Andrea Bravo Cruz – Ganadora
Facultad de Filosofía y Letras

El sabor del encuentro: la migración libanesa y su legado en la gastronomía mexicana

Introducción: Un diálogo de sabores que trasciende fronteras

La gastronomía mexicana, declarada Patrimonio Cultural Inmaterial de la Humanidad, no es un simple conjunto de platillos: es un mapa de memorias, un relato de encuentros que han tejido su identidad. Entre las múltiples migraciones que han dejado huella, la libanesa —llegada en el último tercio del siglo XIX— destaca por su capacidad para entrelazar dos mundos aparentemente distantes: el Mediterráneo árabe y el México prehispánico y colonial. Como bien señala Zepeda (2022), "los migrantes libaneses trajeron consigo un rico legado culinario que se ha fusionado con las tradiciones locales" (p. 45). Entonces, exploremos cómo ingredientes y técnicas se mezclaron, sino cómo esta fusión refleja un acto de resistencia, amor y creatividad colectiva. En palabras de Aduriz (2022), "la cocina es un reflejo de la historia de un país, y en México, esa historia está marcada por la diversidad de sus influencias" (p. 12). Aquí, cada bocado es un capítulo de un diálogo que comenzó con el exilio y hoy celebra la pertenencia.

Contexto histórico: De las montañas del Líbano a las calles de México

A finales del siglo XIX, el Líbano era una tierra desgarrada por la opresión del Imperio Otomano. Familias enteras, en su mayoría cristianas maronitas, huyeron de la persecución religiosa y la miseria económica. México, bajo el régimen de Porfirio Díaz, abría sus puertas a migrantes para impulsar su modernización. Según Lagunas (2006), "la migración libanesa ha dejado una huella indeleble en la cultura mexicana, especialmente en el ámbito gastronómico, donde se han fusionado sabores y tradiciones" (p. 17). Llegaron con maletas llenas de semillas de sésamo, recetas manuscritas en árabe y la nostalgia del aroma del pan pita recién horneado.

No fue un camino fácil. Los llamaron "turcos" por error, pero pronto ganaron su lugar. Abrieron pequeños comercios en Puebla, Veracruz y la Ciudad de México. En la capital, el barrio de La Merced se llenó de tiendas como *El Parián*, donde se vendían telas y, entre pasillos, se compartían platillos como el *kibbeh crudo* —una mezcla de carne molida y trigo bulgur— que los clientes mexicanos probaban con curiosidad. Para 1930, restaurantes como *El Cairo* y *Al-Andalus* ya eran puntos de reunión donde se servía

tabuleh junto a frijoles refritos, y donde el café árabe se endulzaba con piloncillo. Como escribe Zepeda et al. (2023), "la cocina mexicana se ha enriquecido con influencias de diversas culturas, lo que ha permitido la creación de platillos que son un reflejo de la identidad nacional" (p. 172).

La revolución de los sabores: Del shawarma al trompo pastor

La historia del taco al pastor es una epopeya de ingenio y adaptación. El shawarma árabe, hecho con cordero especiado y asado en un trompo vertical, llegó a México en los años 30 gracias a migrantes libaneses. Sin embargo, el cordero era escaso y costoso. La solución fue tan mexicana como audaz: sustituirlo por cerdo marinado en adobo de achiote, chiles guajillo y vinagre. La piña, añadida en la punta del trompo, no solo caramelizaba la carne, sino que simbolizaba un guiño a los sabores tropicales. Así, el taco al pastor nació como un híbrido que García-Garza (2010) describe como "la genialidad de la escasez: transformar lo ajeno en propio con lo que hay a la mano" (p. 435).

El nombre *al pastor* no es casual: deriva del término español "pastor" (shepherd), que alude al método de asar carne en un trompo giratorio, similar a cómo los pastores cocinaban en el Líbano. Pero en México, esta técnica se reinterpretó con ingredientes locales. Como señala el blog *Chef Oropeza* (2023), "el trompo de cerdo adobado es un homenaje al mestizaje: el giro libanés se viste de colores mexicanos". Además, la BBC (2023) destaca que, aunque el shawarma árabe usaba pan pita, en México la tortilla de maíz —símbolo de identidad— se convirtió en el lienzo perfecto para este platillo.

Este platillo no fue solo una adaptación culinaria: se convirtió en un fenómeno social. Vendido en puestos callejeros, el taco al pastor democratizó el acceso a sabores antes asociados a restaurantes formales. Como explica García-Garza (2010), "el consumo de alimentos y su clasificación social han sido fundamentales para entender la identidad cultural en México" (p. 432). El trompo giratorio, hipnótico y humeante, rompió barreras: hoy, un ejecutivo y un albañil comparten la misma fila para recibir su taco, envuelto en tortilla y coronado con cilantro y cebolla.

Más allá del trompo: El banquete de la fusión

La influencia libanesa no se detuvo en el pastor. En Yucatán, el *kibbeh* se transformó en *kibis*: croquetas fritas de carne y trigo, rellenas de queso de bola y bañadas en salsa de

chile habanero. En Puebla, las *empanadas árabes* adoptaron el mole poblano, creando un matrimonio entre la masa hojaldrada y el chocolate picante. Incluso la humilde cebolla morada encurtida, técnica libanesa para conservar vegetales, se volvió esencial en puestos de tacos y tortas.

Los postres también narraron su propia historia. En Monterrey, las familias libanesas-mexicanas fusionaron el *baklava* —hojaldre con nueces y miel— con el dulce de leche, dando vida al *baklava de cajeta*. En las panaderías de la Ciudad de México, el pan árabe se rellena de frijoles refritos y queso Oaxaca, creando un "pan árabe a la mexicana". Como señala Zepeda (2022), "la influencia árabe en la gastronomía mexicana no solo se limita a los ingredientes, sino que también se extiende a las técnicas culinarias que han sido adoptadas y adaptadas" (p. 32).

Sincretismo cultural: La mesa como espacio de memoria y pertenencia

La migración libanesa no solo aportó platillos, sino rituales. En México, el acto de compartir la comida es sagrado, y los libaneses encontraron en esta práctica un espejo de su propia cultura. Las *mezze* —selección de entradas para compartir— se fusionaron con las botanas mexicanas: hoy, es común ver hummus junto a guacamole en fiestas, o tabuleh servido con totopos.

Festivales como el *Día de la Independencia de Líbano* en el Zócalo capitalino son muestra de este diálogo. Ahí, niños con sombreros de charro bailan *dabke* —danza tradicional libanesa— mientras sus padres compran tacos al pastor y shawarma en el mismo puesto. Para los nietos de aquellos migrantes, como el chef Carlos Abud, "la cocina es un idioma que habla de dos patrias: la que dejamos y la que nos abrazó" (Zepeda, 2022, p. 48).

Este sincretismo trasciende lo gastronómico. Como afirma Zepeda Arcea et al. (2023), "la cultura establece lo comestible y lo no comestible, cómo debe ser su preparación y la manera de degustar, además, define con quién se debe compartir" (p. 172). Así, en México, el pan árabe se parte en bodas junto al mole, y el agua de jamaica se sirve en vasos que antes contuvieron café árabe.

Conclusión: Un país que cocina con el mundo

La migración libanesa en México es un recordatorio de que las fronteras son frágiles, pero los sabores son eternos. Como dice el chef Enrique Olvera (2022), México es "un

crisol donde el mundo entero cabe" (p. 22). El taco al pastor, los kibis y el baklava de cajeta no son solo platillos: son monumentos a la resiliencia, a la capacidad humana de reinventarse sin perder la esencia.

Este legado, como escribe Zepeda (2022), nos enseña que "la riqueza de un país también se mide por los sabores que sabe acoger" (p. 50). Hoy, cuando un mexicano muerde un taco al pastor, no solo disfruta de un manjar: celebra un encuentro entre Beirut y Ciudad de México, entre el exilio y la pertenencia, entre la memoria y la innovación. En cada trompo que gira, en cada cebolla encurtida, hay un tributo a quienes convirtieron el desarraigo en herencia. Y en esa mezcla, México sigue escribiendo su historia, sazonada con los sabores del mundo.

Como afirma el chef e historiador Rodrigo Llanes, "el mexicano es un goloso mestizo: prueba cosas particulares para crear sabores únicos. Cualquiera de nosotros, al mezclar en su plato, está cocinando su propia identidad" (Llanes, 2019, p. 1).

Referencias

Aduriz, A. L. (2022). De Oriente Próximo a México. *El País*. https://elpais.com/eps/2022-04-09/de-oriente-proximo-a-mexico.html

BBC News Mundo. (2023, 15 junio). *Tacos al pastor: la historia detrás del platillo mexicano que tiene raíces libanesas*. https://www.bbc.com/mundo/articles/c4negjpwplro

Chef Oropeza. (2023). *Datos históricos sobre el verdadero origen de los tacos al pastor*. https://cheforopeza.com.mx/blog/datos-historicos-sobre-el-verdadero-origen-de-los-tacos-al-pastor/

García-Garza, D. (2010). Prácticas alimenticias y clasificación social. ¿Los tacos son un alimento “popular”? *Civitas - Revista de Ciências Sociais, 10*(3), 430-449. http://www.redalyc.org/articulo.oa?id=74221657005

Lagunas, D. (2006). Algunas claves culturales en torno al mundo libanés en México. *Cuicuilco, 13*(37), 9-23. http://www.redalyc.org/articulo.oa?id=35103702

Llanes, R. (2019, 2 abril). *Entrevista con el historiador y chef Rodrigo Llanes* [Entrevista]. IMER Noticias. https://noticias.imer.mx/laferia/2019/04/02/entrevista-con-el-historiador-y-chef-rodrigo-llanes/

Olvera, E. (2022). *México: Cocina y patrimonio*. Editorial Planeta.

Zepeda, R. (2022). La influencia de la cultura árabe en la cocina mexicana. *Gourmet de México, 15*(4), 45-50.

Zepeda Arcea, A., Trinidad Medina Esparza, L., & Huízar Sánchez, Á. (2023). El imaginario gastronómico de México, una construcción del siglo XVI. *Imagonautas, 17*, 172-185.

