

Estudio comparativo del consumo de comida tradicional poblana en los Ángeles y Nueva York

Ramón Acle, Abigail Claudio, Jessica Santos y Teresa Cerón

Benemérita Universidad Autónoma de Puebla

Puebla, Pue.; México

[raclemx, jessiqaa-15, tgceronc_10] @hotmail.com, abyclaudio8@gmail.com

Abstract— Migration is a social phenomenon that affects in an economic and cultural way to so many countries. The Mexico-United States migration is unique because the proximity between both countries, the history and the massivity. This implies a feeling of sadness, missing the goods and services own from their birthplace. Aliments represent the most demanded intake that brings the sadness. The objective of this research is perform a comparison of the "sadness consumption" from the most representative Puebla typical dishes by Puebla migrants in the cities of Los Angeles and New York. The results represent a consumption difference of Puebla typical dishes in both cities by Puebla migrants.

Key words: Migration, New York, Los Angeles, traditional food from Puebla, nostalgia consumption.

Resumen— La migración es un fenómeno social que afecta económica y culturalmente a muchos países. La migración México-Estados Unidos es única debido a su cercanía, historia y masividad. Esto conlleva un sentimiento de nostalgia al añorar bienes y servicios propios de su lugar de origen. Los alimentos representan el más demandado consumo de nostalgia. El objetivo del estudio es realizar un comparativo del consumo de nostalgia de los platillos típicos más representativos de la comida tradicional poblana por parte de los migrantes poblanos en las ciudades de los Ángeles y Nueva York. Los resultados representan una diferencia en el consumo de platillos típico poblanos en ambas ciudades por parte de los migrantes poblanos.

Palabras Claves: Migración, Nueva York, Los Ángeles, Comida tradicional poblana, Consumo de nostalgia.

I. INTRODUCCIÓN

La migración es el movimiento de salida, relativo y permanente de una colectividad que se realiza de un lugar geográfico a otro, provocado por diversas causas: sociales, demográficas, económicas, etc. En cuanto a la migración que existe entre México-Estados Unidos es considerada como un fenómeno único, ya que tiene una serie de características que la diferencian con respecto a otros flujos migratorios en el mundo. Actualmente Estados Unidos cuenta con 318,857,056 habitantes de los cuales el 64% son de origen mexicano, siendo California, Texas, Illinois y Nueva York los estados más habitados por ellos. La migración es un factor que promueve la nostalgia o el sentimiento de melancolía hacia personas, lugares y objetos. Para el caso de los migrantes mexicanos, los productos más demandados son los alimentos y bebidas debido a su relación cultural y de identidad. La cocina tradicional mexicana es un modelo cultural plasmado en cada platillo. Esto contempla desde la siembra y la recolección de las cosechas hasta la preparación culinaria y degustación de los manjares, asimismo, representa un modelo cultural completo que comprende actividades agrarias, prácticas rituales, conocimientos antiguos, técnicas culinarias, costumbres y modos de comportamiento comunitarios ancestrales. Sus conocimientos y técnicas son una expresión de la identidad comunitaria y permiten fortalecer los vínculos sociales y consolidar el sentimiento de identidad en el ámbito nacional, regional y local. Hoy en día la gastronomía mexicana forma parte de nuestro Patrimonio Cultural de la Humanidad. Cabe mencionar que dentro de este legado destaca la gastronomía poblana debido a que es considerada una de las más complejas, ricas y variadas en México. Y es que, en la misma esencia de cada una de sus

recetas, se descubre la historia del encuentro de dos mundos totalmente opuestos. La problemática actual en este contexto es que existen escasos datos estadísticos que reporten el consumo de nostalgia por parte de los migrantes en Nueva York y Los Ángeles. Este estudio se encuentra organizado de tal forma que para la revisión de la literatura se describen los conceptos de: migración, Nueva York, Los Ángeles, nostalgia y comida tradicional poblana que son palabras clave para la correcta concepción del tema. Posteriormente se muestra la metodología utilizada y finalmente se presentan los resultados de la investigación y sus conclusiones.

II. MIGRACIÓN

La migración es un movimiento de salida, relativo y permanente de una colectividad llamada migrantes, de un lugar geográfico a otro, precedido de una toma de decisión por parte de los migrantes, sobre la base de un conjunto de metas, y que trae como resultado cambios en el sistema de interacción de los migrantes (Alcalá, 1994). Comentan Castles y Miller que prácticamente ningún país, como tampoco ninguna región del mundo escapa a la dinámica de las migraciones o puede mantenerse ajeno a sus consecuencias, haciendo que esta experiencia universal se convierta en la marca de la era de la migración (Castler & Miller, 2004).

El fenómeno de la migración de México a Estados Unidos es muy particular debido a la relación bilateral entre ambos países (Roldán, 2015), este se distingue por una serie de características que la diferencian con respecto a otros flujos migratorios en el mundo como lo son: la cercanía, la masividad e historia. El proceso migratorio mexicano se distingue por tener sus raíces a finales del siglo XIX, que se perpetuó y desarrolló de manera constante a lo largo del siglo XX y que seguirá creciendo en este nuevo siglo XXI.

