

Migración, Cultura y Nostalgia en la Alimentación Mazahua

Iván García Hinojosa ¹
Norma Baca Tavira ¹

Introducción

La adaptación a nuevos entornos geográficos y culturales derivados de un proceso de migración lleva implícito el desafío de mantener las prácticas alimenticias arraigadas en la memoria y la tradición, más aún si se trata de población proveniente de comunidades indígenas quienes, debido a su relación directa con el campo para obtener y consumir alimentos, se someten a complejas dinámicas socioespaciales en el lugar receptor para conservar su identidad culinaria.

El presente escrito, toma como referente una porción de los antecedentes de desplazamiento internacional de los mazahuas, obtenida a través de una encuesta aplicada a 35 familias bajo el condicionante de que al menos uno de sus miembros poseerá experiencia migratoria a Estados Unidos; a fin de dar respuesta a los siguientes planteamientos: ¿cómo se equilibra la necesidad de preservar la autenticidad culinaria con la adaptación a nuevas realidades territoriales? ¿qué desafíos socioeconómicos y culturales enfrentan los mazahuas en su diás-



¹ Universidad Autónoma del Estado de México

pora al replicar su estilo de alimentación en su nuevo entorno? El principal resultado refiere que la nostalgia culinaria de los migrantes desempeña el papel de un vínculo tangible con el territorio y la preservación en los modos de alimentación.

Nostalgia y alimentación en la diáspora mazahua.

La nostalgia tiene diferentes expresiones que permiten establecer una tipología para su estudio. No obstante, las que permitieron analizar su relación al ámbito culinario son las expuestas por Hirai (2014:77); i) la nostalgia de contraste, que, en materia alimentaria, refiere a las expresiones acerca de las características organolépticas de los alimentos. Por ejemplo, al preguntar acerca de los sabores de la comida fuera de su lugar de residencia, por lo general se respondió que “nunca va a saber igual” aunque los ingredientes sean los mismos. Esto puede deducirse con base en que la experiencia alimentaria por tradición se complementa con el entorno socio-territorial. Es decir, la añoranza y el valor afectivo que se le otorgan a los alimentos cuando se encuentran lejos de su

hogar; ii) la nostalgia generacional, la cual explica cómo las primeras generaciones de migrantes muestran mayor resistencia para incorporar nuevos alimentos en su dieta y continúan preparando alimentos como los hacía su madre o su abuela; y, iii) la nostalgia por el presente, la cual señala cómo el transnacionalismo reestructura los repertorios alimentarios al incluir productos que no necesariamente tienen que ver con la cocina de origen, pero que para los migrantes representa un consumo nostálgico. Por ejemplo, anuncios o productos de comida donde sobresale el chile como elemento visual o restaurantes que ofrecen alimentos mexicanos donde el protagonista publicitario es un plato de frijoles.

En relación con la comunidad mazahua, la manifestación de los tres tipos de nostalgia permitió identificar el grado de cohesión socio territorial que tienen los migrantes con su lugar de origen a través de la alimentación. Destaca el buscar ingredientes similares en tiendas de autoservicio, por envíos a través de paquetería o en su defecto cultivarlos en macetas o espacios reducidos de terreno (Tabla 1); considerar el uso de herramientas tradicionales como los molcajetes y la máquina de tortillas; objetos



que consiguen en tiendas de productos mexicanos o por envío por paquetería y; la importancia de fortalecer el vínculo sentimental compartiendo los alimentos con otros migrantes de la misma comunidad, siendo ejemplo para las nuevas generaciones de migrantes o hijos de migrantes del cómo preservar la identidad cultural.

Tabla 1. Ingredientes de la cocina tradicional mazahua y su disponibilidad en el entorno de acogida.

Ingrediente	Usos Tradicionales	Disponibilidad fuera del lugar de origen	Opciones de compra
Maíz	Base para tortillas, tamales, atole y otros platillos tradicionales.	Disponible en supermercados.	Piezas y harina de maíz
Frijol	Sopas y guisos.	Amplia disponibilidad en tiendas.	Empaquetado o a granel.
Calabaza	Guisos, sopas y dulces. Las semillas para pepitas y salsas.	Disponible en supermercados.	Piezas de variedad atigrada "Tiger pumpkin"
Chile (guajillo, pasilla, chipotle, en vinagre)	Salsas y guisos.	Disponible en supermercados especializados. -Envío desde México	A granel, enlatado.
Nopal	Ensaladas y guisos.	Común en supermercados.	Frescos o enlatados.
Jitomate	Salsas, caldos y guisos.	Altamente disponible	A granel o empaquetado.
Piloncillo	Endulzante para bebidas y postres.	Poca disponibilidad	Piezas, importación.
Epazote	Sazonador.	-Moderada disponibilidad. -Huerto en maceta. -Envío desde México	Fresco o seco.