Alejandra Verdejo Pérez – Mención honorífica
Facultad de Filosofía y Letras

Sabores en resistencia: la huella africana en la gastronomía nacional mexicana

La historia oficial de la gastronomía mexicana suele hablar de un triángulo entre lo indígena, lo español y lo mestizo, pero rara vez se detiene a considerar el cuarto vértice: África. Durante el virreinato, más de 200 mil personas africanas fueron traídas a la Nueva España en condición de esclavitud, y aunque sus cuerpos fueron marcados por la violencia colonial, su cultura dejó marcas indelebles en la música, la religión, el lenguaje… y la cocina. Este ensayo busca explorar cómo la migración forzada de comunidades africanas transformó los sabores y las prácticas culinarias del México colonial y contemporáneo, especialmente en regiones como Veracruz, Oaxaca y Guerrero.

La cocina es una forma de resistencia. Frente al desarraigo, las personas africanas reconstruyeron lazos con su tierra a través de lo que cocinaban. En las cocinas coloniales, muchas veces trabajando como cocineras para las familias criollas o mestizas, las mujeres africanas no solo preparaban alimentos: transmitían conocimientos, combinaban ingredientes locales con técnicas traídas de África y reinterpretaban la dieta de la esclavitud en clave de sobrevivencia. Como muestra Judith Carney, “la diáspora africana llevó consigo no solo semillas, sino también formas de comer, de combinar sabores, de comprender el alimento como una experiencia espiritual y comunitaria” (143).

Un ejemplo concreto de esta herencia es el uso del plátano en sus múltiples formas: frito, hervido, machacado, como acompañamiento o como base del platillo. En la cocina veracruzana, el plátano macho se integra con pescados y mariscos, y se acompaña con salsas de chiles y jitomate. La cocción lenta, el sofrito con cebolla y ajo, y el uso de aceite o manteca también remiten a técnicas africanas. Estas prácticas no están fijadas en recetarios, sino en la oralidad y en la cotidianidad. Son saberes vivos que han pasado de generación en generación, casi siempre sin reconocimiento académico o institucional.

En la región de la Costa Chica, el caldo de chacales —una sopa espesa

hecha con maíz, frijol, plátano y carne— y los tamales de tichinda (una especie de mejillón) son ejemplos de cómo los ingredientes locales fueron reinterpretados desde matrices culturales africanas. En palabras de la antropóloga María Elisa Velázquez, “el racismo estructural en México ha impedido reconocer la profundidad del legado afrodescendiente en nuestra cultura, incluyendo la culinaria” (Velázquez y Iturralde 29).

Frente a esta omisión histórica, recuperar la historia africana en nuestras cocinas es un acto de memoria. Comer es también recordar. Y cada vez que freímos plátano, usamos tambores en una fiesta patronal o preparamos un caldo espeso con mariscos y chile, estamos dialogando —quizás sin saberlo— con una herencia que ha sido parte del país desde su fundación. La migración africana no solo enriqueció la cocina mexicana: la transformó en su médula, expandiendo su paleta de sabores, texturas y sentidos. Reconocer este legado no es un gesto de corrección política, sino un acto de justicia culinaria.

En años recientes, iniciativas comunitarias y proyectos culturales han comenzado a reivindicar esta herencia. Festivales gastronómicos afromexicanos, recetarios colectivos y redes de cocineras tradicionales buscan visibilizar no solo los platillos, sino también la historia de quienes los preparan. Este esfuerzo no solo es culinario, sino político: cocinar también puede ser una forma de exigir lugar en la historia.

El México de hoy es un país que aún tiene pendientes con sus propias diversidades. Aceptar que la cocina mexicana es, también, africana, implica cuestionar los relatos hegemónicos que nos enseñaron qué es lo mexicano y qué no. Implica reconocer que lo que hoy consideramos "nuestra comida" nació del movimiento, del cruce, del encuentro —y, muchas veces, del dolor—. Y que, quizás, la forma más honesta de honrar esa historia es servirla en la mesa, con nombre y apellido.

Pero, ¿por qué ha costado tanto trabajo nombrarla? Parte del problema es que el discurso nacionalista que se consolidó en el siglo XX construyó una identidad mexicana basada en una mezcla binaria entre lo indígena y lo español. Lo africano quedó fuera de ese relato. Durante décadas, se negó la existencia misma de

comunidades afrodescendientes en el país, invisibilizadas en censos, en libros de texto, en los medios de comunicación. No fue sino hasta el censo de 2020 que el INEGI reconoció oficialmente a la población afromexicana, que hoy se estima en más de 2.5 millones de personas. El borramiento no fue accidental: fue un mecanismo para sostener una idea homogénea de lo nacional.

La cocina, sin embargo, conserva lo que la historia quiso olvidar. En los fogones de la Costa Chica, en los mercados de Veracruz, en los patios donde se hierven los mariscos o se muelen los chiles con plátano, sobreviven formas de habitar el mundo que vienen de África. Sabores que viajan, que resisten, que se transforman sin desaparecer. Por eso, la cocina es también un archivo. No uno escrito con letras, sino con fuego, con humo.

En este archivo culinario se encuentran no solo ingredientes, sino memorias corporales: el ritmo del molido, la cadencia del sofrito, el gesto de envolver un tamal. Cocinar es repetir, imitar, recordar. Cada preparación es una conversación con el pasado. Y por eso, cuando hablamos de gastronomía, hablamos también de historia, de política, de justicia. Reconocer la raíz africana de la cocina mexicana no es solo un gesto de corrección cultural, sino una forma de romper el silencio, de ampliar el relato nacional para incluir todas sus voces.

Quizás las preguntas que quedan flotando es: ¿quién decide qué es lo mexicano? ¿Dónde se trazan las fronteras de lo propio? Si entendemos que la identidad no es algo cerrado, sino un proceso en constante movimiento, entonces aceptar nuestras raíces africanas no nos resta, sino que nos enriquece. Como canta Gepe, “extranjeros somos todos, aunque nunca nos contaron”. Contémonos, entonces. Empecemos por el paladar.

Referencias:

Carney, Judith A. Black Rice: The African Origins of Rice Cultivation in the Americas. Harvard University Press, 2001.

Velázquez Gutiérrez, María Elisa, y Gabriela Iturralde Nieto. Afrodescendientes en México: una historia de silencio y discriminación. 2da ed., Consejo Nacional para Prevenir la Discriminación, 2016.

Lidia Lizbeth Sánchez Bolaños – Mención honorífica
Posgrado de Filosofía y Letras

Las tortugas pal Sur y la gente pal Norte

Antes, en el pueblo de Tututepec-Yucu-Dzaa, o Tutu como le decimos los de aquí, miles de tortugas anidaban en las playas de Chacahua para dejar sus huevecillos. Todo niño de Tutu sabía que, pasando las aguas, justo cuando comenzaba la temporada de secas, era el momento ideal para comer tamales de tichinda con carne de tortuga. Era todo un manjar. Cuando el dinero no daba para hacer tamales, los huevos cocidos de tortuga eran la siguiente opción. En comparación con el huevo de gallina, éste último sabía desabrido y seco; en nada se parecía a la yema de huevo de laúd, salada, cruda o a medio cocer.

Mi padre me contó que cuando era niño, la abuela le preparaba el tamal de tortuga y tichinda recién salida de la laguna, sazonado con hierba santa. Muchas mujeres del pueblo, entre ellas mi abuela, hicieron de la preparación de estos tamales un medio de vida, el sustento para dar de comer a sus niños y a sí mismas.

Las tortugas que llegaban a la costa chica de Oaxaca venían del norte, de los estados de Colima y de Jalisco. Hace treinta años, las familias esperaban a que pasaran las lluvias para enseñar a sus nenes desde pequeños a identificar un nido, a estar atentos a los relieves de la playa, al comportamiento de las aves, a cada pequeño indicio que demarca el sitio específico del refugio de los huevecillos. Los niños pequeños saqueaban los nidos y los grandes cazaban a las tortugas antes de que regresaran al mar. Las niñas también podían participar en ese ritual cuya ética apenas estaba siendo problematizada en otras partes del país. Las niñas desde chiquitinas eran instruidas en el arte de hacer tamales. Aprendían a espulgar la tichinda fresca, a limpiar la hierba santa y la hoja de plátano, incluso a hacer el nixtamal para la masa. Lo complicado era tratar con el caparazón, tan duro que era imposible de romper. Para ello siempre se necesitaba de por lo menos dos personas que pudieran abrir lo suficiente el caparazón para llegar a las vísceras que, de alguna forma, estarían en tan solo unas horas servidas y sazonadas sobre una hoja de plátano con manteca. El caparazón se vendía a turistas curiosos, *hippies* que pasaban por las playas de Chacahua y que venían de Puerto.

Qué belleza cuando la olla estaba repleta de tamales pequeñitos, unos tras otros en una perfecta formación. Aquél pilar en la dieta de todo Tututepecano respondía

directamente a los ciclos migratorios de la tortuga marina, y también al de los ciclos del viento, de los temporales, del inicio de las secas, de los vuelos de las aves y de sus excrementos que contenían la semilla de la hierba santa que luego de germinar, se convertiría en uno de los ingredientes centrales para los tamales. Alguna vez me dijeron que la carne de tortuga es como la del cocodrilo, blanca, algo simple y suave como la del pescado. Por eso hay que sazonar lo justo y necesario con la hierba santa, para que agarre fuerza y pique tantito en el paladar. Pero con cuidado de pasarse, que la tortuga pierde sabor y además uno se puede intoxicar con la planta en grandes cantidades.

