLP-Cucsh. México. Pp.26.

Como consecuencia de las constantes revueltas en nuestro país, para finales de 1920 con la guerra cristera llegó a Chicago una orden de monjas Marianas, que trabajó con la comunidad mexicana y fundó en 1924 la primer iglesia mexicana Nuestra Señora de Guadalupe en Packingtown en la zona sur de la ciudad. Pocos años después la construcción de la Universidad de Illinois y del Kennedy Expressway hizo que los mexicanos tuvieran que moverse a otros barrios de la ciudad.

Poco a poco la ciudad iba adquiriendo un leve sabor mexicano. "Con la ampliación de las colonias y la llegada de mujeres, los mexicanos fundaron fábricas de tortillas, restaurantes, bodegas y mercados, así como varios periódicos locales como *México* y *El Ideal*" (Arredondo y Vaillant, 2005:2).

La gran depresión del 29 provocó despidos masivos de obreros, entre ellos muchos mexicanos. El gobierno mexicano junto con la American Legion of East Chicago organizó bajo una supuesta *repatriación voluntaria* expulsiones masivas de mexicanos, embarcando en el tren a familias enteras e incluso mexicanos nacionalizados, a quienes abandonaban en la frontera. En la década de los años treinta, la población mexicana en el área de Chicago se redujo a la mitad.

Los pocos mexicanos que aguantaron el periodo de recesión para finales de 1930 se sumaron al Congreso de Organizaciones Industriales (CIO), no sólo para exigir mejoras laborales sino para protestar en contra del racismo laboral. Para 1940 se registró un estimado de 16 000 mexicanos en la ciudad de Chicago.

SE NECESITAN
¡TRABAJADORES MÉXICANOS!
con Familias, para el Ferrocarril Burlington
Secciones y Campos

La Compañía se encarga de proporcionar a los trabajadores para su mayor comodidad CARRO, ESTUFA y CARBON enteramente gratis. Nuestras oficinas no cobran ebanza por el enganche.

Se da a los trabajadores y familias, tierra para que siembren.

Podemos dar trabajo a los Jornaleros mexicanos, en Illinois, Wisconsin, Iowa, Missouri, Nebraska, Colorado, Sur Dakota, Montana y Wyoming. Ocurrar a cualquiera de las siguientes oficinas:

<p>Kansas City, Mo. 416 Main Street</p>		<p>Omaha, Nebr. 307½ So. 12th St</p>
<p>Denver, Colo. 1341 18th St.</p>		<p>St. Louis, Mo. 11 North 8th. St.</p>

C. B. & Q. Railroad Co

Aviso publicado en *El Cosmopolita*. Kansas City, Missouri. 1919. Foto tomada del libro de Arias Patricia y Jorge Durand (2008) *Mexicanos en Chicago. Diario de campo de Robert Redfield 1924-1925*, Ciesas-Porrúa-ColSLP-Cucsh. México. pp.31.

Los tiempos de guerra pusieron fin a las restricciones de los transmigrantes. Bajo convenios laborales entre el gobierno americano y el mexicano, los *trabajadores huéspedes* mexicanos volvieron a entrar a la ciudad. Sin embargo, la comunidad mexicana era víctima de constantes actos discriminatorios por lo que en 1943 se crea el Comité Cívico de México, con el fin de orientar a los connacionales respecto a sus derechos civiles.

De 1943 a 1945 llegaron a Chicago más de 15 mil braceros, muchos de los cuales se quedaron aún después de haber finalizado su contrato. Muchos de ellos se asentaron en Arlington, Height, Berwyn y Benseville y en los condados aledaños a la ciudad como Aurora, Joliet, Gary y Blue Island. Así poco a poco, fueron adquiriendo presencia en todo el territorio metropolitano.

Para finales de los cuarenta los mexicanos se enfrentaron nuevamente a programas de repatriación con el denominado *Operativo Wetback*. Así como a principios del siglo los empresarios utilizaron a los mexicanos como rompehuelgas, 35 años después quisieron hacer lo mismo: La “ Inland Steel, por ejemplo, importó 250 trabajadores mexicanos de Texas en mayo de 1947 para trabajar en lugar de los obreros del sector siderúrgico. Pero los trabajadores mexicanos marcharon en solidaridad junto con los huelguistas y exigieron el transporte de vuelta a Texas, demostrando una creciente clase trabajadora solidaria, así como el poder de los trabajadores mexicanos” (Arredondo y Vaillant, 2005:2).



Madre mexicana hijo norteamericano en Hull House, primer asentamiento de los migrantes mexicanos en Chicago. Chicago Historical Society. Década de 1920. Foto tomada del libro de Arias Patricia y Jorge Durand (2008) *Mexicanos en Chicago*. *Diario de campo de Robert Redfield 1924-1925*, Ciesas-Porrúa-ColSLP-Cucsh. México. pp.41.

A principios de 1950 surgen más organizaciones en pro de los derechos civiles no solo de los mexicanos, sino también de los México-americanos. Una

década después se estimaba que había cerca de 56 mil mexicanos, en su mayoría obreros calificados.

Para ese entonces la comunidad mexicana se había instalado en Pilsen, básicamente sobre la calle dieciocho (18th Street); a mediados de 1970 la población rebasó los límites del barrio y entran a Little Village desplazando a los italianos, hoy es más conocida como la veintiséis (26th street) o La Villita. Incluso la calle veintiséis tiene el nombre honorario de *Los Tigres del Norte*. Los mexicanos son propietarios de muchos de los negocios que “van desde zapatos, tiendas de ropa, agencias de viajes, empresas de la construcción y restaurantes que han surgido a lo largo de Cermak, con una vitalidad y un crecimiento económico de la población mexicana en Chicago” (Arredondo y Vaillant, 2005:2). Con la reforma migratoria de 1965, entran a la ciudad más mexicanos junto con asiáticos, latinoamericanos y caribeños. Entre ellos, los que más impactaron fueron los puertorriqueños.

Entre 1970-1980 el Movimiento Chicano desarrolló un movimiento muralista que floreció en Pilsen y La Villita, era reclamar a través de la pintura las calles, el barrio, era reclamar a la misma ciudad como propia. En 1987 se creó en el corazón no un museo latino sino uno mexicano el *Mexican Fine Arts Museum*.

En la última etapa de los ochenta la comunidad mexicana sigue creciendo sobre la ciudad y sus condados, Cicero se convierte en barrio mexicano. A la par cada día crecen más organizaciones en pro de los derechos ya no únicamente de los mexicanos sino de una comunidad latina creciente, surgen líderes y activistas políticos como Juan Velázquez, Linda Coronado, Danny Solís y Rudy Lozano gestando organizaciones como Centro de la Causa, Casa Aztlán, Mujeres Latinas en Acción, Pilsen Neighbors, Juventud Latina.

Para finales de los noventa fueron surgiendo poco a poco las Federaciones de oriundos, la Confederación de Federaciones Mexicanas (CONFEMEX) nace

con la idea no sólo de defenderse de las políticas antimigrantes del gobierno norteamericano sino básicamente del gobierno mexicano. Actualmente aglutina nueve Federaciones de distintos estados de México, que son: Aguascalientes, Michoacán, Zacatecas, Guanajuato, Hidalgo, Guerrero, Durango, Oaxaca, Chihuahua, aunque también hay muchas otras organizacione no afiliadas a la CONFEMEX que son originarias de Jalisco, San Luis Potosí, Distrito Federal, Estados de México y Veracruz. Para 2003 ya había muchos hispanos ocupando puestos político tanto en el gobierno municipal como estatal.

Pero este naciente poder político no está en manos de los mexicanos, por lo que prevalece una tensión política con los boricuas. Estos últimos cuentan con la ciudadanía y con una mayor representación política, simplemente en el Condado de Cook más del 50% de los funcionarios hispanos electos son de Puerto Rico, aunque la mayoría de la población son mexicanos. Los dos hispános con mayor presencia política en Chicago es el republicano Luis Gutiérrez y el senador Miguel del Valle, ambos puertorriqueños (Feliciano, 2005).

Para 1990 Chicago modifica nuevamente sus patrones migratorios; baja la población de inmigrantes alemanes e italianos y aumenta la de la antigua Unión Soivética, la población china supera a la coreana y los indús a los filipinos, para covertirse en el grupo más importante de asiáticos. Entre 1995-2000 la inmigración se diversificó aún más, con la llegada de gente de África (africanos subsahariana, nigerianos y ghaneses) , Asia, Centro y Sudamerica (salvadoreños, colombianos, peruanos) y Oriente Medio.

El censo de 2000 reportó 530 mil mexicanos en la ciudad de Chicago, con más de 1,1 millones en el área metropolitana. La comunidad latina costituye el 26% de la población total de la ciudad, lo que la convierte en la tercera ciudad más grande de hispanos en los Estados Unidos. Los principales grupos latinos son los mexicanos con el 70% y los puertorriqueños con el 15%, por lo que es la segunda

ciudad en los Estados Unidos con más mexicanos después de Los Ángeles y la segunda de boricuas después de Nueva York (Potowski, 2007).

De las 77 comunidades que conforman la zona metropolitana de Chicago el 15% tiene población latina y en ella hay 50% o más de mexicanos. Cicero tiene el 85 %, Carpentersville 41%, Berwyn el 38% y Elgin 34% de mexicanos.

Chicago es una de las regiones con mayor y más diversa población transmigrante en los Estados Unidos, su zona metropolitana ocupa el séptimo lugar de inmigración en el país. Los grupos mayoritarios son los mexicanos con 582 028, le siguen los polacos con 137 670 y luego los indús con 76 931 personas.

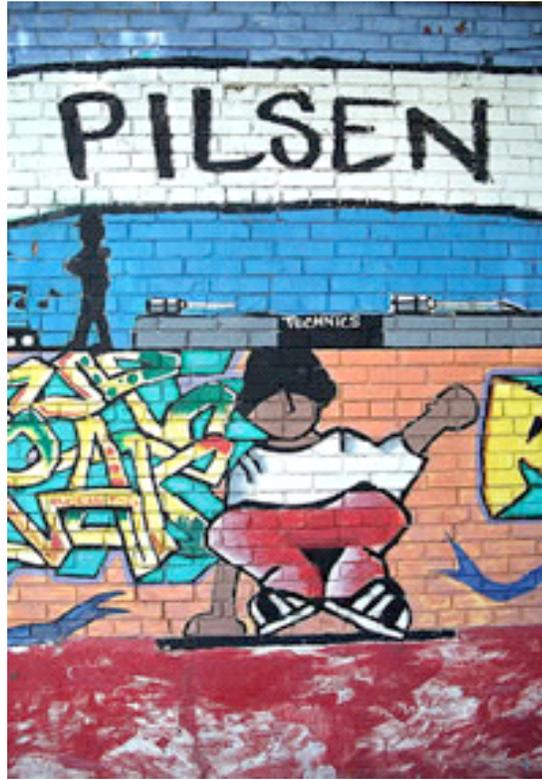
Desde principios del siglo pasado la comunidad mexicana se fue integrando a la ciudad de Chicago en lo social, cívico-político y económico. En 1990 la situación económica de los migrantes mejoró un 4.4% y la tasa de pobreza bajó. Siete de cada diez mexicanos tiene auto propio y Cicero el 55.6% de los mexicanos tiene casa propia y sus ingresos son mayores a la media de la ciudad.

5.2.- “PILSEN NO ES HISPANO, ES MEXICANO”

El crecimiento de la comunidad mexicana se deja sentir vivamente en muchos barrios de Chicago y sus condados aledaños, uno podría pensar que no está en Estados Unidos, como bien dicen los transnacionales *no hay frontera*. Barrios envueltos en una mexicanidad cotidiana, donde la mayor parte de los negocios ofrecen productos de nuestro país y sus anuncios son en español. Incluso las estaciones del tren y los camiones urbanos que pasan por dichas zonas tienen letreros e indicaciones en español. Es común ver en los anuncios de dichos transportes a Cuahutémoc Blanco³² en mensajes publicitarios.

³² Cuahutémoc Blanco ícono mexicano en el fútbol, actualmente milita en el *Chicago Fire* de la Major League Soccer de los Estados Unidos.

El barrio de Pilsen es uno de esos barrios, está situado al suroeste de la ciudad de Chicago. A principios del siglo XX arribaron a la zona alemanes de Bohemia que le dieron el nombre de una de sus ciudades, convirtiéndose en un barrio muy europeo por la arquitectura de las casas, posteriormente también fue habitado por polacos y checos. A mediados del siglo fueron entrando poco a poco paisanos, para convertirlo en un barrio mayoritariamente mexicano en 1980.



Mural en el Barrio de Pilsen, 2008.

Pilsen es un barrio de origen bohemio (centro europeo) que se convirtió en la capital de la comunidad mexicana en Chicago. En un principio estuvo habitada por checos, eslovacos y balcánicos que fueron sustituidos paulatinamente por lo que ha llegado ser una de las comunidades mexicanas foráneas más grandes del mundo, hoy en día. La cada vez más creciente población mexicana se extiende por otros barrios, como Little Village, South Deering y Back of the Yards. Sin embargo, Pilsen continúa siendo el ombligo de este mundo que, según un antiguo censo, se empezó a formar a mediados del siglo 19, cuando llegaron los primeros mexicanos (los últimos todavía no han nacido). Actualmente, además de ser una atracción de la urbe Pilsen es un lugar en el que esta emigración, ya alcanza proporciones épicas, está generando una especie de reconquista cultural en la que el español se impone al inglés, el taco al *hot-dog*, Blue Demond es más poderoso que el Hombre Araña y la morenita del Tepeyac presume más fieles que San Patricio (Krammer, 2009).

Este barrio es mexicano por excelencia, es como estar en la colonia Morelos en Pachuca, porque sus calles son tranquilas, amplias y limpias, la gente camina sin preocupación y te saluda, todo mundo habla español. La diferencia es que en Pilsen hay mucho, muchísimo comercio, por doquier hay murales; además, se escucha constantemente el ruido del tren que hace parada tanto en la estación 18th como en Damen.



Casa de mexicanos en el barrio de Pilsen, Chicago. IL. Foto propia, verano 2008.

Me gusta vivir en Pilsen, todo todo hay aquí, una no tiene que salir a otro lado de la ciudad. Aquí trabajo desde temprano en mi puestecito que me deja pa' comer y me regreso a mi casa caminando. Vivo con mi'ja más grande y mi'jo chico. Me gusta este barrio, antes vivía en La Villita, allá también era bonito.³³

Las casas tienen techos de dos aguas, son de 3 niveles y todas tienen sótanos. Para darle luz al sótano, la casa está rodeada de pasillos, por lo que parece estar sitiada por un pozo, para entrar por la puerta principal uno tiene que pasar por una escalera-puente pequeña de 3 o 4 escalones, lo que separa a una casa de otras, y de la casa a la calle son estos pasillos profundos. Al frente tienen una reja de acaso 1.2 mt. y la mayoría de las casas no tienen jardín, por lo que algunas en verano tienen macetas con petunias, geranios y otras flores de colores

³³ Entrevista a Hilda Domínguez tamalera en Pilsen, Chicago. Tiene 22 años viviendo en Illinois.

en sus fachadas. En la parte trasera tiene un pequeño jardín y ninguna tiene cochera.

Otras no tienen un pozo que las rodee y las fachadas dan inmediatamente a la calle, estas predominan en donde la calle dieciocho, Cerman y otras avenidas principales, sobre las que se han construido edificios, de hasta 5 pisos.



Murales en el barrio de Pilsen, Chicago, IL. Fotos propias, verano 2008.

La mayoría de sus calles están arboladas y son amplias. En algunos días de verano, cuando hace mucho calor los bomberos abren las tomas de agua para que la gente se refresque y se divierta. Ese día hay fiesta colectiva entre los habitantes de la cuadra y cuadas aledañas, los niños y jóvenes salen a jugar y los adultos a platicar; Incluso, a veces se improvisa con los vecinos o familiares una carne asada o una taquiza en la calle.

En el corazón del barrio está el Harrison Park, con instalaciones para jugar béisbol, canchas de tenis donde los niños y los jóvenes juegan futbol algunos llevan la playera del Pachuca, del Atlas o de los Pumas. Las mamás paseando a

sus niños en carriolas y por todos lados y a todas horas se ven los vendedores ambulantes de paletas con sus carritos llamando a la clientela con el sonar de sus campanillas, en una esquina se vende fruta picada, raspados y en la otra chicharrones. Hay muchos niños, pues están saliendo de las clases de verano de la Orozco Community Academy, una escuela enorme que tiene en lo alto y lo largo de su fachada un mural de mosaico con destacados personajes mexicanos y de la comunidad hispana.



Detalle de uno de los murales de la estación del tren 18th en Pilsen, Chicago, IL.
Foto propia, verano 2008

Al otro extremo del parque está el National Museum of Mexican Art, el Emiliano Zapata Cultural and Recreative Center donde a la salida hay un área de juegos con columpios y resbaladillas, sobre la calle al amparo de una sombrilla una señora vende dulces y refrescos. Algunas casas que rodean al parque tienen enarbolando la bandera de México.

La 18th y Cermac son las calles comerciales del barrio y todos los negocios tienen sus anuncios en español. Talleres mecánicos, consultorios dentales, de abogados, inmobiliarias de venta y renta de casas, peluquerías, venta de ropa, lavanderías, zapaterías de tenis, venta de cd's, ropa deportiva, cafés Internet,

panaderías, restaurantes, carnicerías, tiendas de abarrotes, dulcerías y hasta hierbas. Un ejemplo de ellos es la tienda *Los Milagros* que vende productos botánicos y ofrece sus servicios de limpias, santería y lectura de cartas. En muchas tiendas hay posters pegados en las ventanas anunciando a Banda Machos, Banda Jerez, Betos y Los Canarios, Los Cuates entre otras bandas musicales para el Festival Mexicanos en Plaza Garibaldi,³⁴ en La Villita.



Anuncio de McDonald's en español, barrio de Pilsen, Chicago, IL. Foto propia, verano 2008.

Caminar sobre la calle dieciocho es bonito y agradable, en una parte el alumbrado público tiene el escudo nacional mexicano y pancartas dándote la bienvenida, las alcantarillas tienen la figura del sol azteca. Su estación del tren la 18th no tiene un espacio en blanco, pues todo está pintado con elementos representativos de México: las sandías de Tamayo, una pareja bailando el jarabe tapatío, la figura azteca de Quetzalcóatl, algunas pinturas de Frida Kahlo, la Coyolxauqui, el sol azteca, calaveras y la Catrina de Abel Quezada, un fragmento de los murales de Bonampak, la bandera de México, el mariachi, la Virgen de Guadalupe entre muchas otras figuras y símbolos.

En cuanto a comida hay un montón de restaurantes: *Tacos Buenos* que anuncia carnitas estilo Jalisco; *La Michoacana* que vende carnitas, chicharrón,

³⁴ Es un espacio abierto para conciertos y jaripeo, cada domingo hay festivales musicales y de suertes charras. La mayoría de los varones van vestidos de botas y sombrero. En los últimos años la Cámara de Comercio de la Villita organiza en dicho lugar el "Festival del Charro" en el mes de septiembre.

chorizo, menudo y barbacoa; *La Huacana* carnicería y frutería; taquería y pizzeria *Don Toño*; un café alternativo llamado *Mestizo*; *Dulcería Lupita*; birria de Reyes de Ocotlán; panadería y tortillera *Nuevo León*. No hay cuadra donde uno no encuentre un lugar para comer. En algunas calles se oyen las maquinas de tortillerías pero no venden al público porque son las fábricas que distribuyen la producción a la ciudad.

Entre la larga lista de establecimientos de comida está uno de los restaurantes más famosos no sólo de Pilsen sino de la ciudad, el *Nuevo León*, por ser su dueño originario de ese estado, Don Emeterio Gutiérrez lo trabaja junto con su familia desde 1962. En su carta bilingüe podemos encontrar comida netamente mexicana tanto en su menú como en su sazón, también tiene una pequeña historia del origen del negocio, la cual se muestra con orgullo. Entre los llamados *aperitivos* se ofrece: guacamole, quesadillas Raúl, queso panela, frijoles sabina, pico de gallo. Entre los platillos fuertes: Fajitas norteñas, fajitas de camarón al mojo de ajo, filete al Nuevo León, carne a la Tampiqueña, carne asada, bistec a la mexicana, milanesas de res, bistec a la mexicana, chuletas de puerco, lengua lampreada, lengua a la mexicana, pollo con mole, guisado de puerco en chile rojo, chiles rellenos de queso y picadillo, menudo, caldo de res con arroz, huachinango y camarones al moho de ajo, filete de bagre. También se sirven desayunos como machaca con huevo, huevos a la mexicana, rancheros, con chorizo, a la americana, chilaquiles, chicharrón con huevo en salsa. Entre los antojitos mexicanos: enchiladas, enchiladas Suizas, tamales, flautas de pollo y burritos entre muchos otros platillos. De beber hay refresco, agua de horchata, té, café, leche y chocolate, para finalizar de postre hay pan dulce, flan y pastel de tres leches. O también se puede pedir una comida corrida por 6 dólares.

Su clientela no solo es mexicana sino también polaca, alemana y americana, de vez en cuando aparece algún chino. El lugar es acogedor, los sábados y domingos su ambiente es familiar y está a reventar. “Entre semana es más tranquilo y van muchos trabajadores a *lonchear*.”

El restaurante *Nuevo León* ofrece una comida mexicana que se podría encontrar en cualquier restaurante familiar en Pachuca, incluso cuenta con una carta mucho más variada y extensa. Cerca de ahí, a dos cuadras hay un McDonald's, ahí también hay mucha gente comiendo, gente adulta y algunos grupos de jóvenes, su carta está totalmente en español.

A mí me encanta la Mac big, es mi favorita, cada que puedo vengo with my friends [...] si también como otras cosas, pero me las tengo que preparar, así que prefiero venir acá.³⁵



- Mexicano. Vendedor ambulante de flor de calabaza en una de las calles del barrio de Pilsen, Chicago, IL. Foto propia, verano 2009.

Caminando entre las calles del barrio me tope con un señor vendiendo flor de calabaza, tenía un huacal de plástico repleto. Y eso es justamente lo que le falta a Pilsen un mercado, simplemente no hay. Tiene varios supermercados entre ellos *Cermac Market*, pero la gente prefiere no ir porque es caro. Son dos las tiendas que cuentan con un prestigio en la ciudad y que a la vez son competencia entre sí, en ellos uno encuentra de todo, de todo, literalmente de todo. Son *El Güero* y *La Casa del Pueblo* lo raro es encontrar productos americanos, ya que en su gran mayoría son mexicanos, aunque están revueltos unos con otros, en

³⁵ Gustavo Mejía, muchacho entrevistado en el barrio de Pilsen, 16 años. Chicago verano 2008.

ambas tiendas los letreros están en español y obviamente los dueños y los empleados son mexicanos.

Todo lo compro en Pilsen, porque allá encuentro todo lo habido y por haber. Voy a *La casa del Pueblo* o a *El Güero*. En cuanto atención y presentación me gusta más *La Casa del Pueblo* es más ordenada, más limpia y como que se *amarchanta* uno con el lugar y la gente. Ahí trabaja Trini, él es de Hidalgo, es paisano paisano, resulta que él es pariente de unos parientes míos. Ahí compro la carne, la de ahí está sabrosa³⁶.

Los productos vienen en la misma presentación que en México tanto en logo y colores, pero con etiquetas en inglés y uno que otro bilingües. ¿Qué es lo que se encuentra? AceitemCapullo, aceite Mazola, aceite 1-2-3, galletas Marías, galletas de animalitos La Moderna, Choco Milk, chocolate Milo, chocolate Abuelita, Cal-C-Tose, Nesquick, atole Maizena, Cajeta Coronado, leche La Lechera, leche Clavel, sopas de pasta La Moderna, todo el surtido de Gamesa entre ellos las galletas emperador o *sandwich cookies cream*, galletas Arcoíris de malvavisco, entre los cereales conocidos Corn Pop, Frutty Loops, mini paquetitos surtidos de Kellogg's, harina 3 Estrellas, harina de arroz, harina para tamales, harina para maíz, Maseca, sal La Fina, Knorr suiza, Maggy de pollo, Maggy de res ambos en presentación en polvo y en cubitos, frijoles Santa Rosa, frijol Mi viejita, Mole Rogelio "*El autentico mole rojo*", chiles en vinagre La Costeña, chiles largos San Marcos, nopales en vinagre Dona María, en frasco chile manzano, tomate verde San Marcos, chipotles Herdez, pimiento morrón San Marcos, chiles en escabeche San Marcos, chiles jalapeños Del Monte y Herdez, granos de maíz Herdez, garbanzo seco, frijol en grano en bolsas de diferentes marcas, frijoles refritos negros La Sierra o *refrit black beans*, frijoles refritos marca Goya, chilorio *La Chata*, Marusha en varias presentaciones, mostaza McCornik, salsa picante marca Habanero, salsa Mestizaje de Yucatán, salsa Búfalo, salsa Valentina, salsa Tamanzhula de Nayarit, catsup Del Monte, atún Dolores, salsa Maggy para sazonar, Teppan Yaky entre muchos, muchos otros productos.

³⁶ Entrevista a Enrique Lazcano, 37 años soltero. Trabaja en la Business School. Chicago verano 2008.

¿Para beber? Clamato y jugos de una gran variedad de sabores de Jumex, Boing y del Valle como *mango nectar concentrate*. Entre las bebidas gaseosas encontramos sangría Señorial, Yoli, Topo Chico, Coca-Cola, Jarritos, Sidral Mundet e infinidad de refrescos americanos. De cerveza se vende Corona, Bohemia, Carta Blanca, Pacífico, Sol, Budweiser, Miller, Lite entre muchas otras. ¿Algo más fuerte? No podría faltar el tequila, de marca Jimador, Corralejo, Don Julio, Don Agustín, Cuervo, Hacienda Vieja, Herradura también hay mezcal, rompopo Coronado, rompopo Santa Clara, sidra y muchas bebidas etílicas más, entre ellas coñac Hennessy.



Super mercado El Güero, sobre la calle de Cermak, en el barrio de Pilsen. Chicago, IL. Foto propia, verano 2008.

Es importante resaltar que por la gran diversidad de gustos por satisfacer de diversas partes de la república mexicana se ofrecen productos que en muchas ocasiones no se encuentran en Pachuca (o en ciertas ciudades del país) por ser productos muy regionales. Un ejemplo es el refresco Yoli, que en México sólo se puede encontrar en el estado de Guerrero. O el caso del refresco Topo Chico, que es muy común en el norte pero no en la zona centro de nuestro país.

Lo misma pasa con algunas salsa como la Mestizaje de Yucatán o la Tamanzhula de Nayarit. La primera es imposible de encontrar en Pachuca y la segunda solo se puede comprar en la tienda Trico, a precios altos.