En cuanto a la geografía e intensidad migratoria de México-Estados Unidos, según informes del censo 2010 que reporta el Consejo Nacional de Población (CONAPO); el 96% de los migrantes mexicanos se dirige hacia Estados Unidos y 4% restante a otros 143 países. En cuanto a la geografía e intensidad migratoria de México-Estados Unidos, según informes del censo 2010 que reporta el Consejo Nacional de Población (CONAPO); el 96% de los migrantes mexicanos se dirige hacia Estados Unidos y 4% restante a otros 143 países (CONAPO, 2013).

Los estados de la Unión Americana con más inmigrantes mexicanos según el estimado al 2014 del Census Bureau de Estados Unidos son: California 12, 510,971 mexicanos, Texas 9, 032, 310 mexicanos e Illinois 1, 711,841 mexicanos. Cuatro condados concentran el 23% de la población de inmigrantes mexicanos; Los Ángeles y Orange County en California, Harris en Texas y Cook en Illinois. Así mismo las ciudades donde habitan más mexicanos son; Los Ángeles con 1, 210,000 mexicanos, Chicago con 603,764 mexicanos y Dallas con 662,387 mexicanos (Census Bureau, 2016).

Es importante mencionar el fenómeno de migración del estado de Puebla hacia Estados Unidos, el cual es tomado como referencia para el presente estudio. Según el Instituto de los Mexicanos en el Exterior (IME), en su reporte de estadísticas de mexicanos en el exterior (migrantes con matrículas consulares), reporta que la mayoría de los poblanos que emigran a Estados Unidos se concentran en Nueva York con un 32.4% y California con un 16.7% (IME, 2016).

Se concluye que la migración es un factor determinante que propicia el sentimiento y el consumo de nostalgia en nuestros connacionales, ya que permiten mantener interrelaciones sociales, culturales, económicas y políticas en ambos países. Muchos de ellos son trabajadores temporales que participan en un circuito transnacional y mantienen abierta, de manera permanente, una puerta de comunicación e intercambio cultural en ambos países. Sin embargo, a través de estos circuitos binacionales, giratorios y

dinámicos se lleva a cabo una interacción constante de ideas, cultura, lenguaje, valores y formas de vida entre los dos países, por lo cual, algunas ocasiones los migrantes de otra nación se enfrentan a sabores extraños de la comida, música diferente, preocupaciones políticas, lenguaje distinto etc. y por ende sufren este sentimiento psicológico de nostalgia, lo que se ve reflejado en los hábitos de consumo, cultura y tradición de los diferentes pueblos y naciones (Cervantes, 2015).

III. NOSTALGIA

El concepto de nostalgia tiene una aplicación en diferentes contextos, así como para su entendimiento con diferentes sinónimos, es por eso que para su comprensión en la presente investigación se aplicara en lo referente a un sentimiento de tristeza que se da cuando un individuo recuerda en su mente a algún ser u objeto querido o perdido.

En pocas palabras, la nostalgia es el estado de decaimiento, melancolía, añoranza y languidez causado por el pesar obsesivo o el recuerdo del lugar de origen en el que se ha vivido por largo tiempo, esto se asociado con la melancolía de cualquier migrante ubicado en otro destino diferente al de su origen, con referencia hacia sus familiares, amigos, compañeros, música, ropa, juguetes, alimentos, bebidas, etc.

La nostalgia en el presente estudio, juega un papel histórico importante dentro del carácter y sentimiento del mexicano, el cual se ve reflejado en particular en los migrantes mexicanos que al estar fuera o lejos de su tierra natal, ante una cultura diferente (Norteamericana), les surgen necesidades de: seguridad, identificación y diferenciación, por lo cual buscan satisfacer su nostalgia consumiendo productos de origen mexicano, reflejando el “carácter nacional”, término que Bejar Navarro define como; la recolección de datos sistemáticos sobre sentimientos, emociones, afectos, motivaciones, formas perceptuales, pensamientos, creencias, preferencias y formas de comportamiento social, que dentro de la diversidad del universo individual sean uniformes en el plano colectivo, el carácter nacional es una manera peculiar de ser; se refiere a las características y patrones, de la personalidad relativamente estables que son modales entre los miembros adultos de una sociedad (Bejár & Capello, 1987). Por lo tanto; la cultura, sentimientos, emociones y preferencias de esta creciente etnia conformada por migrantes mexicanos radicados en Estados Unidos representa actualmente una gran oportunidad de negocios para el consumo de nostalgia.