Después, en la década de los noventa, ante el creciente turismo en las costas de Oaxaca, se prohibió dar caza a la tortuga laúd. El discurso oficial alertaba de la inminente extinción de la especie, cuyos ciclos migratorios se vieron afectados debido a su caza desmesurada además de una incipiente contaminación en sus ecosistemas. Poco decían los medios de las familias locales que subsistían de tal actividad, cuyo impacto era mínimo en comparación con la industria turística gringa cuyo enclave se situaba en Puerto Escondido. Tales empresas cazaban a las tortugas, las sacaban del agua, de la arena, de donde fuera, con tal de exhibirlas a los extranjeros o para hacer caldos de laúd gourmet disponibles en tan solo dos restaurantes exclusivos de Puerto. Hoy uno puede ir a la playa Bacocho y encontrarse con dinámicas “en pro del cuidado del medio ambiente y su fauna” como la liberación de tortugas. Sin embargo, es poca la regulación de estas actividades. La mayoría de las veces tienen a las crías en condiciones deplorables, almacenadas en huacales sólo para ser toqueteadas por turistas antes de ser “liberadas” en el mar. Mientras tanto, en Tutu, en Chacahua y en Zapotalito las comunidades y sus niños les dijeron adiós a las tardes de saquear nidos, y algunas mujeres se quedaron sin trabajo.

Para inicios de los dos mil, sólo unas cuantas familias locales de Chacahua y de Tutu cuya subsistencia dependía de tal negocio se vieron en verdadera crisis. Hace unos diez años, mi tío me contó del muchito que la policía agarró con las manos en la masa. Lo agarraron con un pequeño costal de huevos, cruzando la laguna, pasando las salinas, ya casi entrando a Zapotalito. Un muchito de mi edad en ese entonces, de unos catorce años. Me acuerdo porque vi la foto de cuando salió el caso en las noticias. Delgado, muy delgado, con unos shorts amarillos del América y con un par de costillas que se le

marcaban en la piel. Tenía unos ojos cristalinos, verdosos como la laguna, sumamente familiares. Me pregunté si no habría jugado con él en Zapotalito de pequeña.

–Lo llevaron a la cárcel por portarse mal. – Me dijo mi tío en broma y como advertencia, sin embargo, luego lo escuché hablar con mi papá. Habían detenido al niño cuando no estaba haciendo más que ganarse el pan. Los policías, intimidantes, le preguntaron que cómo podían arreglarse, pero el niño no traía ni un quinto; la familia tampoco tenía dinero para dar la respectiva mordida a las autoridades. Así que le tocó cárcel, corrección juvenil o quién sabe qué sitio. El pueblo sólo se enteró que apartaron al chavo de su familia. Yo por otro lado, recién iniciada en temas del cuadrado del medio ambiente y el cambio climático, me negaba rotundamente a creer una posible justificación para que alguien saqueara y comiera huevos de tortuga. No importaba cuán joven era o si era el sustento de su familia, era simplemente inaceptable. ¡Pobres tortuguitas que nunca llegaron a nacer y migrar, qué horribles eran las personas que robaban sus nidos! Está bien que detuvieran a ese muchacho que odiaba a las tortugas, pensaba yo con mi poca empatía de pre adolescente. No me daba cuenta que la situación era más compleja. Tras la detención del muchito, la familia se vio obligada a aprender otras formas de vida en otros lados. Creo que se fueron para el norte, pero nunca lo tuve por seguro.

Total, que ahora ya escasea el tamal de tortuga con tichinda, aquel platillo que se daba a las visitas especiales en la costa y que se sirvió año con año en el marco de las fiestas cívicas en el palacio municipal. La toma de protesta del presidente era el momento en que a todas las mujeres que se dedicaban a hacer tamales les iba mejor. ¡El honor de que el presidente les diera tal encargo! El manjar se regalaba al pueblo y la fila corría por toda la calle principal hasta la entrada del municipio. Todo esto era posible gracias al generoso patrocinio de algún partido político y de su candidato a presidente en turno, que ya había desviado fondos del estado para su bolsillo, pero que se lavaba las manos con tamales de tortuga para el pueblo.

Fue con el cambio de siglo y ya entrados los dos mil, que se comenzó a servir barbacoa, birria y pollo a la leña en las fiestas cívicas. Recuerdo escuchar la indignación de mi tío al ver que servían semejantes platillos, tan distintos a su acostumbrado tamal. Pero ahora los gobernadores y “la gente de razón” (como les siguen diciendo acá a la

gente blanca, un remanente del sistema colonial de castas), prefieren comprar el voto del pueblo ya no con tamales, sino con pollo y barbacoa para que prueben las delicias del progreso del norte.

En realidad, muchos jóvenes por esa misma época comenzaron a irse de mojados a Estados Unidos. Prefirieron eso a quedarse de peones en el campo o de cazadores de tortugas y correr el riesgo de ser detenidos. ¿Qué habría sido de aquel chavito que fue detenido hace diez años si se hubiera ido desde antes al norte con su familia? Supongo que varios jóvenes se hicieron esa pregunta, y por eso se fueron a buscar algo mejor.

Algunas personas que salieron del pueblo se quedaron a la altura de El Paso, otras lograron cruzar. Casi siempre se piensa que los hombres son los que se van y las mujeres se quedan. Sin embargo, muchas mujeres han cruzado la frontera. Cada mes mandan dinero, besos y abrazos a sus madres y a sus niños que se quedaron en la costa. Pero también mandan nuevas formas de cocinar y de comer. El pollo a la leña que se sirve ahora con cada cambio de presidencia municipal, es un testimonio de un proceso migratorio cuyo movimiento es exactamente opuesto al de las tortugas Laúd. Mientras las tortugas bajan por el Pacífico, los jóvenes suben por la sierra, hasta llegar a la frontera. Al subir, comunican a sus familias las nuevas recetas que aprenden por allá, después de trabajar en restaurantes de comida rápida o en sitios económicos de la frontera.

Son varias las personas que se fueron hace veinte años y que regresaron a Tutu y zonas aledañas para abrir negocios con sus nuevos conocimientos adquiridos por El Paso. A veces no regresan, pero recomiendan por teléfono a sus madres y a las familias sobre las delicias de la carne del norte y lo económica que puede ser la birria si se le hace rendir. A raíz de este fenómeno, se abrieron negocios de barbacoa, de birria, de tacos con tortilla de harina y de pollo al carbón al pie de la carretera federal, la cual conecta toda la costa desde Pinotepa hasta Huatulco. Les va bien, al menos mejor de lo que les fue a sus madres y abuelos con el negocio de los tamales y huevos de tortuga.

Ahora, cada que un *surfer* pasa por la carretera de la costa en su *Jeep* en ruta hacia Puerto Escondido, puede realizar una parada técnica y culinaria en alguno de los nuevos pueblos que aparecieron a pie del asfalto, a la altura de Pueblo Nuevo, de Santa Rosa o de Río Verde. Los que traen antojo de algo local prueban las tlayudas y los tamales de

tichinda, ahora elaborados sin carne de tortuga. Sólo a los lugareños se les llega a servir su tamal con tortuga o con lagarto, siempre y cuando lleve una buena relación de parentesco, ya sea como ahijado, sobrino o querido de la dueña del establecimiento. Los turistas que no son tan aventureros pasan por los puestos con pizza, empanadas y hamburguesas al carbón. Pero en realidad quienes más consumen en estos lugares son los chavitos que saliendo de sus clases del Cecyte, encuentran en la comida rápida, en las papas a la francesa, en las hamburguesas, y en los burritos, una experiencia cercana a los *malls* que sus familiares les comparten desde el norte.

A su vez, comer en estos sitios ha implicado que se construyan nuevos espacios de paseo para las familias jóvenes, en los que cada fin de semana, encuentran un ratito de esparcimiento y convivencia acompañados de una rica comida hecha por las comadres, conocidos, o por gente recién regresada del norte. En un viaje dominical a la playa, uno puede almorzar unos taquitos de birria para abrir el apetito, comer tamales de tichinda y tortuga, y cenar pizza o papas a la francesa con catsup a la hora del regreso. Todo esto en tan solo en el tramo de la carretera de Santa Rosa a Zapotalito, un trayecto de no más de diez kilómetros.

Sobre aquel mismo asfalto federal, nunca falta el pariente que regresa de los *United* tras conseguir la *green card*. Como un ritual de paso tras el regreso a su tierra, va con un compadre por un buen caldo de birria y hasta un taco de arrachera con tortilla de harina. Ya una vez aclimatado a su tierra, a su calor y a su humedad, y en un arranque de nostalgia va a Zapotalito o a alguna laguna local para comerse su tamal de tichinda, hierba santa y si tiene suerte, de tortuga.

Las tortugas aún visitan las costas de Oaxaca, siempre en su viaje hacia el sur. Se van para el norte antes de que regresen las lluvias y vuelven para las secas al siguiente año. La gente que migra para el norte tarda mucho más en volver, pero siempre se van con la temporada de lluvias, se convierten en mojados mucho antes de cruzar el río. Cuando regresan veinte años después, ya no se asientan en el centro de Tutu. Vuelven al pie de la carretera, a Santa Rosa o Pueblo Nuevo que es donde está el dinero, la gente y el tránsito del turismo. Con sus negocios de comida, forman una línea paralela a la costa donde se encuentran las playas a las que arriban las tortugas.

Hace tres meses fui a Tutu a ver a la familia. Me encontré con mi tío a pleno bocado de sus huevos de tortuga. Ya hace años me cansé de decirle que, con cuidado por sus altos niveles de colesterol, y aún más cuidado porque es ilegal su compra y venta. Noté los huevos diferentes, rojizos. Tenían catsup. Huevito con *quechup*.

Raíces Culinarias: El Chile en Nogada como Testimonio de la Migración y Transformación Gastronómica

Introducción

La migración es un proceso social que configura identidades culturales, espacios y tradiciones. En lo que hoy conocemos como México, la migración llega por medio de procesos como la conquista española, implicaron que se realizase el traslado no solo de poblaciones, sino también la circulación de ingredientes, recetas y técnicas que permitieron dar origen a nuevas expresiones culinarias.

El **chile en nogada** es un platillo que surge de la unión entre lo indígena y lo europeo. Su origen tiene relación con la invasión española en América y la fundación de Puebla, una ciudad diseñada con el fin de consolidar el dominio de los españoles peninsulares en un territorio "*libre*" de asentamientos indígenas, lo que les permitió establecerse en una comunidad exclusivamente española.

