

El nexu entre gastronomía y migración: el caso de la diáspora mexicana en Europa

La gastronomía constituye un símbolo de identidad nacional que produce orgullo, alegría y bienestar. Los aromas, ingredientes y sabores de ciertos platillos desencadenan memorias con la familia y recuerdos gratos con los amigos. Sin lugar a duda, la comida tradicional es una plataforma que yuxtapone sentimientos de nostalgia y de gran júbilo. Estos sentimientos se intensifican al vivir fuera de nuestro país de origen.

El vivir en el extranjero tiene un gran impacto en la forma en la que se valora la gastronomía nacional. Al ser migrante, los platillos del lugar de origen se convierten en un símbolo de identidad, cultura, y tradición. Para poder acceder a la gastronomía nacional, en ocasiones, los migrantes deben de aprender a adaptar los ingredientes y los recursos disponibles en la ciudad que los acoge para poder cocinar exitosamente su gastronomía nacional.

Sin embargo, las estrategias que los migrantes desarrollan para poder preparar platillos típicos de su país de origen, no se limitan a los recursos disponibles en el país en donde han emigrado. En efecto, los migrantes han desarrollado tácticas transnacionales para acceder a ingredientes, ideas, técnicas y recetas para poder concretar sus platillos tradicionales. Para los migrantes, la gastronomía se ha convertido en una razón para mantener y seguir alimentando relaciones sociales y económicas con sus países de procedencia.

En este ensayo se presentan diferentes estrategias que migrantes latinoamericanos viviendo en Europa han establecido para poder preparar la comida que los conecta a sus raíces. El ensayo presenta ejemplos recaudados a partir de entrevistas con migrantes mexicanos viviendo en Bratislava, París y Bruselas. Concretamente, el ensayo explora cómo la gastronomía nacional ha moldeado las estrategias de migración y de vida de tres mexicanos en Europa. A partir de sus historias de vida, este ensayo hace reflexiones sobre el impacto que la cocina tradicional mexicana puede tener en la forma de migrar, en el acceso a empleo y en la identidad de los migrantes. Cabe mencionar que los nombres de los participantes se han cambiado para proteger su identidad y privacidad.

Un rincón de México en Bratislava

A unos pasos de la plaza central de Bratislava, se encuentra un restaurante mexicano que sirve varios de los platillos más tradicionales como tacos, enchiladas y guacamole. Todos los platillos son preparados con productos naturales y sazonados con auténtico sabor casero. El restaurante está a cargo de una familia originaria de la Ciudad de México, la cual ha logrado instalarse en Eslovaquia y replicar recetas mexicanas con las que crecieron en su país de origen.

Su restaurante y sus estrategias de movilidad reflejan el fuerte apego nacional que mantienen con México. La familia Rodríguez decidió mudarse a Bratislava para emprender un nuevo negocio por las oportunidades económicas y el sistema migratorio en ese país. María, la dueña del restaurante, decidió migrar a Eslovaquia por sus normas de migración para emprendedores extranjeros. Una vez instalada, se dedicó a encontrar mercados y formas de conseguir ingredientes auténticamente mexicanos para elaborar sus platillos tradicionales. Debido a la falta de material e ingredientes en Bratislava, María y su familia optaron por importar productos desde Viena, Austria.

La familia Rodríguez cuenta con una importante red de contactos personales y profesionales en Viena, la cual les permite acceder a ingredientes auténticamente mexicanos. Por ejemplo,

gracias a esta red transnacional, la familia tiene acceso a tortillas nixtamalizadas hechas en Europa y las cuales utilizan como base de la mayoría de todos sus platillos.

Además de cocinar, uno de los grandes placeres de la familia Rodríguez es recibir a mexicanos, los cuales elogian y reconocen el sabor auténtico de su comida. Arturo, el dueño del restaurante aseguró que ha tenido clientes mexicanos que viajan desde Holanda y otras ciudades para comer en su establecimiento. Los comentarios positivos por parte de la diáspora mexicana en Europa alientan tanto a María como a Arturo a seguir cocinando platillos mexicanos. Por un lado, la tradición de su cocina logra conectar a ambos emprendedores con sus raíces. Por otro lado, el reconocimiento por parte de la comunidad mexicana les enorgullece y los motiva a seguir creando platillos.

La historia de la familia Rodríguez revela varios aspectos interesantes desde un punto de vista sociológico y económico. Primero, porque la familia decidió instalarse en Bratislava a raíz de las oportunidades estructurales y políticas derivadas del régimen de migración eslovaco. Segundo, la familia de emprendedores ha logrado crear redes comerciales transnacionales para el suministro de sus ingredientes. Finalmente, este ejemplo demuestra la importancia que los mexicanos dan a su gastronomía al desplazarse desde otros países para comer auténticas enchiladas o tacos en Bratislava.

Haciendo tacos y burritos en París

Ernesto es un chef y manager de una taquería en el norte de París desde el 2012. Es originario de Monterrey y desde hace cinco años disfruta mucho cocinar comida mexicana en Francia. La gastronomía mexicana le ha permitido: acceder a un empleo, mantener relaciones con la diáspora Latinoamérica y seguir conectado con su lugar de origen mediante la preparación de tacos y burritos auténticamente mexicanos.