El fenómeno de nostalgia y su consumo está relacionado con los términos; producto, mercado y consumo. Los cuales se explican a continuación:

- a) Producto de nostalgia según un estudio de la Comisión Económica para América Latina y el Caribe (CEPAL), se entiende como aquellas mercancías que integran “bienes y servicios, que forman parte de los hábitos de consumo, cultura y tradición de los diferentes pueblos y naciones” y parte de la idea de que en el caso de los grupos sociales que emigran al extranjero, tienden a extrañar, a recordar ciertos productos que forman parte de su vida cotidiana, productos y servicios que difícilmente pueden encontrar en sus lugares de destino (CEPAL, 2004). Para la presente investigación se entiende por producto de nostalgia a un bien o servicio diferenciado que se compone de una serie de costumbres, tradiciones, hábitos de consumo que formaban parte de su vida cotidiana en su lugar de origen y que satisface necesidades y deseos de los migrantes al recordar, añorar su cultura en otro destino. Los productos de nostalgia abarcan diferentes bienes y servicios desde ropa, música, alimentos, muebles, regalos, artesanías, restaurantes, entretenimiento, etc. Entre los más demandados están los bienes de consumo (alimentos, bebidas y abarroses).

- b) El mercado de nostalgia, es el grupo de migrantes con necesidades y deseos específicos de productos de nostalgia, así como de dinero y voluntad para gastar. Dicho mercado se compone de productos de nostalgia que demandan millones de migrantes de primera y segunda generación y refleja buena parte de los hábitos y tradiciones culturales de sus regiones de origen y que tienden a extrañar. El mercado de nostalgia representa un sin número de ventajas para la economía de los países emergentes de Latinoamérica; incentivar, acelerar la producción y exportación de mercancías y servicios que en los países emergentes se están perdiendo por efectos de la migración, lo que ayudaría a la generación de empleos, a la recuperación de tradiciones, de mejora de calidad de bienes y servicios, mejoría en los procesos productivos y tecnología de vanguardia, incentivar las costumbres y tradiciones nacionales ante la homogenización de la influencia global por parte de países altamente industrializados.
- c) El consumo por nostalgia, es la acción y el efecto de los migrantes, por adquirir productos de nostalgia, que representaban una serie de costumbres, tradiciones y hábitos de consumo que formaban parte de su vida cotidiana en su lugar de origen y que satisface necesidades y deseos al recordar, añorar su cultura en otro destino. Dicho consumo trata de una demanda permanente, no asociado a la moda sino a la cultura y al arraigo de sus países de origen. Se considera que no es un mercado ni un deseo, se trata de una acción y efecto de adquirir productos de nostalgia por parte de los migrantes que activa la demanda en el mercado de nostalgia.

IV. COMIDA TRADICIONAL POBLANA

La alimentación y en particular la cocina, están relacionadas con la historia, con el sentido de ser y pertenecer, es decir, con la identidad. Mintz señala que los “alimentos que se comen tienen historias asociadas con el pasado de quienes los comen, las técnicas empleadas para encontrar, procesar, preparar, servir y consumir esos alimentos varían culturalmente y tienen sus propias historias. Y nunca son comidos simplemente; su consumo está condicionado por el significado” (Mintz, 2003).

La cocina es el lugar en donde las costumbres, tradiciones y novedades, se han relacionado en un mestizaje perfecto, además, en donde se llevan a cabo las actividades más importantes en el ámbito familiar y espacio donde al preparar los alimentos se efectúa una de las prácticas culturales más complejas e integrales que puedan existir (Pilcher, 2001).

La cocina mexicana es creación mestiza, resultado de la fusión de dos elementos principales; la cultura del maíz, como ingrediente principal en la dieta diaria de la cocina nativa prehispánica, y la elemental cocina española, fusión de dos civilizaciones que queda perfectamente simbolizada en el banquete que Hernán Cortés, para celebrar su victoria (Celis, 2003).

La base indispensable de esta cocina es la trilogía maíz-chile-frijol, considerada como el eje singular que representa la identidad cultural y agrupa la diversidad que caracteriza a la nación, constituyéndose como uno de los más vigorosos y dinámicos bienes del patrimonio inmaterial de México. Porque de los modos de comer depende la vida de los pueblos y entendida como un sistema de costumbres, culto y ritualidad, cohesión social, comunitaria e identidad nacional (Padilla, 2004).

De todas las características de la cocina mexicana antes mencionadas, se logra que por primera vez el sistema alimentario de un país acceda al rango de patrimonio cultural de la humanidad. En un hecho sin precedentes el “16 de noviembre de 2010”, la cocina tradicional mexicana fue declarada por la Organización de las Naciones Unidas para la Educación, la Ciencia y la Cultura (UNESCO) patrimonio cultural de la humanidad.

La UNESCO fundamenta que: “La cocina tradicional mexicana es un modelo cultural completo que comprende actividades agrarias, prácticas, rituales, conocimientos antiguos, técnicas culinarias, costumbres y modos de comportamiento comunitarios ancestrales. Sus conocimientos y técnicas son una expresión de la identidad comunitaria y permiten fortalecer los vínculos sociales y consolidar el sentimiento de identidad en el ámbito nacional, regional y local” (UNESCO, 2012).