Entre los productos más interesantes que uno puede encontrar por la gran diversidad son las especias y las hierbas, sin ellos un buen platillo mexicano no se puede preparar, así que lo que nos ofrece *La Mexicana* en bolsitas de celofán con los nombres en español e información bilingüe en un solo exhibidor es: cacahuates, jamaica, tamarindo, pepitas enteras con cáscara, pepita sin cáscara, nuez, pistaches, almendras, nuez moscada, negra molida, pimienta blanca molida, pimienta negra entera, sal con ajo, pimentón, clavo entero, clavo molido, canela molida, canela entera, comino entero, comino molido, orégano, azafrán, achiote molido, hojas de naranjo, anís, flor de tila, hierbabuena, árnica, flor de buganvilia, rosa de castilla, albahaca, hierbas de olor, laurel, barbas de elote, carbonato, pimienta española, linaza, mejorana, cola de caballo, propóleos, valeriana, toronjil, damiana, epazote, semilla de cilantro, cal, prodigiosa, anís estrella, hojas de guayaba, hojas de limón, uña de gato, ruda, religiosa, gordolobo, hoja Santa, gobernadora, dientes de ajo, camarón molido, camarón entero, grageas. Entre los chiles secos para preparar una buena salsa tenemos: ancho, negro, mulato, quebrado, de árbol, Nuevo México, piquín, pasilla, cascabel, chile guajillos.

Aquí conocí un chile que se asemeja mucho al chile guajillo, que es el chile California, sino le ponen letrero yo me lo llevo como guajillo. Aquí hay mucha variedad de chiles, chiles que no conocía y eso que cocino mucho.³⁷

Una característica de los supermercados mexicanos en Chicago es que la fruta y la verdura uno la puede escoger, es algo que la gente aprecia y disfruta; pues le molesta comprar “tipo americano” donde el producto se vende en pequeñas charoles envueltas en plástico.

³⁷ Entrevista a Enrique Lazcano, 37 años soltero. Trabaja en la Business School. Chicago verano 2008.

Una tiene que saber qué está comprando, no nada más porque está ahí en paquete lo tiene una que comprar, ni es la cantidad que uno quiere, además así es más caro. Por eso prefiero venir aquí.³⁸



Ugly fruit \$1.59. Tinas rojas 99C. Membrillo \$2.39. Mamey \$2.98. Coco natural pelado \$1.98. Pera peron \$1.19. Super mercado El Güero, sobre la calle de Cermak, en el barrio de Pilsen. Chicago, IL. Foto propia, verano 2008.

De la verdura y fruta el surtido igual es impresionante para encontrarlos en un solo establecimiento: limón, ciruela, sandía, manzana, kiwi, pera de 2 tipos, perón, durazno, uva verde y morada, plátanos, plátano *mini* (plátano dominico), mamey, mango, mango petacón, tunas rojas, tunas verdes, cocos, cocos pelados, papaya, piña, plátano macho, naranjas, toronjas, fresas, membrillo, moras, melón, guayaba, ajo, muchos tipos de papas, cebolla amarilla, cebolla blanca, cebollitas de cambray, nopal entero, nopal con espinas, nopal en cuadros, champiñones, cilantro, perejil, pepino, berenjena, pencas de sábila, pencas de maguey, apio, calabaza, huanzontles, tomate verde, jitomate, espinacas, mejorana, camote morado, camote blanco, camote amarillo, yuca, boniato, aguacate, chayotes,

³⁸ Entrevista a un cliente del supermercado mexicano El Güero en Pilsen. Chicago, verano 2008.

chayotes con espinas, acelgas, berros, zanahoria, lechuga romana, brócoli, col, elotes, chícharos, paquetes de verdura picada para caldo de res, chile habanero, chile serrano, chile jalapeño entre otros.

Mi novia es americana y le gusta venir mucho conmigo, cada que entra al mercado mamey, ella compra, le encanta.³⁹

Algunos chinitos vienen, hay algunos que viven por acá y aunque ellos tienen sus mercados, vienen a la verdura, no compran nada más, solo verdura.⁴⁰

En otros lugares fuera de Pilsen la fruta es carísima, aquí en el centro un plátano está a 99 centavos y allá [en *La casa del pueblo*] es la libra. Hay sandía tejocotes, guayabas ... de todo.⁴¹

Siguiendo con nuestra lista de mandado también se encuentran productos Bimbo ¿Cuáles? pan blanco chico, grande, integral, medias noches, pan para hot-dog, donas, gansitos, panquesitos, mantecadas, roles de canela glaseados, pan tostado, pan tostado con mantequilla y más.

En otro pasillo encontramos, lo que nunca puede faltar en la mesa mexicana, las tortillas. Encontramos tostadas Charras en sus diferentes presentaciones, tortillas de harina, tlayudas, chips, tostadas planas. Las tortillas vienen en paquetes de 1 kilo y se anuncian como *corn tortilla*, hay muchas marcas y todas son producidas en Chicago: *El milagro*, *El Ranchero*, *Caseras*, *Los Pericos* y *Popocatepetl*. En la envoltura de la marca *El milagro* dice: Chicago Illinois fundada en 1950 por Raúl López.

Las tortillas de aquí *El Milagro* son mejores que las últimas que probé en la ciudad de México, pero las que vienen en el paquete de papel, porque las que vienen en la de plástico, no. Para comer bien el chiste es comprar las tortillas El Milagro.⁴²

³⁹ Entrevista a Enrique Lazcano, 37 años soltero. Trabaja en la Business School. Chicago verano 2008.

⁴⁰ Entrevista a Francisco Badillo, encargado de la tienda El Güero sucursal número 8 en Pilsen. Chicago, verano 2008.

⁴¹ Entrevista a Enrique Lazcano. Íbidem.

⁴² Íbidem.

También hay bolillos, teleras y semitas. Harina, hojas de maíz y de plátano para preparar tamales, bolsas de maíz pozolero con cabeza y sin cabeza. Así como churritos y chicharroncitos de diferentes figuras listos para freír.

En la sección de dulces encontramos: Paletones *La Corona*, mazapanes *Tía Rosa*, *Lucas* en muchos sabores, dulces de fresa cristalizada, cazuelitas de tamarindo, churrumaíz, panditas, gomitas, duvalin, paletas de mango enchilado, paletas sandía, ate de guayaba *La flor de Jalisco* producido en Chicago, dulce de guayaba en rollo, ate de guayaba roja, ate de membrillo, etc.

En el aparador de botanas encontramos toda la variedad de Sabritas como Doritos, Nachos, Chetos, Sabritones, etc. Igual se encuentra toda la gama de los productos Marinela: Pingüinos, Gansito, Choco Roles, Suavicremas y más. En bolsas transparentes de plástico de la marca Mari's tenemos cacahutes japonese, cacahuates salados, cacahuates enchilados, botana surtida, garbanzos enchilados, nuez garapiñada, habas enchiladas, churritos, pepitas y pistaches.

En la sección de carnes se exhiben en los mostradores impecables de limpios todo tipo de carnes y cortes: Fajitas de puerco, patas de puerco, bisteces de puerco enchilados, bisteces de puerco, pierna de pavo, lomo de puerco, pierna de puerco, molida de puerco, cueritos de puerco, orejas de puerco, alones, piernas de pollo, piernas de pollo adobadas, pechuga, filete empanizado de pollo, higaditos y mollejas, pavos enteros, pierna de pavo, filete de pescado, filete de pescado empanizado, bagre en trocitos, bagre sin cabeza, filetes de tilapia, pulpo, camarones mini, camarones gigantes, pata de res, vísceras de res, menudo blanco, menudo moreno, menudo librilla, hígado de res, tripas de res, corazón de res, lengua de res, chamorro, filetes, espaldilla, arrachera, rib-bay, pulpa, bola, carne para asar, carne molida especial, carne picada para asar, milanesas ya empanizadas, cecina, fajitas de res, pierna adobada, carne preparada al pastor, cabeza de chivo, chivo surtido, cocido, chicharrón, tierritas de chicharrón.

También en *La Casa del Pueblos* está la carnicería y le pido al carnicero que me corte para hacerme una milanesa, y sabe de lo que estoy hablando; y desde luego él es mexicano. Cuando tengo tiempo voy a una carnicería que está en Ashland, que se llama *Via Guanajuato* y el dueño y los carniceros ¡todos! son mexicanos, ¡Hay! El chorizo de ahí también es buenísimo, y pocos chorizos de este país son comibles. El chorizo español aquí está prohibido, entonces ese chorizo es buenísimo para preparar huevitos con chorizo.⁴³

También se encuentra jamón, chorizo, tocino, salchichas Fud, muchos yoghurts y una infinidad de marcas y estilos de leche pero ninguno de marcas conocidas para mi.



Pata de res para menudo \$1.39. Menudo blanco \$2.59. Menudo moreno fresco 99C. Menudo librillo \$2.59. Hígado de cerdo 99C.

Super mercado El Güero, sobre la calle de Cermak, en el barrio de Pilsen. Chicago. Il Foto propia, verano 2008

En la cremería en los refrigeradores se ven contenedores grandes de diferentes tipos de cremas suelta: Crema casera *El Gallito*, crema *Chapala*, crema *El Güero*, crema *La Chona*; entre los quesos hay de hebra, queso canasto, queso crema, queso panela. También se venden ensaladas preparadas de col, de camarón, de papa y de nopales.

⁴³ Entrevista a Enrique Lazcano, 37 años soltero. Trabaja en la Business School. Chicago verano 2008.

Entre los productos no comestibles la lista también podría ser enorme, encuentras desde veladoras de San Judas Tadeo, de San Juan de los Lagos, de San Martín de Porres o la Virgen de Guadalupe hasta pomada de La Tía y La Campana, pasando por detergentes (Ariel, Roma, Ajax, multiusos Soriana, Fabuloso), jabones (Palmolive), desinfectantes (Pinol), suavizantes (Vel Rosita, Suavitel) hasta champús (Vanart y Caprice).

El arte en el comer empieza desde la elección de los alimentos. El saber dónde están más baratos, frescos y en mejores condiciones es parte del buen comer. Para el mexicano es importante el mirar, tocar, oler e incluso probar los productos. Desde ahí hay una diferencia en cómo se venden y exhiben los productos frescos para la población mexicana en Estados Unidos.

Este gran surtido y variedad del que he dado una larga lista, no sé encuentra en México en un mismo establecimiento. Uno tiene que recorrer tres o cuatro lugares para surtir la despensa. Como ya se mencionó antes, muchos son productos regionales que simplemente no se encuentran en la ciudad donde uno vive. Ya dimos el ejemplo de algunos refrescos y salsas, pero también están las hierbas (hoja Santa), chiles, carnes (cabeza de chivo), panes (semitas), cierto tipos de tortillas (tlayudas), etc. El mercado gastronómico es mucho más plural y diverso en Chicago, que en cualquier ciudad del mismo México. En todo caso sería la suma de alguna de ellas.

La forma de ofertar la carne también da un nuevo dinamismo en los tiempos de preparar la comida, al igual que en el México una compra las hamburguesas de carne, carne preparada al pastor, las milanesa o el filetes de pescado fresco empanizados listos para freír y ya. Sería nuestra comida rápida, que a diferencia de la norteamericana no está congelada. Aunque los tiempos se ajusta a lo que sería la fast-food en casa, no así en los sabores.

A su vez, el que se ofrezcan productos cárnicos como vísceras, hígado, tripas, corazón, lengua de res, cabeza de chivo, así como diferentes tipo de menudo nos muestra que con ellos se preparan platillos mucho más elaborados y de larga duración en la cocción.

Este es el mundo social, comercial y de oferta de productos alimenticios en Pilsen, uno de los barrios mexicanos por excelencia en Chicago.

5.3. LA GARRA REFLEJO DEL *MEXICAN WAY OF LIVE*

Hace cerca de 150 años que se fundó un mercado ambulante sobre la calle Maxwell Street, por el Near West Side de Chicago. Este mercado al aire libre actualmente se extiende unas siete cuadras sobre Canal Street a la altura de la avenida Roosevelt. Entre la comunidad americana se le conoce como *Maxwell Street Flea Market*, los mexicanos y la comunidad latina le nombran *La Garra*. Tinoco (2004) lo señala como un reflejo del “mexican way of live” en los Estados Unidos, de ese México que emigró por la fuerza de la necesidad.



Justicieros como El hombre araña se mezclan con los luchadores mexicanos. Al fondo camisetas con la imagen de Mauricio Garcés y Capulina. Mercado La Garra. Verano 2008.

Los mexicanos encuentran que en La Garra los tiempos y los espacios son relativos. Que la distancia que nos separa de México es un imaginario. Que no es cierto que exista, al menos en este espacio, una distancia de 2,713 kilómetros nos aparte de la Ciudad de México. Este tianguis demuestra que los cacharros culturales no los podemos dejar y a través de ellos recreamos nuestra identidad. En él se ofrecen y se demanda lo nuestro, lo que nos es familiar, lo que nos vincula con el terruño.

Cada extremo del mercado está franqueado por la bandera mexicana, señalando simbólicamente que se entra y se sale de dicho territorio. *La Garra* es un pedacito de México. Anuncios y ofertas están en español, un español que al escucharse se detecta un acento y tonadita del norte, centro y sur de nuestro país. Solo el uso de los dólares y de una que otra palabra perdida en inglés, nos señala y ubica que estamos en Estados Unidos.



Bandera mexicana al fondo la Torre Sears. Venta de cazuelas de cobre, artesanía Michoacana. Botas y sombrero. Mercado La Garra, Chicago, IL. Verano 2008.

Para muchos, mexicanos y no mexicanos, se convierte en el paseo obligado de cada domingo, las familias recorren sus pasillos mirando y comprando

la gran cantidad de objetos que oferta. Algunos consideran que ahí se encuentra “el otro Tepito”, pero a la inversa. Aquí se puede encontrar de todo, todo lo que puedes imaginar de fayuca de origen mexicano. “Yo soy de mero Tepito, aquí me siendo como en casa, nada más que aquí no hay pulque, por eso ya me voy de *retache* [...] otra diferencia es que no te tienes que estar cuidando la cartera... nada más.”⁴⁴

Alberto Tinoco (2004) señala “Aquí, todo se vende, todo se compra, desde, mercancía pirata, como en Tepito, hasta herramientas, refacciones, antigüedades, sopa, calzado, juguetes, artesanías y un largo etcétera.”

Es a través de sus pasillos que recreamos olores, sabores, colores, y objetos que nos recuerdan a México. Llegando productos de todas partes de nuestro país.

Todo el calzado viene de León, el guarache viene de parte de Jalisco, de León, de Azuayo, los artículos de cobre y las artesanía de madera viene del estado de Michoacán, los sombreros viene de Guadalajara, Jalisco, los sarapes viene de San Luis, la cobija de allá de Tlaxcala.⁴⁵

Gastronómicamente hablando es el único lugar en todo el medio oeste de los Estados Unidos donde se puede conseguir productos típicamente mexicanos y latinos. Llegan muchos chefs y cocineros de los grandes y lujosos restaurantes de Chicago vienen en búsqueda de nuevos sabores y saberes.

Nosotros empezamos a proporcionar estos productos a los americanos... cocineros de restaurantes o de cadenas de restaurantes que vienen a investigar las combinaciones o hacen preguntas. Se llevan algunas muestras y actualmente están consumiendo mucho esos productos.⁴⁶

⁴⁴ Entrevista a Felipe Galicia, de oficio comerciante en *La Garra* y payaso, nombre artístico *Pirrimplin*. Tinoco Guadarrama, Alberto. 2004. “La Garra de Chicago, el otro Tepito”, Noticieros Televisa.

⁴⁵ Entrevista a Enrique Chávez, comerciante. Tinoco Guadarrama, Alberto. 2004. “La Garra de Chicago, el otro Tepito”, Noticieros Televisa.

⁴⁶ *Ibidem*.

Recorrer el tianguis es conocer todo un mosaico de platillos, no sólo de comida mexicana sino también de algunas de las culturas que han llegado a Chicago, interculturalidad que se evidencia en este micro espacio urbano.

Aquí no sólo, “uno puede encontrar el verdadero sabor mexicano (con mugrita y todo), desde los tradicionales elotes, atoles, tortas ahogadas y birria de Jalisco, tamales oaxaqueños, hasta los famosos tacos *chilangos*” (Tinoco, 2004:3) Sino también la típica comida norteamericana como hamburguesas, hot-dog’s y hot cakes, o las salchichas asadas al estilo polaco incluso las pupusas salvadoreñas.



Entre tacos, quesadillas, tortas, pupusas, tamales, champurrado, salchichas polacas, hamburguesas, burritos, pizza y chicharrones. Venta de comida en La Garra, Chicago, IL. Verano 2008

Antonio Cox ciudadano norteamericano de origen mexicano trabaja como obrero en una maquiladora, pero los fines de semana instala su puesto de tacos donde gana más que como asalariado.

Fui el primer taquero aquí en la Maxwell, *el primerito* nadie vendía más aquí, que solamente yo [...] Los paisanos son los que comen más comida

mexicana, pero también los güeros, los morenos... antes los morenos no le entraban ni al picante y ahora sí ya comen picante y todo.⁴⁷

Sin embargo el mercado de Maxwell no siempre ha tenido una vida con sabor mexicano y latino, su origen se remonta a 1870 como lugar de reunión de las comunidades más pobres de Chicago, de ahí surge su papel de pequeño mercadillo.

Antes de que se escuchar a todo volumen entre sus calles la música duranguense, regetón, la salsa y el pop en español los sonidos que predominaba para los años cuarenta y cincuenta era el blues. Es aquí donde Earl Hooker, Muddy Waters, Little Walter, Homesick James, Jimmy Roger, Jimmie Lee Robinson y Eddie Taylor empezaron a tocar. Fue la época dorada del guitarrista Moody Jones en la Maxwell Street Band. En esos días también se escuchaba el góspel, folk, country & western, jazz y polka (The lake band, 2008).



Vendedora. Mercado La Garra, Chicago Illinois. Verano 2008

⁴⁷ Entrevista a Antonio Cox, taquero. Fuente de Tinoco Guadarrama, Alberto. 2004. "La Garra de Chicago, el otro Tepito", Noticieros Televisa.

CAPÍTULO 6

LA COMIDA ÉTNICA Y LOS CIRCUITOS TRANSNACIONALES

Después de haber entendido en qué consiste nuestro marco teórico (lo transnacional y el mercado de la nostalgia) y de haber conocido tanto la ciudad de Pachuca como la ciudad de Chicago y toda su riqueza transnacional que las vincula, pasamos a analizar a la comida étnica a través de las historias de vida y entrevistas realizadas en el trabajo de campo.

Es justamente este capítulo el nos va a poder permitir entender cómo es que se construyen las ciudades a través de la cultura de la gastronomía étnica transnacional.

6.1.- LA COMIDA ÉTNICA

El tema de la comida étnica se ha difundido en los últimos años como un término común para referirse a la diversidad de propuestas gastronómicas restauranteras. Pero la comida étnica es más que eso, incluye toda una gama de productos enlatados y embazados, frutas y verduras frescas, cereales, productos de panadería y tortillería, jugos, refrescos, lácteos, carnes, dulces, especias, cervezas, así como de la gran diversidad de platillos preparados a través de estos productos. Ingredientes que permiten reproducir la comida étnica tanto en casa como en un restaurante de lujo. La cocina mexicana es un patrimonio vivo, un factor que da unidad social.

La comida étnica es la cultura gastronómica de un grupo étnico, de una región o de un país. El incremento de los flujos comerciales y de transmigrantes, así como la mejora de los medios de transporte y de comunicación, han sido el motor para la formación y desarrollo de este tipo de alimentos, que se comen en un lugar distinto al de origen. En la relación México-Estados Unidos del fenómeno transnacional, es evidente estas expresiones culturales.

Cuando un tipo de cocina se asocia a una región específica y/o a un grupo étnico en concreto, se le llama comida étnica, el resultado de esta cocina son los

alimentos étnicos. Sin embargo, hay muchas definiciones de comida étnica que tienen que ver con el origen, el consumo y las características del producto.

Verbeke y Poquiviqui (2005) la definen como aquellos alimentos vinculados a un país o grupo étnico en particular, para ellos tiene que ver exclusivamente con el lugar de origen. Por su parte Durán (2006) y Cline (1986) identifican como alimentos étnicos a aquellos que tienen la característica de ser consumidos en un punto geográfico distinto al de origen, ya sea por extranjeros o por nativos.

Camarena y Sanjuan integran estos conceptos y los definen como:

La comida y/o alimento étnico es el que por ser de un país o grupo cultural concreto y su consumo se realiza fuera de sus fronteras, tanto por nacionales como por personas de otras culturas. Son alimentos que se caracterizan por ser claramente identificables ya sea de forma individual o bien como un plato de cocina ampliamente generalizada, como la mexicana, china, india, etc. (Camarena y Sanjuan 2007:14).

Por lo que son dos las motivaciones para que el consumo de la comida étnica se dé. En un primer momento la comercialización de los alimentos étnicos va dirigida principalmente a la demanda de los consumidores del país de origen y culturas cercanas o parecidas fuera de su lugar de origen. El otro momento es, cuando las estrategias de publicidad y distribución se van ampliando, con el tiempo se consolidan y van más allá de los límites barriales y alcanzan una difusión y presencia en otros sectores de la ciudad.

En Chicago como en la mayoría de las ciudades cosmopolitas en Estados Unidos se puede encontrar aparte de comida mexicana y americana, una inmensa variedad de comida étnica de otros países como la irlandesa, española, mediterránea, alemana, griega, polaca, italiana, checa, rusa, francesa, hindú, china, coreana, tailandesa, vietnamita, árabe, brasileña, puertorriqueña, salvadoreña, colombiana, peruana, nigeriana, ghanesa. Reflejo de la intensa inmigración de esa ciudad. Los transmigrantes en Chicago tienen contacto con la

comida étnica de otros países en su vida cotidiana entre semana o de fines de semana o en momentos extraordinarios.

¿La comida que he comido de otros países? Pues de todos. La comida hindú es muy picosita, les gusta muy condimentada igual que a nosotros. La comida colombiana es rica, pero cuando ya probé otras cosas ya no tanto, una comida medio rara, dulce. La comida cubana, no tiene comparación con ninguna, me encanta es deliciosa y aunque vayas a diferentes lugares cubanos en todos se cocina diferente; así como, en la comida mexicana que hay diferente sazón así los cubanos. ¡Pero es increíble, es riquísima! me fascina la comida cubana. Obviamente la comida española e italiana, pues esas se ganan los premios tienen una variedad impresionante y a todos los mexicanos les encanta la comida italiana. Riquísimas la tapas. Esa una gran ventaja que tenemos acá en Chicago. He visitado diferentes ciudades, y nada que ver, ¡no! Hace dos meses y medio estuve en San Antonio y les dije se me antoja algo bien mexicano, estamos cerquita de México y nada que ver, pura comida tex-mex, nada que ver con lo mexicano. Bueno... vamos a cenar a un restaurante español y bueno tuvieron que revisar el directorio, hablarle al amigo, a la amiga. Aquí tienes para aventar pa'riba para todos lados. Comida polaca también, pero está muy grasosona, es pesada. La comida griega es deliciosa, también pesada y fuerte, ahí hay que llegar con hambre. ¡Oye! La comida brasileña, no sabes qué cosa tan deliciosa con unos cortes riquísimos. La boricua también, es más parecida un poquita a la de nosotros. La comida tailandesa es increíble, es rara, son sabores que... ves el platillo y te imaginas que va a saber a todo, pero la pruebas y tiene un sabor bien específico, bien sabroso y bien saludable aparte de todo. Comida china ya la conocía. La comida china es bien distinta también, allá nos ponen los bufetes chinos con chinos y aquí están cocinando mexicanos y también hay restaurantes chinos por chinos muy buenos. Hay de todos niveles, tu puedes entrar a un restaurante muy caro o a uno que se acomode a tu presupuesto, pero todo mundo tenemos la oportunidad de probarlos eso es parte de lo increíble de vivir aquí. De comida americana las ensaladas, sándwiches, el pavo.²⁹

Chicago es una ciudad con una gran oferta étnica gastronómica, el comer bien y con una gran diversidad en la vida diaria es una de sus características. Así, mismo hay para todos los presupuestos, desde los puestos ambulantes de tacos,

²⁹ Entrevista a Moraima López Ortíz. Presidenta del Club Pachuca de la Federación de Hidalguenses en Illinois. Chicago, verano 2008.

tamales, pupusas o pizzas en el tianguis de *La Garra* hasta los lujosos restaurantes en la zona comercial del centro o las zonas exclusivas del norte de la ciudad.

Este nuevo conocimiento gastronómico no solo lo han adquirido los transmigrantes por el hecho de vivir en Chicago, sino en su andar por diferentes lugares de los Estados Unidos, les ha permitido ir adquiriendo nuevos capitales gastronómicos.

En Chicago he probado comida coreana, me acuerdo porque me cayó muy mal. Vietnamita, ya había probado. Hay mucha comida hindú que esa sí no me gusta, ¡Griega! Yo no tenía ni la más remota idea de la comida griega. Hay mucha comida polaca, pero yo no la he probado, irlandesa tampoco la he comida y aquí hay. De Sudamérica ya la conocía estando en Miami, ahí mi experiencia fue la peruana, lo más rico es el ceviche peruano, si yo pudiera comer ceviche peruano todos los días, lo haría. Comida cubana sí la conocí en México. La comida puertorriqueña, aquí hay bastante, ellos hacen una especie de torta pero en lugar se pan es una especie de plátano molido en frito y la verdad pues no se me antoja. Aquí había un restaurante uruguayo, y bueno... son carnes En Miami comí venezolana y también colombiana, son muy caribeños. De la americana consumo carne, sándwiches, hot-cake, waffles.³⁰

Muchas ciudades o poblaciones en los Estados Unidos no cuentan con una historia transnacional, por lo que su oferta gastronómica es muy limitada, pero muchas otras ciudades si. Cada una de estas ciudades se especializa en la o las cocinas del grupo de transmigrantes de llegada. Quienes van generando como forma de expresión identitaria, su cocina.

La comida étnica no sólo incluye a los platillos *exóticos* de otros países. Hay que hacer una distinción entre la comida étnica de otros países y la comida étnica dentro del mismo México. En Chicago existe una gran oferta de comida mexicana. Los alimentos étnicos mexicanos son consumidos y demandados,

³⁰ Entrevista a Enrique Lazcano, empleado de la Business School. Chicago, verano 2008.

tanto por la comunidad mexicana como por la anglosajona y sus diversos grupos étnicos. A su vez los consumidores mexicanos por curiosidad, conocimiento y por la oferta que ofrece la misma ciudad no únicamente en los barrios mexicanos, sino a lo largo de toda la ciudad y condados cercanos, se acercan a la comidas étnica de algunos otros estados de la República Mexicana. Entre la comida étnica nacional se puede encontrar restaurantes, fondas, taquerías, puestos ambulantes de comida de Aguascalientes, Michoacán, Zacatecas, Guanajuato, Hidalgo, Guerrero, Durango, Oaxaca, Chihuahua, Jalisco, San Luis Potosí, Distrito Federal, Estados de México, Veracruz y Nuevo León, quienes ofrecen sus platillos regionales.