Fuente. Elaboración propia

Lo anterior, demuestra que el cocinar bajo nostalgia crea un espacio de encuentro comunitario donde los migrantes mazahuas no solo encuentran consuelo en los sabores de su tierra natal, sino que también como señala Quintanilla (2022:121) "forjan una conexión socioeconómica con su territorio de origen en un entorno diferente".

En este sentido, la cocina con nostalgia trasciende las barreras geográficas, convirtiéndose en un medio para la preservación de la cultura (Vizcarra et al. 2019: 193). Como ejemplo, en 2017, más de 233 millones de migrantes utilizaron ingredientes o productos mexicanos como parte de su alimentación (De Melo, 2020: 395) principalmente, aquellos destinados a la elaboración de platillos festivos como "tamales", "pozole", "chiles en nogada" y "tacos", lo cual indica que la cocina como espacio de encuentro comunitario se erige como un bastión donde la identidad sociocultural y territorial se celebra, se transmite y se renueva, de manera dinámica y resiliente.

Migración, adaptaciones y desafíos alimentarios

De acuerdo con el Instituto Nacional de Estadística y Geografía (INEGI, 2020), 12% de la población mazahua reside fuera de sus comunidades, enfrentándose a cambios drásticos en su dieta, la cual está basada en alimentos como maíz, quiles, frijol, chile y hongos silvestres, principalmente. De no preservarse, afectaría no solo las dinámicas sociales y económicas, sino también los hábitos alimentarios de las comunidades indígenas, lo cual implicaría una desconexión con su entorno original y, en consecuencia, con su gastronomía tradicional.

Siendo así, se reconoce que parte de los desafíos socioespaciales relacionados con la migración de los mazahuas y otras comunidades indígenas representan la necesidad de un enfoque equilibrado y respetuoso hacia la diversidad cultural. Donde familias, sociedad y Estado, tienen la responsabilidad de preservar la autenticidad de las tradiciones culinarias, siendo actores clave para

evitar su desaparición o impedir cambios drásticos en la alimentación que afecten de manera directa en el desarrollo local del territorio de origen.

De este modo, se considera que la nostalgia culinaria no solo es una experiencia personal y gustativa, sino un fenómeno que moldea la forma en que nos relacionamos con la comida y con los demás en el espacio social, representando un puente que une a las personas migrantes con su entorno.

Ante estos desafíos, reconocer la importancia de la nostalgia culinaria genera oportunidades para diseñar políticas públicas, programas de educación y redes de comercialización que garanticen el acceso a alimentos culturalmente pertinentes en contextos migratorios y rurales.



Conclusión

La adaptación de la comida en la población migrante no solo es un proceso de cambio en los ingredientes y las recetas, sino también una manifestación tangible de la nostalgia por los sabores familiares y las tradiciones culinarias arraigadas en la tierra natal.

La migración mazahua resalta la importancia de reconocer y valorar la contribución de las tradiciones culinarias en la construcción de puentes con el territorio. Más allá de ser un acto cotidiano, la preparación y el consumo de alimentos bajo la noción de nostalgia, se convierte en un acto de resistencia cultural que beneficia de manera directa el desarrollo del campo.

El identificar sus desafíos exige una atención cuidadosa, donde las adaptaciones culinarias, impulsadas por la búsqueda de sabores que evocan recuerdos, crean una base sólida para la conservación de las tradiciones gastronómicas.

Al estudiar este proceso se identifican estructuras socioespaciales que revelan interrelación entre la comida, la memoria y el territorio, invitando a la narrativa rural, gastronómica y social al reconocimiento de esta y otras áreas de estudio que permitirán fortalecer la investigación del campo, la producción de alimentos y la conservación del patrimonio gastronómico nacional.

Bibliografía

De Melo Filho, J. M. (2020). Dinámica socioespacial y nuevas configuraciones territoriales: la dinámica urbana de la ride - grande teresina. Geosaberes: Revista de Estudos Geoeducacionais, vol. 11, 395-405. Disponible en: <http://www.geosaberes.ufc.br/geosaberes/article/view/926/828>

Hirai, S. (2014). La nostalgia. Emociones y significados en la migración. Nueva Antropología, XXVII (81), 77-94. Disponible en: <https://www.redalyc.org/articulo.oa?id=15936205005>

Instituto Nacional de Estadística y Geografía (2020). Censo de Población y Vivienda 2020. INEGI. Recuperado de <https://www.inegi.org.mx>

Quintanilla, S. F. (2022). Estrategias de sobrevivencia en crónicas fronterizas de Adriana Candia. En L. G. Vázquez & M. Martín-Clavijo (Eds.), Letras Hispánicas: identidad y género. (1st, 44706th ed., pp. 119-134). Dykinson, S.L. Disponible en: <https://doi.org/10.2307/j.ctv2s0j77t.11>

Vizcarra, I.; Lutz, B. Y Ramírez, R. (2013). El mismo fogón: migración y trabajo reproductivo femenino en comunidades mazahuas. En Convergencia, 20 (61), 193-218. Disponible en http://www.scielo.org.mx/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S1405-143520130001000008&lng=es&nrm=iso