Ernesto pudo migrar a París por su talento culinario y por el apoyo de la comunidad mexicana en Francia. Gracias a su creatividad y gran pasión por cocinar platillos mexicanos, logró obtener una visa de emprendimiento para trabajar en la capital francesa. El manager y chef autodidacta aprendió a cocinar observando a su madre y familia, sin embargo, en París adquirió mucha más experiencia y ahora experimenta con nuevos ingredientes para crear platillos novedosos.

Ernesto también se ha dado a la tarea de decorar el pequeño restaurante con elementos mexicanos que crean un ambiente muy familiar y cercano a su tierra de origen. Además de los objetos, los empleados que trabajan en la taquería han logrado recrear un entorno latinoamericano. Efectivamente, todos los empleados del restaurante son de origen latino y disfrutan aprender nuevas técnicas culinarias mexicanas desde el extranjero. Durante la preparación de los alimentos, los migrantes latinos cuentan bromas y cortan los ingredientes al ritmo de música latina. Resulta interesante destacar que este pequeño grupo de migrantes mantienen vivos ciertos trazos culturales al trabajar conjuntamente, por ejemplo: el humor, la cocina, y la música latinoamericana.

Además de disfrutar el ambiente de trabajo, Ernesto confesó que lo que más le gusta de laborar en la taquería es poder cocinar y ofrecer comida que “si sabe a México”. Para él, es muy importante que los restaurantes en el extranjero preparen comida auténticamente mexicana.

La taquería de París atendida por Ernesto es un lugar en donde se pueden observar concretamente los lazos entre la gastronomía y la migración. En primer lugar, Ernesto logró mudarse a Francia por sus dones culinarios. En segundo lugar, la taquería tiene fama de ser uno de los pocos lugares que sirve comida mexicana auténtica en París. Muchos de los clientes del restaurante son mexicanos que buscan saciar su antojo de tacos y salsas. Finalmente, el restaurante se ha convertido en una fuente de empleo para otros migrantes de origen latinoamericano. Para Ernesto, es importante tener un ambiente de trabajo divertido y cordial por lo cual ha optado por contratar cocineros latinoamericanos.

Antojitos mexicanos en Bruselas

Gabriela es una migrante mexicana que vive en Bélgica desde hace más de diez años. Recientemente abrió su propio restaurante en uno de los barrios más multiculturales de Bruselas. Gabriela es una mujer emprendedora que tuvo la idea de abrir un restaurante mexicano porque no existía un establecimiento que ofreciera todo tipo de antojitos auténticamente mexicanos. En el menú del restaurante de Gabriela, se pueden encontrar tamales, tacos, quesadillas, empanadas, aguas de sabor y cocteles a base de tequila.

Antes de abrir su local, Gabriela contó con el apoyo de la comunidad mexicana para hacer trabajos de albañilería, pintar murales para decorar el interior del establecimiento y para promocionar el restaurante. A partir de su negocio, Gabriela pudo ofrecer empleo a varios mexicanos que estaban dispuestos y contentos de colaborar en la apertura del primer restaurante de antojitos mexicanos en la capital europea.

Una vez inaugurado el restaurante, Gabriela se dedicó a ofrecer una amplia gama de comida mexicana. Para ella, lo más importante es que sus alimentos transporten a México a cualquiera que los consuma. En varias ocasiones, la emprendedora chiapaneca ha recibido excelentes comentarios de sus clientes mexicanos satisfechos y entusiasmados por tener acceso a comida casera mexicana.

Sin lugar a duda, uno de los aspectos más originales del restaurante de Gabriela es la decoración. Las paredes del lugar están decoradas con diseños de artistas mexicanos y colores vibrantes que transmiten la calidez y alegría latinoamericana. Aunado a la decoración, Gabriela considera que las festividades mexicanas son importantes para mantener vivas las tradiciones incluso desde el extranjero. En el mes de noviembre, Gabriela tuvo la iniciativa de organizar una fiesta para celebrar el Día de los Muertos. Como parte del ritual, la emprendedora cocinó pan de muerto, instaló un altar y organizó un concurso de disfraces.

El ejemplo del restaurante de Gabriela es importante para subrayar ciertos aspectos que amalgaman a la gastronomía y a la migración. Tanto la iniciativa de abrir un restaurante como la comida y antojitos que ofrece han acercado a la comunidad mexicana viviendo en Bruselas. Por un lado, la apertura del restaurante ofreció oportunidades de empleo para ciertos mexicanos. Por otro lado, los antojitos disponibles en el local atraen a clientes mexicanos que extrañan los sabores típicos de su país de origen. Finalmente, la celebración del Día de Muertos revela la importancia de la comida y las tradiciones mexicanas. A pesar de la distancia, miembros de la comunidad mexicana se reunieron en el restaurante de Gabriela para comer el tradicional pan de muerto y recordar sus seres más queridos.

Conclusión

Este ensayo presentó tres historias de vida para analizar los lazos que existen entre la gastronomía y la migración. A partir de estos tres casos, se puede observar que las iniciativas gastronómicas de los mexicanos en Europa han creado oportunidades de movilidad y de empleo para su propia comunidad y para la comunidad latinoamericana. Asimismo, se ha podido observar que miembros de la diáspora mexicana, siguen reafirmando su identidad desde el extranjero con orgullo y determinación. Finalmente, mediante el consumo de platillos nacionales, los mexicanos siguen deleitándose de los sabores con los que crecieron y creando espacios de convivencia.