Para el caso específico del presente estudio, la gastronomía del estado de Puebla y sus platillos no sólo son un deleite para el paladar, sino también una experiencia estética inigualable que dibuja a los ojos de los comensales, el espíritu y la cultura de un Puebla con herencia milenaria. Y es que, en la misma esencia de cada una de sus recetas, se descubre la historia del encuentro de dos mundos diametralmente opuestos; una suerte de gastronomía artesanal que combina sabiamente la cocina indígena mexicana con la hispana. También se puede mencionar que la gastronomía poblana tiene influencias tales como la española, francesa y árabe.

La comida tradicional poblana se puede identificar por tres ingredientes primordiales: maíz blanco y azul, los ayocotes, los chiles chipotle y poblano y la combinación de estos con otros ingredientes forman una gama de platillos.

Como se mencionó en párrafos anteriores la comida tradicional mexicana es conocida y consumida en casi todo el mundo por su amplia variedad en olores, sabores y texturas. Cabe resaltar que la situación geográfica de México y su cercanía con Estados Unidos, la alta concentración de mexicanos en ese país y sus lazos históricos hacen inevitable el crecimiento de consumos de alimentos de origen mexicano. Asimismo, destaca la participación de la comida tradicional poblana en Nueva York, Los Ángeles y Chicago (IME, 2016).

V. CIUDAD DE NUEVA YORK

La ciudad de Nueva York se localiza al noreste de Estados Unidos y colinda con los estados de Pennsylvania, New Jersey, Connecticut, Massachusetts, Vermont y el país de Canadá. Es reconocida mundialmente por ser la más grande de este país, al contar con una extensión territorial total de 779 km cuadrados que se distribuyen en 5 distritos; El Bronx, Queens, Staten Island, Manhattan y Brooklyn. Además, es la tercera ciudad con mayor concentración urbana del continente americano con 8, 491,079 habitantes (Census Bureau, 2014), después de Sao Paulo y la Ciudad de México. Cabe mencionar que su zona metropolitana goza de una ventaja competitiva importante, ya que se caracteriza por ser *Tri-state* con New Jersey y Connecticut.

Es conocida popularmente como “La Gran Manzana”, y se le nombra como la “capital del mundo”, es decir, una ciudad cosmopolita, por albergar en cantidad y variedad inmigrantes de muchas partes del mundo, principalmente de composición racial blancos e hispanos con poco más del 70% (Census Bureau, 2016). Entre sus sitios turísticos más importantes se encuentran: Central Park, Times Square, la tradicional bola Waterford’s Millennial Crystal Ball, Wall Street, sede de la Bolsa de Valores de Nueva York, Broadway, la calle más famosa por sus teatros, la Quinta Avenida, la calle más cara del mundo, la Estatua de la Libertad, monumento donado por Francia en 1884 para celebrar el centenario de la declaración de independencia de los estadounidenses, el Puente de Brooklyn,

Además, porque cuenta con variedad de lugares que muestran la cultura de sus países provenientes, entre los que destacan el barrio chino, italiano y el tradicional barrio de Harlem en Manhattan que acoge en su mayoría afroamericanos.

En el renglón gastronómico, la comida mexicana ha penetrado todos los estratos de la sociedad estadounidense, tales son los casos de: Texas, California, Arizona, Nuevo México, Illinois y Nueva York, donde se encuentran los restaurantes mexicanos más prestigiados de la unión americana (Cadena, 2016), aunque se puede apreciar un mestizaje con la comida proveniente de diferentes países de América Latina. Es importante mencionar que el menú mexicano se encuentra entre los tres más prevalecientes en dicho país, detrás del estadounidense con su platillo más representativo (hamburguesa) y el italiano (pizza), según un reciente sondeo de la Asociación Nacional de Restaurantes (NRA). Asimismo, entre los alimentos étnicos o regionales, la comida mexicana es la segunda más preferida por los estadounidenses después de la italiana y superando a la china, mediterránea y japonesa (Diario de Yucatán, 2016).

La Quinta Avenida es una de las calles principales de comercio del barrio de Sunset Park y actualmente uno de los asentamientos de abasto de comida mexicana más importantes de Nueva York, donde a lo largo de más 30 cuadras se puede encontrar una variedad de restaurantes, taquerías, puestos ambulantes, panaderías, tiendas de abarrotes y productos mexicanos, aquí se vende desde pápalo, barbacoa hasta una gran diversidad de antojitos de la cocina mexicana popular, siendo la tortilla uno los elementos más representativos e insustituibles de la gastronomía en México (Ramírez, 2010). Cabe destacar que en el 70% de los restaurantes en Nueva York, siempre existirá un mexicano trabajando en el área de cocina (Nájar, 2016). Así, entre piñatas, molcajetes y metates, en la mayoría de estos establecimientos se puede disfrutar una gran variedad de sabores, olores y colores de esta gastronomía. Es importante mencionar que también se comercializan productos específicos de acuerdo a la temporada y celebraciones tradicionales como lo son; el día de reyes, la candelaria, cuaresma, la independencia de México, día de muertos y posadas navideñas. La cultura mexicana es considerada como un sistema de identidad que sigue vigente en la ciudad de los rascacielos, los hijos del maíz han convertido a la comida mexicana en un elemento de pertenencia y resistencia (Santos, 2013).