En Chicago somos más mexicanos que en Pachuca, aquí hay una variedad impresionante de comidas de todo México, he conocido diferentes ciudades de Estados Unidos y realmente es bien pobre la variedad. En Chicago tenemos de todo, increíble de todo, obviamente desde que yo llegue queríamos probar y conocer. Y vamos a este restaurante y al otro, la economía de aquí te permite que pruebes, hay muchísimos lugares, mexicanos hay de todos lados. De Michoacán están las carnitas, los tacos que son de Zacatecas, que la birria de Guadalajara, enchiladas potosinas. ¡Increíble de todos lados! Creo que he comido más comida mexicana aquí que en el mismo México. Porque aquí encuentras en un solo lugar toda esa variedad. Es riquísimo porque todos los migrantes que se vienen de allá se establecen aquí y obviamente quieren explotar y dar a conocer lo mejor de ellos. Algo nuevo específico, no sé... lo que si te puedo decir y hablando de lo nuestro, es que hay un solo restaurante de comida del estado de Hidalgo delicioso, increíble muy cercano a lo nuestro, obviamente que el sabor no es el mismo pues no se cocina igual, con los ingredientes de allá. Pero es muy cercano, es *El Borrego de Oro*.³¹

La comida étnica no es la misma aunque se refiera al mismo grupo étnico, cada país o región hace adaptaciones según gustos y preferencias; sin embargo, a pesar de haber sufrido varias alteraciones en su preparación no pierde la característica de ser un alimento étnico, es una *comida étnica modificada*

³¹ Entrevista a Moraima López Ortiz. Presidenta del Club Pachuca de la Federación de Hidalguenses en Illinois. Chicago, verano 2008.

(Camarena y Sanjuan, 2007:14). EuroFir la define “ la *comida étnica modificada* es la que se encuentra disponible en el mercado, que ha sido modificada para satisfacer el gusto y las preferencias de los consumidores del país anfitrión” (2007:15).

En México los restaurantes de comida china hacen pan, venden bisquets y aquí ninguno. Además aquí la preparan con mucho chile de árbol, y es bien picosa, tal vez porque los cocineros son mexicanos.³²

La oferta y demanda de productos, marcas y cocinas cada vez son más amplias, uno de los principales intereses de las grandes compañías distribuidoras, comerciantes, restauranteros y dueños de pequeños negocios es cubrir el servicio y darle gusto a los consumidores ya sea adaptando los alimentos o tratar de ofrecer lo que solicita la clientela.

Mis tamales de pollo los hago con poco chile, pero los rojo. Porque los verdes si llevan rete arto chile. Los rojos los prefieren los güeros y los verdes por picosos los paisas. De dulces hago pocos entre semana pero me piden más los sábados y domingos, son los momentos en que se reúne la familia y los niños los piden. En Pachuca no se acostumbre el tamal de puerco, pero me lo empezaron a pedir y ahora es lo que más vendo.³³

El consumo de alimentos étnicos se relaciona muy estrechamente con sus tradiciones, los sentimientos de nostalgia que evocan por estar lejos del terruño, de los amigos, de la familia, implica también el resguardo de una identidad y de la confianza que sienten ante los productos que ya conocen y de los cuales están familiarizados (Cruz, *et al.*, 2004).

Me acuerdo que cuando entró La Lechera, me dio mucho gusto y luego, luego le llamé a mi tía para que me pasara la receta del flan que ella hace, le queda muy bueno. ¡Y sí me quedo! a Beto mi’hijo, le encantó. También me acuerdo cuando entró la cajeta, acá no había nada de eso, hará unos diez años que ya uno encuentra de todo, el

³² Entrevista a Enrique Lazcano, empleado de la Business School. Chicago, verano 2008.

³³ Entrevista a Hilda Domínguez, vendedora de tamales en la calle de Cermac en Pilsen. Chicago, verano 2008.

Bimbo entró después y ahora hasta se encuentra el Boing. Es bonito que lleguen las cosas.³⁴

La mayoría de los autores sobre el tema descartan a la comida rápida como comida étnica (Dura, 2006; Poquiviqui, 2003; Chotard y Malenge, 1999 y Camarena y Sanjuán, 2007) por su proceso de elaboración estandarizada, de tal forma que según ellos termina siendo muy diferente a la cocina original. Sin embargo, es importante incluirla porque independientemente de su tipo de preparación, evocan una gastronomía diferente a la nativa. Además, es la comida a la que la mayoría de las personas tiene acceso en la vida cotidiana.

Aquí dónde trabajo, alrededor hay muchos lugares para comer de todas las partes del mundo, cerca del tren hay un restaurante de comida rápida, de comida thai, es muy común como comida rápida por eso la como seguido.³⁵

Una pizza independientemente de que si está elaborada de forma gourmet o rápida evoca su lugar de origen, Italia. Lo mismo pasa con un taco, un rollito de sushi o una hamburguesa. Además, una de las características de la comida étnica americanas es justamente la comida rápida, ese es uno de sus valores. Tan importante culturalmente es una hamburguesa como un taco.

Un buen escaparate de comida étnica rápida es el centro de la ciudad; pero sobre todo las zonas de comida de los centros comerciales o de los aeropuertos. Tenemos entre la comida americana a los muy famosos y criticados McDonald's, Burger King, y Kentucky Fried Chicken, Wendy's; así como Chili's, Subway entre otros. Pero también hay comida rápida mexicana como Taco Bell o La Fiesta, comida china como Panda Express, japonesa como Sushi o de carnes y mariscos de Captains D'S. La comida rápida en Estados Unidos es muy popular y no se limita a la comida americana. En Chicago es muy popular la comida rápida china (así como en Los Ángeles, Nueva York y San Francisco), la mexicana, la

³⁴ Entrevista a Inés Domínguez, madre soltera y empleada. Hija de Hilda. Chicago, verano 2008.

³⁵ Entrevista a Enrique Lazcano, empleado de la Business School. Chicago, verano 2008.

japonesa y la tailandesa. Por eso mismo no la podemos dejar de lado y no incluirla como un fenómeno gastronómico de la comida étnica.

¿Un limón es un producto étnico? ¿Un nopal lo es? Las frutas, verduras, derivados avícolas, cárnicos, pescados y mariscos, son productos que generalmente no se pueden asociar a un país o región en concreto. Más ahora con la globalización, su producción puede extenderse a otros lugares geográficos y eso no implica que sea nativo de ese lugar o que lleven intrínseco las aportaciones culturales de origen. Por lo que muchos alimentos sin procesar son considerados productos del mundo (Mintz, 1996).

Estos productos se tienen que contextualizar en un plato o en un aparador. Si se constituye en un ingrediente de una comida, entonces sí puede integrarse en la categoría étnica, porque se le inyectan peculiaridades de un estilo cultural de cocina. Así mismo si se le coloca en una tienda de productos étnicos mexicanos o hindús, adquiere otra connotación.

Eso es lo que pasa en Chicago, donde es más evidente y cotidiano el consumo de comida étnica tanto mexicana como de los diversos grupos étnicos que se han asentado, esta gran oferta se debe a su historia de flujos transnacionales.

El consumo de comida étnica ¿cómo se da en Pachuca? ¿Cómo se da la gastronomía transnacional entre Pachuca y Chicago? Obviamente el fenómeno no se da de la misma manera. Acá se refleja más en el sentido de intercambio de conocimiento, a través de platicar las experiencias gastronómicas vividas en Chicago u otras ciudades en el viajar del transmigrante.

Así mismo en Pachuca, donde no existe tal oferta étnica gastronómica y que mucho menos trasciende los límites del barrio del Arbolito, los transmigrantes

de la ciudad se acercan a ella por la información que adquieren de sus familiares y amigos.

Mi mamá me habla mucho de la comida china, que le gusta mucho porque es como la mexicana, picosita. Hace como tres años que se puso uno afuerita de Soriana, allá por el panteón. Lleve a la familia, a mi esposa y a mi hija y está buena, nos gustó. Pero es dulce, está buena, pero no pica.³⁶

Es muy común que constantemente haya intercambio de recetas, muchos de los familiares en Chicago llaman a su madre, tías u otros familiares para que les pase la receta de determinada comida. Platillos que van desde un simple arroz hasta chiles rellenos o mole. A su vez los de allá pasan recetas de lo que han aprendido ya sea en su trabajo como ayudantes de cocineros o cocineras, o porque probaron algún alimento y les gustó.

Mi mamá me visita una vez al año, en verano. Siempre que viene trae tlacoyos y ese día invito a mis amigos a comer. Antes también traía mole, pero ya no, aquí se consigue uno muy bueno en La Casa del Pueblo. Aquí aprendí a preparar lengua al estilo duranguense y ahora a mi mamá le queda muy bueno, mi novia también aprendido a cocinar platillos mexicanos, ella es americana, le encantan las quesadillas y las milanesas.³⁷

Muchos de los transmigrantes que en un momento trabajaron en los Estados Unidos y que actualmente viven en Pachuca. Adquirieron nuevos conocimientos gastronómicos que a su vez transmiten a sus familiares y amigos. Extendiendo su capacidad y conocimiento de la comida étnica.

Aprendí en Estados Unidos a preparar la comida japonesa, trabajaba en una fábrica de comida congelada japonesa, yo estaba en la banda para hacer el sushi. Ahora de vez en cuando los preparo, pero a mi hijo no le gusta. Se los preparo a mis amigas de la yoga, ellas si lo comen por ser una comida saludable, cuando hay convivios me lo piden [...] En otro momento trabajé en un restaurante italiano, por lo que preparo muchas pastas al pesto y de vez en cuando compro en Trico queso feta, que me encanta. Pero no muy seguido pues un pedacito cuesta muy caro.³⁸

³⁶ Entrevista a Ricardo Domínguez, 32 años, taxista. Vive en el barrio El Arbolito. Pachuca, 2007-2008.

³⁷ Entrevista a Enrique Lazcano, empleado de la Business School. Chicago, verano 2008.

³⁸ Entrevista a Rocío Ávila, desempleada, exmigrante. Pachuca, noviembre 2008.

Incluso cuando algún familiar va a visitarlos a Chicago ellos ofrecen en casa algún platillo étnico que dominen mientras que el visitante lleva y prepara algo tradicional de Hidalgo. El intercambio en preparar comida es algo muy común entre la población transmigrante. También es muy frecuente llevar al familiar a comer a algún restaurante de comida étnica. Los momentos de encuentro son un buen pretexto para demostrar las habilidades gastronómicas adquiridas, es un orgullo ofrecer platillos exóticos y ricos.

A lo largo del año los transmigrantes mexicanos en Estados Unidos tienen varias fechas festivas, donde hacen gala de sus conocimientos gastronómicos o impactan a la ciudad con productos étnicos que sacan al mercado. Algunas de sus celebraciones tienen que ver con la época del año, ya que el invierno es muy frío y largo, por lo que las Federaciones y los clubes hacen sus festividades de verano.

En enero es muy común encontrar en Chicago la rosca de reyes, antes se encontraban en las tiendas mexicanas exclusivamente, ahora hasta en el Sam's se venden. El compartir la rosca es una actividad que se hace con familiares y amigos, pero también con los compañeros de trabajo o escolares, constituidos por otros grupos étnicos, y quienes aprenden esta costumbre.

También relacionado con la fecha del 6 de enero es muy común entre la población mexicana en Chicago celebrar la tamaliza del 02 de febrero, el día de la Candelaria. Esta se hace más entre familiares, la mayoría compra los tamales, ya que pocas familias se animan a hacerlos. Después del trabajo se reúnen y cenan tamales con atole o refresco.

Entre las fechas que también toman en cuenta las transmigrantes y celebran en las escuelas, deportivos, iglesias, organizaciones sociales o parques de barrios mexicanos es el 30 de abril, el día del niño. Es un momento de alegría y festejo familiar entre la comunidad hispana.

Nosotros desde hace añísimos festejamos el día del niño. Los güeros no lo festejan. Compramos piñatas y las llenamos con rete artos dulces, los niños se divierten tanto. Entre todos se cooperan y hay refrescos, pastel, tamales, sándwiches, chip's, todos traen algo y hay muchas comida. En el parque del centro deportivo Emiliano Zapata se hace un pequeño festival, las iglesias del barrio también lo festejan y muchos clubes hacen kermeses para ese día. Todo mundo sale a la calle a festejar porque ya hay luz, hay sol, ya el frío pasó.³⁹

Según José Monroy en Estados Unidos se festeja más el 5 de mayo que el 16 de septiembre por una simple razón climática. Lo que si se aprecia entre la comunidad hidalguense es una muestra de inconformidad por esta celebración.

El 5 de mayo casi no lo festejamos, más bien es el festejo de los poblanos. Aquí se celebra más esa fecha que el 16 de septiembre, en la tele se difunde mucho. Nosotros como federación no hacemos festejo, eso es de las comunidades poblanas. A mi no me gusta, es más por razones comercial que de civismo patriótico mexicano, por todos lados hay anuncios de cervezas. Este día hasta los anglosajones celebran. Hasta me molesta que así sea. Nuestra verdadera fecha de nosotros los mexicanos es el día del grito, el día que nos liberamos, el 16 de septiembre.⁴⁰

Las calles se llenan de carros que hacen sonar los claxon al grito de ¡Viva México!, lo negocios ofrecen al por mayor ofertas de cervezas y bebidas mexicanas, preferentemente tequila. Muchos americanos e incluso mexicanos de segundas y terceras generaciones creen que se celebra la independendia de México. Ese día hay fiesta en la mayoría de las casas de mexicanos, se prepara comida especial para celebrar con los amigos e incluso es común romper piñatas entre los adultos.

En conmemoración de la heroica batalla de Puebla, el pasado domingo, federaciones miembros de CONFEMEX participaron en el tradicional Desfile del 5 de Mayo en Cermak Rd. Desde las 11:00 a.m. se dieron cita los grupos representantes de las federaciones de Guanajuato e Hidalgo quienes esperaban el inicio del desfile en los lugares que se les asignó por los organizadores. Ellos, al igual que los miembros de la federación de

³⁹ Entrevista a Ana Sánchez miembro de la Federación de Hidalguenses en Illinois. Chicago, verano 2008.

⁴⁰ Entrevista a Sylvia Marin, presidenta de la Federación de Hidalguenses en California. Pachuca, mayo 2008.

Guerrerenses radicados en Illinois, la federación de Chihuahua en el medio oeste y los miembros de Durango Unido en Chicago levantaron sus escudos y mantas representativas de cada organización mientras caminaban desde la calle Damen hasta Marshall Blvd. Como parte de las aportaciones que las federaciones dieron al desfile, este año se presentó la exposición de “La historia de la bandera mexicana,” misma que fue presentada en el autobús de CONFEMEX. El desfile estuvo encabezado por el titular del Consulado General de México en Chicago, el Embajador Manuel Rodríguez Arriaga, el presidente de la Cámara de Comercio de la Calle 22, oficiales electos locales, presidentes municipales de Durango, diputados locales de los estados de Aguascalientes y Puebla, miembros del servicio consular, líderes de la comunidad como el señor Fabián Morales, Consejero del IME, así como el presidente de la CONFEMEX Israel Rodríguez. Las federaciones de inmigrantes aportan cultura y tradición. Autoridades de la policía

de Chicago hablaban de una asistencia de mas de 70,000 personas, las cuales pudieron disfrutar la presencia de las reinas de de los estados de Michoacán, Hidalgo, Guanajuato, Chihuahua, Zacatecas, Durango y Guerrero, quienes animaban a la comunidad con los gritos de “Viva México”. Los ballets folcklóricos de ‘Mexican Dance Ensemble”, representando bailes típicos de guerrerenses y el Ballet “Huehuecoyotl” de Elgin, interpretando bailes zacatecanos fueron el complemento al aporte que este año dieron las federaciones al desfile.” (El Sol de Chicago Newspaper. 2008).

En el desfile participaron con un carro alegórico la compañía Goya Food⁴¹ y Coca Cola.

El 10 de mayo es una fecha que no pasa desapercibida, y la familia se vuelve a reunir, si y sólo si la mamá, abuela o tía vive en los Estados Unidos. Sino, es un día más para los trabajadores mexicanos. Igual que en México, es la mamá la que se pone a hacer toda la talacha de cocinar para sus hijos, hijas, nueras, yernos y demás familiares. Lo más común es preparar mole o pozole, o algún guisado que rinda para todos. Las familias que salen a celebrar a algún restaurante, generalmente son familias constituidas con pocos miembros. Ese día los restaurantes del barrio de Pilsen y de la Villita promocionan descuentos o comida gratis para la festejada.

⁴¹ Una de las mayores empresas hispanas de alimentos en los Estados Unidos. Fundada desde 1936.

Ese día tengo más chamba, porque vengo al puesto y tengo que ir a cocinar pa' la familia. Una no tiene de otra, ¡que se la va a hacer! Solo estamos mi'ja y su Albertito y mi'jo Luis, mis otros hijos están en Pachuca, ellos me hablan por teléfono para felicitar me. Después de tanto hijo solo festejo con dos. Sólo somos nosotros cuatro, a mi no me gusta estar invitando gente ni estar yendo a casas ajenas. ¿Si o no, eso está mal? Este año preparé pozole. Nunca hago tamales, pues eso comemos del diario y una se harta, ¿o no? Ese día hay buena venta, mucha gente se lleva para festejar. En la casa a veces me ayuda mi'ja, pero todos salen como a las 6 de trabajar, así que más que nada cenamos. Pero es muy bonito todos llegan con un regalito y me cantan las mañanitas.⁴²

Entre junio o julio las federaciones de hidalguenses celebran y demuestran su presencia en las ciudades a través de ferias o jornadas, acompañadas de muestras gastronómicas, venta de artesanías, danzas folklóricas, torneos de futbol, conferencias y hasta eventos taurinos. El verano en Chicago es momento de disfrutar la ciudad, de salir a las calles y aprovechar los pocos meses de buen clima. Lo mismo hacen las otras federaciones y clubes de oriundos.

El día de la independencia mexicana en Chicago se celebra de forma majestuosa y es considerado el día más importante entre la comunidad mexicana. Inicia una semana antes de la fecha y termina con el grito el 15 de septiembre en el Pritzker Pavillion del Millenium Park, que tiene un cupo para 11 mil personas y con asientos para 4 mil. Ese día se presentan junto con el cónsul autoridades locales importante, y hay un festival musical y de danzas tradicionales.

Desde hace 3 años durante ese mes edificios del centro de la ciudad se iluminan con los tres colores patrios o colocan la bandera de México en sus fachadas, en el 2007 fueron 21 y para el 2008 ya eran 43 construcciones que participaban en la celebración del grito de independencia de México, entre ellos Sears Tower, el Museo Field, la Plaza Daley, el Navy Pier, la torre del Tribune, el Chicago Hilton, Marina Towers, el Consulado de México en Chicago, el Instituto de Artes de Chicago, las escuela públicas, la Universidad De Paul entre otros.

⁴² Entrevista a Hilda Domínguez, vendedora de tamales en la calle de Cermac en Pilsen. Chicago, verano 2008.

Durante la semana hay varios eventos tanto en la zona turística de la ciudad como en los barrios mexicanos.

Me encanta septiembre, se me hace un mes muy emotivo, mira hasta lloro de decírtelo, es por la emoción. Muchos de esos edificios se iluminan con los colores de la bandera de nuestro México, y por todos lados hay banderas mexicanas, pero no sólo en Pilsen o en la Villita, sino aquí, en el mero centro de Chicago, sobre la Michigan. Es que los americanos reconozcan que estamos aquí, que ya somos parte de ellos. El mero día del grito esto es una verdadera romería, es el día de los mexicanos. El gritar ¡Viva México! es muy bonito, te llena de mucho orgullo y alegría [...] Así como ahorita están todos los americanos escuchando el concierto y en picnic con sus amigos y familiares, así nosotros ese día. La gente trae de todo para comer, la gente se luce, hay mariachi, cantantes famosos y bailables. Aquí no se permite vender, tú puedes traer tus sillas y la comida que quieras, pero nada de vender.⁴³

Muchas casas y negocios en los barrios mexicanos se llenan también de luces tri color y colocan banderas mexicanas. El arco que da entrada a la avenida 26, al barrio de la Villita es adornado también. El mero día, el 16 de septiembre, a medio día por ahí pasa el desfile conmemorativo. Varios han sido las personalidades que han dado apertura al desfile entre ellos Barack Obama, cuando era candidato a la presidencia.

En el desfile hay muchos carros alegóricos de las diferentes federaciones enalteciendo íconos significativo de sus estado, música de mariachi, la participación de bandas de guerra de diversas escuelas, grupos de música grupera, charros, caballos y escaramuzas, bailables etc.

Durante el festejo es común ver a los vendedores de paletas en sus carritos blancos anunciándose con sus campanitas, vendedores de fruta (sandía, piña, mangos) y verduras (zanahorias y pepinos), también se encuentran puestos ambulantes de chicharrones con salsa valentina y limón o elotes con queso y mayonesa.

⁴³ Entrevista a Ana Sánchez miembro de la Federación de Hidalguenses en Illinois. Chicago, verano 2008.

Una vez terminado el desfile se hace un festival sobre la avenida 26 y la calle de Kostner, donde se puede encontrar tacos de guisados, carnitas, buñuelos, barbacoa, gorditas, flautas, huanzontles, mole rojo, mole verde etc. Los olores, colores y recetas mexicanas afloran en las calles de uno de los más típicos barrios mexicanos en Chicago.

Otra de las festividades que gran parte de las familias mexicanas celebran es el *Thanksgiving* o día de acción de gracias. Fiesta tradicional en Canadá y los Estados Unidos que se celebra el cuarto jueves del mes de noviembre, ese día se celebra con la familia y se suele invitar a los amigos también. Lo tradicional es preparar pavo relleno de pan acompañado de puré de papa, calabaza o jalea de arándano.

Muchas familias sí preparan pavo o pollo, pero lo hacen enchilados. Yo he probado el pavo que hacen los anglosajones y la verdad no me gusta nada, queda muy insípido. Mucha gente hace tamales, pozole, mole, birria, carnitas... ¡en fin! muchas cosas. Pero todos lo celebramos, yo he visto que todos lo celebramos, además que ese día no se trabaja. Me gusta celebrarlo en mi casa e invitar a mis amigos. Ese día me gusta lucirme, he preparado chiles rellenos, mole, tacos dorados, pascal, cerdo enchilado en fin. Me gusta ver que a mis amigos de acá les gusta y disfrutan la comida mexicana.⁴⁴

Los mexicanos en Chicago se han apropiado del *Thanksgiving*, pero adaptándolo a su propios parámetros gastronómicos. Algunos utilizando el ingrediente principal que es el pavo, pero lo preparan con otra receta. O de plano cambian todo el menú.

Para el día de muertos pocas muy pocas son las familias que colocan altar, acaso ponen una veladora y ya. En esta fecha la gala gastronómica se hace

⁴⁴ Entrevista a Enrique Lazcano, empleado de la Business School.

presente en los altares que montan las organizaciones culturales, cívicas, educativas o deportivas mexicanas. Y al igual que en México hay un vaso con agua, sal, tamales, arroz con mole, guisados diversos, tequila, cervezas, fotos, veladoras, copal o incienso, flores de cempaxúchitl, refrescos, juguetes, teléfonos celulares, dólares, cartas, etc.

En la guardería hago un pequeño altar y les platico a mis niños en que consiste la tradición. Ellos se emocionan y entre todos lo montamos. Colocamos frutas, leche, agua, dulces, juguetes, mucha, muchas cosas. Como te decía en Chicago consigues de todo y encuentras hasta flor se cempaxúchitl, tejocotes, caña, jícamas, de todo llega.⁴⁵

Para las fiestas decembrinas vuelven a las mesas mexicanas los platillos tradicionales y aunque muchos transmigrantes para esa fechas regresan a México, a sus hogares de origen. También muchos se quedan y reciben a familiares que vienen de visita. Se podría decir que este es el momento de mayor intercambio entre las familias transmigrantes, porque toda esa parentela que llega lleva consigo algo de comer. Lo más común entre los hidalguenses son los pastes, tlacoyos, tortillas chaluperas, pasta de mole verde o mole rojo, gualumbos, incluso barbacoa. Comida que saben que no se consigue en Chicago.

En Navidad y Año Nuevo se hace un lio para ver qué se prepara para la cena, al final lo decidimos a la mera hora dependiendo quien vaya a venir. Para esta Navidad pensamos preparar paella. El año pasado mi suegra preparó el típico pavo americano y mi hermana trajo tlacoyos, esos los preparé en salsa verde con lechuguita, cebolla y rabanitos picados, queso y crema para la cena de Año Nuevo, vinieron muchos amigos y les encantaron, fue todo un éxito.⁴⁶

El conocimiento adquirido durante la experiencia laboral, la oferta gastronómica del barrio o de la ciudad, hacen que el transmigrante adquiera y amplíe su capital gastronómico, a través de probar, preparar y consumir productos de otros grupos étnicos que se encuentran en la ciudad de Chicago. Así mismo los

⁴⁵ Entrevista a Moraima López Ortiz. Presidenta del Club Pachuca de la Federación de Hidalguenses en Illinois. Chicago, verano 2008.

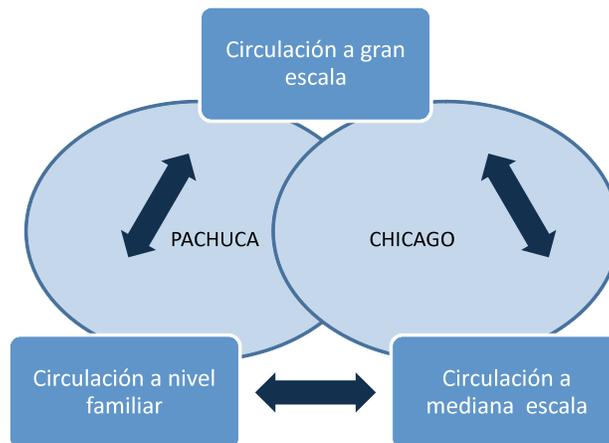
⁴⁶ Entrevista a Fernando Pérez, maestro de escuela primaria en Pilsen. Chicago, verano 2008.

transmigrantes en Pachuca mandan información a través de recetas o prácticas recetas aprendidas en los Estados Unidos.

6.2.- TRES CIRCUITOS TRANSNACIONALES

La comida étnica llega a los transmigrantes mexicanos a través de tres niveles de circuitos del mismo rango de importancia antropológico, los cuales uno con otros interactúan en la vida cotidiana. Si los imaginamos como círculos concéntricos, uno a otro se toca en una relación multidireccional de prácticas de adquisición, circulación, preparación y consumo de productos y platillos entra la ciudad de Pachuca y Chicago.

Circuitos de comida étnica



El circuito a gran escala se refiere a las grandes empresas distribuidoras de mercancías mexicanas a los Estados Unidos así como de las franquicias de restaurantes a nivel internacional. El circuito a mediana escala, se refiere a la entrada de productos por pequeñas comercializadoras y a restaurantes mexicanos de mediana escala y el circuito de nivel familiar es la entrada de mercancías de manera familiar o individual para el consumo familiar y puede llegar a ser de forma

clandestina para ciertos productos así como a la venta de comida en pequeño comercio.