En este texto analizare cómo la migración (tanto humana como animal), la colonización y los procesos de *blanqueamiento* han influido en un platillo criollo y representativo de México, "el chile en nogada", impregnando en el platillo aspectos históricos, sociológicos y gastronómicos.

I. La conquista española y su relación con la Fundación de Puebla

El proceso de conquista estuvo liderado por **Hernán Cortés** entre 1519 y 1521 fue el detonante de transformaciones radicales del panorama demográfico y cultural de Mesoamérica. La caída de Tenochtitlán en 1521 implicó una fuerte disminución en la población indígena, En 1960, Cook y Borah publican un análisis en el que se

muestra una reducción de 25.2 millones de habitantes en 1519 a 1.075 millones en 1605, lo cual ha sido considerado (o interpretado) como un “genocidio indígena.”

En medio de este contexto, el 16 de abril de 1531 se funda Puebla, inicialmente denominada Ciudad de los Ángeles, como una “ciudad exclusiva para españoles no encomenderos” (Fernández. 2003.). Puebla fue planificada con una traza urbana definida, con plaza principal, edificios gubernamentales y la catedral en el centro, mientras que los asentamientos indígenas se aislaban en barrios periféricos. Esta organización permitió el control económico-social y sentó las bases para un modelo de segregación racial que marca la identidad cultural del virreinato.

“La conquista también fue una invasión, y otro de sus efectos fue la migración de españoles a América, fenómeno que comenzó a estudiar con rigor documental Peter Boyd-Bowman [...]. Este flujo migratorio transformó la demografía y facilitó el intercambio cultural, crucial para la introducción de ingredientes, técnicas culinarias y costumbres alimentarias propias de la península Ibérica.” (Martínez. 2021)

Otro aspecto fundamental fue la “invasión” de ganado, la cual José Matesanz, en “Introducción de la ganadería en Nueva España”, destaca cómo la llegada de especies animales –res, cerdos, ovejas, entre otros– modificó el entorno, la economía y la gastronomía novohispana. Subrayando el impacto de la ganadería en la dieta indígena y en el desarrollo de nuevas técnicas culinarias, algo clave en la cocina mexicana actual.

II. El Chile en Nogada como fusión de Tradiciones y Saberes Culinarios

El chile en nogada es un platillo que aparece como el resultado de una mezcla entre la cocina indígena y las técnicas culinarias europeas. Se fusiona el “**chile poblano”**, una de las más de 100 variedades de chile existentes en México que “recibe este nombre porque hay evidencia antigua de su cultivo 6.000 años atrás en el Valle de Tehuacán, municipio del estado de Puebla” (Gobierno de México, 2020), con la “**nuez de Castilla”**, introducida por los españoles que según el arqueólogo Eduardo Merlo, “en el huerto del Convento franciscano de Calpan en Puebla, se cultivaron por primera vez los nogales traídos de España, alrededor del año 1539” (Gobierno

de México, 2020), y combina carne, frutas y especias que reflejan la experimentación resultante del encuentro entre dos mundos.

El chile en nogada no solo refleja la fusión de ingredientes, sino también la integración de tradiciones culinarias europeas. La práctica de "**rellenar alimentos",** que es heredada de la cocina árabe y difundida en España, se plasma en la técnica de preparación del picadillo, dotando al platillo de un lujo característico del estilo barroco. Asimismo, la salsa de nogada se relaciona con la tradición sefardí, pues se ha encontrado en los recetarios medievales de la cocina sefardí referencias a la preparación de salsas a base de nueces o almendras, conocido como «pihtí», al que se le añadía la nogada. La salsa nogada fue adaptada localmente y pasó a emplearse en algunas cocinas de la Nueva España.

Este conjunto de técnicas y sabores muestra cómo la migración forzada y voluntaria, dejan una huella imborrable en la gastronomía mexicana.

El origen de los Chiles en Nogada según una leyenda popular es en manos de las monjas del convento de Santa Mónica en 1821, en honor a Agustín de Iturbide y la independencia de México. No obstante, investigaciones académicas, como las del historiador Eduardo Merlo, sugieren que el platillo existía previamente en forma de "chile relleno de frutas bañado en salsa de nuez" y fue resignificado para asociarlo con los colores patrios del Ejército Trigarante.

III. Blanqueamiento Gastronómico y Apropiación Cultural en la Contemporaneidad

La predominancia de la globalización y la evolución hacia la mercantilización de los platillos gastronómicos, el chile en nogada ha experimentado un proceso de lo que se conoce como "blanqueamiento[1]", que consiste en transformar un platillo tradicional, que era símbolo del mestizaje e identidad criolla, en un producto de consumo exclusivo, orientado a sectores de alto poder adquisitivo y a turistas extranjeros. La presentación ha sido modificada de manera que se sirve en vajillas

[1] "En cuanto al blanqueamiento, éste se remite a las promesas de progreso, civilización y belleza (Viveros Vigoya, 2015) en el que lograrlo no está conectado necesariamente a un cuerpo «blanco» sino a una posicionalidad de privilegio (a la blanquitud). "(Sánchez Arismendi, 2023)

caras, porciones reducidas, sabores modificados, utilizando técnicas de alta cocina “impecables” que llegan a incluir el uso de guantes durante su preparación y servicio. Un símbolo distintivo del blanqueamiento.

Esta práctica aparece con la necesidad de transmitir una imagen de limpieza, sofisticación y exclusividad, marcando una clara diferencia entre la tradición popular y la experiencia gourmet. Además, muchos comensales extranjeros no están familiarizados con ciertos sabores o texturas de la cocina tradicional mexicana, lo que ha llevado a modificar ingredientes y técnicas para “suavizar” la experiencia produciendo alteraciones en la receta original, quitándole parte de su esencia.

Un ejemplo de esta transformación es apreciable en la siguiente descripción, realizada por un restaurante de alta gama*: “El chile en nogada llega a la mesa enmarcado y sutilmente cubierto con esa nogada aterciopelada y coronado elegantemente con semillas de granada y perejil finamente picado. Precio: $600.00 individual y $1150.00 con una copa de champagne Louis Roederer.”*

La transformación de un platillo con profundas raíces criollas en un objeto elitista evidencia la apropiación cultural, donde los valores históricos y populares son resignificados para satisfacer intereses comerciales y de poder.

Conclusión

Cada flujo migratorio recibido en el territorio de lo que antes era Nueva España y hoy es México, ha contribuido al sincretismo, la aculturación y la diversidad cultural que hoy lo definen. “Gracias a las inmigraciones desde España, África y Asia, la población de Nueva España experimentó una permanente mezcla entre los

diferentes grupos con los nativos del México Antiguo" (Vázquez E. 2020). Siendo así el chile en nogada un testimonio del mestizaje y la fusión de tradiciones.

El chile en nogada se convierte en un elemento representativo de la migración, colonización y transformación cultural ocurrida en México. Con un origen relacionado principalmente con la invasión española y la fundación de Puebla, donde la migración de españoles, junto con la llegada de ganado europeo, promovieron un proceso de mestizaje culinario sin precedentes. La integración de tradiciones indígenas, barrocas y sefardíes en la preparación del chile en nogada es una vez más un reflejo de la compleja interacción de las influencias culturales que dieron forma a la identidad gastronómica mexicana.

"No hay nada más criollo que un chile en Nogada", un platillo que surge, según la leyenda popular, cómo festejo de la independencia de México. Un platillo que también los representa a ellos de forma orgullosa, la unión de lo mexicano y lo europeo.

Sin embargo, situándonos en la actualidad, el blanqueamiento gastronómico ha transformado este platillo de un símbolo de memoria popular en un objeto de consumo elitista, interviniendo en el desequilibrio entre la preservación de la herencia cultural y la lógica del mercado global. Así, el chile en nogada es un símbolo de que la gastronomía es un sitio en el que confluyen migración, diversidad y lucha por la identidad, desafiándonos a reconocer y valorar la historia tan compleja que existe detrás de cada bocado.

REFERENCIAS

1. Lázaro Vázquez y Romero. (n.d.). La invasión española y la fundación de Puebla. In *Cultura BUAP.mx*. https://cultura.buap.mx/observatoriocultural/sites/default/files/Revistas/No.30/La%20invasi%C3%B3n%20espa%C3%B1ola%20y%20la%20fundaci%C3%B3n%20de%20Puebla%20Investigaci%C3%B3n%20y%20recopilaci%C3%B3n%20hist%C3%B3rica%20%281587-1767%29.pdf
2. Martínez Baracs, R. (2021). La conquista de México. Historia Mexicana. https://doi.org/10.24201/hm.v71i1.4292
3. Sánchez Arismendi, A. (2023). ¿Cómo hablar de blancura, blanquitud y blanqueamiento en el contexto latinoamericano? Tabula Rasa, 45, 25–46. https://doi.org/10.25058/20112742.n45.02

4. Secretaría de Agricultura y Desarrollo Rural. (2020). *El chile poblano, popular en la cocina mexicana*. Gob.mx. https://www.gob.mx/agricultura/articulos/el- chile-poblano-rey-de-los-rellenos#:~:text=El%20chile%20poblano%20es%2C%20adem%C3%A1s,una%20hortaliza%20de%20inter%C3%A9s%20econ%C3%B3mico.&text=Antes%20que%20nada%2C%20digamos%20que,chile%20poblano%20s%C3%AD%20es%20poblano.
5. Secretaría de Agricultura y Desarrollo Rural. (2025). Nuez de Castilla, indispensable en esta temporada. Gob.mx. https://www.gob.mx/agricultura/articulos/nuez-de-castilla-indispensable-en- esta-temporada#:~:text=De%20acuerdo%20con%20el%20respetado,Espa%C3%B1a%2C%20alrededor%20del%20a%C3%B1o%201539.
6. Vazquez, E. (2016). *2.1.A Inmigraciones | historiademexico2*. Enp.unam. https://www.edithvazquez7-historiademexico2.org/copia-de-2-1-migraciones
7. Wikipedia.org. (2016, January 25). *salsa a base de nuez*. Wikipedia.org; Wikimedia Foundation, Inc. https://es.wikipedia.org/wiki/Nogada#:~:text=3%20Referencias-,Historia,cremas%20diversas%20y%20especias%20aut%C3%B3ctonas

Esperanza Brito García
Facultad de Ciencias

El queso en el quersoneso: cómo la migración neerlandesa a la península de Yucatán influyó en las marquesitas y demás gastronomía regional

Fue bajo el amparo de la catedral de la heroica Valladolid, después de saciarme de panuchos, poc chuc, cochinita, papadzules, brazos de reina, y mucha agua de chaya cuando las conocí por vez primera. Caminaba por entre las sillas confidentes cuando un huracán de voces llamó mi atención; tanto locales como turistas hacían cola en un pequeño puesto ambulante de marquesitas. Yo, como cualquier chilango, me acerqué con gran expectación al carrito de donde emanaba un aroma dulzón, a pesar de que en Coyoacán ya había visto algo parecido, nunca el antojo me había asaltado con tanta ferocidad como en ese momento.