En reconocimiento a esta gastronomía, el gobierno mexicano otorgó los primeros cinco distintivos “Ven a Comer”, el cual reconoce a aquellos restaurantes y establecimientos en el extranjero, que ofrecen platillos de cocina mexicana, y que con su labor diaria ayudan a la promoción de una de las facetas más complejas y ricas de la cultura mexicana (Consulado General de México en Nueva York, 2016).

Como se ha venido mencionando en la investigación, la alta migración poblana concentrada en Nueva York, refleja la demanda y consumo de la comida tradicional poblana expresada en su gastronomía, donde existe una abundante oferta de restaurantes de comida mexicana (Cadena, 2016). La gastronomía del estado de Puebla, refleja sus orígenes históricos, coloniales, religiosos y urbanos, mostrando una gran variedad de alimentos que denotan sus tradiciones y costumbres.

Por último, se menciona que uno de los aspectos más importantes que identifica culturalmente a los migrantes poblanos es su gastronomía (Arizpe, 2011).

VI. LOS ÁNGELES

California se considera geográficamente el tercer estado más grande de Estados Unidos, abarcando un área de 414,398 kilómetros cuadrados, extendiéndose desde la frontera con el estado de Oregón en el norte, hasta la frontera con México en el sur (Industry visit California, 2015).

Los Ángeles es la ciudad más grande del estado de California y la segunda más grande en Estados Unidos, así como la segunda ciudad con más mexicanos después de la Ciudad de México. Ubicada geográficamente en el sur del estado, a menudo abreviado como LA. Su población estimada es de 3,8

millones de habitantes, abarcando más de 498 kilómetros cuadrados, cabe destacar, que aquí residen 1,210,000 migrantes mexicanos, reflejando un 32% de su población.

Los principales municipios de Puebla en expulsar migrantes a Los Ángeles son: la Ciudad de Puebla, Atlixco, Izucar de Matamoros, San Pedro Cholula y Chietla.

Esta ciudad es importante debido a la concentración de grandes centros culturales, económicos, científicos y de entretenimiento del mundo, fue anfitriona de dos Juegos Olímpicos (1932 y 1984) y es sede de varias instituciones culturales y científicas (World travel guides, 2014).

Así mismo existen algunos barrios como China Town, Korea Town, Highland Park y el Este de los Ángeles, que son el hogar de miles de inmigrantes de todas partes del mundo y destacan por conservar la cultura y costumbres de su país (Santander, 2014).

Aquí los migrantes alejados de sus lugares de origen sufren un sentimiento de nostalgia acompañado de melancolía hacia su cultura, es por ello que demandan productos nacionales de todo tipo para sentirse parte del lugar. Estos productos son llamados de nostalgia, los cuales están integrados por los bienes y servicios que forman parte de los hábitos de consumo, cultura y tradición de los diferentes pueblos y naciones.

Las mercancías más demandadas en este mercado son: ropa, juguetes, comida, bebidas, etc. Siendo estos últimos de lo más importantes debido a que en la cultura, las costumbres culinarias son una parte fundamental. En México, y más allá de las fronteras, a pesar de las diferencias regionales hay algo que nos identifica por encima, incluso, de la lengua que hablamos; las costumbres en torno a la alimentación y es que la cocina mexicana ha rebasado las fronteras por medio de los migrantes connacionales, y ha inducido así a otros consumidores (CONACULTA, 2005).

Para los mexicanos, la gastronomía tradicional mexicana representa un modelo cultural completo que comprende actividades agrarias, prácticas rituales, conocimientos antiguos, técnicas culinarias, costumbres y modos de comportamiento comunitarios ancestrales.

De acuerdo a reportes de la Asociación Nacional de Restauranteros en Estados Unidos, se tienen registrados más de 90 mil restaurantes mexicanos (Zocalo, 2001), de los cuales 3.5% de los migrantes mexicanos que se dedican al área restaurantera son poblanos (IME, 2015).

California y Texas dominan los primeros lugares en términos del número total de restaurantes de comida mexicana (Diario de Yucatán, 2016) , específicamente en California la comida mexicana es considerada una de las favoritas por los habitantes después de la italiana.

Aproximadamente existen en la ciudad de Los Ángeles 985 restaurantes mexicanos, algunos de ellos son; Gallo de oro, tres Pablos, Rico taco Shop, Rosa mexicano, La Mexicana taquería entre otros, los cuales ofrecen platillos como: tlayudas, guacamoles, mariscos, burritos, cortes de carnes sopes, aguas frescas, mole, arroz, frijoles, cemitas, entre otros, siendo estos últimos algunos de los más representativos de la gastronomía tradicional poblana (CBYO, 2017).

VII. METODOLOGÍA

La problemática fundamental del presente estudio, radicó en el fenómeno de migración México-Estados Unidos y en el consumo de nostalgia de la gastronomía tradicional poblana por parte de los migrantes poblanos en las ciudades de los Ángeles y Nueva York.