A. Circuitos de los Grandes Corporativos y Franquicias

Empecemos con las grandes empresas transnacionales mexicanas las cuales compran, se asocian o hacen alianzas con distribuidoras norteamericanas e incluso canadienses que se encuentran muy bien posicionadas en el mercados Americano y puedan colocar los productos mexicanos más rápido y a mayor escala.

Estos grandes corporativos se han aprovechado de este mercado nostálgico dentro del nicho de comida étnica y son los que obtienen mayores ganancias económicamente hablando: Bimbo, Cervecería Modelo, La Costeña, Herdez, Jumex, Novamex, Jarritos entre muchas otras.

Entre los muchos ejemplos de productos que podemos dar, tenemos a la cerveza. Estados Unidos tiene una producción anual nacional de este producto estimada en 220 millones de hectolitros, aunque ahora está estancada, ya que las cervezas latinas como la Corona mexicana, Presidente dominicana o la Quilmes argentina, invaden poco a poco el mercado norteamericano (Top Trenes, 2003). Por su parte el Grupo mexicano llamado Canaliza de la ciudad de Monterrey comercializa el 90.5% de sus exportaciones a ese país, vendiendo entre sus productos: Dos Equis, Tecate, Tecate Light, Sol, Bohemia y Carta Blanca.

Sin embargo, el grupo cervecero más importante de importación a los Estados Unidos es Cervecería Modelo que fue inaugurada en 1925 en la Ciudad de México e inició sus envíos esporádicos a Estados Unidos desde 1933. A lo largo de su historia ha adquirido las Cervecerías: Victoria (Toluca), Pilsener (México), Pacífico (Sinaloa), La Estrella (Jalisco), Modelo (Sonora), convirtiéndose en un emporio en México (Grupo Modelo, 2008).

A principios de los ochenta fortalece sus exportaciones a los Estados Unidos comprendiendo que existe un nicho de mercado con un gran potencial, incluso su producto más exitoso que es Corona tiene por eslogan “*De México para el mundo, la cerveza es Corona*”, dándole una connotación ética. En 1985 exportó a Nueva Zelanda, Australia, Japón y a algunos países de Europa. Desde 1986 la cerveza Corona se ha colocado en los primeros lugares de ventas de cervezas importadas a la Unión Americana. En 1990 facturó a Hong Kong, Singapur y Grecia así como a países de tradición cervecera como Holanda, Alemania y Bélgica. En 1997 la cerveza Corona obtiene la primera posición entre las cervezas tipo prémium importadas a Estados Unidos (Grupo Modelo, 2008).

El grupo Modelo envía el 85% de su producción de exportación a Estados Unidos y Canadá. Tres de sus productos se encuentran entre las 10 cervezas más vendidas en la Unión Americana: Corona Extra, Modelo Especial, Corona Light, y cinco entre las primeras veinte, ver cuadro 99. En el 2007 Corona Extra acaparó el 85% del mercado al ser la bebida amarga más vendida de importación y la quinta del mercado total americano. A su vez el Grupo Modelo es el importador y distribuidos exclusivo en México de sus socios capitalistas Anheuser-Busch comercializando las marcas Budweiser, Bud Light, Tsingtao de China y Carsberg de Dinamarca.

Desde mayo de 2005 a 2006 registró una reducción del 8.6% en sus ventas, es decir perdió 16.6 millones de dólares, situación que se ha agudizado en los últimos años por la crisis financiera. A pesar de ello, el Grupo Modelo es una de las empresas mexicanas con mayor presencia y prestigio en los Estados Unidos y en el mundo. Sus productos son consumidos tanto por connacionales, como por gente nativa americana (y en más de 15 países) así como por otros grupos étnicos que viven en los Estados Unidos.

Cuadro 9

PRINCIPALES CERVEZAS IMPORTADAS A E.U. 2006

Ranking	Marca	Volumen en cajas/miles
1	Corona Extra	113,350
2	Heineken	68,790
3	Modelo Especial	19,575
4	Tecate	17,480
5	Guinness	12,725
6	La Batt Blue	12,500
7	Corona Light	10,999
8	Amstel Light	9,800
9	Beck's	7,650
10	Heineken Prem. Light	7,520
16	Pacífico	5,055
20	Negra Modelo	3,190
Tabla tomada.	De la Rosa, 2007. Fuente: Grupo Modelo	

Otro ejemplo lo tenemos con los refrescos Jarritos, que nace en 1950 como la primera marca de refresco nacional, desde 1988 se vende en los Estados Unidos. Incluso allá goza de una mayor popularidad que en el mismo México, su logo son tres jarritos, un objeto muy mexicano de origen prehispánico hecho de barro. Venden más de 1 millón de unidades al año en los Estados Unidos, sus sabores son muy tradicionales pues algunos de ellos se consumen de forma cotidiana a la hora de la comida y son: Mandarina, tamarindo, jamaica, piña, tutifrutí, limón, lima-limón, toronja, guayaba, mango, sandía, fresa, y ponche navideño. Entre las ciudades donde más vende son El Paso, Dallas, Los Ángeles, Chicago y Nueva York.

Su distribuidora es Novamex, una de las 5 exportadoras mexicanas más importantes en los Estados Unidos, que también se encarga de posicionar en aquel mercado: Sangría Señorial, Sidral Mundet, Mineragua, Chocolate Ibarra, Cholula y la galletina D'Gari entre otros. Novamex es la empresa líder en la comercialización de refrescos, alimentos y auténticas marcas mexicanas en los

Estados Unidos, con una red de distribución de más de 50,000 puntos de venta de costa a costa.

Entre otros de los productos muy populares están los de la compañía Herdez, la cual tiene 95 años de fundada. En 1996 se asoció con la Hormel Foods Corporation para distribuir sus productos en el mercado norteamericano, sus marcas son Herdez, Doña María y Búfalo con más de 400 productos. El 80% de sus exportaciones van a Estados Unidos, 13% al Caribe y el 7% a Sudamérica, Europa (Francia, España, Alemania y República Checa) e incluso países árabes. Sus salsas son unas de las que más se consumen en todo Estados Unidos al venderse en las tiendas de autoservicio, mayoristas, establecimientos institucionales y tiendas de abarrotes.

A partir de 2003 de forma regular, esta compañía ha organizado eventos con la comunidad hispana en los Estados Unidos, denominados *Celebrando con Herdez*. Centrándose en los valores familiares y explotando su lema "*Hechos con Amor*", entre sus actividades está promover la cultura gastronómica hispana con demostraciones de platillos, y un chef famoso de la localidad es contratado para dar una clase y demostraciones de platillos.

Bajo la misma lógica en 2005 La Costeña realizó su primera gira por diversos restaurantes mexicanos entre las principales ciudades norteamericanas, Los Ángeles, Chicago y Nueva York. Estos eventos a diferencia del anterior enaltecían concretamente la gastronomía mexicana. Tal fue su éxito que un año después repite el evento, pero poniendo como ingrediente principal de la muestra al chile chipotle. Por haber obtenido el año anterior el mayor número de ventas, y ubicarse como producto favorito.

Servimos a un mercado consagrado a la familia y a la comida casera mexicana. Invitamos a los mejores chefs mexicanos de los Estados Unidos para que crearan y compartieran recetas con productos La Costeña con la intención de divulgar los secretos culinarios que posibilitarán que nuestros

clientes disfruten de una gran experiencia gastronómica en muchos hogares del país.⁴⁷

Es hasta 2002 que Grupo Bimbo coloca sus productos en las tiendas mexicanas en los Estados Unidos al adquirir acciones de la George Weston Limited por un valor de 610 millones de dólares. Con esta transacción sumó 22 plantas panificadoras en los Estados Unidos y 4 mil rutas de distribución. Actualmente vende 9, 633 millones de dólares en un año y es la primera planificadora a nivel mundial, con 100 marcas y 5 mil productos.

Estos productos étnicos y muchos más que todos conocemos en México, hoy cuentan con una presencia muy importante en los Estados Unidos, no sólo entre los transmigrantes mexicanos, sino entre muchos otros grupos étnicos. Productos que no sólo se encuentran exclusivamente en establecimientos hispanos, sino de consumo tradicionalmente anglosajón.

En Walgreens encuentras boing y bimbo, y en algunos otros negocios donde va puro gringo. En Sam's también lo he visto.⁴⁸

También es importante destacar que las frases publicitarias como *Hechos con amor* o *Con el cariño de siempre*, adquieren entre los transmigrantes mexicanos una connotación de identidad y nostalgia. Eslóganes que adquieren un significado distinto entre una comunidad mexicana que se encuentra aquí y otra allá. Es a través del discurso más allá del producto que se refuerza el consumo de los productos étnicos.

Muchos productos mexicanos incluso se producen exclusivamente para el mercado norteamericano, productos que se dejaron de consumir en México desde hace años (Gándara, 2003). La cadena de supermercados *Fiesta* en un comercial televisivo contrató a María Victoria, quien a través de su caracterización de *La*

⁴⁷ Comentario de Johanna Lugo, Directora de Marketing de La Costeña.

⁴⁸ Entrevista a Enrique Lazcano, empleado de la Business School.

criada bien criada, diera confianza a los consumidores latinos. Actriz que tiene años de no salir en la programación nacional y personaje que las nuevas generaciones no conocen.

Los productos mexicanos se están colocando fuertemente en el mercado y gusto no sólo de los paisanos y latinos en Estados Unidos, sino en muchos otros gustos étnicos. Poco a poco a través de este circuito de gran escala constituido por mega distribuidoras y productoras ha conquistado el mercado norteamericano colocando sus mercancías en la mayoría de la megaciudades y ciudades medias de la Unión Americana.

B. Circuitos de Mediana Escala

Estos circuitos son de los comerciantes que después de muchos años han emprendido un pequeño negocio. Son mexicanos trabajadores que han ahorrado y se han arriesgado a invertir en el ramo gastronómico, ya se para colocar una tienda o un restaurante a mediana escala.

Para ejemplificar este circuito describiré el negocio de Juan José Monroy, originario de Huasca, Hidalgo. El tiene 24 años viviendo en Chicago y ocho con su negocio *El borrego de oro*, restaurante que ofrece en Chicago comida hidalguense.

Él llegó a Chicago por la simple inquietud de viajar, tenía una novia que era de allá, la conoció a través de unos familiares, la conoció un 24 de junio y fue su primer amor. Se fue a buscar a su amada apenas terminó la preparatoria.

La prepa la terminé casi a fuerzas, andaba un poco descarriado. Mis papás me dijeron o te pones a estudiar o te vas a trabajar. Y me decidí por el trabajo. Me fui a vivir al D.F. ahí conseguí trabajo en la escuela nacional de maestros, tenía una plaza administrativa. De ahí conseguí mi visa de estudiante y llegué a Chicago con visa y pasaporte, eso fue en el 85. En el 86 se dio la amnistía, uno tenía que estar viviendo 4 o 5 años acá, pero eso lo

arregle con cartas falsas y para el 89 yo ya tenía mi residencia y luego tramite la ciudadanía.⁴⁹

Sin embargo el noviazgo duro poco. Empezó a trabajar en una fábrica colocando cajas en la banda, lo más pesado para él era estar agachándose para recoger la mercancía. Su trabajo era pesado y cada noche sentía cómo se le quebraba la espalda, luego lo pusieron en otro puesto. En ese trabajo Juan José recuerda que sufrió bastante.

Posteriormente entró a trabajar como agente de préstamos para gente que quería comprar una casa, él tenía que checarles el crédito, sus ingresos, llenar solicitudes y ver que se cubrieran todos los requisitos. El se encargaba de conseguir el dinero y una vez aprobado con sus clientes buscaba la casa. Todo eso lo hacia en un banco, ahí trabajó por siete años y renunció para poner su restaurante. Al principio quiso estar trabajando en el banco y en su nueva empresa, pero el negocio le exigía demasiada dedicación y tiempo, por lo que renunció y se dedicó de lleno a la comida.

Estableció su negocio en Cicero ya que en esa zona hay mucho mexicano. Busco un local en Pilsen o la 26th en el barrio de La Villita, pero en ese entonces no encontró ninguno. En ese entonces la vida económica de los barrios mexicanos estaba en su apogeo y encontrar un local desocupado sobre la 26th era más que imposible. Por eso decide irse a Cicero, que igualmente contaba con mucha población mexicana.

Desde ese entonces renta un local que hasta la fecha ocupa, actualmente paga \$2,300 dólares al mes. Hace como cinco años el dueño del local le ofreció vendérselo, pero haciendo cuentas no le convenía por los altos costos de los impuestos. Conoce el negocio de bienes y raíces y sabe que no le convenía. Allá en Estados Unidos los “taxes” son muy altos, él simplemente de su casa (que es

⁴⁹ Entrevista a Juan José Monroy dueños actual del restaurante *El borrego de oro*. 24 años viviendo en Chicago y ocho en el negocio de comida.

propia y está totalmente pagada) paga de impuestos \$5,500 al año, por lo que el sueño americano se convierte en una pesadilla sino se sabe administrar.

La idea se la dio su primo Javier Luna, él se dedicaba a hacer barbacoa en Tulancingo. Antes de iniciar buscaron los insumos para preparar los platillos mexicanos especializándose en la comida hidalguenses. Su primer problema fue conseguir la penca de maguey, la cual encontraron en la “*marketa*” (un pequeño centro de abasto de comida mexicana). Sus primero pininos los hicieron en su casa, en su *garage*. Invito a todos sus paisanos para saber cómo les había quedado y gustó.

Yo soy regionalista, amo entrañablemente mi estado y estoy tremendamente orgulloso de la comida hidalguense, por eso me pareció una maravillosa idea incursionar con la comida hidalguense. En el 2001 nació el *Borrego de Oro*. D Cuando surge la idea del restaurante invito a mi primo para que iniciáramos este proyecto. Después de un año, yo tenía muchos compromisos, le dije a mi primo que se quedara con el negocio o que había que cerrarlos. Él decidió seguirlo trabajando, hasta la fecha lo tiene y es my exitoso. Ahora decidí regresar a mi negocio de toda la vida, yo soy restaurantero de abolengo, en 1980 tenía un restaurante en la Ciudad de México y luego otro en Pachuca. En enero de este año abrí mi nuevo restaurante, se llama *Ay! Caramba*.⁵⁰

En el *Borrego de Oro* se ofrecen platillos hidalguenses tradicionales, su menú cuenta con las especialidades de: barbacoa, consomé de barbacoa, tlacoyos, escamoles, salsa de chinicuiles, chinicuiles, gusano blanco de maguey, chilaquiles pachuchos, mixtotes de carnero y de pollo y chalupas. También vende guisado de lengua, tacos y flautas (al pastor, barbacoa y de pollo), tostadas, tamales, chiles rellenos, carne a la mexicana, tampiqueña, mojarra, camarones, sopa de mariscos, sopa azteca, sopa de haba, enchiladas, arroz rojo y blanco, sopa de pasta etc.

⁵⁰ Entrevista a Jorge Luna Benítez, restaurantero. Fundado del *Borrego de Oro* en Cicero y dueños actualmente del restaurante *Ay! Caramba*.

Su menú al igual que las tiendas tiene que ser muy diverso para satisfacer el gusto de su clientela.

Lo que más le costo trabajo preparar para lograr su sabor, fue justamente la barbacoa. La prepara al estilo tradicional que es en un horno de tierra, acondicionó un sistema de gas subterráneo ya que la tierra es muy húmeda y no logra calentarse con leña, además que la madera suelta mucho humo. En una ocasión se hizo tal humareda que llegaron los bomberos y aparte que echaron a perder la barbacoa se armo semejante alboroto.

La barbacoa la preparamos lo más originalmente posible, tenemos un horno en el traspatio del restaurante. La primera vez tuvimos un accidente por lo que tuvimos que cambiar el sistema del cocinado. Lo que le da el sabor a la barbacoa es la penca. La penca la conseguimos aquí, pero la traen de México. Compro costales y costales de penca. Esa es la gran ventaja de vivir en Chicago, uno encuentra de todo, uno consigue prácticamente de todo de México, pocas ciudades de Estados Unidos tienen esa ventaja. La barbacoa es lo que mantiene vivo al negocio, es nuestro platillo clave.⁵¹

Dado que su restaurante ofrece platillos muy especializados y exóticos algunos de sus ingredientes los tiene que traer Juan José directamente de Hidalgo.

El gusano blanco de maguey, los chinicuiles, los escamoles y el mixiote los traído de Hidalgo. Los he pasado por avión y los he pasado por tierra sin ningún problema. El chinicuil lo traigo dorado y molido con chile, el escamol y el gusano de maguey lo traigo congelado, acomodado en las maletas, afortunadamente nunca me han revisado. La última vez que traje fue por carro, lo traía en una hielera, también traía crema y queso de la huasteca, lo vieron y no dijeron nada. Cuando traigo, traigo bastante porque no puedo estar yendo cada rato. Lo que traigo me dura entre dos y cuatro meses, la

⁵¹ Entrevista a Juan José Monroy dueño actual del restaurante *El borrego de oro*. 24 años viviendo en Chicago y ocho en el negocio de comida.

primera vez que traje me duro seis meses, la segunda me duro menos porque la gente lo ha estado probando y le ha gustado.⁵²

A su vez intento ofrecer pulque, pero dado lo difícil de su conservación no tuvo nada de éxito.

En un tiempo quise traer pulque, pero es de lo más difícil. En primera porque el pulque es muy delicado y para conservarlo se necesita un espacio fresco con cierta temperatura y que sólo lo manipule una persona, en fin es mucho relajo. Ya lo intente traer hasta congelado, lo tuve dos o tres días en el congelador y no se congeló, lo que sí es que se está fermentando y fermenta.⁵³

La carne del carnero la consiguen en canal, viene el puro tronco del animal, sin cabeza, patas ni vísceras. Para preparar la barbacoa con la cabeza, y así le dé un mejor sabor, tiene que ordenarla con tres días de anticipación en el rastro de la ciudad. En *El Borrego de Oro* se prepara casi diario la barbacoa, depende de la demanda, en una semana sin mucha clientela se pone un animal cada tercer día.

Es un trabajo muy arduo, pues el proceso dura cerca de 12 horas. Entre semana preparan la cazuela con el borrego destazado, sus verduras y especias a las ocho de la noche para que al otro día a las nueve de la mañana que abren el negocio ya este lista. Vienes y sábado los días de mayor demanda, preparan un día anterior la barbacoa y la ponen a las siete de la noche ya que en fin de semana abren el restaurante a las ocho de la mañana.

Los días de mayor demanda y que el restaurante esta a reventar son los sábados y domingos por la mañana. Entre semana su clientela es básicamente anglosajona y se mantiene un clima un poco desolado, pero los fines de semana el ambiente es netamente mexicano. Familias enteras llenan el lugar y se arma la algarabía.

⁵² Entrevista a Juan José Monroy dueños actual del restaurante *El borrego de oro*. 24 años viviendo en Chicago y ocho en el negocio de comida.

⁵³ Entrevista a Juan José Monroy dueños del restaurante *El borrego de oro*. 24 años viviendo en Chicago y ocho en el negocio de comida.

Otro proceso que es muy tardado en preparar es la lengua. Juan José por lo mismo cuando lo guisa compra una caja que tarde con cocerse unas cuatro o cinco horas. Una vez hervida la deja enfriar, se pica, se sazona y se pone en contenedores personales y se congela. Posteriormente se descongela en órdenes.

Otro platillo que tiene sus complicaciones son los tacos al pastor, pues su proceso de elaboración no es el original. Y es que cuando se monta el trompo toda la carne que se coloca en él se tiene que sacar el mismo día, no es recomendable que se congele la carne que haya sobrado, pues es carne que estuvo en el calor todo el día. Lo que se vende bien y sino se tiene que tirar, por lo mismo Juan José no lo considera recomendable, razón por la cual no ha comprado un trompo. Por lo mismo únicamente prepara la carne con chile guajillo, especias, piña y la guarda en contenedores individuales y la congela.

Hay cosas que si tienes que preparar en el momento. Si te piden un taco al pastor, de lengua o de barbacoa ya debes tener cierta cantidad preparada para sacar las órdenes y sobre todo los fines de semana. Yo considero que todos los restaurantes hacen lo mismo, no se puede estar preparando tanta diversidad al momento. Nuestros días de preparación son jueves y viernes porque caso todo sale el sábado y domingo. Lo que dura más y aguanta lo preparamos el jueves y lo que menos el viernes. Lo que no salió para el domingo se tira. Lo que más se vende durante la semana es la barbacoa y sino quedo nada el fin de semana hay que prepararla el domingo en la noche.⁵⁴

Juan José para su platillo estrella generalmente pone dos borregos ya sea diario o cada tercer día entre semana, los viernes pone siete y el sábado ha llegado a poner hasta catorce borregos para la venta del domingo. La mejor temporada del año es diciembre, cuatro días antes de Navidad prepara diario entre once y catorce animales diario.

⁵⁴ Entrevista a Juan José Monroy dueño actual del restaurante *El borrego de oro*. 24 años viviendo en Chicago y ocho en el negocio de comida.

En diciembre tenemos que poner jueves, viernes, sábado y domingo dependiendo de que día caída 24, el año pasado durante tres o cuatro días puse catorce borregos diarios, para puros pedidos. Viene gente y me pide 75 o 50 libras, los menos piden 5, 10 o 12 libras. Ha habido gente que se lleva hasta 100 libras. Para que yo pueda satisfacer un pedido de 100 libras tengo que meter bastante borrego. El borrego más grande en canal ha sido de 40 libras que son aproximadamente unos 22 kilos, de eso se reduce mucho y al final viene quedando entre 10 y 12 kilos. Mucha gente su cena del 24 la hacen con barbacoa, consomé y mixtotes.⁵⁵

Su clientela varía entre semana y fines de semana, los días laborales lo frecuenta más anglosajones, afroamericanos y chinos, que van a medio día a la hora del *lonche*, van solos o en pequeños grupos de dos o tres personas. Los fines de semana es más familiar y de amigos, son mayoritariamente mexicanos y básicamente del estado de Hidalgo, Distrito Federal, Querétaro, Puebla, Estado de México, gente que sabe de barbacoa, que está familiarizada con los platillos. Pero también llegan familias de Durango, Jalisco, creyendo que es birria. La diferencia es que la birria es de chivo y la barbacoa de borrego.

Para diversificar aún más el negocio Juan José piensa abrir por las noches para vender chalupas y pambazos, para darles opciones a los paisanos, una especie de cenaduría.

Pienso abrir por las noches y ofrecer cosas distintas, lo que quiere la gente es variedad. Aquí hay muchas carnitas y quesque barbacoa, en Pilsen se anuncia mucha barbacoa, pero es barbacoa de res y está mal que se anuncien así. Porque la barbacoa real, la verdadera es de borrego.⁵⁶

Juan José constantemente está viendo los pros y contras del negocio, checa que platillos no se solicitan para quitarlos del menú o promover nuevos. Incluso inventó los chilaquiles pachuqueños, que constan de tostadas de chilaquil

⁵⁵ Entrevista a Juan José Monroy dueño actual del restaurante *El borrego de oro*. 24 años viviendo en Chicago y ocho en el negocio de comida.

⁵⁶ Entrevista a Juan José Monroy dueño actual del restaurante *El borrego de oro*. 24 años viviendo en Chicago y ocho en el negocio de comida.

revueltas con huevo, salsa, queso, carne asada, arroz y frijoles. Como dice su creador ¡Todo un platillo!. Hay que tener un menú variado, pero eso implica mucho trabajo, pero únicamente así se cautiva a más clientela.

El borrego de Oro en los últimos años había crecido notablemente, de ahí que se abriera otra sucursal en el norte de la ciudad, en el pueblo de Oak Park.

La puse ahí porque era todo un reto, yo quería que mi comida le gustara a los güeros. Que comieran la barbacoa, el pastor, los escamoles, los mixiotes. Lo que ellos conocen como comida mexicana son tacos, tortas y burritos y nuestra comida es más que eso. En Oak Park vive puro anglosajón, ahí sí que no hay mexicanos, por lo que yo les quise llevar allá la comida hidalguense, ellos nunca se hubieran acercado a Cicero, Pilsen o La Villita.⁵⁷

En Chicago cada año se festeja el muy famoso *Taste of Chicago*, evento en el Millenium Park que ofrece una gran variedad de comida étnica tanto de los grupos inmigrantes que habitan la ciudad como de otras partes del mundo. Sin embargo, Juan José no se ha animado a participar por lo caro del espacio (entre diez y doce mil dólares tres días), además de que existen mafias y se complica que lo acepten. Para él es muy arriesgado, pues compite con muchas comidas del mundo y el público no es conocedor. A él le gustaría más poner un negocio en Plaza Garibaldi, en La Villita, ahí sí sería negocio ya que van puros mexicanos y después de la bailada a la gente le da hambre y consume. Sin embargo, no ha podido entrar, ya que está monopolizada por la radio y venden los espacios a precios muy altos.

La comida de Juan José es muy cotizada entre cierto sector mexicano, y es apreciada la barbacoa como platillo gourmet.

⁵⁷ Entrevista a Juan José Monroy dueño actual del restaurante *El borrego de oro*. 24 años viviendo en Chicago y ocho en el negocio de comida.

Mucha gente me dice que es como estar comiendo barbacoa en el estado de Hidalgo, que está excelente. Otra dice que sólo le da el parecido, y otra de plano me dice que no le gusta, por lo que tenemos diferentes opiniones. Lo que si te digo es que yo la prepara con mucho amor, sabiendo que es estar comiendo un pedacito no de México, sino de Hidalgo. La mejor publicidad es que a la gente le guste y corra la voz. El que los clientes te recomienden es lo mejor. La crisis nos ha golpeado mucho, lo que nos ha ayudado es mi producto, que es muy especial y que no se consigue en cualquier lugar. La barbacoa no tiene igual y gusta.⁵⁸

Al igual que muchos mexicanos el sueño de Juan José es regresar a vivir a su tierra natal, sin embargo, uno se va amarrando a su nueva casa y ya no es tan fácil.

Desde que llegue pensé en regresar a Pachuca, esa es mi idea. Pero desafortunadamente a medida que pasa el tiempo lo veo más distante, con la economía que se está colapsando aquí, y en México está pero. Yo quiero poner un negocio en Huasca, un restaurante. Pero ahorita no puedo crecer, me conformo con que me vaya bien aquí, mantenerme y no cerrar.⁵⁹

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

⁵⁸ Entrevista a Juan José Monroy dueño actual del restaurante *El borrego de oro*. 24 años viviendo en Chicago y ocho en el negocio de comida.

⁵⁹ Entrevista a Juan José Monroy dueño actual del restaurante *El borrego de oro*. 24 años viviendo en Chicago y ocho en el negocio de comida.

El promedio de estos empresarios de nivel medio cuentan con cuatro o veinte trabajadores a sus servicios. Juan José, tiene dos cocineros y dos meseras, y cual aumenta la chamba contrata a más personal.

La ciudad de Chicago esta repleta de este tipo de empresarios, y se refleja en cada negocio de Pilsen, La Villita, Cicero, Aurora y demás condados que cuentan con una población ya sea mexicana o mayoritariamente hispana.