Cuando llegó mi turno de ordenar el tan anhelado postre entré en nerviosismo, nunca había comido una marquesita y por ende no conocía el sabor, los ingredientes más armónicos, ni los tradicionales. Me limité entonces a imitar el pedido de la persona delante mío. En poco menos de dos minutos tuve en mis manos el cilindro crujiente relleno de *nutella,* plátano, fresas y coronado con un queso de aspecto amarillento y olor madurado. Como todo en Yucatán, la experiencia de la marquesita fue grata, a tal grado que ahora, cada vez que visito el estado busco uno de los tantos puestos con desespero voraz.

Al convertirme en una ávida consumidora de marquesitas me di a la tarea de develar lo mayor posible de sus secretos, especialmente sus ingredientes y su origen. La existencia de las marquesitas es relativamente reciente, pues se remonta hacia la primera mitad del siglo XX, cuando un nevero de nombre Leopoldo Mena – cariñosamente conocido como “Polito” – se vio en la necesidad de crear un negocio alterno para combatir las bajas ventas durante las temporadas de heladez yucateca. Leopoldo comenzó a vender la galleta de barquillo que ocupaba para sus helados, producto que desde el inicio fue bien recibido por los clientes. Posteriormente su esposa, la señora Carmen Muñoz, sugirió modificar la receta para hacerlos menos

gruesos y más fáciles de comer, algo que aumentó el éxito del negocio (Larousse, 2019).

Como toda idea brillante, las marquesitas pasaron por muchos experimentos; sus creadores las comenzaron a rellenar con diversos ingredientes, hasta que toparon con el queso Edam holandés, conocido en Yucatán como queso de bola. En una entrevista a la señora Geni Sánchez, nuera de don Polito, ella recuerda el gran acierto que significó el queso de bola "(...) desde aquel entonces empezaron a usar el queso de bola, fue lo que más rifó, lo que más se vendía, cuando vieron el queso de bola hubo más demanda de marquesitas" (Yucatán Ahora, 2019). Con esto, Leopoldo y su familia consolidaron no solo una mejora económica personal, sino también una deliciosa aportación a la gastronomía informal de su tierra.

Sin embargo, es por demás curioso que el sabor que conquistó a los paladares mayas fuera el del añejo queso holandés de cera roja, ya que no es un ingrediente muy común en otras zonas de México. Y es que, para el momento en que el matrimonio Mena Muñoz amplió su negocio, el queso de bola llevaba ya considerables décadas en la península (Cardós, 2023). Hay varias posibles explicaciones para el hecho de que la Edad de Oro neerlandesa se haya extendido a lo largo del Atlántico en forma de queso, a continuación, compartiré las que considero más plausibles.

La primera de ellas es que el queso Edam llegó a la península por accidente, cuando barcos mercantes procedentes de los Países Bajos naufragaron en las costas de Chetumal, Quintana Roo. Las embarcaciones contenían productos lácteos de fina procedencia, tales como mantequilla y quesos (Ovies, 2020). Debido a la naturaleza costosa y perecedera de la mercancía, los neerlandeses se vieron obligados a comercializar los productos dentro de la costa para evitar mayores pérdidas. De esta manera, el queso de bola pasó de ser un lujoso accidente a un ingrediente más en el recetario regional.

Otra teoría versa sobre la posibilidad de que el queso de bola fuese introducido a Yucatán por residentes de clase alta. Se cree que aquellos regresaban de sus viajes

por Europa con el queso entre sus *souvenirs*, pues su sabor único resultaba de gran atractivo (Cardós, 2023). El rojo queso entonces fue ganando mayor popularidad y difusión entre la sociedad yucateca.

Una tercera versión indica que entre los innumerables intereses extranjeros atraídos al territorio maya por la bonanza productiva del oro verde – el henequén – se encontraban los neerlandeses (Vázquez y Holi, 2023). Movidos por la posibilidad de inversión y explotación – no sólo del recurso sino también de las personas – los empresarios de los Países Bajos se establecieron en la península junto con sus familias. Como parte de sus tradiciones culinarias, estos grupos conservaron el uso y consumo del queso Edam, que luego se extendió fuera de las familias hacia la comunidad mexicana.

Finalmente, otra posible entrada del queso a Yucatán se dio mediante la diáspora trasnacional de comunidades neerlandesas, particularmente menonitas, al continente americano. Estos grupos migraron a diversos países, siendo los principales Curazao – isla colonia de los Países Bajos –, Brasil, y México – principalmente en los estados de Chihuahua y Quintana Roo –(Bautista Flores y Sánchez Carlos, 2018). Al igual que en el ejemplo desarrollado en el párrafo anterior – y como en realmente cualquier proceso migratorio –, el establecimiento de estas nuevas comunidades dio paso a un vasto intercambio cultural. La mezcolanza se dio principalmente en las preparaciones gastronómicas, es aquí donde el queso, que era parte céntrica de las tradiciones neerlandesas, se esparce por las vidas del resto de la población.

Cualesquiera de estos posibles orígenes, es innegable que el queso de bola llegó para complementar y diversificar la cultura de la zona. El Edam no sólo es el perfecto añadido para las marquesitas yucatecas, sino que también aliña empanadas, tartas, panes, pasteles, y guisados – siendo el protagonista de algunos como el queso relleno. Este cremoso y aromático ingrediente se compenetró con la personalidad selvática y se volvió parte innegable del buen comer.

Es tanta la apropiación cariñosa de los yucatecos con el queso que, aunque el estado no destaca como productor lácteo, hay varios empresarios que se esfuerzan disciplinadamente para aumentar la calidad y producción del queso de bola local. Según datos del Gobierno de México, en Yucatán se producen anualmente 4,312 litros de leche de vaca que se comercializan a empresas que elaboran yogurt y quesos. Además, hay incipientes desarrollos de centros de acopio para lácteos en los municipios de Tizimín y en Tzucacab, con lo que se pretende aumentar aún más la producción quesera (Gobierno de México, 2020). Esto representa no sólo progreso financiero para la región, sino también un mayor vínculo con el ya tan importante queso bola.

La gastronomía mexicana fue declarada Patrimonio Cultural Inmaterial de la Humanidad por la UNESCO el 16 de noviembre de 2010, unos años más tarde, en 2013 el pleno de la cámara de diputados del Congreso de Yucatán aprobó el decreto por el que se declara la gastronomía yucateca Patrimonio Cultural Intangible del Estado de Yucatán (Teyssier, 2019). No obstante, por mucho que se contrarie con el sentimiento nacionalista, es seguro decir que poca de esta comida es de exclusivo origen patrio. Desde el norte hasta el sur los platillos mexicanos son producto de diferentes sentires, historias y necesidades, producto de la migración y la historia tanto “nuestra” como “de otros”.

Aunque en el ejemplo de este breve escrito – el queso de bola – no se halló satisfactoriamente un origen rigurosamente comprobado, no por esto es menos interesante el innegable viaje que realizó este manjar para llegar a adornar el copete de las marquesitas. Personalmente, cada que disfrute una marquesita, ya sea en las playas de Sisal, en los cenotes de Homún o en el zócalo de Mérida, procuraré detener mi extasiada degustación para pensar –aunque sea un poco - en toda la historia detrás de sus ingredientes.

Referencias

Bautista Flores, E. y Sánchez Carlos, O. A. (2018). Diáspora transnacional de comunidades entre menonitas de México y Brasil. Revista mexicana de

sociología, 80 (4), 739-765. https://www.redalyc.org/journal/321/32158243001/html/

Cardós, E. (16 de enero de 2023). ¿Por qué el Queso de Bola es un emblema en la península de Yucatán? *Top Yucatán*. https://topyucatan.com/notas/the-yucatan-culture/por-que-el-queso-de-bola-es-un-emblema-en-la-peninsula-de-yucatan

Gobierno de México. (04 de febrero de 2020). El queso de bola, manjar de la cocina yucateca. Representación agricultura Yucatán. https://www.gob.mx/agricultura/yucatan/articulos/el-queso-de-bola-manjar-de-la-cocina-yucateca?idiom=es

Larousse. (21 de agosto de 2019). Un antojo de Mérida para el mundo. *Larousse Cocina*. https://laroussecocina.mx/blog/un-antojo-de-merida-para-el-mundo-3/

Ovies, M. (31 de agosto de 2020). Yucatán, cubierto de queso de bola. Anáhuac Mayab. https://merida.anahuac.mx/noticias/queso-de-bola-en-yucatan
Teyssier, A. (20 de febrero de 2019). Marquesitas Yucatecas. *Slow Food*. https://www.slowfood.com/es/blog-and-news/marquesitas-yucatecas/

Vázquez, R. y Hoil, F. (19 de noviembre de 2023). Marquesitas yucatecas: el crujiente postre que fusiona una receta suiza con sabores mexicanos. Radio Fórmula Yucatán. https://www.radioformula.com.mx/yucatan/2023/11/19/marquesitas-yucatecas-el-crujiente-postre-que-fusiona-una-receta-suiza-con-sabores-mexicanos-790256.html

Yucatán Ahora. (19 de octubre de 2019). *Conoce el origen de las marquesitas de Yucatán.* [Video]. YouTube. https://www.youtube.com/watch?v=mZchVMr64M4

Adriana Pérez Alva
Facultad de Medicina

“De la Migración al Menú: El encuentro cultural entre la comida Japonesa y Mexicana.”