En la actualidad la migración mexicana se encuentra en su mayoría concentrada en las ciudades de; Los Ángeles, Chicago y Dallas. En cuanto a la migración poblana, el primer punto de destino se concentra en; California, en específico en la ciudad de los Ángeles, Nueva York y New Jersey. De acuerdo a lo anterior se seleccionó la ciudad de los Ángeles y la ciudad de Nueva York para realizar el presente estudio.

Gran parte de los migrantes mexicanos en Estados Unidos mantienen interrelaciones sociales, culturales, económicas y políticas en ambos países manteniendo abierta y de manera permanente una puerta de comunicación e intercambio cultural en los dos países, realizando una interacción constante de ideas, cultura, lenguaje, valores y formas de vida.

Cabe señalar que este intercambio genera movimientos en el estilo de vida de los pobladores de ambos lados de la frontera, mismos que han sido estudiados y documentados tanto en Estados Unidos como en México, en sus aspectos sociológicos, demográficos, políticos, económicos entre otros y sólo recientemente en sus aspectos mercadológicos particularmente en el consumo de nostalgia y el consumo de la comida tradicional poblana.

El objetivo principal de la investigación, fue realizar un estudio comparativo del consumo de nostalgia de los platillos típicos más representativos de la comida tradicional poblana por parte de los migrantes poblanos en las ciudades de los Ángeles y Nueva York.

El diseño de la metodología utilizada se describe a continuación:

Se realizó bajo un enfoque mixto (cuantitativo y cualitativo), utilizando la investigación de tipo; correlacional, descriptivo y transversal, siguiendo los métodos de investigación; deductivo, analítico y sintético.

Las técnicas de investigación que se aplicaron fueron; la encuesta y la entrevista, dirigida a los migrantes poblanos que fueran mayores de 20 años y menores de 60 años, radicados en las ciudades de los Ángeles y Nueva York. Se aplicó un cuestionario mixto conformado inicialmente con 5 ítems utilizando la escala tipo Likert (cuantitativo) y finalizando con 5 preguntas nominales cerradas de opción múltiple (cualitativo), aplicados por 5 encuestadores de origen mexicano.

La encuesta se aplicó durante la festividad del 5 de mayo del 2015 en “El Mercado de los Ángeles” ubicado en la parte Este de la ciudad y en “Placita Olvera” en el centro de Los Ángeles. Por otra parte, la que correspondió a Nueva York, se realizó el 5 de mayo de 2016 aplicándose en centros comerciales, restaurantes y barrios de latinos en Manhattan. Se tomó como universo; 1,210,000 migrantes poblanos radicados en ciudad de los Ángeles y 457,000 poblanos radicados en la ciudad de Nueva York, según datos del Census Bureau de Estados Unidos del 2010, llegando a 2 tamaños de muestra correspondientemente a ambas ciudades de 383 migrantes poblanos ajustado a 390. Se utilizó para este cálculo los criterios de 95% de confiabilidad, 5% de margen de error, 50% de probabilidad a favor y 50% de probabilidad en contra. Por último, se utilizaron las siguientes pruebas estadísticas para el análisis de datos; se usó el Coeficiente de Cronbach para determinar la confiabilidad del cuestionario obteniendo como valor .7, el cual se considera aceptable para su aplicación y para la parte cuantitativa de la investigación se utilizó el Coeficiente de Correlación de Pearson para determinar la correlación de las variables y para finalizar la parte cualitativa se usó la estadística descriptiva.

VIII. RESULTADOS

Los resultados correspondientes a la investigación se comentan en dos partes; la primera correspondiente a la cuantitativa y la segunda correspondiente a la cualitativa de Los Ángeles y Nueva York respectivamente.

Resultados Cuantitativos: de acuerdo a los 5 ítems y su escala Likert, los cuales sirvieron para determinar “si la gastronomía tradicional poblana tiene relación en el consumo de nostalgia por parte de los migrantes poblanos radicados en los Ángeles y Nueva York, a través del coeficiente de correlación de Pearson (CCP), lograron cumplir con el objetivo general planteado, al demostrar que ambos aportaron evidencia a favor. Se presentan a continuación los resultados cuantitativos en la siguiente tabla 2.

Tabla I. Resultados Cuantitativos de acuerdo a la prueba estadística (CCP).

<i>Ítem</i>		<i>CCP Los Ángeles</i>	<i>Interpretación</i>	<i>CCP Nueva York</i>	<i>Interpretación</i>
1	El estar fuera de Puebla y viviendo en Estados Unidos le provoca un sentimiento de nostalgia.	0.92	Correlación positiva muy alta.	0.95	Correlación positiva muy alta.
2	Consume alimentos de origen mexicano.	0.79	Correlación positiva alta.	0.94	Correlación positiva muy alta.
3	Es importante para usted seguir conservando sus tradiciones y costumbres mexicanas viviendo en Estados Unidos	0.68	Correlación positiva moderada.	0.68	Correlación positiva moderada
4	Extraña la comida poblana.	0.81	Correlación positiva alta.	0.91	Correlación positiva muy alta.
5	Cada vez que consume algún tipo de comida poblana recuerda su lugar de origen.	0.74	Correlación positiva alta.	0.82	Correlación positiva alta.