El gran dinamismo comercial de producto étnicos mexicanos y de comida mexicana se extiende por toda la ciudad de Chicago y su zona metropolitana. Ciertamente hay sectores de la ciudad donde predomina esta energía y le da una característica propia al barrio o al condado.

La calle 26th o mejor conocida como *Los tigres del Norte*, es la avenida principal que atraviesa *La Villita*, es la segunda concentración más grande de comercio en Chicago, es decir genera millones de dólares en ganancias. Cientos de negocios de escala media que van desde restaurantes, taquerías, torterías, tiendas de abarrotes, cremerías, venta de ropa vaquera para caballero, vestidos de novia, quinceañeras o primera comunión, venta de dulces al mayoreo, artículos de fiestas incluyendo piñatas de todos las formas y tamaños, bancos, casas de cambio, panaderías, lavanderías, estéticas y peluquerías, Internet, zapaterías, neverías, venta de artículos religiosos, cafeterías, agencias de viaje, etc. Todos ellos son superados por la exclusiva zona turística del downtown de la ciudad.

La facturación de la 26 es superada por los establecimientos del paseo turístico *Magnificent Mile*, al norte de la avenida Michigan, por lo que sus impuestos ocupan un lugar muy importante en las finanzas de *la ciudad de los vientos* [...] a diferencia de las tiendas establecidas en el downtown de Chicago donde dominan las marcas de los mejores diseñadores del mundo, en la calle 26 los productos que se comercializan son los “netamente” mexicanos, traídos desde “allá” (González, 2008 : 112-113).

A través del ejemplo de Juan José y su restaurante *El Borrego de Oro*, nos podemos dar cuenta de la importancia de este tipo de transmigrantes empresarios de nivel mezzos que en la suma de todos ellos adquieren una presencia muy importante en Chicago y le da no sólo un paisaje urbano o una oferta étnica gastronómica a la ciudad sino hasta un dinamismo económico que la mantiene entre las ciudades de mayor movilidad financiera tanto en Estados Unidos como en el mundo.

C. Circuitos de Escala Familiar

El tercer y último circuito por analizar es el de escala familiar, a través de la vida cotidiana de Hilda Domínguez quien vende tamales sobre la calle de Cermak, afuera del supermercado mexicano *El Güero*, en el barrio de Pilsen en la ciudad de Chicago.

A Hilda se le puede ver los 365 días del año a partir de las ocho de la mañana en su puesto, su nieto Alberto le ayuda a instalar tres hieleras en su carrito ambulante. Dos están repletas de tamales y una de atole de fresa y champurrado. Desde hace ocho años vende tamales en este lugar, por lo que ya es parte del paisaje del barrio. Ella inició este oficio hace catorce años en *La Villita*, de Chicago.

Hace veintidós años que salió del barrio *El Árbolito* en la ciudad de Pachuca, actualmente vive con Luis, el más chico de seis hijos, con su hija Inés y su nieto Alberto. Todos ellos de una o otra forma participan en la compra de productos, elaboración y venta de los tamales.

A pesar de que Hilda quiso que sus hijos mejoraran en Pachuca tres de ellos viven en Estados Unidos, Erika tiene 34 años está casada, tiene 2 hijos y vive en Atlanta, Inés, la mayor, es madre soltera, vive en Pilsen y tiene un hijo,

Alberto de 13 años y Luis el menor de sus hijos tiene 29 años, es soltero y vive con ella. José, Ricardo e Isabel viven en Pachuca.

He ido 6 veces en 20 años, me fui trayendo poco a poco a mis hijos. Pero es malo venir a los Estados Unidos porque ya no vuelve a estar una familia unida. Por ganar una cosa se pierde otra ¿sí o no es cierto? No todos mis hijos se quisieron venir, ellos me perdieron. Porque yo estoy bien acá, ¡míreme! Yo siempre le eche ganas por ellos. Se siente triste porque allá tengo nietos que ni conozco. Pero fue la necesidad, porque por gusto nadie venimos ¡nadie venimos!⁶⁰

A lo largo de sus veintidós años de vivir en Chicago ha regresado a Pachuca sólo en seis ocasiones, fue para ir por cada uno de sus hijos, pero no todos se quedaron en Chicago y no todos se quisieron ir con ella. En cada una de sus visitas a Pachuca ha tenido que pagar “pollero”, tanto el de ella como el de su hijo en turno. Ella quería tener junta a ella a toda su familia, pero no le fue posible.

En cada uno de sus seis regresos a Estados Unidos Hilda ha tenido que pasar muchas peripecias, al principio le era más fácil, pero poco a poco se fue complicando el cruzar la línea sin documentos.

Antes se le pelaba uno a la migra, pero ahora ya no regreso, con tanta cosa que hay. Y la gente sigue pasando. Es difícil y peligros, la ultima vez nos correteo la migra, fue hace 10 años. Nos fuimos a meter a un laguito que había, sin moverse y sin saber que animales había en el agua ¡imagínese! Yo me la he jugado del todo por el todo. Me acuerdo que la policía se metió a buscarnos con sus caballos, nada más veía sus polainas y el helicóptero arriba. Pero ¡No, nos encontró! ¡No, nos encontró! Veníamos como unos 10, 2 sobrinas y 2 de mis hijas, de esos 10 agarraron a 2, y mientras los demás corrimos. Venimos a llegar hasta sin zapatos ja, ja, ja. Pero es bonito, es bonito. Porque uno se acuerda y se ríe. He pasado por varios lados y siempre es diferente. Para mí sí ha valido la pena, porque desde que llegue no les faltó a mis hijos para comer, para estudiar. Aunque sea poquito, pero había, ¿verdad?⁶¹

⁶⁰ Entrevista a Hilda Domínguez tamalera en Pilsen, Chicago. Tiene 22 años viviendo en Illinois.

⁶¹ Ibídem.

A sus cincuenta y cinco años Hilda es una mujer muy optimista y alegre, vive muy contenta sintiéndose muy afortunada, aunque tenga que vivir al día. La mayor parte de su dinero durante años lo mandó a Pachuca para que sus hijos estudiaran; pero, ahora ya no. Ya no tiene a quien mandarle. Tiene viviendo en Pilsen cerca de diez años, antes vivía en la calle de *Polanski* en el barrio de La Villita y antes de eso en Cicero.

¡Oh! Llegue a Chicago porque en México tenía una familia muy numerosa, 6 hijos, ¡imagínese! 6 hijos. Tenía hijos en la prepa, en la secundaria y en la primaria y pues lo que una ganaba allá, pues desgraciadamente no alcanzaba. Uno trató de venir para que los hijos sobre salieran allá, para los estudios, para comer. Allá, bien difícil que es la vida. Aquí somos ricos, porque aquí somos ricos, la verdad. Aquí no nos falta nada, aquí con 10 dólares ya comimos, ¿si o no? Vendiendo tamales sale ¿a poco no? Uno le tiene que hacer la lucha, porque a veces no se vende, pero es como todo, a veces si, a veces no ¿a poco no? Si va bien uno dice que bueno que Diosito me socorrió, y cuando no pus Dios supo porque hoy no. ¿Si o no?⁶²

Se vino a Chicago con un pariente y una amiguita, ninguna de las dos contaba con amigo o pariente en la ciudad; así que empezar le costó mucho trabajo, para colmo llegó en el mes de octubre cuando empezaba el frío. Recuerda que sus primeros invierno fue muy crueles, no estaba acostumbrada a temperaturas tan bajas⁶³, hoy se jacta de estar ya *aclimatada* pues durante toda la época invernal aguanta el frío en la calle haciendo su venta.

Cuando llegamos estaba la amnistía. Pero no arreglamos nada. Le voy a decir... es que viene una bien cerrada de ojos. Nosotros ni sabíamos que era esa amnistía, ahora todo mundo quiere una amnistía. Yo me acuerdo que cuando llegamos, llegamos en el tiempo de frío, un frío para morir. No traíamos dinero ni para comer ni pa'nada, ni un suetercito No conocíamos aquí a nadie. Era horrible ir a buscar trabajo con tanto frío.⁶⁴

Hilda en Pachuca trabajaba lavando y planchando ropa ajena, no le iba tan mal. Pero su esposo muere de diabetes, él trabajó en la mina de San Juan

⁶² *Ibíd.*

⁶³ En Chicago durante el invierno la temperatura promedio es entre -5 y -6 grados centígrados. Llegando días con temperaturas de -10.

⁶⁴ Entrevista a Hilda Domínguez. Op.cit.

Pachuca desde chavito. Cuando Hilda se encuentra sola y con seis hijos que mantener es que decide irse a buscar fortuna a Estados Unidos. ¿Por qué Chicago? Por puro azar.

Una señora que veía que lavaba ajeno, me dijo -¿porque no te vas a Estados Unidos? allá trabajas en una fabrica, hay fabricas grandotas y si no trabajas en una trabajas en otra, sino en otra. Y ahí viene uno y... ¡cuál, no era cierto! Porque no era cierto. Le pedían a uno seguro y pues de dónde. De que servía de levantarse temprano, pasar fríos y todo, para no conseguir nada.⁶⁵

Pese a que Hilda vive muy contenta en Pilsen, no deja recordar que ese no es su país y constantemente se los hace ver a sus hijos y nieto. Su familia es muy trabajadora y ninguno de ellos tiene problemas con el sistema legal norteamericano. Inés desde temprano le ayuda a su mamá a preparar la masa de los tamales y luego se va a trabajar a una fábrica de sushi, por la tarde-noche ella es la encargada de preparar las salsas para los tamales y poner a cocer la carne de puerco y de pollo. Luis también se levanta temprano y se va a trabajar como soldador en una fábrica, ya tiene seis años en el mismo lugar. Saliendo por las tardes va en su carro a comprar los ingredientes para los tamales de su abuela. Alberto estudia y aunque no es un excelente estudiante, su mamá no se queja. Él nació en Chicago y habla muy bien el inglés, Hilda ya casi no lo habla, cuando llegó medio lo aprendió, pero para ella realmente no es necesario.

Vivo aquí en Pilsen, este barrio es tranquilo. A mis hijos les digo – del la casa al trabajo y del trabajo pa’la casa. Estamos en un país que no es de nosotros, por lo mismo no busquemos problemas ¿si o no es cierto? Sabemos que hay leyes y hay que respetarlas. Sinceramente uno está en un país que no es de nosotros ¿si o no es cierto?⁶⁶

El propósito de Hilda era estar trabajando únicamente por un año y luego regresar a Pachuca con sus hijos, pero no fue así.

⁶⁵ Ibídem.

⁶⁶ Ibídem.

La primera vez que llegue, solo iba a estar 1 año, y ciertamente me regrese al año, pues ¡imagínese! Todos mis hijos se quedaron allá. Cuando iba en el avión dije ¡Hasta nunca! Dije- Gracias Chicago por lo que me diste, pero hasta nunca-. Y mira cuanto tiempo ya llevo aquí, ja, ja. ¡La verdad! En el tiempo que tengo aquí, no hay nadie que se haya ido y no haya regresado.

Cuando llego por primera vez a Chicago, ella creía que iba a encontrar trabajo luego luego y que estaría ganando puros dólares, pero la situación no fue tan fácil. Fue hasta la segunda semana de su llegada que encontró trabajo, primero trabajó haciendo la limpieza en una cafetería en el centro de la ciudad, pero lo dejo porque le daba miedo desplazarse hasta allá. Posteriormente entró a una fábrica de herramientas, pero el trabajo era demasiado pesado, de ahí se fue a preparar comida con una señora de Durango, y aprendió a preparar guisos de por allá; ahí duro cerca de cinco años. A partir de ahí siguió trabajando en el negocio de la comida, pero ya independiente.

Ahora la gente que llega no ve una vida diferente, es como si estuviera en México. Pero no pasaron lo que una pasó. ¡Imagínese! Solo había 1, 2 tiendas mexicanas. Iba uno a *La Garra* sin saber cómo preguntar cuánto cuesta. ¡verdad! No sabía uno nada de nada. Ahora ya hay manzanilla, cilantro, epazote, pero antes no había nada, nada. Fueron tiempos difíciles, ahora ya no, la verdad ya no. Ahora llegan con la mesa puesta. ¡si o no es cierto! Nosotros dijimos que veníamos por un año, ¿usted cree que por un años? Como decían que aquí los puros dólares, ¡pues vamos, vamos! ¿Cuáles? Si ni había nada. Ja, ja, ja.⁶⁷

La rutina de Hilda es la misma que la de muchos otros migrantes mexicanos: levantarse temprano y trabajar todo el santo día. Su jornada inicia a las 4 de la mañana preparando sus salsas, deshebrando la carne y preparando la masa para empezar a hacer los tamales. Vende tamales de carne de puerco en salsa verde, de rajas con queso, salsa roja con pollo y dulces desde hace diez años.

⁶⁷ *Ibidem*.

Mis tamales son de carne de puerco y de rajas con queso, metí de pollo porque a veces vienen los güeros a compara, ellos también compran y les gustan. Pero se venden más los de puerco, es más rica la carne, por eso los metí de puerco. Los chinos vienen también a veces a comprar, pero ellos llegan al barrio, ellos no son de por acá. Yo nada más tengo este puesto, con uno tengo más que suficiente.⁶⁸

Tarda en preparar 200 tamales junto con su hija Inés cerca de dos horas. Una vez que terminaron de hacer la masa, ponerlos en su hoja y acomodarlos en el tambo tamalero los ponen a que se cuezan en una anafre con carbón. Mientras se dedican a recoger la cocina y lavar todos los trastes. A la par preparan el atole, siempre hacen los mismos sabores: fresa y chocolate. Aunque anuncian champurrado, en realidad sólo es atole de chocolate. Una vez que pasaron aproximadamente dos horas, sacan con pinzas los tamales, los ponen en bolsas y los guardan en unas hieleras grandotas. De ahí se van a la venta.

Hilda se queda en el puesto y los demás integrantes de su pequeñísima familia se van a trabajar. Está en la calle vendiendo tamales hasta las 12 del día, a esa hora se va a su casa a descansar un patito, pues regresa al puesto a las seis de la tarde para ir recogiendo el puesto a las 10 de la noche. Así todos los días, incluyendo sábados y domingos, días en que tiene más venta.

Es matado el negocio de los tamales, pero le da a uno pa'vivir. ¿oh, no? Todo el día estoy en el puesto, de 8 a 12 y de 5 a 10 de la noche. La hora varía, pues si no hay venta me quedo más tiempo. Debo terminar toda mi venta pa'la noche. Ya tengo calculado mis tiempos y mis ventas, ya tengo desde hace años los mismos clientes, mucha gente me busca por el sabor de las salsas, eso es lo más importante, el sazón de la salsa para los tamales.⁶⁹

⁶⁸ *Ibidem.*

⁶⁹ *Ibidem.*

Hilda Domínguez, vendedora de tamales en el barrio de Pilsen, Chicago, IL. Verano 2008,



Hilda siempre va a trabajar, se jacta que nunca ha dejado de ir a trabajar por estar cansada o enferma. Incluso en los duros inviernos de Chicago sigue con su misma rutina. Hay temporadas en que la policía la llega a molestar, pero ella ya está acostumbrada y se les pone al tu por tu. Hace algunos años el barrio era altamente peligroso y había mucha violencia en las calles por tantas bandas de pandilleros, pero Hilda siempre fue respetada.

Es triste que venga la policía y que le diga quítese, quítese. Y dice uno ¿Por qué?, si uno está pagando impuestos, tiene licencia. Aunque ellos dicen que no sirve, pero no es cierto. Sea verano sea invierno a veces no hay ventas. Usted cree que si uno no tuviera necesidad iba estar aquí en el frío ¡nooo! A mí nunca me ha pasado nada y ni me dan miedo las gangas. Así estuviera adentro de mi casa, si ya me toca, me tiene que tocar ¿sí o no?⁷⁰

Hilda de una u otra forma esta en contacto con gente que llega de su ciudad natal, gente que la ha menosprecia por su tipo de trabajo. Sin saber, que gracias a personajes como Hilda las tradiciones y prácticas de consumo gastronómicos perpetúen sabores y conocimientos, y ella lo está haciendo a través de sus tamales y atoles.

⁷⁰ *Ibidem*.

La gente que viene de Pachuca luego me dice que soy una tamalera, ¿a mí? ¡no me importa! Mientras trabaje y salga. La gente tal vez prefiera que este trabajando en una fábrica, pero eso ya lo hice por años. Es mejor que tenga mi propio puesto, ser independiente, aunque sea siendo tamalera. Además me gusta mi oficio, conozco gente y siempre hay algo nuevo estando en la calle.⁷¹

Ella a la par que las grandes franquicias y distribuidoras de alimentos de origen mexicano, así como de Juan José con su restaurante de comida hidalguense, es que han logrado que la ciudad de Chicago adquiera un nuevo carisma. Ellos han ido transformando el paisaje urbano de la ciudad, sus prácticas y sus aromas en el comer.

Son a través de estos tres niveles de circuitos gastronómicos que las ciudades en los Estados Unidos van modificando sus prácticas transnacionales. Así como en su momento llegó a la ciudad de Pachuca el paste, ahora llegan a la ciudad de Chicago el pan Bimbo, el Boing, los tamales y la barbacoa.

⁷¹ *Ibidem.*

TERCERA PARTE

CAPITULO 7

RECETARIO

En este apartado daré recetas de algunos platillos que me encontré en mi andar por Chicago, platillos que en su mayoría son hidalguenses o de la región centro de nuestro país, que son de otros estados de la República Mexicana o incluso de otros países como las pupusas, platillo muy popular entre los mexicanos allá.

La elección de algunas recetas fueron porque me encontré ciertos ingredientes con mucha mayor frecuencia en los supermercados y en el tianguis de *La Garra*, concretamente me refiero a la flor de calabaza y al huanzontle.

Incluí la receta del paste, porque David Soto, un hidalguense que vive en Cicero se dedica a prepararlos y venderlos. Incluso tiene un horno industrial en el sótano de su casa para surtir grandes pedidos. Él al igual que Juan José ha estado experimentando una y otra vez la mejor forma de que su platillo logre el sabor tradicional.

David Soto



David Soto, 42 años. Tiene 21 años en Chicago y 12 haciendo pastes. Los vende a restaurantes de comida mexicana e hidalguense y el los partidos de fut-bol de la escuela de Tuzos-Chicago.

LOS PASTES DE REAL DEL MONTE

Receta Original

Ingredientes para la pasta:

2 kilos de harina de trigo

1 kilo de manteca

Agua, la necesaria

Sal al gusto

Se coloca la harina sobre la mesa y se empieza a mezclar, poco a poco con la manteca no derretida. Después se agregan la sal y el agua. Se amasa, se extiende y se deja reposar, y está lista para hacer las tortillas. Estas se rellenan con los ingredientes, como una empanada; se doblan y se pegan los bordes y se colocan en la charola. Se barnizan con yema de huevo batida con un poco de leche, y están listas para el horneado.

La pasta hojaldrada se utiliza para el relleno dulce, como puede ser el de piña, que es el tradicional, y recibe el nombre de empanada. También hay de manzana, arroz con leche y crema pastelera.

Pasta hojaldrada:

2 kilos de harina de trigo

2 kilo de mantequilla

Agua, la necesaria

Sal al gusto

Después de amasar, se extiende con el rodillo, se doblan las esquinas hacia el centro. Se repite esa operación por tres ocasiones y se deja reposar.

Ingredientes para el relleno

1 kilo de papa fresca

½ kilo de carne molida de res

Cebolla picada

Perejil o poro picado

Sal y pimienta negra al gusto

Se lavan las papas y se pican en pequeños. Se mezcla con la carne y los demás ingredientes y se rellenan las tortillas inmediatamente.

PASTES PACHUQUEÑOS

Ingredientes:

½ kilogramo de harina
100 gramos de manteca
3 cucharaditas de polvo para hornear
1½ leche
Clara de huevo batida
Huevo para barnizar
Sal al gusto

Para el relleno:

½ kilogramo de de papa blanca
½ kilogramo de filete de res
2 poros
2 cucharadas de perejil picado
Chiles serranos al gusto
Sal al gusto

Preparación

- 1.- Corta el filete de res en trozos pequeños, rebana los poros, pela y pica las papas y sumérgelas en un recipiente con agua y un poco de sal por un rato, después cuele el agua para preparar el relleno.
- 2.- Mezcla los chiles picados y desvenados, el perejil picado, las papas, el poro, y los trozos de filete, todo esto en crudo forma el relleno.
- 3.-Cierne la harina con la sal y el polvo para hornear tres veces. Mezcla con la manteca agregando la leche hasta formar una masa suave, no debes de amasar por mucho tiempo.
- 4.- En una mesa con un poco de harina extiende la pasta con un rodillo y corta semi círculos de tamaño regular, puedes utilizar un molde para hacerlo más rápido.
- 5.-Agrega en el centro el relleno, dobla como si formarás una quesadilla, agrega en las orillas clara batida con un tenedor y haz unas pequeñas marcas con este mismo.

6.-Barniza con huevo y calienta el horno a 250°C, introduce los pastes y déjalos en el horno hasta que el relleno se cueza.

SOPA DE TORTILLA

Esta sopa la incluí pues está muy presente entre las sopas preferidas tanto en las casas de los mexicanos entrevistados como en los restaurantes.

Ingredientes:

1/2 kilo de tortillas
4 jitomates
1 diente de ajo
1 pizca de mejorana
100 gramos de queso rallado
100 gramos de chicharrón duro de cerdo
2 chiles anchos
1/4 de crema
1 aguacate
1 cucharada de consomé
Aceite

Preparación

Los jitomates se ponen a cocer y se licuan con el ajo, mejorana, una vez licuado se pone a hervir con agua la necesaria y consomé. Las tortillas se cortan en cuadritos y se ponen a freír. A los chiles anchos se les quitan las semillas y se ponen a dorar en el aceite. Las tortillas se sirven en un plato hondo y se le agrega la salsa bien caliente, se adorna con queso, crema, el chile ancho dorado y en pedacitos, chicharrón y aguacate.

Huanzontles



Venta de huanzontles, chico zapote, chiles y limones en el mercado ambulante de “La Garra”, Chicago, Illinois.

HUAZONTLES CAPEADOS

Este platillo lo elegí pues me sorprendió encontrar constantemente los huanzontles a la venta, tanto en los supermercados como en el tianguis de “La Garra”. A Hilda le pedí una receta con este ingrediente y es el siguiente:

Ingredientes

2 kilos de huauzontles
 Sal al gusto
 1/2 kilo de queso de hebra
 Harina para enharinar
 6 huevos separados
 Aceite de maíz para freír

Para la salsa

2 cucharadas de aceite de maíz
 2 cebollas medianas cortadas en rodajas
 1 1/2 kilos de tomate molido con un diente de ajo y colado
 6 chiles jalapeños enteros

Sal al gusto
Caldo de verduras en polvo al gusto

Preparación

Los huanzontles se lavan muy bien, se les cortan los tallos gruesos y se ponen a cocer con agua a cubrir y sal al gusto hasta que estén suaves. Se sacan, se enjuagan con agua fría y se van deshojando de modo que queden sólo las florecitas pequeñas y se desechen lo más posible las varas. Se hacen tortitas, apretándolas bien con las manos para que queden compactas, y en el centro se les pone un montoncito de queso deshebrado. Estas tortitas se pasan por harina, sacudiéndoles el exceso, y luego por los huevos batidos para capear (se baten primero las claras a punto de turrón, luego las yemas con sal, y se mezclan las dos) y se fríen en el aceite caliente hasta que estén doraditas. Se escurren sobre papel absorbente y se meten a la salsa hirviendo durante aproximadamente cinco minutos. Se sirven bien calientes.

Caldillo

En el aceite caliente se pone a acitronar la cebolla, se añaden el tomate, los chiles enteros y caldo de verduras en polvo o sal al gusto y se deja sazonar muy bien. Si queda un poco espesa, se le puede añadir un poco de agua y más caldo en polvo.

CHALUPAS DE POLLO

Tanto las chalupas como los pambazos son muy comunes en las cenadurías de Pachuca, son los platillos que Juan José quiere introducir en su restaurante “El Borrego de Oro”, para diversificar su menú por las noches.

Ingredientes:

1/2 pechuga de pollo
18 tortillas pequeñas
2 papas
1/2 cebolla
1 taza de queso añejo

6 rabanitos
2 cucharadas soperas de cilantro picado
Salsa verde o salsa roja. Sal.

Preparación

Cueza la pechuga y deshébrala. Cueza las papas, pélelas, pártalas en cuadritos y fríalas. Pase las tortillas por aceite caliente. Póngales encima las papas y sobre éstas pollo deshebrado, cebolla picada, cilantro, rabanitos partidos y salsa al gusto. Espolvoree con queso rallado y añada sal.

PAMBAZOS I

25 Pambazos
4 chorizos
5 papas
1 Taza de queso rallado
1 Lechuga orejona

- 1.- Corte los pambazos a la mitad sin desprender la tapa totalmente
- 2.- Cueza las papas, pélelas y córtelas en cuadros pequeños.
- 3.- Fría el chorizo, retírelo y en esa misma grasa fría los pambazos por ambos lados. Apártelos.
- 4.- Regrese el chorizo a la sartén y agregue las papas. Mezcle bien.
- 5.- Rellene los pambazos con la mezcla anterior, lechuga picada y queso. Sírvalos calientes con salsa verde o roja.

PAMBAZOS II

Para 4 personas

12 piezas (pambazos chicos)
4 chiles anchos rojos
4 chiles guajillo grande (el que no pica)
4 papas grandes o 6 medianas
½ Kg. de longaniza
1 lechuga orejona
¼ Kg. de queso cotija
½ litro de crema ácida
½ cucharada cafetera de mejorana seca

- ¼ de cucharada cafetera de comino
- 1 clavo de olor
- 1 pimienta negra gorda
- 4 dientes de ajo
- Sal y aceite de maíz al gusto



Menú del restaurante Ay Caramba! Ubicado en Lyons Illinois. “Estoy enfocado en los platillos hidalgüenses tradicionales, como son la barbacoa, el consomé, pollo enchilado en barbacoa, pastes, guajolotas de Tulancingo, tlacoyos. Estamos muy motivados de la respuesta que hemos tenido”. Jorge Luna Benítez, su propietario y originario de Hidalgo.

MIXIOTES DE POLLO

Platillo presente tanto en la carta restaurante de comida hidalgüense “El Borrego de Oro” como “Ay Caramba!”.

Ingredientes

- 1 Pollo en trozos
- 1/4 chiles guajillo
- 1/2 cebolla
- 1 diente de ajo grande
- 10 nopales en trocitos y a medio cocer
- papel aluminio

Preparación

- 1- El pollo se limpia perfectamente.
- 2- Los chiles se hierven hasta que estén suaves y se muelen en la licuadora, se sazona con un chorrito de aceite de oliva.
- 3- En un pedazo de papel aluminio se pone una pieza de pollo un poco de chile y una cucharada grande de nopales y se cierra el papel haciendo un bultito.
- 4- Al terminar con todas las piezas de pollo se ponen en una vaporera se cocinan aproximadamente una 1/2 hora y listo.