Así como una inmigración no solo es la movilización y el asentamiento de extranjeros a un país, la gastronomía no es únicamente sinónimo de comida, ambas son resultado de múltiples historias entrelazadas entre dos países, del intercambio de costumbres, saberes y adaptaciones entre cada participante. Durante este escrito, el caso de la migración de pobladores de Japón hacia México durante el siglo pasado, resulta uno de los ejemplos menos escuchados y con más lecciones de las que imaginamos que le ha dejado a nuestro país por ser movilizaciones basadas en el respeto y la fraternidad generando modificaciones en la cultura de ambos y en especial del mestizaje culinario que surge entre ambas comunidades. Durante este ensayo, lograremos conocer sobre el impacto del intercambio de sabores y saberes entre México y Japón mediante las migraciones que los llevaron a establecerse en nuestro país.

En un contexto en el que se desarrollaba la Segunda Guerra Mundial, junto al mandato de Porfirio Díaz, México abre sus puertas ante extranjeros para beneficiarse con la entrada de inversiones, la modernización de tecnologías y el aumento en la población en el país; a su vez Japón se encontraba en la búsqueda de disminuir la sobrepoblación, de brindar servicios de alimentación a través de la agricultura, de panadería y principalmente en la búsqueda de tierras propias para sembradíos de café, ambos países reparan en que se encuentran en situaciones que logran converger en un mismo lapso de tiempo. Es así como a finales del siglo XIX, un pequeño grupo de jóvenes japoneses llega al estado de Chiapas atravesando dificultades climatológicas, económicas, de salud y sobre todo de lenguaje. A su llegada a este estado de la República Mexicana y con tal de cumplir con el cometido de poseer tierras propias y trabajar los sembradíos de café, se establecieron relaciones bidireccionales entre ambas comunidades, en donde ambos intervinieron uno sobre el otro ya que de manera desinteresada los pobladores mexicanos les proporcionaron saberes y técnicas a los japoneses para que su sembradío de café creciera de mejor manera y tuviera el resultado del cultivo de un grano de

café de alta calidad, generando un impacto económico benéfico en los pobladores de la zona (Moctezuma A, 2021).

La doctora María Elena Ota Misha, en su libro *Siete Migraciones Japonesas en México 1890-197*8 relata siete movilizaciones realizadas donde finalmente se formó una manera de organización de la comunidad tanto japonesa como mexicana llamada sociedad "Nikkei-mexicana". La sociedad Nikkei-mexicana, proveniente de un vocablo coloquial japonés que describe a los individuos descendientes de las migraciones japonesas y que se encuentran fuera de su país, en este caso en territorio mexicano; entre distintas aportaciones de dicha sociedad se encuentra la generación de una nueva manera en el cómo se concebían los platillos de México y Japón, no solo como una simple combinación de ingredientes sino una moderna formulación tanto en la preparación, las técnicas, los ingredientes como en su producto final.

Kowak M en su libro *Escuela de Cocina Japonesa* menciona que dentro de los ingredientes destacables en la cocina japonesa se encuentran pescados como el *bonito* o la *macarela* caracterizados por darle frescura a sus platillos, las algas *wakame*, *nori* o *kombu* que proporcionan variedad de texturas como sedosas, ligeramente crujientes, con un sabor dulce y con el característico sabor marino, la amplia gama de salsas de *yuzu* que aportan sabores agridulces y cítricos que equilibran los característicos sabores marinos, o el potente sabor del *wasabi* que en cantidades idóneas acompañan a los sabores grasos y los fritos infaltables en México. En compañía con ingredientes de México como el aguacate que aporta una intensa suavidad con su sabor y textura, el tamarindo que hará que el platillo quede en la memoria del comensal y por supuesto los indispensables chiles en la comida típica mexicana como el chipotle, serrano o morita que generarán un placer que solo el mexicano logra comprender y repetir en cada comida. Es aquí en donde nos damos cuenta que entre ambas cocinas se complementan y hacen sinergia de sabores, olores y texturas.

Un ejemplo clásico del mestizaje de ambas cocinas es el *Udon* que se compone de un fideo de harina de trigo en su caldo con un sabor neutro pero

que quienes potencian sus sabores son los ingredientes complementarios, teniendo participación distintos ingredientes mexicanos como tamarindo, carne de rib-eye e inclusive la tradicional barbacoa, platillo que ha convencido a los paladares más cerrados a salir de su zona de confort y elegir a estas combinaciones como una de sus preferidas.

La gastronomía japonesa también no solo la encontramos en platillos gourmet y exóticos, está presente en nuestra cotidianidad siendo un ejemplo los famosos cacahuates japoneses, que tienen su origen por de japonés Yoshigei Nakatani que se encontraba en territorio mexicano y se inspiró en la botana japonesa *memekashi* haciéndole modificaciones a la receta original, pero creando un alimento que a día de hoy forma parte del gusto de muchos mexicanos (Hernández S, et.al, 2018).

Finalmente, el mestizaje culinario no solo se da por combinar los platillos de los dos países, sino por la necesidad de enfrentarse al gran reto para los inmigrantes de poder encontrar ciertos ingredientes en el país al que se desplazaron, teniendo que adaptar los platillos con los insumos disponibles en el país, haciendo prueba y error y así conseguir que cada sabor se complemente y puedan crear un platillo palatable al gusto. Es de suma importancia pensar en que lo que hoy podemos disfrutar en recetas ya establecidas, en restaurantes o en productos que se encuentran en cada expendio de alimentos alguna vez se trató de negociaciones entre dos comunidades, en retos para encontrar sabores agradables con nuevos ingredientes y en intercambio de conocimientos a pesar de las barreras entre ambos países.

Hablar de mestizaje culinario implica todo un contexto cultural, económico y de intercambio de tradiciones que proporcionan una gran variedad de maneras de expresar los sabores y saberes (Niembro M, et. al, 2012). Es así como resalto que la gastronomía no solo tiene un componente alimenticio, sino que engloba aspectos sociales, históricos, culturales e incluso psicológicos en donde debemos tener presente que la gastronomía, así como las migraciones humanas, están abiertas a reinterpretación de la cocina, a la comprensión de

quienes llegan y al flujo de constante de cambio, siempre cimentado en el respeto y la fraternidad.

Bibliografía

- Moctezuma Balderas, Andrea Cristina. (2021). Ellos trajeron el comercio: los inmigrantes sirio-libaneses, japoneses y chinos en el municipio de Cárdenas, San Luis Potosí, México. Relaciones. Estudios de historia y sociedad; 42(168): 48-87. Recuperado el 6 de abril de 2025. De https://doi.org/10.24901/rehs.v42i168.777
- Terui, Megumi. (2005). Migrantes japoneses en México: la trayectoria de investigación de Ota Mishima. CONfines de relaciones internacionales y ciencia política; 1(2): 111-113. Recuperado el 6 de 2025. De http://www.scielo.org.mx/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S1870-35692005000200011&lng=es&tlng=es.
- Kowak Mutsuo. (s.f.) Escuela de Cocina Japonesa. p: 14-18. Recuperado el 7 de abril de 2025. De https://www.larousse.es/primer_capitulo/escuela-de-cocina-japonesa.pdf
- Galindo, S. H., & Sánchez, E. N. (2018). El cacahuate japonés que nos legó la familia Nakatani. Descubra a los Nikkei. Recuperado el 7 de abril de 2025. De https://discovernikkei.org/es/journal/2018/8/31/cacahuate-japones/
- Niembro, M., & Téllez R. Historia y mestizaje de México a través de su gastronomía. (2012) UAEM; 4: 50-58. Recuperado el 7 de abril de 2025. De http://web.uaemex.mx/Culinaria/culinaria_historia/cuatro_ne/pdfs/historia_del_mestizaje.pdf

Carlos Fernando González Oronia
Facultad de Filosofía y Letras

El mito en la cocina chino-mexicana: una naturalización de lo extranjero

Gracias, en parte, a su ubicación geográfica, la frontera noroeste de México se ha consolidado como uno de los principales puntos de atracción migratoria a nivel mundial. En este constante cruce de trayectorias y culturas, surgieron las condiciones ideales para el florecimiento de una expresión culinaria tan singular como reveladora: la cocina chino-mexicana.

Esta fusión gastronómica, nacida de procesos migratorios que comenzaron en el siglo XX, trasciende la simple mezcla de ingredientes. Es una manifestación cultural compleja, marcada por dinámicas de adaptación, resistencia e integración, propias del fenómeno migratorio.

Este ensayo propone una lectura semiótica de dicha cocina, donde los platillos y contextos gastronómicos no son objetos neutros, bajo ideas de Roland Barthes, sino sistemas de signos que comunican sentidos sociales, identidades y relaciones de poder. En este sentido, los restaurantes chinos de Mexicali pueden ser entendidos como textos culturales que articulan tensiones históricas y simbólicas de la migración.

Para entender cómo estos platillos se convierten en vehículos de significados más profundos, es necesario situar la migración china en el contexto histórico de principios del siglo XX, un momento histórico en que China enfrentó una crisis económica y social marcada por sequías, inundaciones y diversas guerras que lo convirtieron en un país expulsor.

Simultáneamente, los Estados Unidos se convirtieron en un destino atractivo para los migrantes en búsqueda de oportunidades. Sin embargo, en 1882, la *Ley de Exclusión China* de Estados Unidos cerró las puertas, forzando a muchos a refugiarse en las ciudades fronterizas, como Mexicali. Cabe señalar que, en 1899, se firmó el *Tratado de Amistad, Comercio y Navegación* entre México y China, donde se aprobaba el “ir libremente a los respectivos países de las altas partes contratantes y residir en ellos” (qtd. En Ogás 54). A México también le interesaban tanto el comercio con China como su mano de obra, y aunque los migrantes chinos se destacaron por su laboriosidad y organización, en el país se generaron condiciones de segregación,

discriminación y violencia, motivadas por la percepción de que los chinos estaban quitando los empleos a los mexicanos.