5 Definitivamente si

4 Probablemente si

3 Indeciso

2 Probablemente no

1 Definitivamente no

Resultados cualitativos: de acuerdo a las 5 preguntas nominales cerradas de opción múltiple que permitieron describir la preferencia de los platillos típicos más representativos de la comida tradicional poblana por parte de los migrantes poblanos radicados en Los Ángeles y Nueva York.

Tabla II. Comparativo de tipo de comida tradicional poblana preferida por los poblanos en Los Ángeles y Nueva York

Categoría	Los Ángeles		Nueva York	
Antojito	Cemitas	76%	Cemitas	62%
Sopa o caldo	Arroz poblano	51%	Consomé Atlixquense	41%
Carnes o mariscos	Tinga de pollo	49%	Tinga de pollo	34%
Moles y Chiles	Chiles en Nogada	61%	Mole de caderas	37%
Dulces y postres	Camotes de Santa Clara	57%	Camotes de Santa Clara	52%

IX. CONCLUSIONES

Después de concluir la investigación, la conclusión se presenta a través de dos apartados correspondientes a lo cuantitativo y cualitativo.

La investigación cuantitativa logra cumplir el objetivo al determinar que se aporta evidencia a favor ya que en un 80% presenta una correlación positiva muy alta de que la gastronomía tradicional poblana tiene relación en el consumo de nostalgia por parte de los migrantes poblanos radicados en los Ángeles y Nueva York, a través del Coeficiente de Correlación de Pearson.

En cuanto a la investigación cualitativa logra cumplir el objetivo al comparar la preferencia de los platillos típicos más representativos de la comida poblana por parte de los migrantes poblanos radicados en las ciudades de Los Ángeles y Nueva York. Concluyendo que tanto en los Ángeles como en Nueva York la cemita es el platillo típico preferido por los migrantes poblanos en la categoría de antojito, de la misma manera la tinga poblana de pollo en la categoría carnes y mariscos y los camotes de santa Clara como dulce típico, sin embargo, en la categoría de sopa o caldo existe una diferencia debido a que en los Ángeles el arroz poblano es el platillo típico preferido por los migrantes poblanos y en Nueva York es el consomé Atlixquense, de la misma manera, existe una diferencia en la categoría de moles y chiles, ya que los chiles en nogada son el platillo típico preferido por los migrantes poblanos en los Ángeles y el mole de caderas en Nueva York. Esta diferencia tiene una influencia cultural, así como geográfica y es que según datos de Instituto de los Mexicanos en el Exterior (IME), en Nueva York residen una cantidad representativa de migrantes que provienen de los municipios de; Izucar de Matamoros, Atlixco y Tehuacán, siendo estos dos últimos los lugares más representativos el consomé Atlixquense y el mole de caderas respectivamente.

REFERENCIAS

- Alcalá, E. (1994). *Migrantes mixtecos: el proceso migratorio de la Mixteca Baja*. México: Instituto Nacional de Antropología e Historia.
- Arizpe, L. (octubre de 2011). Cultura e identidad Mexicanos en la era global. *Revista de la Universidad de México Nueva Época*(92). Obtenido de <http://www.revistadelauniversidad.unam.mx/9211/arizpe/92arizpe.html>
- Bejár, R., & Capello, H. (1987). *Crisis económica; carácter nacional e identidad nacional*. México: UNAM.
- Cadena. (4 de enero de 2016). Los 10 restaurantes mexicanos más prestigiados de EU. *Vive USA El Universal.mx*. Obtenido de <http://www.viveusa.mx/articulo/2016/01/04/destinos/los-10-restaurantes-mexicanos-mas-prestigiados-de-eu>
- Cadena, H. (21 de abril de 2016). *Pueblayork: La invasión poblana de la Gran Manzana*. Obtenido de <http://www.viveusa.mx/articulo/2016/04/21/negocios/pueblayork-la-invasion-poblana-de-la-gran-manzana>
- Castler, s., & Miller, M. (2004). *La era de la migración: movimientos internacionales*. México: Porrúa.
- CBYO. (2017). *cybo*. Recuperado el 14 de Enero de 2017, de [https://comida-mexicana.cybo.com/US/calexico-\(california\)/restaurantes-mexicanos/](https://comida-mexicana.cybo.com/US/calexico-(california)/restaurantes-mexicanos/)