MIXIOTES DE CARNERO

Ingredientes

- 6 chiles guajillos despepitados
 - 1 trozo de cebolla
 - 2 dientes de ajo
 - 1 rajita de canela
 - ½ cucharadita de orégano
 - ¼ de cucharadita de tomillo
 - Una pizca de comino, sal y pimienta al gusto
 - 1 kilo de carne de carnero cortada en trozos (se puede hacer con Carne de chivo)
 - Pencas de maguey ó mixiote.
- Para 8 personas.

Preparación

Los chiles se remojan en agua hirviendo, cuando se suavicen se muelen con la cebolla, el ajo, la canela y las hierbas de olor, se cuela y se salpimenta al gusto. La carne se pone a marinar con esta salsa por lo menos 30 minutos. Se toman las pencas de maguey, se remojan muy bien para suavizarlas, se escurren, se les quita con mucho cuidado la membrana o telita que las recubre y esta se rellena con un poco de la mezcla anterior. Se forman los mixiotes o paquetitos y se amarran con un mecatito. Se van acomodando en una vaporera (con agua hirviendo abajo), se tapa, y se cuecen al vapor, a fuego medio hasta que la carne

se sienta muy suave. Se sirven en un platón en sus mismo envoltorios y bien calientes.

CHINICUILES Y ESCAMOLES FRITOS

Platillo exótico en “El Borrego de Oro”.

Ingredientes

1 docena de chinicuiles (gusanos rojos)
1 docena de escamoles (huevecillos de hormiga)
1 barra de mantequilla.

Preparación

Para prepararlos solo se necesita poner a calentar un sartén, ya que éste está caliente se agrega la mantequilla para que se derrita, una vez derretida, se echan los chinicuiles o los escamoles hasta que se fríen y quedan listos para saborearse en tacos y aderezados con diversas salsas. Para su consumo, los chinicuiles se cuecen vivos en comal, tostados o fritos, y se comen solos, en tacos o con los dedos, o se muelen en salsa roja verde o guacamole.

CHINICUILES EN SALSA DE CHILE PASILLA I

Ingredientes

1 Cucharada de aceite.
4 Chiles pasilla desvenados y sin semillas.
1 Diente de ajo.
1 Cucharadita de sal.
2/3 de taza de agua.
1 Cucharada de vinagre blanco.
1/2 Cucharadita de orégano seco

Preparación

Se fríen los chinicuiles en aceite de oliva, muy poco ya que son muy grasosos, hasta quedar doraditos.

Salsa

En la sartén, calentar el aceite, agregar los chiles y saltearlos sin dejar de mover. Molerlos con el ajo, sal y el agua. Volver a freír sin dejar de mover. Tienen que

quedar pedazos de chile picado, no debe de quedar muy espesa. Pasar a una salsera y servir con los gusanitos.



Chinicuiles

Chinicuiles dorados.
Restaurante
El Borrego de Oro.
Propiedad de Juan
José Monroy.

Cicero, Illinois.

SALSA DE CHINICUILES II

Se asan chiles moritas $\frac{1}{4}$
1 ó 2 tomate verde
300 gramos. de chinicuiles vivos asados
Agua
Sal
Ajo 1 diente
Al molcajete

SALSA DE CHINICUILES III

10 gramos chile verde serrano
 $\frac{1}{4}$ Tomate verde
200 gramos chinicuiles vivos tostados en el comal
1 cebolla
1 diente de ajo
Sal al gusto

Asar tomate y chiles, moler en molcajete chile tomate y chinicuiles.

El borrego de Oro. La casa de la barbacoa.



Caldo de barbacoa, tacos de barbacoa, salsa de chinicuales, chinicuidos fritos, tostadas, limón, cebolla y perejil picados. Menú del restaurante El borrego de Oro, en Cicero Illinois, propiedad de Juan José Monroy.

BARBACOA SIMPLE DE HIDALGO

1 Carnero gordo
 Pencas de maguey
 Tomillo y mejorana
 Orégano y ajo
 Cebolla y Chile verde picado
 Sal al gusto

Mientras más gordo esté el animal mejor saldrá la barbacoa. Se destaza el carnero, cortándolo en trozos, por piezas: piernas, brazos, lomo, costillas, cabeza y panza, la cual se rellena con las tripas picadas, a las que se agregarán las hierbas y la sal.

Se hace en el suelo un hoyo de 60 a 80 centímetros de hondo por 40 a 50 de diámetro, que forma el horno. En el fondo de ese hoyo, hasta la tercera parte de su capacidad, se ponen piedras lisas y boludas, de las que no se parten o estallan con el calor, y sobre ellas se prende leña hasta que las piedras estén al rojo. Mientras se hace esta operación, se asan o tuestan pencas de maguey delgadas y

cortadas de 1 metro a 1.20 de largo. Se saca la leña del horno y sobre la piedra caliente, así como alrededor del hoyo, hasta revestirlo por completo, se ponen las pencas tostadas.

En seguida se colocan los trozos de carne, formando montón, en cuyo centro se pone la panza rellena. Así dispuesta la carne, se cubre muy bien con las pencas, con las cuales se revistió el horno, a modo de impedir que la carne se ensucie con la tierra. Finalmente se tapa todo con tierra seca hasta formar, sobre el hoyo, un montón de 30 a 50 centímetros de altura. Se deja cocer la carne por espacio de 3 ó 4 horas según sea de animal tierno o adulto, para que la barbacoa quede suave.

BARBACOA CON CALDO DE HIDALGO

Cuando se trata de hacer barbacoa con caldo, se coloca el montón de carne destazada dentro del horno, o sea del hoyo de que se habló en la anterior receta, pero sobre una cazuela que contenga agua hasta la mitad, agregándole sal, arroz, garbanzo, chipotle o chile pasilla, ajo, cebolla y hierbabuena, todo al gusto. Para colocar el montón de carne sobre la cazuela, se tapa antes ésta con una parrilla de tiras de madera y encima de ella se pone la carne. El caldo que así se obtiene sale más sabroso, cuanto más gorda es la carne. Cuando la barbacoa ha permanecido en el tiempo indicado, se saca del horno y se sirve caliente con su caldo.

Pupusas

Este platillo es considerado el más representativo de El Salvador, es muy frecuente encontrarlo como “garnachita” en los puestos de comida en el tianguis de “La Garra”. Es un platillo preparado y comido tanto por salvadoreños como por mexicanos, así como por otros grupos étnicos.

Ingredientes

½ kilo de masa
Agua

Sal
Frijoles refritos
Quesillo
Chicharrón

Preparación

Se prepara la masa, luego se hace una tortilla, dentro de la tortilla se hecha queso, chicharrón o frijoles, luego se cierra la tortilla en forma de bolita y se palmea para que quede en forma de tortilla de nuevo, se pone en el comal y se le da vuelta continuamente hasta que se cocina bien. Comerse con un curtido, que es repollo cocido con vinagre, picado en pedacitos.



Pupusas platillo salvadoreño parecido a las "gorditas" en México. Foto tomada de <http://images.google.com.mx/imgres?imgurl=http://www.folkloreando.com/images/pupusas>.

TERCERA PARTE

CAPITULO 7

RECETARIO

En este apartado daré recetas de algunos platillos que me encontré en mi andar por Chicago, platillos que en su mayoría son hidalguenses o de la región centro de nuestro país, que son de otros estados de la República Mexicana o incluso de otros países como las pupusas, platillo muy popular entre los mexicanos allá.

La elección de algunas recetas fueron porque me encontré ciertos ingredientes con mucha mayor frecuencia en los supermercados y en el tianguis de *La Garra*, concretamente me refiero a la flor de calabaza y al huanzontle.

Incluí la receta del paste, porque David Soto, un hidalguense que vive en Cicero se dedica a prepararlos y venderlos. Incluso tiene un horno industrial en el sótano de su casa para surtir grandes pedidos. Él al igual que Juan José ha estado experimentando una y otra vez la mejor forma de que su platillo logre el sabor tradicional.

David Soto



David Soto, 42 años. Tiene 21 años en Chicago y 12 haciendo pastes. Los vende a restaurantes de comida mexicana e hidalguense y el los partidos de fut-bol de la escuela de Tuzos-Chicago.

LOS PASTES DE REAL DEL MONTE

Receta Original

Ingredientes para la pasta:

2 kilos de harina de trigo

1 kilo de manteca

Agua, la necesaria

Sal al gusto

Se coloca la harina sobre la mesa y se empieza a mezclar, poco a poco con la manteca no derretida. Después se agregan la sal y el agua. Se amasa, se extiende y se deja reposar, y está lista para hacer las tortillas. Estas se rellenan con los ingredientes, como una empanada; se doblan y se pegan los bordes y se colocan en la charola. Se barnizan con yema de huevo batida con un poco de leche, y están listas para el horneado.

La pasta hojaldrada se utiliza para el relleno dulce, como puede ser el de piña, que es el tradicional, y recibe el nombre de empanada. También hay de manzana, arroz con leche y crema pastelera.

Pasta hojaldrada:

2 kilos de harina de trigo

2 kilo de mantequilla

Agua, la necesaria

Sal al gusto

Después de amasar, se extiende con el rodillo, se doblan las esquinas hacia el centro. Se repite esa operación por tres ocasiones y se deja reposar.

Ingredientes para el relleno

1 kilo de papa fresca

½ kilo de carne molida de res

Cebolla picada

Perejil o poro picado

Sal y pimienta negra al gusto

Se lavan las papas y se pican en pequeños. Se mezcla con la carne y los demás ingredientes y se rellenan las tortillas inmediatamente.

PASTES PACHUQUEÑOS

Ingredientes:

½ kilogramo de harina
100 gramos de manteca
3 cucharaditas de polvo para hornear
1½ leche
Clara de huevo batida
Huevo para barnizar
Sal al gusto

Para el relleno:

½ kilogramo de de papa blanca
½ kilogramo de filete de res
2 poros
2 cucharadas de perejil picado
Chiles serranos al gusto
Sal al gusto

Preparación

- 1.- Corta el filete de res en trozos pequeños, rebana los poros, pela y pica las papas y sumérgelas en un recipiente con agua y un poco de sal por un rato, después cuela el agua para preparar el relleno.
- 2.- Mezcla los chiles picados y desvenados, el perejil picado, las papas, el poro, y los trozos de filete, todo esto en crudo forma el relleno.
- 3.-Cierne la harina con la sal y el polvo para hornear tres veces. Mezcla con la manteca agregando la leche hasta formar una masa suave, no debes de amasar por mucho tiempo.
- 4.- En una mesa con un poco de harina extiende la pasta con un rodillo y corta semi círculos de tamaño regular, puedes utilizar un molde para hacerlo más rápido.
- 5.-Agrega en el centro el relleno, dobla como si formaras una quesadilla, agrega en las orillas clara batida con un tenedor y haz unas pequeñas marcas con este mismo.

6.-Barniza con huevo y calienta el horno a 250°C, introduce los pastes y déjalos en el horno hasta que el relleno se cueza.

SOPA DE TORTILLA

Esta sopa la incluí pues está muy presente entre las sopas preferidas tanto en las casas de los mexicanos entrevistados como en los restaurantes.

Ingredientes:

1/2 kilo de tortillas
4 jitomates
1 diente de ajo
1 pizca de mejorana
100 gramos de queso rallado
100 gramos de chicharrón duro de cerdo
2 chiles anchos
1/4 de crema
1 aguacate
1 cucharada de consomé
Aceite

Preparación

Los jitomates se ponen a cocer y se licuan con el ajo, mejorana, una vez licuado se pone a hervir con agua la necesaria y consomé. Las tortillas se cortan en cuadritos y se ponen a freír. A los chiles anchos se les quitan las semillas y se ponen a dorar en el aceite. Las tortillas se sirven en un plato hondo y se le agrega la salsa bien caliente, se adorna con queso, crema, el chile ancho dorado y en pedacitos, chicharrón y aguacate.

Huanzontles



Venta de huanzontles, chico zapote, chiles y limones en el mercado ambulante de “La Garra”, Chicago, Illinois.

HUAZONTLES CAPEADOS

Este platillo lo elegí pues me sorprendió encontrar constantemente los huanzontles a la venta, tanto en los supermercados como en el tianguis de “La Garra”. A Hilda le pedí una receta con este ingrediente y es el siguiente:

Ingredientes

2 kilos de huauzontles
 Sal al gusto
 1/2 kilo de queso de hebra
 Harina para enharinar
 6 huevos separados
 Aceite de maíz para freír

Para la salsa

2 cucharadas de aceite de maíz
 2 cebollas medianas cortadas en rodajas
 1 1/2 kilos de tomate molido con un diente de ajo y colado
 6 chiles jalapeños enteros

Sal al gusto
Caldo de verduras en polvo al gusto

Preparación

Los huanzontles se lavan muy bien, se les cortan los tallos gruesos y se ponen a cocer con agua a cubrir y sal al gusto hasta que estén suaves. Se sacan, se enjuagan con agua fría y se van deshojando de modo que queden sólo las florecitas pequeñas y se desechen lo más posible las varas. Se hacen tortitas, apretándolas bien con las manos para que queden compactas, y en el centro se les pone un montoncito de queso deshebrado. Estas tortitas se pasan por harina, sacudiéndoles el exceso, y luego por los huevos batidos para capear (se baten primero las claras a punto de turrón, luego las yemas con sal, y se mezclan las dos) y se fríen en el aceite caliente hasta que estén doraditas. Se escurren sobre papel absorbente y se meten a la salsa hirviendo durante aproximadamente cinco minutos. Se sirven bien calientes.

Caldillo

En el aceite caliente se pone a acitronar la cebolla, se añaden el tomate, los chiles enteros y caldo de verduras en polvo o sal al gusto y se deja sazonar muy bien. Si queda un poco espesa, se le puede añadir un poco de agua y más caldo en polvo.

CHALUPAS DE POLLO

Tanto las chalupas como los pambazos son muy comunes en las cenadurías de Pachuca, son los platillos que Juan José quiere introducir en su restaurante “El Borrego de Oro”, para diversificar su menú por las noches.

Ingredientes:

1/2 pechuga de pollo
18 tortillas pequeñas
2 papas
1/2 cebolla
1 taza de queso añejo

6 rabanitos
2 cucharadas soperas de cilantro picado
Salsa verde o salsa roja. Sal.

Preparación

Cueza la pechuga y deshébrala. Cueza las papas, pélelas, pártalas en cuadritos y fríalas. Pase las tortillas por aceite caliente. Póngales encima las papas y sobre éstas pollo deshebrado, cebolla picada, cilantro, rabanitos partidos y salsa al gusto. Espolvoree con queso rallado y añada sal.

PAMBAZOS I

25 Pambazos
4 chorizos
5 papas
1 Taza de queso rallado
1 Lechuga orejona

- 1.- Corte los pambazos a la mitad sin desprender la tapa totalmente
- 2.- Cueza las papas, pélelas y córtelas en cuadros pequeños.
- 3.- Fría el chorizo, retírelo y en esa misma grasa fría los pambazos por ambos lados. Apártelos.
- 4.- Regrese el chorizo a la sartén y agregue las papas. Mezcle bien.
- 5.- Rellene los pambazos con la mezcla anterior, lechuga picada y queso. Sírvalos calientes con salsa verde o roja.

PAMBAZOS II

Para 4 personas

12 piezas (pambazos chicos)
4 chiles anchos rojos
4 chiles guajillo grande (el que no pica)
4 papas grandes o 6 medianas
½ Kg. de longaniza
1 lechuga orejona
¼ Kg. de queso cotija
½ litro de crema ácida
½ cucharada cafetera de mejorana seca

- ¼ de cucharada cafetera de comino
- 1 clavo de olor
- 1 pimienta negra gorda
- 4 dientes de ajo
- Sal y aceite de maíz al gusto



Menú del restaurante Ay Caramba! Ubicado en Lyons Illinois. “Estoy enfocado en los platillos hidalgüenses tradicionales, como son la barbacoa, el consomé, pollo enchilado en barbacoa, pastes, guajolotas de Tulancingo, tlacoyos. Estamos muy motivados de la respuesta que hemos tenido”. Jorge Luna Benítez, su propietario y originario de Hidalgo.

MIXIOTES DE POLLO

Platillo presente tanto en la carta restaurante de comida hidalgüense “El Borrego de Oro” como “Ay Caramba!”.

Ingredientes

- 1 Pollo en trozos
- 1/4 chiles guajillo
- 1/2 cebolla
- 1 diente de ajo grande
- 10 nopales en trocitos y a medio cocer
- papel aluminio

Preparación

- 1- El pollo se limpia perfectamente.
- 2- Los chiles se hierven hasta que estén suaves y se muelen en la licuadora, se sazona con un chorrito de aceite de oliva.
- 3- En un pedazo de papel aluminio se pone una pieza de pollo un poco de chile y una cucharada grande de nopales y se cierra el papel haciendo un bultito.
- 4- Al terminar con todas las piezas de pollo se ponen en una vaporera se cocinan aproximadamente una 1/2 hora y listo.

MIXIOTES DE CARNERO

Ingredientes

- 6 chiles guajillos despepitados
 - 1 trozo de cebolla
 - 2 dientes de ajo
 - 1 rajita de canela
 - ½ cucharadita de orégano
 - ¼ de cucharadita de tomillo
 - Una pizca de comino, sal y pimienta al gusto
 - 1 kilo de carne de carnero cortada en trozos (se puede hacer con Carne de chivo)
 - Pencas de maguey ó mixiote.
- Para 8 personas.

Preparación

Los chiles se remojan en agua hirviendo, cuando se suavicen se muelen con la cebolla, el ajo, la canela y las hierbas de olor, se cuela y se salpimenta al gusto. La carne se pone a marinar con esta salsa por lo menos 30 minutos. Se toman las pencas de maguey, se remojan muy bien para suavizarlas, se escurren, se les quita con mucho cuidado la membrana o telita que las recubre y esta se rellena con un poco de la mezcla anterior. Se forman los mixiotes o paquetitos y se amarran con un mecatito. Se van acomodando en una vaporera (con agua hirviendo abajo), se tapa, y se cuecen al vapor, a fuego medio hasta que la carne

se sienta muy suave. Se sirven en un platón en sus mismo envoltorios y bien calientes.

CHINICUILES Y ESCAMOLES FRITOS

Platillo exótico en “El Borrego de Oro”.

Ingredientes

1 docena de chinicuiles (gusanos rojos)
1 docena de escamoles (huevecillos de hormiga)
1 barra de mantequilla.

Preparación

Para prepararlos solo se necesita poner a calentar un sartén, ya que éste está caliente se agrega la mantequilla para que se derrita, una vez derretida, se echan los chinicuiles o los escamoles hasta que se fríen y quedan listos para saborearse en tacos y aderezados con diversas salsas. Para su consumo, los chinicuiles se cuecen vivos en comal, tostados o fritos, y se comen solos, en tacos o con los dedos, o se muelen en salsa roja verde o guacamole.

CHINICUILES EN SALSA DE CHILE PASILLA I

Ingredientes

1 Cucharada de aceite.
4 Chiles pasilla desvenados y sin semillas.
1 Diente de ajo.
1 Cucharadita de sal.
2/3 de taza de agua.
1 Cucharada de vinagre blanco.
1/2 Cucharadita de orégano seco

Preparación

Se fríen los chinicuiles en aceite de oliva, muy poco ya que son muy grasosos, hasta quedar doraditos.

Salsa

En la sartén, calentar el aceite, agregar los chiles y saltearlos sin dejar de mover. Molerlos con el ajo, sal y el agua. Volver a freír sin dejar de mover. Tienen que

quedar pedazos de chile picado, no debe de quedar muy espesa. Pasar a una salsera y servir con los gusanitos.



Chinicuiles

Chinicuiles dorados.
Restaurante
El Borrego de Oro.
Propiedad de Juan
José Monroy.

Cicero, Illinois.

SALSA DE CHINICUILES II

Se asan chiles moritas $\frac{1}{4}$
1 ó 2 tomate verde
300 gramos. de chinicuiles vivos asados
Agua
Sal
Ajo 1 diente
Al molcajete

SALSA DE CHINICUILES III

10 gramos chile verde serrano
 $\frac{1}{4}$ Tomate verde
200 gramos chinicuiles vivos tostados en el comal
1 cebolla
1 diente de ajo
Sal al gusto

Asar tomate y chiles, moler en molcajete chile tomate y chinicuiles.

El borrego de Oro. La casa de la barbacoa.



Caldo de barbacoa, tacos de barbacoa, salsa de chinicuales, chinicuidos fritos, tostadas, limón, cebolla y perejil picados. Menú del restaurante El borrego de Oro, en Cicero Illinois, propiedad de Juan José Monroy.

BARBACOA SIMPLE DE HIDALGO

1 Carnero gordo
 Pencas de maguey
 Tomillo y mejorana
 Orégano y ajo
 Cebolla y Chile verde picado
 Sal al gusto

Mientras más gordo esté el animal mejor saldrá la barbacoa. Se destaza el carnero, cortándolo en trozos, por piezas: piernas, brazos, lomo, costillas, cabeza y panza, la cual se rellena con las tripas picadas, a las que se agregarán las hierbas y la sal.

Se hace en el suelo un hoyo de 60 a 80 centímetros de hondo por 40 a 50 de diámetro, que forma el horno. En el fondo de ese hoyo, hasta la tercera parte de su capacidad, se ponen piedras lisas y boludas, de las que no se parten o estallan con el calor, y sobre ellas se prende leña hasta que las piedras estén al rojo. Mientras se hace esta operación, se asan o tuestan pencas de maguey delgadas y

cortadas de 1 metro a 1.20 de largo. Se saca la leña del horno y sobre la piedra caliente, así como alrededor del hoyo, hasta revestirlo por completo, se ponen las pencas tostadas.

En seguida se colocan los trozos de carne, formando montón, en cuyo centro se pone la panza rellena. Así dispuesta la carne, se cubre muy bien con las pencas, con las cuales se revistió el horno, a modo de impedir que la carne se ensucie con la tierra. Finalmente se tapa todo con tierra seca hasta formar, sobre el hoyo, un montón de 30 a 50 centímetros de altura. Se deja cocer la carne por espacio de 3 ó 4 horas según sea de animal tierno o adulto, para que la barbacoa quede suave.

BARBACOA CON CALDO DE HIDALGO

Cuando se trata de hacer barbacoa con caldo, se coloca el montón de carne destazada dentro del horno, o sea del hoyo de que se habló en la anterior receta, pero sobre una cazuela que contenga agua hasta la mitad, agregándole sal, arroz, garbanzo, chipotle o chile pasilla, ajo, cebolla y hierbabuena, todo al gusto. Para colocar el montón de carne sobre la cazuela, se tapa antes ésta con una parrilla de tiras de madera y encima de ella se pone la carne. El caldo que así se obtiene sale más sabroso, cuanto más gorda es la carne. Cuando la barbacoa ha permanecido en el tiempo indicado, se saca del horno y se sirve caliente con su caldo.

Pupusas

Este platillo es considerado el más representativo de El Salvador, es muy frecuente encontrarlo como “garnachita” en los puestos de comida en el tianguis de “La Garra”. Es un platillo preparado y comido tanto por salvadoreños como por mexicanos, así como por otros grupos étnicos.

Ingredientes

½ kilo de masa
Agua

Sal
Frijoles refritos
Quesillo
Chicharrón

Preparación

Se prepara la masa, luego se hace una tortilla, dentro de la tortilla se hecha queso, chicharrón o frijoles, luego se cierra la tortilla en forma de bolita y se palmea para que quede en forma de tortilla de nuevo, se pone en el comal y se le da vuelta continuamente hasta que se cocina bien. Comerse con un curtido, que es repollo cocido con vinagre, picado en pedacitos.



Pupusas platillo salvadoreño parecido a las "gorditas" en México. Foto tomada de <http://images.google.com.mx/imgres?imgurl=http://www.folkloreando.com/images/pupusas>.

CONCLUSIONES

El sujeto novedoso de esta investigación pretendió ser la ciudad y sus habitantes, tomando como pretexto el contexto transnacional (el cual nos sirvió muy bien para poder entender lo que pasa en la vida diaria de sus habitantes), y como contexto cultural la comida étnica basada en una nostalgia de saberes y sabores. Se estudió a Chicago y a Pachuca con una mirada antropología transnacional de y desde la ciudad que implicó haberlas abordado en lo local, es decir, desde abajo, para luego vincularlas en lo global.

Como se presentó en el primer capítulo ha habido trabajos transnacionales que abordan las relaciones entre naciones, comunidades transnacionales o incluso villas transnacionales, pero muy pocos han asumido a la ciudad transnacional como un sujeto en si mismo. Las ciudades como una red densa de intercambios tanto de conocimientos como de prácticas que son compartidos con una diversidad de ciudades (y comunidades rurales), dando como resultado una multiétnicidad e interculturalidad gastronómica compleja.

Se estudió a la ciudad y a sus pobladores, no desde la mirada de campesino o indígenas, sino desde sus transmigrantes urbanos. Mucho ya se ha escrito al respecto sobre las migraciones rurales, no así de las urbanas y sus moradores.

Las ciudades están inmersas en una globalización económica de la producción y distribución de comestibles, así como de prácticas de consumo transnacional en la vida cotidianas que entre sus efectos han rediseñado las formas urbanas. A lo largos de esta investigación hemos dado diferentes elementos para demostrar como a través del intercambio de conocimientos y aromas, Chicago y Pachuca se han convertido a los largos de los años en ciudades multigastronómicas. Modificando sus prácticas, espacios, tiempos, paisajes urbanos y gustos entre sus habitantes.

A través de las prácticas culturales transnacionales, Chicago poco a poco se ha ido apropiando de ciertos platillos regionales mexicanos, hasta hacerlos propios. Ha hecho suya la barbacoa, los tamales, los refrescos jarritos, las tortillas, las chalupas y las pupusas. *La Ciudad de los Vientos* y la *Bella Airosa* están vinculadas a través de un sistema de conexiones que contribuyen a la globalización por medio de las prácticas gastronómicas transnacionales.

El cocinar es un saber compartido que en un contexto transnacional se amplía y llega muy lejos. Entre los saberes urbanos está cocinar de cierta manera, respetando tiempos de preparación y espacios de consumo. ¿De qué están hechas las ciudades? Entre muchas cosas... de recetas. Se ha escrito que las ciudades están conectadas a través de una red de medios de comunicación, de economías y financieras, de redes de laborales, pero nunca de compartir platillos. Lo que logró en este trabajo es conectar a dos ciudades por la vía de los sabores y dar a conocer la importancia del ámbito cultural en este mundo global economicista.

Los procesos transnacionales han permitido que el mercado de alimento en las grandes ciudades de los Estados Unidos haya cambiado radicalmente, la gran oferta de estilos culinarios han proliferado en todos los sectores sociales, convirtiéndolas en restaurantes y tiendas étnicas del mundo. La pizza, el taco y la hamburguesa se han convertido en la cuisine del mundo

La ciudad cuenta con circuitos transnacionales a varios niveles, en ellos circulan de una ciudad a otra capitales económicos, bienes, imágenes, información tecnológica y recetas. A través de ellos los grupos afirman su identidad, se organizan para lograr un poco de control y sentido a su vida diaria. La ciudad adquiere sentido por el uso del tiempo y el espacio en la cocina.