La instalación de los migrantes chinos en Mexicali, particularmente en el área conocida como “La Chinesca” desde 1918, se convirtió en un punto clave para la creación de la cocina chino-mexicana, donde tradiciones culinarias chinas se fusionaron con los ingredientes y costumbres locales.

Algunos ejemplos representativos de esta cocina incluyen el arroz frito con camarones o jalapeños, el chop suey acompañado de tortilla de harina, o la simple coexistencia de salsa de soya y salsa picante en la misma mesa.

Desde una perspectiva semiótica, los platillos de la cocina chino-mexicana se interpretan como sistemas de signos cargados de significados, como sugiere Roland Barthes en su obra *Mitologías* (1957). Esta relación se despliega en dos niveles: la denotación, que se refiere al significado literal del signo, y la connotación, que abarca los significados culturales e ideológicos que se asocian a él. Además, Barthes introduce la noción de mito, no sólo como un relato, sino como el proceso de naturalización de los signos para que sean aceptados sin cuestionamientos.

El chop suey con tortilla de harina o la coexistencia de salsa de soya y salsa picante operan como un lenguaje cultural que permite la integración de elementos de ambas tradiciones sin que uno se imponga sobre el otro, una negociación simbólica. No solo lo chino y lo mexicano ya no son opuestos, sino que ahora conviven de una manera igualitaria y no excluyente. Se aceptan las costumbres locales de manera respetuosa pero también se proponen las costumbres chinas como una opción a la misma altura. Este proceso refleja una aceptación más profunda que va más allá de la mera tolerancia; se trata de una integración basada en el reconocimiento y la celebración de la diferencia.

Otros platillos que exploran nuevos sabores mediante la integración de ingredientes no tradicionales, como el arroz frito con camarones o jalapeños, se presenta, en un nivel denotativo, como una adaptación de la comida china, pero, el platillo también puede interpretarse como una domesticación de lo exótico.

Lo extranjero, antes planteado como antagónico a lo nativo, se vuelve parte del “yo”, desafiando la relación de poder que define a la otredad. Este proceso promueve la asimilación de lo ajeno, presentándolo como algo beneficioso, con el fin de establecer un paralelo con el choque social y cultural.

Estos procesos asemejan a las luchas de los migrantes por adaptación, resistencia e integración, siendo que a través de los platillos logran reconfigurar su identidad dentro del contexto, además de acercarse al mexicano con una propuesta de coexistencia cultural que apela, por medio de los sabores, a un reconocimiento de la identidad china, no como superior, pero como igual y beneficiosa.

El éxito del signo (la cocina chino-mexicana) se consolida como una parte esencial de la identidad local, y así los símbolos implicados se vuelven mito, es decir, se presentan como verdad natural para transformar las condiciones de segregación, discriminación y violencia que marcaron su origen. El mito en la cocina chino-mexicana no solo facilita la integración de los migrantes chinos, sino que también ofrece una alternativa para desafíar la tendencia de las culturas dominantes a asimilar y redefinir los elementos de las culturas minoritarias a su propio modo.

En conclusión, a través de la integración de elementos de distintas tradiciones, la cocina chino-mexicana ha desarrollado un mito que naturaliza lo extranjero, articulando tensiones históricas y simbólicas del fenómeno migratorio y llevando a una conciliación entre culturas que desafía las estructuras de poder históricas. La gastronomía se presenta, así como una herramienta de orden que ayuda a la expresión y resistencia de las identidades, celebrando en este caso la pluriculturalidad que provocan los movimientos migratorios.

Actualmente, la comida china de Mexicali es considerada una de las mejores comidas chinas del mundo. Se ha establecido como parte integral del perfil mexicalense y su presencia es ahora algo naturalizado, al igual que la de los migrantes chinos en la región. Ahora bien, cada caso migratorio es único, dado que las condiciones varían, así que sería interesante ver cómo se consolidan símbolos y significados en el caso de Tijuana y Estados Unidos, una frontera con constantes fluctuaciones que permite mayores cambios en el comportamiento social.

Bibliografia:

Barthes, Roland. *Mitologías*. siglo ventiuno editores s.a. de c.v., 1999. Impreso.

Ogás, Yolanda. *Historia de los chinos en El Valle y ciudad de Mexicali.* Agencia Promotora de Publicaciones, S. A. de C. V, 2021. https://www.bajacalifornia.gob.mx/Documentos/icbc/libros/Autores/18-Historia-de-los-chinos/AutBC-historiachinos-final.pdf

Erick Javier Ramírez Barajas

Facultad de Ciencias

La Guajolota: Hito chilango

La gastronomía mexicana es considerada una de las más importantes y relevantes a nivel mundial, actualmente ocupando el tercer lugar entre las mejores cocinas del mundo, esto según el ranking de TasteAtlas para el periodo 2024/2025. Este reconocimiento no es mera casualidad ya que es el legado de siglos de influencias y adaptaciones de diferentes platillos a lo largo del mundo y del cual esta nación ha adoptado, de hecho, la comida mexicana es tan reconocida por esto mismo, ha sabido apropiarse de ingredientes y técnicas extranjeras para transformarla en sabores que se convierten en algo único e inigualable. Cabe destacar que esta apropiación no es reciente, desde la llegada de los españoles en el siglo XVI hasta la influencia francesa durante el Porfiriato en el siglo XIX, la nación azteca ha sabido adaptar los platillos venideros y darles ese toque tan delicioso que tanto los caracteriza.

Uno de los mejores ejemplos y de los más representativos es la evolución de la famosísima torta de tamal, conocida coloquialmente como “Guajolota”. Este platillo une tanto la tradición prehispánica con la mestización europea convirtiéndolo en uno de los iconos gastronómicos más reconocidos en la república mexicana, especialmente en la Ciudad de México, donde adopta una mayor relevancia. Si bien el origen de este platillo no es chilango, los capitalinos la han adoptado como parte de su vida diaria. Su popularidad radica en la accesibilidad, asequibilidad y su practicidad, pero también en su capacidad para reflejar cómo la sociedad mexicana ha sabido adaptarse a las necesidades sociales y económicas a través de los alimentos disponibles.

El tamal es uno de los platillos más antiguos de Mesoamérica, con una tradición de por lo menos 5,000 años de historia. Su base de maíz, envuelta y cocida en hojas de plátano nos lleva al pasado, a la alimentación prehispánica que aparte de

todo, estaba vinculada estrechamente con lo sagrado, ya que este era utilizado tanto en rituales como en festividades. Por su parte, el pan de trigo llegó con la conquista de los españoles, pues antes de la caída de Tenochtitlan en 1521, los panes se preparaban principalmente con maíz y amaranto. Pero fueron los conquistadores quienes introdujeron los molinos, los hornos y la panificación con levadura, lo que más tarde permitió la producción del pan, sin embargo; fue durante la época del Porfiriato que, gracias a la influencia francesa, se refinaron estas técnicas de producción, dando origen a un bolillo crujiente por fuera y esponjoso por dentro, tal y como lo conocemos en nuestros tiempos.

Para saber el origen de este “desayuno chilango” hay que remontarnos a la década pasada. No se sabe con exactitud dónde nació la idea ya que hay diversas teorías, una de las más populares la sitúa en Tulancingo, Hidalgo, donde un grupo de ingenieros eléctricos, hambrientos y con pocas opciones, improvisaron una torta con los ingredientes que tenían a la mano: un bolillo y unas enchiladas. A modo de broma, la compararon con una cena navideña y la llamaron guajolote. Con el tiempo alguien sustituyó las enchiladas por un tamal, dando origen a este delicioso platillo. Otra de las teorías afirma que en Puebla se preparaban pambazos rellenos de enchiladas que, con los años fue evolucionando hasta convertirse en la torta de tamal que conocemos hoy en día.

Independientemente de su origen, su consolidación como desayuno cotidiano ocurrió dentro de la capital del país, pues fue aquí donde encontró su contexto ideal para poder expandirse. Su accesibilidad económica la convierte en una de las opciones más económicas para desayunar en una metrópoli donde el costo de vida suele ser alto. La guajolota es una alternativa práctica y rápida para los trabajadores, estudiantes y transeúntes, ya que, en una urbe de ritmo tan acelerado, permite desayunar sin la necesidad de cubiertos ni de platos: basta con envolverla en papel y está lista para ingerirse ya sea en el transporte, en la oficina o en cualquier otro lugar.

Además, su versatilidad la hace aún más popular. No hay un único sabor de torta de tamal, sino múltiples opciones: tamales verdes, de mole, rajas, dulce, incluso

otros más exóticos como champiñones, pastor, huitlacoche, etc. Esta diversidad permite que se adapte a los gustos de la población. Y si lo hacemos un "Guajolocombo ganador" (la torta acompañada de un atole o un café) este producto se convierte en el desayuno perfecto que pasa a ser más allá de un mero antojo: Representa la identidad chilanga y el día a día dentro de la Ciudad de México, reflejando las costumbres urbanas con un platillo práctico, resistente y arraigado en la cultura popular.

Pero este platillo no es solamente valorado por quienes lo consumen, sino también por quienes lo venden, ya que representa una fuente de ingreso más que rentable. Su preparación es sencilla, económica y no requiere de muchos recursos, lo que facilita su elaboración diaria. Además, su gran reconocimiento en la CDMX asegura que por lo menos se venda el 80% del producto generando unas ganancias bastante generosas. Esto lo convierte en una excelente opción para el comercio ambulante o los negocios pequeños, especialmente en aquellos donde el empleo formal es escaso. Así que, más allá de su versatilidad de sabores también es una herramienta de sustento para muchas familias.

El impacto de la torta de tamal en la gastronomía mexicana es un claro ejemplo de cómo las migraciones han enriquecido la cocina nacional. La introducción del pan europeo permitió que el tamal, un alimento indígena, se transformara en una comida híbrida que hoy es un símbolo de la capital mexicana. Esto demuestra que el arte culinario mexicano no es estático, sino que evoluciona constantemente, combinando ingredientes de diferentes orígenes sin perder su esencia tradicional. La fusión del tamal y el pan es un recordatorio de que la identidad culinaria mexicana es el resultado de siglos de adopción de diferentes culturas.