- Celis, M. (2003). Visión de la cocina mexicana a nivel internacional. *Hospitalidad*.
- Census Bureau. (2014). *Race and Hispanic Origin*. Recuperado el mayo de 2016
- Census Bureau. (2016). *Race and Hispanic Origin*. Recuperado el septiembre de 2016
- Census Bureau. (2016). *Race and Hispanic Origin*. Recuperado el octubre de 2016
- CEPAL. (2004). *Pequeñas empresas, productos étnicos y de nostalgia: oportunidades en el mercado internacional: los casos de El Salvador y México*. México: CEPAL.
- Cervantes, J. (2015). *Asociación Nacional de Facultades y Escuelas de Contaduría y Administración*. Recuperado el 20 de Enero de 2017, de congreso.investiga.fca.unam.mx/docs/xv/docs/88.pdf
- CONACULTA. (Julio de 2005). *Coordinación de Patrimonio Cultural Desarrollo y Turismo*. Recuperado el 13 de Enero de 2017, de <http://www.cultura.gob.mx/turismocultural/cuadernos/pdf/cuaderno10.pdf>
- CONAPO. (Edición Especial de Numero 1 de 2013). *Boletín de Migración Internacional*. Recuperado el 10 de Septiembre de 2015, de Geografía e Intensidad Migratoria: México-Estados Unidos 2010: <http://www.omi.gob.mx/work/models/OMI/Resource/806/1/images/BoletinNumEspecial2013MigracionInternacional.pdf>
- Consulado General de México en Nueva York. (2016 de junio de 30). *Secretaría de Relaciones Exteriores*. Recuperado el 12 de enero de 2017, de El gobierno mexicano reconoció con el distintivo Ven a Comer al restaurante Cosme por su labor de promoción de la gastronomía mexicana en Estados Unidos: <https://consulmex2.sre.gob.mx/nuevayork/index.php/espanol/avisos-a-la-comunidad/316-reconocimiento-restaurante-cosme>
- Diario de Yucatán. (8 de Mayo de 2016). *La comida mexicana entre las más populares de EE.UU.* Recuperado el Enero de 2017, de <http://yucatan.com.mx/gastronomia/cocina-mexicana/la-comida-mexicana-entre-las-mas-populares-de-ee-uu>
- IME. (2015). *Instituto de Mexicanos en el Exterior*. Recuperado el 12 de Enero de 2017, de http://www.ime.gob.mx/gob/estadisticas/usa/edo_usa/usa_2015/html/california/california.html
- IME. (9 de OCTUBRE de 2016). *Instituto de los Mexicanos en el Exterior*. Recuperado el Diciembre de 2016, de Matriculas consulares Puebla: http://www.ime.gob.mx/matriculas2014/rep_mex/puebla/puebla.html
- Industry visit California. (2015). *California, find yourself here*. Recuperado el diciembre de 2016, de http://industry.visitcalifornia.com/media/uploads/international/about_sp.pdf
- Mintz, S. (2003). *Sabor a comida, sabor a libertad. Incursiones en la comida, la cultura y el pasado*. México: La reina roja.
- Nájjar, A. (19 de Abril de 2016). "Pueblayork": la ciudad "secreta" de mexicanos que sostiene a Nueva York. *BBC MUNDO*. Obtenido de http://www.bbc.com/mundo/noticias/2016/04/160417_pueblayork_mexicanos_estados_unidos_migracion_an

- Padilla, C. (2004). *La cartografía cultural como significado y poder Patrimonio Cultural y Turismo. Cartografía de recursos culturales de México*. México: CONACULTA.
- Pilcher, J. (2001). *¡Vivan los tamales! La comida y la construcción de la identidad*. México: Ediciones de la Reina Roja.
- Ramírez, A. (8 de octubre de 2010). Mexicanos y latinos en Estados Unidos: identidad cultural. (E. N. Social, Ed.) *Revista Trabajo Social UNAM*(19). Recuperado el enero de 2017, de <http://revistas.unam.mx/index.php/ents/article/view/20201>
- Roldán, G. (2015). Migración México-Estados Unidos: Paradoja liberal renovada del tlcan. *Revista Problemas del Desarrollo*, 46(181), 117.
- Santander. (26 de Noviembre de 2014). *Santander PYME*. Recuperado el 13 de Enero de 2017, de <https://www.santanderpyme.com.mx/detalle-noticia/mercado-nostalgia-acercar-comida-mexicanos-extranjero.html>
- Santos, C. (22 de diciembre de 2013). En NY, la comida mexicana es un elemento de resistencia. *La Jornada*, pág. 14. Obtenido de <http://www.jornada.unam.mx/2013/12/22/politica/014n1pol>
- UNESCO. (2012). *Patrimonio Cultural Inmaterial*. Recuperado el 3 de enero de 2014, de <http://www.unesco.org/culture>
- world travel guides. (2014). *Guías turísticas - Los Ángeles*. Recuperado el diciembre de 2016, de http://www.worldtravelguides.org/los-angeles/guia_turistica_de_los-angeles.php
- Zocalo. (2001). *Reconocen en Estados Unidos auténtico sabor de gastronomía mexicana*. Recuperado el 14 de Enero de 2017, de <http://www.zocalo.com.mx/seccion/articulo/reconocen-en-estados-unidos-autentico-sabor-de-gastronomia-mexicana>