La comida mexicana y sus especialidades regionales se han reorganizado para su incorporación al intercambio global de platillos y mercancías. Poco a poco

ciertos platillos pasan a ser comunes, de consumo corriente y pierden su carácter exótico.

La comida que reproducen los mexicanos en Estados Unidos en su vida cotidiana no es un simulacro, no es un pastiche⁷². Es la esencia misma de ellos mismos.

A mediados del siglo pasado se dio la fusión de recetas mexicanas con recetas texana dando como resultado la comida texmex. Sin embargo, lo que se aprecia ahora entre los restauranteros mexicanos, es ofrecer una comida “auténtica”, a tal grado que se busca rescatar platillos tradicionales de ciertas regiones de nuestro país, ofertando recetas muy especializadas. Por un lado la comida texmex es desdeñada y por otro se vuelven exóticos ciertos platillos en una búsqueda de la cocina tradicional. La comida mexicana en ciertos momentos se vuelve común y corriente y en otros se vuelve delicatessen.

Los transmigrantes organizan su trabajo y vidas personales en las zonas metropolitanas del primer mundo con un compromiso étnico, no buscan cualquier trabajo como empresarios independientes. Hay un compromiso étnico, con el cual permiten que no se rompa el vínculo con la comunidad de origen, sino todo lo contrario. La energía de estos empresarios transnacionales ha llevado a un notable avance en las políticas locales. Las comunidades de comerciantes y empresario mexicanos están fuertemente representadas entre las autoridades municipales y en la élite de negocios de la ciudad.

En el mundo global poco a poco se van dando a conocer los sabores mexicanos, ya todo mundo sabe lo que es un taco, el tequila o una cerveza mexicana, se generan gustos y aficiones al paladar globales. La creciente expansión de las costumbres gastronómicas étnicas implica una coexistencia intercultural de hábitos y costumbres de orígenes muy distintos. Las ciudades

⁷² Imitación de comunidades construida para evocar imágenes de un pasado folclórico.

globales están imponiendo una creciente pluralidad gastronómica, que en la vida cotidiana marca una forma de ser urbanita.

Una característica de Chicago como de otras mega ciudades es que dada su pluralidad es que permiten una mayor libertad en su oferta de comida étnica. Es a través del surgimiento de las nuevas nueva economía de servicios (Sassen, 1991) que han proliferado los negocios de comida multiétnica. Que van desde el sector informal con el “changarro” de Hilda, pasando por “El borrego de Oro” y hasta llegar a las grandes distribuidoras de comida étnica, diversificando cada vez más el mercado norteamericano.

Así como Portes no habla de de la presencia de las autoridades en los festivales étnicos en Nueva York en el día de San Patricio irlandés hasta el día de la Independencia colombiana, así mismo las autoridades en Chicago están presentes en el Milenium Park el 15 de septiembre para festejar nuestra Independencia. Las mega ciudades se convierten en espacios de tolerancia multiétnica integrando a la vida cotidiana a lo largo de la su historia (Portes, 2001). No hay que olvidar que en cada uno de estos espacios festivos siempre está presenta la gastronomía de cada grupo étnico.

Tanto la proliferación de servicios restauranteros, de festivales étnicos, ó cocinar en casa o no generan nuevos dinamismos sociales, económicos y culturales, haciendo más cosmopolitas a los habitantes de la ciudad y a los transmigrante. La comida trasnacional da vitalidad y sentido innovador a las ciudades.

Todos los individuos nos formamos como seres culturales, entre otras muchas cosas, a partir de los alimentos. El cómo y qué te da de comer la cultura que te cobija, es un acto cultural. De ahí nos constituimos como seres culturales, por eso es tan difícil de abandonarlo. Por eso se evocan y se añoran ciertos platillos, hay una nostalgia, pero no desde la tristeza sino desde el punto de

mantenerse conectado con esa parte cultural. Esta identidad gastronómica étnica es la que permite una conexión cultural espacial entre ciudades.

Las historias de vida permitieron captar ese conociendo cultural compartiendo sabores. Entenderlos desde una perspectiva fenomenológica, desde el cuerpo mismo. En él se llevan los sabores y en la memoria las recetas. Es el recipiente de los conocimientos de cómo cocinar y es la herramienta que tenemos para a su vez recordar los sabores. Es cómo sustituir la maleta por el cuerpo; es decir, se cambia la maleta por el maletero, por el cuerpo mismo.

Estos portadores de cómo preparar ciertos platillos viven en las ciudades, la cuales tienen un papel protagónico dentro de una compleja y densa interculturalidad a través de sus habitantes multiétnicos, generando puntos nodales de encuentro e intercambio conocimientos y gustos los cuales son compartidos e incluso aceptados.

En esta relación gastronómica transnacional del tiempo y el espacio son ejes rectores desde la forma de ir a comprar los alimentos, prepararlos y comerlos. Eso hace que entren las dos ciudades exista un dilema en los tiempos y los espacios en muchas partes del proceso tanto desde la adquisición de insumos hasta la sobre mesa. En México el comer siempre ha implicado una preparación especial, respetando tiempos de cocción y el platicar entre los comensales durante y después de la comida es primordial. El comer es momento de convivencia familiar, el momento de saber qué ha hecho cada miembro de la familia, es el disfrutar a los amigos o colegas de trabajo. ¿Por que la comida en los restaurantes no sabe igual si se respetan los tiempos de preparación? ¿Por qué se deja a un lado las largas conversaciones entre padres e hijos, entre esposos, entre amigos?

Lo que se pudo ver en el restaurante *El Borrego de Oro* es que Juan José respeta los tiempos de elaboración de cada platillo, hay dedicación y esmero. Pero no todos los platillos tienen los mismos ritmos de consumo, alguno de ellos salen

más rápidos y por lo tanto su sabor se respeta, pero aquellos platillos que son más lentos en su consumo se tienen que refrigerar y es aquí donde pierden su sabor.

Por su parte Hilda prepara la masa de sus tamales a mano mientras que en Pachuca muchas tamaleras ya lo hacen con batidora o compran la masa lista para agregarle el relleno. Eso no pasa en Chicago dada la baja demanda y la falta de molinos especializados. Por lo que paradójicamente en Chicago los tamales se preparan a la usanza de antaño. Asimismo Hilda al igual que una vendedora de tamales en México se levanta a las 4 de la mañana para prepararlos, los pone para su cocción en una tambo de tamales en el anafre para que estén listos para venderse a las ochos de la mañana.

Muchos de mis entrevistados extrañan las largas horas de pláticas y “chismorreo” durante la comida, dados los acelerados ritmo de la gran urbe estas prácticas se pierden, o más bien se modifican y se llevan acabo en muchas ocasiones en el automóvil en el transcurso de la escuela o del trabajo a la casa. En Estados Unidos “*el tiempo es dinero*” y hay que optimizarlo por lo que muchos mexicanos se la pasan de un trabajo a otro y el comer se vuelve un mero requisito para recuperar la fuerza de trabajo y nada más. De ahí que muchos se sumen al consumo de la “fast food”, sin mayor problema.

Sin embargo, los tiempos y prácticas se restablecen los fines de semana. Es cuando las prácticas gastronómicas nostálgicas entran en acción. Se prepara la sopita de pasta como lo hacía mamá o la abuela, se dedica tiempo y espacio en elaborar los guisados, hasta se deja de lado el refresco y se bebe agua fresca. Se restablece y completa el rito al reunirse la familia alrededor de la mesa y el comer se convierte en un placer en todos los sentidos. De ahí que cada cultura y grupo social restablezca sus formas particulares de ordenar sus prácticas espaciales y ritmos gastronómicos que los llena de significado y los redefine.

Es indudable que hay un cambio en los hábitos y rituales, la forma en que se han modificado los tiempos y espacios es parte del problema a tratar para entender las nuevas formas de adaptación. La reproducción cultural de los transmigrantes en el ámbito gastronómico es posible en función del uso, la organización y el control que ejercen sobre el tiempo y el espacio social. Pese a que existe una imposición hegemónica en los ritmos a nivel nacional, desde abajo las prácticas transnacionales en la vida cotidianas readaptan dichos ritmos y los ajustan.

Cuando una cultura esta inserta en otra es obvio que sus tiempos no van a coincidir, por lo que el transmigrante va a resignificar y adaptar los mismos a su propia cultura. Los reordena y les da un nuevo sentido, construyendo tiempos y espacios diferentes a los ritmos establecidos de la cultura que los hospeda y distinto de la que salió. La multi heterogeneidad del tiempo y el espacio generan conflictos y transacciones interculturales muy densas, pero que en el andar de la vida cotidiana se resuelven.

Hay que entender como se concilia la velocidad de la ciudad de Chicago con el ritmo lento de las prácticas gastronómicas tradicionales propias de los pachuqueños. No se trata de ver con una mirada romántica fatalista que las prácticas en el comer se están extinguiendo, sino todo lo contrario, de sus adaptaciones aún dentro del espacio comprimido del tiempo-espacio gastronómico norteamericano en relación con las prácticas mexicanas. El ir a comer a Burger King culturalmente no es tan malo, no se debe ver con un pesimismo implícito, es parte de conocimiento adquirido, es parte del capital gastronómico que se va a acumulando en el vivir en una ciudad transnacional. Es como ver con decepción que un norteamericano le entre a comer tacos de barbacoa y no una hamburguesa. Unos y otros están abiertos a conocer y disfrutar nuevos sabores.

El espacio comprimido de Harvey no implica la agonía de las prácticas gastronómicas, sino su adaptación que las hace surgir bajo el pretexto de lo “auténtico” y en ocasiones eso implica simulacros. Pero lo importante es que no

deja de estar presente la comida mexicana tanto entre los mexicanos como en otros grupos étnicos en los Estados Unidos. Los mexicanos allá no se la pasan comiendo hot dogs, hamburguesas, hot cakes o pretzels, dedican tiempo y espacio para comer y preparar en casa sopa de tortilla, huanzontles, tacos, albóndigas, carne de puerco en verdolagas, arroz, enchiladas y hasta se puede encontrar fácilmente restaurantes de carnitas estilo michoacano, barbacoa hidalguense, birria estilo Jalisco o pozole. La compresión espacio-temporal se ha modificado, se ha desorientado pero al final ha logrado encontrarse en la vida cotidiana recuperando en algunas ocasiones los ritmos necesarios en su preparación.

La rapidez e instantaneidad que impera en el mundo global y posmoderno se comprimen entre los mexicanos durante la semana, en los momentos de trabajar e ir a la escuela, pero los fines de semana retoman sus ritmos largos y lentos. Es importante señalar que la comida mexicana no se ha perdido en esta locura global, sino todo lo contrario, es justamente que a través de las prácticas transnacionales es que han podido sobrevivir y darse a conocer.

No hay que verlos como un mundo efímero y fragmentado, la cultura no se desvanece, se consolida, entre muchas otras prácticas, en la vida cotidiana a través de la práctica gastronómica propia. Es evidente que existe la instantaneidad en el comer, pero no del todo, siguen imperando a pesar de ellos los deseos y las nostalgias con sus propios ritmos. Por lo que hay momentos y lugares en los que no se da la compresión.

La readaptación de los valores tradicionales e históricamente adquiridos se convierte en el signo de la vida posmoderna. No es del todo cierto que exista una volatilidad futura, no es todo ni en todo momento. Harvey señala que hay un renovado interés por las instituciones fundamentales, como la familia, para la búsqueda de raíces históricas, es la búsqueda de vínculos más seguros y valores más duraderos en un mundo cambiante.

No todo es “fast food” ni “slow food” entre los mexicanos, ciertamente se han modificado los espacios y ritmos en todos el proceso que implicar el comer. Simplemente se han generado otro tipo de organización, de pensar, sentir y actuar gastronómicamente, dándose un equilibrio entre la gastronomía mexicana, norteamericana y otras.

La comida es el centro de la memoria familiar, de la memoria del terruño por lo tanto generadora de un sentido de identidad independiente de la cultura y el consumismo. La preparación de la comida mexicana es protegerse de los estragos de la compresión espacio-temporal. Es una salida a esa lógica posmoderna.

La modificación del tiempo-espacio en el ámbito transnacional se comprime o se vuelve laxo, pone a prueba nuestra capacidad de enfrentar la realidad, de ahí que se refuercen las prácticas que adquirimos desde niños, el reproducir un platillo significa regresar a casa, estar en familia, estar en un pedacito de México.

Cada grupo social para reproducirse conforma colectivamente el tiempo y el espacio, en el caso de los transmigrantes buscan una adaptación para que sus prácticas perduren, hay una lucha inconsciente por ganar espacios y por pautar tiempos en el comer. Si tomamos en cuenta que los lugares y los ritmos incorporan a cada cultura una manera específica y diferente de organización, es a través de la comida que se están dando estos cambios.

Así mismo podríamos decir que el mercado de la nostalgia y la comida étnica se vuelven expresiones contestatarias y emancipadoras. Estamos hablando de expresiones culturales transnacionales liberadoras. Sin embargo, a la par existe la posibilidad se puede caer en mecanismos de subordinación, gobernabilidad, alienación, cuando los saberes y los sabores nos los cambian.

Bibliografía

Abu-Shams, Leila. 2002. "La cocina marroquí y su dimensión social" en Actas del Congreso Internacional *Alimentación y cultura*. La Val de Onsera, Museo Nacional de Antropología, España.

Acosta López, Ma. de Lourdes, et al. 2004. *Migración Internacional Hidalguense. Región con alto grado de intensidad migratoria a Estados Unidos*. Conapo-UAEH-UNFPA. México.

Actas del Congreso Internacional *Alimentación y cultura*. 2002. La Val de Onsera, Museo Nacional de Antropología, España.

Aguado, José Carlos y María Ana Portal. 1991. "Tiempo, espacio e identidad social" en *Alteridades*, Año 1, núm. 2, UAM-I, México.

--- 2002. *Identidad, ideología y ritual*. UAM-I, México.

Ahorre. 2005. Ahorre.com Servicio de Mercadeo. <http://ahorre.com/mercado/archives/2005/04/>, Abril 29.

Alanís, Fernando (1999). "El primer programa bracero y el gobierno de México 1917-1918". El Colegio de San Luis, Colección Investigaciones, México.

Alarcón, Rafael. 1995. "Transnational Communities, Regional Development, and the Future of Mexican Immigration." *Berkeley Planning Journal* 10:36-54.

Alba, Francisco. 1993. "Cambios demográficos y el fin del Porfiriato" en *El poblamiento de México. Una visión histórica demográfica*. Tomo III, México en el siglo XIX, Consejo Nacional de Población, México.

Alonso, Jorge. 1980. *Lucha urbana y acumulación de capital*, México, La Casa Chata. México.

Alsina Miquel, Rodrigo. 2004. "La comunicación intercultural". http://www.aulainter-cultural.org/article.php3?id_article=54.

Alteridades. 1992. *Ideología, simbolismo y vida urbana*, No.3, UAM-Iztapalapa, México.

Álvarez Mundo, Juana. 1995. "La emigración internacional en el estado de Hidalgo" en *Hidalgo al siglo XXI. Población y sociedad*. UAEH, México.

Anderson, Benedict. 1996. *Comunidades imaginadas*. Grijalbo, México.

Andrade, Kara. 2004. "El paso de una nueva frontera", *El Tecolote*, Ciesas, México.

Anzaldúa, Gloria. 1987. *Borderlands/La Frontera: The New Mestiza*. San Francisco, Aunt Lute Press. California.

--- 1991. *Prietita tiene un amigo*. Children Press. Austin Texas.

--- *Prietita y la Llorona*. Children Press. Austin Texas.

Appadurai, Arjun. 1991. *La vida social de las cosas*. Grijalbo. México.

Arias, Patricia y Jorge Durand. 2008. *Mexicanos en Chicago. Diario de campo de Robert Redfield 1992-1925*, Ciesas-Porrúa-Cucsh-ColSLP, México.

- Arredondo, Gabriela F. y Derek Vaillant. 2005. "Mexicanos". Enciclopedia of Chicago, Illinois, Estado Unidos. <http://www.encyclopedia.chicagohistory.org/pages/824.html>.
- Augé, Marc. 1993. *Los no lugares. Espacios del anonimato. Una antropología de la sobremodernidad*. Gedisa, Barcelona.
- Banco de México. 2009. "Las remesas familiares en 2008". 27 enero. <http://www.banxico.org.mx/documents/%7BBB7CBCFAF-AB7D-BE65-F78F-6827D524C418%7D.pdf>
- Barfield, Thomas. 2000. *Diccionario de antropología*, Siglo XXI, México.
- Barkin, David. 1998. "Proletarización global: Un acercamiento a la nueva división internacional del trabajo", en *Colegio Mexiquense*, Vol.1, No. 3, enero-junio. México.
- Bartra, Roger. 1996. *La jaula de la melancolía. Identidad y metamorfosis del mexicano*. Grijalbo, México.
- Baruchoff, Judith. 1999. "Equipaje cultural: Objetos, identidad y transnacionalismo en Guerrero y Chicago", en Gail Mummert, *Fronteras fragmentadas*, Michoacán, ColMich. México.
- Berman, Marshall. 1989. *Todo lo sólido se desvanece en el aire*. Siglo XXI, México.
- Bertran Vila, Miriam. 2005. "Alimentación: ¿rasgo cultural o necesidad biológica?" en *Cambio alimentario e identidad de los indígenas mexicanos*, UNAM, México,
- Besserer, Federico. 1989. "Catálogo del Archivo del Consulado de México en San Antonio Tejas siglo XIX-XX del Archivo Histórico Genaro Estrada de la Secretaria de Relaciones Exteriores", Mimeografiado.
- 1998. "A Space Of View: Transnational Spaces And Perspectives", To be presented at the International Conference: Transnationalism: An Exchange of Theoretical Perspectives from Latin American, Africanist and Asian Anthropology. At the panel: "Migration Politics and the 'Postnational' State". An ICCCR International Conference. University of Manchester, Manchester U.K. May 16-18.
- 1999 a. "Estudios transnacionales y ciudadanía transnacional", en Gail Mummert, *Fronteras fragmentadas*, Michoacán, ColMich. México.
- 1999 b. *Moisés Cruz: Historia de un transmigrante*, México, UAM - Iztapalapa. México.
- 1999 c. "Teoría transnacional y una tarjeta postal de San Juan Mixtepec". Edición mecanografiada, Departamento de Antropología, México, UAM-Iztapalapa. México.
- 2000. "Políticas cuánticas: Uso de la radio en comunidades transnacionales", *Nueva Antropología, Transnacionalidad, multiculturalidad y globalización*, INAH, No. 57, agosto, 2000. México.
- 2001. "Las luchas culturales en la agricultura transnacional", en *Alteridades, Miradas antropológicas ante una realidad compleja*, UAM-Iztapalapa, No. 22. México.
- 2004. *Topografías transnacionales. Una geografía para el estudio de la vida transnacional*, México, Plaza y Valdes/UAM-Iztapalapa, México.
- 2005 "Luchas transculturales y conocimientos prácticos", Ponencia presentada en el Congreso Internacional *Perspectivas mexicanas y estadounidenses en el estudio de la migración internacional*, Princeton, enero. Princeton.

- Bhabha, Homi. 2003. *El lugar de la cultura*. Manantial. Buenos Aires, Argentina.
- Boltvini, Julio. 2002. La Jornada 30 de agosto. México.
- Bonfil Batalla, Guillermo. 1971. "Del indigenismo de la revolución a la antropología crítica", en *De eso que llaman antropología mexicana*, Arturo Warman, et al., ENAH, México.
- Bourdieu, Pierre. 2002. *La Distinción. Criterios y bases sociales del gusto*. Taurus, México.
- Bourgois, Philippe. 1997. *In Search of Respect. Selling Crack y el Barrios*. Cambridge University Press.
- Camarena, Dena M. y Ana I. Sanjuán. 2007. "El mercado e comida étnica en España: el caso de la comida mexicana" en *Estudios Sociales* vol. 16. núm. 31, México
- Cederstrom, Thoric. s/f "Ya no somos como antes": The Political Ecology of Migrant Remittances in the Mixteca Baja of Puebla and Oaxaca", Save the Children, Washington, D.C.
- CEPAL. 2003. "Pequeñas empresas, productos étnicos y de nostalgia: oportunidades en el mercado internacional. El caso de El Salvador y México" en *Estudios y perspectivas subdelegación Comisión Económica para América Latina y el Caribe (CEPAL)* en México, Unidad de desarrollo industrial, México. 26 de diciembre.
- Chotard, p. y D. Malenge. 1999. "Ethnics products: a niche to develop". *The Courier*, no. 175. European Commission Development. http://ec.europa.eu/development/icenter/publication/courier/index_175_en.cfm.
- Cinco Basurto, Mónica G. 1999. *Más allá de las fronteras: Los chinos en la Ciudad de México*, Tesis de maestría, México, UAM-Iztapalapa, México.
- Cisneros, Sandra. 1994. *La casa en Mango street*. Vintage-Español, Chicago, Illinois.
- Cline, B. 1986. "tacos to bamboo shoots: often overlooked, Ethnics boom?" en *Canadian Grocer*, no. 100. Canadá.
- CNCA. 2005. www.cnca.gob.mx/index.html. Consejo Nacional para las Culturas y las Artes.
- CONAPO. 2002. Informe de ejecución 2001-2003. Propiciar y apoyar iniciativas encaminadas a regular la migración mexicana hacia Estados Unidos y atender sus ramificaciones y consecuencias Consejo Nacional de Población (CONAPO). México.
- Contreras, Jesús. (Coord.). 1995. *Alimentación y cultura. Necesidades, gustos y costumbres*. Barcelona, Publicacions Universitat de Barcelona. España.
- Cornelius, Wayne. 2001. "Muerte en la frontera". *Este País*, no. 119 Febrero. México.
- Criado, María Jesús. 2002. "¿Perdurará lo 'hispano' en USA?", Real Instituto Elcano, Madrid.
- Crummet, María de los Ángeles y Ella Schmidt. 2003 "Herencias recreadas. Capital social y cultura entre los hñáñús en Florida e Hidalgo" ponencia en *Primer Coloquio Internacional. Migración y desarrollo*, Octubre, Zacatecas, México.
- Cruz Barcenás, Arturo. 2003. "La comida, vínculo entre México y sus migrantes, afirma experto", México D.F. Sábado 29 de noviembre de 2003, *La Jornada*, México.

- Cruz, M., López, C., y C. Schatan. 2004. "Pequeñas empresas, productos étnicos y de nostalgia: oportunidades en el mercado internacional" en Estudios y perspectivas. CEPAL. Naciones Unidas, México.
- D'Aubetere Buznego, María Eugenia. 1999. *Pago de la novia*, El Colegio de Michoacán y Benemérita Universidad Autónoma de Puebla, México.
- 2002. "Género, parentesco y redes migratorias femeninas", en *Tiempos y espacios de parentesco*, Alteridades, Año 12, No. 24, junio-diciembre, México.
- Dávila, Arlene. 2001. *Latinos Inc. The marketing and parking of a people*. University of California Press. California.
- 2004 *Barrios Dreams. Puerto Ricans, Latinos, and the Neoliberal City*. University of California Press, California.
- Davis, Mike. 1990. *Ciudad de cuarzo*, Arqueología del futuro de Los Ángeles. Lengua de Trapo, Madrid.
- 2000. *Magical Urbanism. Latinos Reinvent the US City*. Verso, New York.
- Delgado Salazar, Ramiro. 2001. "Comida y cultura: Identidad y significado en el mundo contemporáneo". *Estudios de Asia y África*, enero-abril, vol XXXVI, no. 001. Colmex. México.
- Denison. 2004. <http://www.denison.edu/collaborations/istmo/n08/articulos/autores.html>.
- Díaz Castañeda, David. 2006. *Migración indígena Hidalguense*. Coordinación General de Apoyo al Hidalguense en el Estado y el Extranjero. Tijuana , B.C. septiembre. México.
- Dieck Assad, María de Lourdes. 2003. "Acercamiento al mercado hispano de Estados Unidos y Canadá 2003", discurso inaugural. México. D.F., 5 de junio 2003. Secretaria de Relaciones Exteriores.
- Dini. Revista- <http://www.revistadini.com/noticia/189/chicago-la-ciudad-de-los-vientos.html>.
- Douglas, Mary. 1977. "Introducción" en Kuper, Jessica. *La cocina de los antropólogos*, TusQuets, Barcelona. España.
- Douglas, Mary y Baron Isherwood, 1990. *El mundo de los bienes. Hacia una antropología del consumo*. CONACULTA-Grijalbo, México.
- Dorfman, Ariel y Armand Matterland. 1971. *Para leer al pato Donald*, Siglo XXI, México.
- Douglas, Mary. 1973. *Pureza y peligro*. Siglo XXI, Madrid.
- Duran, E. 2006 "Comida étnica, crecimiento y quinta gama" en Hostelmarket.
- Durand, Jorge. 1988, "Circuitos migratorios", en *Movimientos de población en el occidente de México*, Zamora Michoacán, El Colegio de Michoacán-Centre d'Etudes Mexicaines et Centaméricaines. México.
- 1991. *Migración México- Estados Unidos años veinte*. Consejo Nacional para la Cultura y las Artes. México.

- 1998. ¿Nuevas regiones migratorias? En Zanteno, R. (Coord.) Población, desarrollo y globalización. Colegio de la Frontera Norte y SOMEDE. México.
- 2000. "Origen es destino. Redes sociales, desarrollo histórico y escenarios contemporáneos", en Tuirán, R, (Coord.) *Migración México-Estados Unidos. Opciones de políticas*. Secretaría de Gobernación-CONAPO-SRE. México.
- El Sol de Chicago. 2008. "Así celebra Chicago el cinco de mayo!". El sol de Chicago Newspaper. 09 de mayo. Chicago, Illinois. <http://soldechicago.com/index.php?news=201>
- El Universal. 2005. "Triunfa oaxaqueño con comida mexicana en EU ", Notimex Jueves 05 de mayo
http://www2.eluniversal.com.mx/pls/impreso/version_imprimir_supl?id_articulo=21244&tabla=articulos.
- ENADI. 2008. "Encuesta Nacional de la Dinámica Demográfica 2006. Informe final 2008. <http://www.conapo.gob.mx/encuesta/Enadid/docs/Reporte%20Final%20ENADID%202006.pdf>. México.
- Enciclopedia de México, 1978. "Hidalgo", tomo X. México.
- Encyclopedia Britannica. <http://www.britannica.com>
- Escala Rabadán, Luis. 2005. "Migración internacional y organizaciones de migrantes en regiones emergentes: El caso de Hidalgo" en *Migración y desarrollo*, primer semestre, núm. 04, México.
- Escobar, Agustín, Bean, Frank y Weintraub, Sydney. 1999. La dinámica de la emigración mexicana. Porrúa, México.
- Espinoza, Víctor M. 1998. "Negociando la pertenencia local en un mundo que se globaliza: Fiestas patronales, el día del emigrante y el retorno del purgatorio", Ponencia XX Congreso Internacional LASA, Guadalajara, México.
- 1998. *El dilema del retorno. Migración, género y pertenencia en un contexto transnacional*, Michoacán, ColMich y Colegio de Jalisco, México.
- Estévez González, Fernando. 2002. "Descongelando cultura. Alimentación, museos y representaciones" en Actas del Congreso Internacional *Alimentación y cultura*. La Val de Onsera, Museo Nacional de Antropología, España.
- Faist, Thomas, 1999: *Developing Transnational Social Spaces: The Turkish-German Example*. In: Pries, Ludger (Ed.), *Migration and Transnational Social Spaces*. Aldershot: Ashgate, p. 36-72.
- Feliciano, Ivette. 2005. "Exaltados los visionarios congresistas Gutiérrez, Concejal Ocasio y José López. 10 años de paseo boricua y 21 años de desarrollo económico", La voz del paseo Boricua, noviembre. http://lavoiz-prcc.org/wp-content/uploads/lavoiz_archives/lavoiz_2005/november2005span_lavoiz.pdf
- Fernández Armesto, Felipe. 2004. *Historia de la comida*. TusQuets, Barcelona.
- Financiero. 2002. "Productores de alimentos latinos se abren mercado en E.U.", *Centroamérica*, lunes 15 al viernes 19 de julio de 2002 Número 61. <http://www.terra.com.gt/moneda/noticias/mnd7859.htm>.