Además, la guajolota también refleja la resiliencia del pueblo mexicano frente a los cambios históricos y económicos. En tiempos de crisis, la comida de bajo costo y alto valor nutricional ha sido clave para la supervivencia de muchas familias. Especialmente el tamal ya que este ha estado presente durante épocas difíciles, un ejemplo es la revolución mexicana, ya que durante este conflicto los tamales

fueron una fuente de alimento fundamental para los combatientes debido a su fácil transporte y conservación.

En la actualidad, la guajolota también refleja el ingenio mexicano para adaptar y transformar lo que tiene a su alcance aún en tiempos de inflación, este producto representa una respuesta a las necesidades de la sociedad urbana, quien, a pesar de las dificultades, siempre busca las opciones más sabrosas y económicas. En este sentido, este desayuno chilango representa la capacidad del pueblo mexicano de encontrar maneras de disfrutar la vida, incluso en las circunstancias más adversas.

Asimismo, este platillo ha trascendido su función alimenticia para convertirse en un elemento simbólico dentro de la cultura popular. La imagen de un puesto de tamales en la esquina de la Ciudad de México al amanecer es un referente de la cotidianidad de miles de personas. Incluso en la literatura, la música y el cine, la torta de tamal aparece como un distintivo de la vida en la capital. Esta capacidad de insertarse en diferentes ámbitos culturales demuestra que la gastronomía no solo es una necesidad, sino también una expresión de identidad y pertenencia.

La torta de tamal no se limita a ser un alimento práctico y económico, es un símbolo del mestizaje gastronómico y de la evolución de la cocina mexicana. Su existencia es gracias a la introducción de ingredientes y técnicas, desde la llegada del trigo con los españoles hasta la consolidación del bolillo durante el porfiriato. Al menos en la Ciudad de México, la guajolota ha trascendido su origen y se ha convertido en parte del paisaje urbano. Su importancia radica en cómo los capitalinos la han hecho no solo indispensable en su dieta si no también juega un papel crucial en la economía informal de la metrópoli. Los puestos de tamales, que abren temprano en la mañana, contribuyen a la economía local y proporcionan empleo a miles de personas que dependen de este negocio para subsistir. Esta macroeconomía refleja cómo la comida se entrelaza con las realidades económicas y sociales de las personas en una ciudad como lo es la de México, donde la resiliencia y la adaptación son esenciales para sobrevivir.

Erick Javier Ramírez Barajas

Facultad de Ciencias

En términos generales, este platillo no sólo es delicioso, sino que también forma parte de la historia de México, reflejando la transformación de la nación y su fusión con la gastronomía extranjera. Esto demuestra cómo el país se ha construido gracias al mestizaje y la unión de diversas culturas a lo largo de su historia, consolidando una identidad culinaria única que enorgullece a todos los mexicanos.

Fuentes de consulta:

- Rodríguez, E. (2024). ¿La torta de tamal se inventó en Puebla? https://www.eluniversalpuebla.com.mx/viral/la-torta-de-tamal-se-invento-en-puebla/.
- México Desconocido (s.f). Historia del origen del bolillo. https://www.mexicodesconocido.com.mx/origen-del-bolillo.html.
- Infobae (s.f). Cuál fue el origen del bolillo en México y qué relación tuvo con el emperador Maximiliano.
- https://www.infobae.com/america/mexico/2022/06/15/cual-fue-el-origen-del- bolillo-en-mexico-y-que-relacion-tuvo-con-el-emperador-maximiliano/
- TasteAtlas (2024). 100 Best Cuisines. https://www.tasteatlas.com/best/cuisin

Agnes Cristal Muñetón Fuentes
Escuela Nacional de Ciencias de la Tierra

El impacto cultural y migratorio en el chicharrón preparado: una obra maestra de la cocina mexicana

El chicharrón preparado es uno de los platillos más emblemáticos y queridos de la gastronomía mexicana urbana. Podemos encontrarlo en zonas de la Ciudad de México en carritos o en puesto ambulantes normalmente en zonas mas de barrio donde no temen a la vergüenza porque les remoje el chicharrón, lo podemos encontrar en Chapultepec en una tarde de domingo con amigos o con familia también en zonas aún mas de barrio con tianguis o partes del centro de la ciudad el mero corazón la zona de ventas de menudeo de gente que vive su día a día en una ciudad llena de historia de esquinas que cuentan verdades y realidades de la historia de nuestro país; también podemos encontrarlo en estados conurbados de la ciudad como el Estado de México, Puebla, hidalgo y partes de la zona norte del país y la segunda capital con más habitantes del país, Monterrey donde se les nombra duritos preparados.

“Acá en mi rancho Xalapa les decimos cacalas o simplemente chicharrón preparado, se le pone mayonesa, lechuga, pico de gallo (tomate, chile, cebolla y cilantro), pechuga deshebrada (también jamón o queso de hebra, como más les guste) salsa Valentina y chile de polvo y queso rallado”. -Silvana

Aunque parece simple a primera vista, esta delicia refleja siglos de intercambio cultural, adaptaciones migratorias e innovación culinaria. Desde su base crujiente hasta los ingredientes que lo coronan, cada elemento cuenta una historia de encuentros y fusiones culturales.

A veces desde sus propios ingredientes gritan un intercambio cultural y mestizaje, pero incluso en la actualidad se hace historia y ya sea que migrantes mexicanos lleven los chicharrones preparados a zonas de alta migración en Estados Unidos donde se cuentas historias diarias donde un platillo tan urbano y callejero es la representación de los negocios informales en México donde un negocio como estos pueda mantener la economía de una familia mexicana indocumentada en estados

unidos o simplemente es un ingreso extra o el ingreso total de una pequeña familia en México que se levanta todos los días con la intención de vender toda su mercancía metiéndole sabor e innovación en sus salsas y en la calidad del producto.

Es mediodía en un mercado bullicioso. El aroma a comida callejera te guía hasta un puesto donde una señora con manos expertas está armando algo mágico sobre una cama de chicharrón crujiente. Con movimientos rápidos, va añadiendo crema fresca, trozos de aguacate, cueritos picantes, una lluvia de queso rallado... y por supuesto, esa salsa roja que promete hacerte lagrimear. Así nace el chicharrón preparado, un platillo que parece simple, pero guarda siglos de historia en cada bocado.

Antes de la llegada de los españoles, nuestros antepasados ya sabían lo rico que era comer cosas fritas. Preparaban tlaxcales (como tortillas gruesitas) y pinole, pero todo cambió cuando llegaron el trigo y las ollas con aceite hirviendo. Fue como cuando descubres que las papas fritas saben mejor con cátsup o salsa valentina: una revelación.

Y luego vino el cerdo, ese animalito regordete que los españoles trajeron consigo. Los mexicanos, que siempre hemos sido maestros del "no se tira nada", aprendieron a usar hasta el último pedacito: la carne para las carnitas, la piel para los chicharrones tradicionales, y hasta los cueritos en vinagre para darle ese toque ácido que tanto nos gusta.

El cerdo, animal traído por los conquistadores, se integró rápidamente a la dieta mexicana, incluyendo derivados como los cueritos (piel de cerdo en vinagre) y el chicharrón tradicional. Por otro lado, reflejan el ingenio mexicano al aprovechar todas las partes del cerdo, una práctica común que se expandió debido a la escasez y al aprovechamiento de los alimentos.

El siguiente nivel del chicharrón llegó con la diversidad de ingredientes que lo acompañan. El chicharrón preparado suele tener en su base crema acida, lechuga, jitomate, cueritos, aguacate, salsa picante, queso y jugo de limón. Algunos de estos

ingredientes, como el aguacate, tienen raíces estrechamente mesoamericanas, mientras que otros, como la crema y el queso, representan la influencia europea.

El jugo de limón, el chile y las salsas picantes se han convertido en elementos indispensables de esta preparación, agregando un toque cítrico y picosito que en esencia es mexicano. No obstante, el uso de chiles secos como el puya o el chile de árbol o los chiles en vinagre, también tiene influencias del comercio con regiones de Asia y del Medio Oriente, quienes compartieron técnicas de conservación de alimentos. Pero si tomamos en cuenta a la famosa salsa valentina fundada en 1950 en jalisco tenemos un significado cultural ya sea por su nombre dado por un personaje de la revolución como por los ingredientes dados por chiles locales que crecen en la tierra del jarabe tapatío.

En la actualidad, el chicharrón preparado no solo es un alimento, sino una experiencia cultural. Popular en puestos de mercados, fiestas y celebraciones, su carácter versátil lo ha llevado a evolucionar con ingredientes nuevos dependiendo de las regiones. Incluso ha absorbido adaptaciones modernas como el uso de salsas comerciales o guarniciones menos tradicionales.

El chicharrón preparado no se queda estático. Con las migraciones internas y la urbanización del siglo XX, el platillo se adaptó a los gustos regionales. En Monterrey se le conoce como duritos preparados; en Xalapa, como cacalas; y en Puebla, a veces se le agrega cecina o tinga.

Otros casos fuera de México en ciudades como Los Ángeles, Houston o Chicago, los migrantes han llevado consigo esta tradición callejera. Para muchas familias, un puesto de chicharrones preparados no solo es una conexión con su tierra, sino también una forma de subsistencia en un país extranjero. Así, lo que comenzó como un antojo callejero se convierte en un símbolo de resistencia cultural y economía informal.

Hoy, el chicharrón preparado sigue reinventándose. Algunos le agregan chamoy, otros tostilocos o incluso insectos como los chapulines, retomando ingredientes prehispánicos con un giro contemporáneo. Su esencia sigue siendo la misma: un

crisol de sabores que narra, en cada bocado, la historia de un pueblo que ha sabido mezclar, con ingenio y pasión, lo mejor de todos los mundos.

En definitiva, el chicharrón preparado no es solo comida: es un acto de resistencia, un mapa de migraciones y un tributo al mestizaje que define a México. Cada puesto callejero que lo vende es un pequeño museo ambulante de nuestra identidad.

Agnes Cristal Muñetón Fuentes

Escuela Nacional de Ciencias de la Tierra