- Firth, Raymon. 1996. *We the tikopia: A sociological study of kinship in primitive Polynesia*. Stanford University Press, Estados Unidos.
- Fletcher, Peri y Jane Margold. 1998. "Comunidades transnacionales", *Revista sobre investigaciones del México rural*, No.1.
- Frazer, James George. 1986. *Mitos sobre el origen del fuego*. Altari, Barcelona.
- 2006. *La rama dorada*. FCE, México.
- Fundación Arturo Herrera Cabañas, 2003. (FAHC), "Historia del Estado de Hidalgo". Documento de trabajo. México.
- Gándara, Gabriela. 2003. "El VI Foro de Negocios Acercamiento al Mercado Hispano de Estados Unidos y Canadá", entrevista en radio UNAM. Versión escrita transmitido el 24 de junio 2003.
- Gang Overview. 2002. www.yscal.org/resources/assets/CSGP%20Uploads/Gang%20Manual.pdf.
- García Canclini, Néstor. 1982. *Las culturas populares en el capitalismo*, Nueva Imagen, México.
- 1988. "La crisis teórica en la investigación sobre cultura popular" en *Teoría e investigación en la antropología social mexicana*, Cuadernos de la Casa Chata No. 160, México.
- 1989. *Culturas híbridas. Estrategias para entra y salir de la modernidad*, Grijalbo-CONACULTA, México.
- 1993. *El Consumo cultural en México*, CONACULTA, México.
- 1995. *Consumidores y ciudadanos*. Grijalbo, México.
- 2002. *La globalización imaginada*. Paidós, México.
- 2003. "¿La mejor política cultural es la que no existe?", México, 19 de noviembre, *Reforma*. México.
- 2004. *et al., De lo local a lo global. Perspectivas desde la antropología*. UAM-Iztapalapa, México.
- 2005. (Coord.). *La antropología urbana en México*. CONACULTA, UAM-I y FCE, México.
- s/f. "Culturas urbanas de fin de siglo: la mirada antropológica" en Unesco <http://www.unesco.org/issj/rics153/canclinispa.html>
- Garduño, Everardo. 2003. "Antropología de la frontera, la migración y los procesos transnacionales", *Frontera Norte*, COLEF, Vol. 15, julio-diciembre, México.
- Garrote, Nora Lina. 2000. "Algunas reflexiones acerca de la contribución de la Antropología a la problemática de la alimentación y la salud" en *Investigacion en Salud*. No. 3 núm. 1 y 2, México.
- Gell, Alfred. 1991. "Los recién llegados al mundo de los bienes: El consumo entre los gondos muria" en Arjun. Appadurai, *La vida social de las cosas*. Grijalbo, México.
- Gilroy, Paul. 1987. "Diaspora, utopia and the critique of capitalism." In *There Ain't no black un the Union Jack. The Cultural Politics of Race and Nation*. The University of Chicago Press. Chicago.

Giménez, Gilberto. 2001. "La investigación cultural en México. Una aproximación." www.crim.unam.mx/cultura/ponencias.

Glick Schiller, Nina, Linda Basch y Cristina Szanton-Blanc. 1992. "Transnationalism: A new Analytic Framework for Understanding Migration", Glick Schiller, Nina, L. Basch y C. Blanc-Szanton, *Towards a Transnational Perspective on Migration: Race, Class, Ethnicity and Nationalism Reconsidered*. New York Academy of Sciences, New York.

Glick Schiller, Nina y Georges Eugene Fournon. 2001. *George Woke Up Laughing; Long Distance Nationalism and the Search for Home*. Durham, North Carolina: Duke University Press. North Carolina.

Gobantes Marin, Catarina, María Peirano Olate y Verónica Tapia. 2005. "Nuevos procesos de urbanización y transformaciones del barrio tradicional", *VII Coloquio Internacional de Geocrítica Los Agentes Urbanos Y Las Políticas Sobre La Ciudad*, Universidad de Chile, mayo, Chile.

Goldring, Luin. 1997. "The Mexican State and Transmigrant Organizations: Reconfiguring the nation, citizenship and state-society relations" Ponencia presentada en la reunión de la Latin American Studies Association, Guadalajara, abril 17-20. México.

--- 1999. "Power and Status in Transnational Social Spaces", en Pries, Ludger (ed.), *Migration and Transnational Social Spaces*. Aldershot: Ashgate.

Gómez, Fonseca, Miguel Ángel. 2004. "Reflexiones sobre el concepto de embeddedness", en *Polis. Investigación y análisis sociopolítico y psicológico*, Vol. Dos. UAM-Iztapalapa, México.

Goodman, David y Michel Redclift . 1991. "Food into freezer: Women into factories" en *Refashioning Nature. Food, ecology and culture*. Routledge, New York.

Goody, Jack. 1995. *Cocina, cuisine y clase. Estudio de sociología comparada*, Gedisa. Barcelona.

Gracia Arnaiz, Mabel (Coord.). 2003. *Somos lo que comemos. Estudios de alimentación y cultura en España*, Ariel Antropología, España.

Granados Alcántar, José Aurelio. 2007. "Las corrientes migratorias en las ciudades contiguas a la Zona Metropolitana de la Ciudad de México: el caso de la aglomeración urbana de Pachuca" en *Estudios Demográficos y Urbanos*, Vol. 22 Núm.3, ColMex, México.

--- 2009. *Las corrientes migratorias en las ciudades contiguas a la zona metropolitana de la ciudad de México: el caso de la aglomeración urbana de Pachuca*, Tesis Doctoral, Facultad de Geografía e Historia, Universidad de Barcelona. Barcelona, España.

Grupo Modelo. 2008. <http://www.gmodelo.com/Fuente>.

Guarnizo, Luis Eduardo y Michael Peter Smith. 1999. "Las localizaciones del transnacionalismo", Gail Mummert, *Fronteras Fragmentadas*, Colmich. México.

Gutiérrez Mejía, Irma Eugenia. 1990. *Hidalgo, Sociedad, Economía, Política, Cultura. Biblioteca de las Entidades Federativas*. UNAM, México.

--- 1992. *Caminantes de la tierra ocupada. Emigración campesina de la Huasteca hidalguense a las minas de Pachuca*. Conaculta, México.

Hannerz, Ulf. 1986. *Exploración de la ciudad*. FCE, México.

Harris, Marvin. 1987. *Caníbales y reyes*. Alianza, México.

- 2005. *Vacas, cerdos, guerras y brujas*. Alianza, México.
- 2007. *Bueno para comer*. Alianza, México.
- Harvey, David. 1998. "La experiencia del espacio y el tiempo" en Harvey, David. 1998. *La condición de la posmodernidad. Investigación sobre los orígenes del cambio social*. Amorrortu, Buenos Aires, Argentina.
- Hernández G. Abigail. 2005. "El consumo de la nostalgia", *Bancomext*, 03 de junio, México.
- Hernández M. Miguel. 2000. "El proceso de conversión en creyentes. Identidad de familias testigos de Jehová. En el contexto de migración transnacional", *Relaciones, Migración y Sociedad*, ColMich, No.83, Vol. XXI, verano, México.
- Herrera Lima, Fernando Francisco. 2003. *Vidas itinerantes en un espacio laboral transnacional. Migración y familias entre Puebla-Tlaxcala y Nueva York*. Tesis doctoral. Departamento de Antropología de la UAM-Iztapalapa, México.
- Hirai, Shinji. 2002. *Viajes nostálgicos al terruño imaginario. La reconstrucción de lugar y cultura en la comunidad transnacional a través de la contienda de imágenes*. Tesina de maestría, UAM-Iztapalapa, México.
- Hiriart, Hugo , Ángel Jaramillo y Erika Vilfort. 2002. "Migración. El legado de Manuel Gamio", en *Migraciones: la eran sin fin*, Letras libres, Año IV, No. 46, Octubre, México.
- Hispanic. 2009. "Herdez Corporation y Hormel Foods Corporation Celebran a la Comunidad Hispana de Los Ángeles. Una Series de Eventos Apoyan a la Cultura y los Intereses Hispanos en <http://www.hispanicprwire.com>.
- Hoskins, Janet. 1998. *Biographical Objects. How Things Tell the Stories of People's Lives*. New York, Routledge Press. New York.
- Huyssen, Andreas. 2002. *En busca del futuro perdido. Cultura y memoria en tiempos de globalización*. FCE, México.
- IMIP. 2000. "Informe sobre los tipos de asentamiento en la ciudad de Pachuca". Informe 2000 del Instituto Municipal de Investigación y Planeación". IMIP. Pachuca, Hidalgo, México.
- INEGI. XII, 2000a. *Censo General de Población y Vivienda*, Estado de Hidalgo. México.
- 2000 b. *Censo General de Población y Vivienda*, Estado de Hidalgo. Los Municipios en gráficas. Pachuca de Soto. México.
- INEGI. www.inegi.gob.mx/est/contenidos/espanol/metodologias/regis...ciales/sm_cult.pdf?c=5394 s/f.
- Igor, Kopytoff. 1991, "La biografía cultural de las cosas: La mercantilización como proceso", en Arjun Appadurai, *La vida social de las cosas*. Grijalbo, México,
- Jarritos, 2009. <http://www.jarritos.com/Novamex>.
- Kaplan, Adriana y Silvia Carrasco. 2003. "Cambios y continuidades en torno a la cultura alimentaria en el proceso migratorio de Gambia a Cataluña" en Gracia Arnaiz, Mabel (Coord.). 2003. *Somos lo que comemos. Estudios de alimentación y cultura en España*, Ariel Antropología, España.

Kearney, Michael. 1994 a. "Desde el indigenismo a los derechos humanos: Etnicidad y política más allá de la mixteca", *Migración y Etnicidad*, Nueva Antropología. Revista de Ciencias Sociales, México, No. 46. ENAH. México.

--- 1994 b. "Desde el indigenismo de los derechos humanos. Etnicidad y política más allá de la mixtecas", *Nueva Antropología, Migración y etnicidad*, INAH, No. 46. México.

--- 1999. "Fronteras fragmentadas, fronteras reforzadas", en Gail Mummert, *Fronteras fragmentadas*, Michoacán, ColMich. México.

Kearney, Michael and Carole Nagengast. 1982. "Anthropological Perspectives on Transnational Communities in Rural California". *California Institute for Rural Studies*. California.

Krammer, Jean-Paul. 2009. "Pilsen. El Chicago mexicano". *Escala*. México.

Kuper, Adam. 2001. *Cultura*, Paídos. Barcelona. España.

Kuper, Jessica. *La cocina de los antropólogos*. Tusquets. España.

La Jornada. 2003. "La entidad, ejemplo de la abundancia en México. Miseria extrema y represión". 8 de febrero, Sección Política, México

Laborde Carranco, Adolfo A. 2006. *Reflexiones sobre el fenómeno migratorio de los mexicanos en Estados Unidos*. Plaza y Valdés/Milenio Hidalgo, México.

Landolt, Patricia. 2004. "La construcción de comunidades en campos sociales transnacionales: El Caso de Los Refugiados, Migrantes y Repatriados de El Salvador" en *Estudios Migratorios Latinoamericanos*, Centro de Estudios Migratorios Latinoamericanos, CEMLA Buenos Aires.

Lévi-Strauss, Claude. 1968. *Mitológicas I: Lo crudo y lo cocido*. FCE, México.

--- 1972. *Mitológicas II. De la miel a las cenizas*. FCE, México

Levitt, Peggy. 2001. *The transnational Villagers*. University of California Press, California.

López Yumán, Fredy y Liliana Pellicer. 2004. "Sabor chapín en el Mundo", Semanario de Prensa Libre, *Revista D fondo*, 01 de Agosto.
<http://www.prensalibre.com.gt/pl/domingo/archivo/revistad/2004/agosto04/010804/dfondo.shtml>.
No. 04.

Malinowski, Bronislaw. 1986. *Los argonautas del pacífico occidental*. Planeta, Barcelona.

Martínez González, María de la Luz. 2008 a. *Programa estatal de Apoyo a Migrantes*, Coordinación General de Apoyo al Hidalguense en el Estado y el Extranjero. Octubre. Pachuca, Hidalgo, México.

--- 2008 b. *Política Pública de Atención a Migrantes en el Estado de Hidalgo*, Coordinación General de Apoyo al Hidalguense en el Estado y el Extranjero. Octubre. Pachuca, México.

--- 2008 c. Tarjeta Informativa. Migración Internacional Hidalguense. Información básica. *Coordinación General de Apoyo al Hidalguense en el Estado y el Extranjero*. Pachuca, México.

Martínez, José Manuel. 2008. "Bimbo, a la conquista de EU Con la compra de la estadounidense Weston Foods, el Grupo obtendrá ventas anuales por 9,633 mdd la adquisición de la empresa por 2,380 mdd se realizará a través de financiamiento bancario" en CNN en expansión .com <http://www.cnnexpansion.com/negocios>,

- Matus Ruiz, Maximino. 2006. "El ingrediente étnico: Autenticidad, mercantilización de la diferencia cultural y control de mercados a través de los restaurantes oaxaqueños en Los Ángeles, Cal." Tesis de maestría, Ciesas-México. México.
- Mendoza Pérez, Cristóbal. 2004. "Circuitos y espacios transnacionales en la migración entre México y Estados Unidos: Aportes de una encuesta de flujos", *Migraciones Internacionales*, COLEF, Vol. 12, No.3, enero-junio.
- Menes Llaguno, Juan Manuel. 1993. *Monografía de la ciudad de Pachuca*, Instituto Hidalguense de Cultural, Hidalgo, México
- Mintz, Sidney W. 1996. *Dulzura y poder: el lugar del azúcar en la historia moderna*. Siglo XXI, México.
- 2003. *Sabor a comida, sabor a libertad. Incursiones en al comida, La cultura y el pasado*. México, Ciesas-Reina Roja-Conaculta, México.
- Moctezuma Longoria, Miguel. 2008 "Transnacionalidad y transnacionalismo. Julio-sep no. 057, pp.39.64 Toluca, México.
- Monsivaís, Carlos. 1992. *Escenas de pudor y liviandad*. Grijalbo, México.
- Montoya, P., Torres, A., Saenz, B., Achumacher, R., Torija, E. y López, C. 2002. "Una aproximación a las preferencias y aversiones de alimentos en población marroquí en la Comunidad de Madrid" en Actas del Congreso Internacional *Alimentación y cultura*. La Val de Onsera, Museo Nacional de Antropología, España.
- Mora, Fabiola y Walter Schupnik, 2002. "La globalización y los recursos humanos", en Gestipolis. <http://www.gestipolis.com/recursos/documentos/fulldocs/rrhh/lablobylosrrhh.htm>.
- Moreno Ramos, Rosa Noemí. 2007. "*Pues uno es muy curioso de las novedades*" *La incorporación de nuevas mercancías en la vida cotidiana. El caso de El Grullo, Jalisco, 1940-1980*, tesis de maestría Ciesas-Occidente, Guadalajara, Jalisco, México.
- Mummert, Gail. 1999. "Juntos o separados. Migración transnacional y la fundación del hogar", en *Fronteras Fragmentadas*. Michoacán. ColMich, México.
- 2002. "Objetos rituales y la conformidad de identidades: Consumos culturales en campos sociales transnacionales", ponencia presentada en el Primer *Congreso Nacional de Migración*, Guadalajara, noviembre, México.
- Nacional, Finanzas- 2008- "Banamex baja acciones de mexicana Bimbo a "mantener", 12 de mayo, México, DF.
- Newswire. 2008. "Jarritos revive tradición de las fiestas navideñas con su exitosa campaña "Aguinaldo Navideño" DALLAS, 3 de noviembre /PRNewswire-HISPANIC PR WIRE/ -- nov 03 2008 http://www.azteca21.com/index.php?option=com_content&task=view&id=9209&Itemid=117.
- Novo, Salvador. 2007. *Cocina mexicana. Historia gastronómica de la Ciudad de México*. Porrúa. México.
- ONU. 2006. "Datos sobre la migración internacional" en Migración internacional y desarrollo. http://www.un.org/spanish/News/migration/Migration_factsheet.htm.

- Ortiz, Fernando. 1978. *Contrapunteo cubano del tabaco y el azúcar*, La Habana.
- Oseguera Parra, David. 2001. *Herederos, diversos y converses. La formación de la cultura alimentaria colimense*, Tesis doctoral. UAM-I. Marzo, México.
- Pilcher, Jeffrey M. 2001. *¡Vivan los tamales! La comida y la construcción de la identidad mexicana*. Conaculta-Ciesas-Ediciones de la Reina Roja, México.
- Poquiviqui, G. 2003. Attitude and behavior towards ethnic food among belgians and hispanic in Belgium” Faculty og Agricultural and applied biological Sciences. University Gent. Gent. Bélgica.
- Portal, María Ana. 1997. *Ciudadanos desde el pueblo. Identidad urbana y prácticas religiosas en San Andrés Totoltepec, Tlalpan D.F.*, México, Culturas Populares/UAM-I, México.
- 1999. “El consumo de lo sagrado”, en *De un milenio a otro. La historia del consumo en México*. México, PROFECO/Jean-Gérard Sidaner, México.
- Portes, Alejandro. 2001. “Inmigración y metrópolis: Reflexiones acerca de la historia urbana” en *Migraciones Internacionales*, Vol. 1, Núm. 1, julio-diciembre, *Princeton University*. Princeton.
- Portes, Alejandro; Luis E. Guarnizo y Patricia Landolt. 1999. "El estudio del transnacionalismo: sus trampas y la promesa de un campo de estudio emergente", *Ethnic and Racial Studies*, 22(3), <https://tspace.library.utoronto.ca/handle/1807/1>, Toronto.
- Potowski, Kim. 2007. “El español en los Estados Unidos”, *Reflexiones*, material de la embajada de España en Chicago. <http://www.mec.es/sgci/usa/es/publicaciones/materiales/nov07/ReflexionesNov07.pdf>
- Pries, Ludger, 1999 a: New Migration in Transnational Space. In: ders. (Ed.), *Migration and Transnational Social Spaces*. Aldershot: Ashgate,
- 1999 b. “Las migraciones laborales internacionales y el surgimiento de espacios sociales transnacionales Un bosquejo teórico-empírico a partir de las migraciones laborales México-Estados Unidos”, *Revista Sociología del Trabajo*, Nueva Época, núm, 33, México.
- Pritchard, E.E. Evans. 1977. *Los Nuers*. Anagrama. Barcelona, España.
- Rivera, María.1999. “De la Mixteca a Nueva York // La migración al norte, una forma de sobrevivir que se transmite de generación en generación”. *La Jornada*, www.jornada.unam.mx/1999/abr99/990401/ny.html, México.
- Rivera Salgado, Gaspar. 1999. *Migration and Political Activism: Mexican Transnational Indigenous Communities in a Comparative Perspective*. Tesis doctoral. Departamento de Sociología, Universidad de California, Santa Cruz, Estados Unidos.
- Rivera Salgado, Gaspar, Bada, Xóchitl y Escala Rabadán, Luis. 2005. Participación cívica y política de los migrantes mexicanos en Estados Unidos: Las asociaciones de paisanos en Los Ángeles y Chicago” ponencia en *Mexican Migrant Social and Civic Participation in the United States*, Washington DC.
- Rodríguez, Luis Alberto. 2007. “Desaparece Hidalgo del mapa minero nacional”. Desdeabajo, marzo 24. <http://www.desdeabajo.org.mx/wordpress/?p=309>

- Rodríguez, Mariángela. 2005. "Los mexicanos en el panorama étnico estadounidense" en Rodríguez, Mariángela. *Tradicción, identidad, mitos y metáforas. Mexicanos y chicanos en California*. Porrúa-Ciesas, México.
- Rouse, Roger. 1989. *Mexican Migration to the United States: Family Relations in the Development of a Transnational Migrant Circuit*, Diss. Stanford University, junio.
- 1991. "Mexican Migration and the Social Space of Postmodernism." *Diaspora*, Vol.1. No.1.
- SAGARPA. 2002. "Síntesis agropecuaria en Zacatecas", 01 de noviembre. www.sagarpa.gob.mx/dlg/zacatecas/comunicacion/01-11-04.pdf.
- Santibañes Romellón, Jorge. 2002. *Migración internacional en los hidalguenses*. Colegio de la Frontera Norte. México.
- Sassen, Saskia. 1991. *The Global City: New York, London, and Tokyo*. Princeton University Press. Princeton.
- 2003. "Una visita guiada a la Ciudad Global", *Café de las Ciudades*, Revista Digital, año 2, número 10, agosto 2003. www.cafedelasciudades.com.ar/tendencias10_.htm
- Schmidt, Ella y Crummett, María. 2004. "Herencia recreada: capital social y cultural entre los hñahñús en Florida e Hidalgo", http://meme.phpwebhosting.com/~migracion/modules/libro_indigenas_mexicanos_migrantes/17.pdf
- Shuo, Yu. 2002. "La percepción de las diversidades en una aproximación transcultural", *Iniciativa Socialista*, número 69, verano 2003 Transversales Science Culture 004, cuarto trimestre, Madrid.
- Signorelli, Amalia. 1999. *Antropología urbana*, Anthropus/UAM, Barcelona.
- Smith, Michael Meter y Luis Eduardo Guarnido. 1998. (eds.) "Introduction", en *Transnationalism from Below*, New Brunswick, Transaction Publishers, New Jersey.
- Smith, Robert, 1995: "Los ausentes siempre presentes", *The imagining, Making and Politics of a Transnational Community between Ticuani, Puebla, Mexico, and New York City*, Ph.D. dissertation, New York: Columbia University, New York.
- Soto Oliver, Nicolás. s/f. *La minería. El distrito minero, Pachuca-Real del Monte a través de la historia. Gobiernos del estado de Hidalgo*, Coordinación de turismo, cultura y recreación. México.
- Sunkel, Guillermo. 2002. "Una mirada otra. La cultura desde el consumo", en Daniel Matto (coord). *Estudios y otras practicas intelectuales latinoamericanas en cultura y poder*, Caracas, CLACSO/Facultad de Ciencias Económicas y Sociales de la Universidad Central de Venezuela.
- Tarrés Chamorro, Sol. 2002. "La alimentación de los migrantes magrebíes de Sevilla durante el ramadán: un ejemplo de alimentación mediterránea" en Actas del Congreso Internacional *Alimentación y cultura*. 2002. La Val de Onsera, Museo Nacional de Antropología, España.
- Teorema. 2002. "Herdez Líder en mercado de alimentos" en http://www.teorema.com.mx/articulos.php?id_sec=47&id_art=1847. 31 de octubre 2002, no. 36.
- The lake band. 2008. <http://thelakeband.blogspot.com/2008/02/robert-nighthawk-w-various-artists-and.html>.

- Thomas, William y Florian Znaniecki. 1918. *The Polish Peasant in Europe and America*, Boston Press. Boston.
- Thompson, John B. 1992. *Ideología y cultura moderna. Teoría crítica en la era de la comunicación de masas*, México, UAM-Xochimilco.
- Tinoco Guadarrama, Alberto. 2004. "La Garra de Chicago, el otro Tepito", Noticieros Televisa, México. <http://www.esmas.com/noticierostelevisa/losreporteros/406644.html>.
- Top Trenes. 2003. "Visión estratégica de los mercados de productos de consumo", septiembre-noviembre, http://www.toptrends.com/anteriores/sn2003/noticias_fabricantes.html#17.
- Valdés, Al. 2004. "A History of California's Hispanic Gangs" in Gans Investigators Associations. http://www.nagia.org/Hispanic_Gangs.htm.
- Valenzuela, José Manuel. 1988. *¡ A la brava ése ¡ Cholos, punks, chavos banda*. México, Tijuana, Colegio de la Frontera Norte, México.
- Vargas González, Pablo. 1998. "Pachuca: del enclave colonial a la modernización incierta", *Ciudades provincianas de México*, Michoacán, ColMich, México.
- Velasco Ortiz, Laura. 1998. "Identidad cultural y territorio: una reflexión en torno a las comunidades transnacionales entre México y Estados Unidos", *Región y Sociedad*, Vol. IX, No. 15, México.
- 2002. *El regreso de la comunidad: migración indígena y agentes étnicos. Los Mixtecos en la frontera México-Estados Unidos*, Colmex y Colef, México.
- Vélez Ibáñez, Carlos G. 1983. *La política de lucha y resistencia: procesos y cambios culturales en el México Central Urbano*, FCE, México.
- Verbeke, W., y G. Poquiviui. 2005. "Ethnic food attitudes and behaviour among belgians and hispanic living in Belgium", en *Bristish Food Journal*, no. 107, Belgica.
- Vergara, Abilio. 2001. *Imaginarios: horizontes plurales*. Conaculta/INAH, México.
- Watson, Juana. 2007. "El sueño americano para los migrantes mexicanos hidalguenses" ponencia magistral organizada por el Colegio de Hidalgo, Pachuca, febrero, México.



Casa abierta al tiempo

UNIVERSIDAD AUTÓNOMA METROPOLITANA

UNIDAD IZTAPALAPA

DIVISIÓN DE CIENCIAS SOCIALES Y HUMANIDADES

POSGRADO EN CIENCIAS ANTROPOLÓGICAS

El pasaporte, la maleta y los tamales. La experiencia urbana
a través de los saberes y sabores transnacionales.
Estudio de caso Pachuca-Chicago

Karina Pizarro Hernández

Tesis de Doctorado en Ciencias Antropológicas

Directora: Dra. María Ana Portal Ariosa

Asesores: Dra. Xóchitl Paz Ramírez Sánchez

Dr. Federico Besseres Alatorre

